FR p. 1
EN p. 18
DE p. 38
NL p. 56
IT p. 74
ES p. 92
PT p. 111
DA p. 129
FI p. 147
NO p. 165
SV p. 183
BG p. 201
BS p. 219
CS p. 237
HR p. 255
HU p. 273
PL p. 291
RO p. 309
RU p. 327
SK p. 345
SL p. 363
SR p. 381
UK p. 399
EL p. 417
TR p. 435
ZH p. 455
AR p. 487
FA p. 505

April 2019 - Ref. : 1520008712 - Realization : Espace Graphique

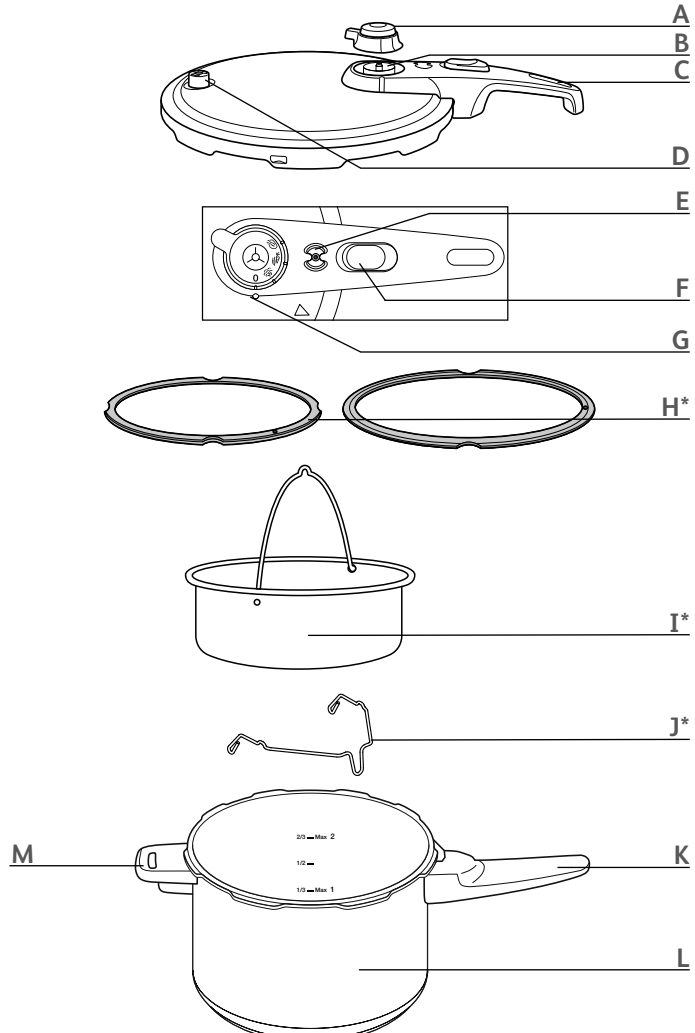
www.tefal.com
TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE

Tefal®
SENSOR®

Guide de l'utilisateur - User manual - Bedienungsanleitung - Gebruiksaanwijzing - Manuale d'uso - Guía del usuario - Manual do utilizador - Brugervejledning - Käyttöopas - Bruksanvisning - Bruksanvisning - Ръководство на потребителя - Vodič za korisnike - Uživatelská příručka - Upute za korisnika - Használati útmutató - Instrukcja obsługi - Ghidul utilizatorului - Руководство пользователя - Používateľská príručka - Navodila za uporabnika - Uputstvo za upotrebu - Інструкція з експлуатації - Οδηγίες χρήσηςl - Kullanım kılavuzu - 用户指南
دفتر چه راهنما – دليل الإستعمال

www.tefal.com

FR
EN
DE
NL
IT
ES
PT
DA
FI
NO
SV
BG
BS
CS
HR
HU
PL
RO
RU
SK
SL
SR
UK
EL
TR
ZH
AR
FA



*depending on model - *selon modèle - *Je nach Modell - *afhankelijk van model - *a seconda del modello - *según el modelo - *consoante o modelo - *afhængig af modellen - *mallikohtainen - *avhengig av modell - *beroende på modell - *В зависимост от модела - *ovisno o modelu - *v závislosti na modelu - *ovisno o modelu - *modelltől függően - *w zależności od modelu - * în funcție de model - *в зависимости от модели - *v závislosti od modelu - *odvisno od modela - *u zavisnosti od modela - *залежно від моделі - *ανάλογα με το μοντέλο - *modele göre - *视模型而定 - *حسب الموديل - *بسته به مدل

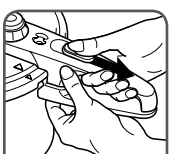


fig 1

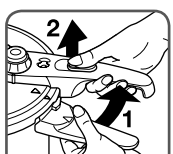


fig 2

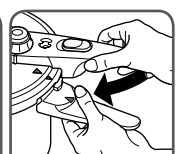


fig 3

fig 4

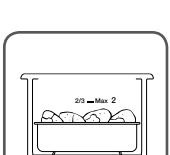


fig 5*

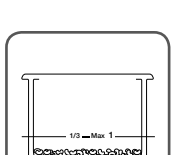


fig 6

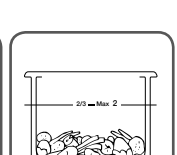


fig 7

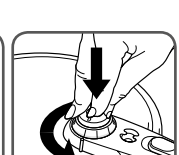


fig 8

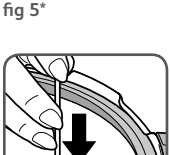


fig 9

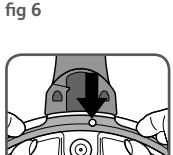


fig 10

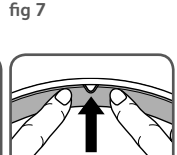


fig 11

fig 12

fig 13

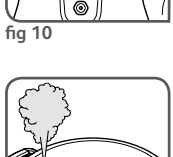


fig 14

fig 15

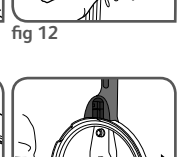


fig 16

*depending on model - *selon modèle - *Je nach Modell - *afhankelijk van model - *a seconda del modello - *según el modelo - *consoante o modelo - *afhængig af modellen - *mallikohtainen - *avhengig av modell - *beroende på modell - *В зависимост от модела - *ovisno o modelu - *v závislosti na modelu - *ovisno o modelu - *modelltől függően - *w zależności od modelu - * în funcție de model - *в зависимости от модели - *v závislosti od modelu - *odvisno od modela - *u zavisnosti od modela - *залежно від моделі - *ανάλογα με το μοντέλο - *modele göre - *视模型而定 - *حسب الموديل - *بسته به مدل

IMPORTANT INFORMATION

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

For your safety, this appliance complies with the applicable standards and regulations:
- Pressure Equipment Directive (PED)
- Materials in contact with foodstuffs
- Environment

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE	**CHECK** ▪ that the steam release outlet is unblocked **- Fig. 16**. ▪ that the safety valve ball is mobile **- Fig 13**. ▪ that the lid gasket is properly positioned beneath each of the grooves on the lid **- Fig. 11**. ▪ that the pan handles are properly closed.
ALWAYS COMPLY WITH THE FOLLOWING QUANTITIES	▪ Never use your pressure cooker without liquid – this will seriously damage it. Make sure that there is always enough liquid in the device when cooking. ▪ Minimum 250ml. ▪ Maximum 2/3 of the height of the pan, MAX 2 marker **- Fig 7**. ▪ When pressure cooking, the food in the steam basket should not be in contact with the water. ▪ Maximum 1/3 (MAX 1) **- Fig. 6**. for foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets etc. do not fill your pressure cooker more than 1/3 full (MAX 1 marker **- Fig 6.**). ▪ Foodstuffs put in the steam basket must not exceed the MAX 2 level of the pan **- Fig. 5***.

*depending on model

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE	▪ While the pressure cooker is in use, it must be kept out of the reach of children. ▪ This device cooks using pressure. Improper use may result in scalding injuries. Make sure that the pressure cooker is properly closed before use. (See section «Closing»). ▪ During cooking, check that the valve is still murmuring. If there is not enough steam being released, release the pressure in the cooker and check that there is enough liquid and that the steam release outlet is not blocked. After these checks, if there is still not enough steam, slightly increase the heat. ▪ Do not cook foodstuffs that might block the safety components: - cranberries - pearl barley - rolled oats - split peas - noodles, macaroni, spaghetti - rhubarb - blackcurrants, redcurrants or whitecurrants ▪ Never use your pressure cooker to cook milk-based pudding recipes (such as rice pudding, semolina pudding...). ▪ Never use coarse salt in your pressure cooker. Only use fine salt at the end of cooking. This will prevent «pitting», which may degrade the bottom of your pressure cooker. ▪ Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil. Do not leave your pressure cooker unattended while heating oil or fats. Continuing to heat oil which has started to smoke degrades it and could raise its temperature enough for flames to appear. Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for. ▪ Do not put your pressure cooker in a hot oven. ▪ Never use a piece of aluminium foil unsecured on a container placed in your pressure cooker. Always secure the foil with string onto the container. ▪ Never put plastic film into your pressure cooker ▪ Alcohol vapour is flammable. Bring to a boil for 2 minutes before putting the lid on. Check your appliance on a regular basis if you are making alcohol-based recipes. ▪ Only use the pressure cooker with the compatible heat source(s) listed in the user guide.

*depending on model

AFTER COOKING...	▪ Gradually turn the operating valve **(A)** align with the symbol - **Fig. 10**. If, when releasing steam, you notice an abnormal release of pressure, return the operating valve **(A)** to the cooking position or , then carry out fast pressure release in a sink filled with cold water. ▪ If the pressure indicator **(E)** does not descend, place your pressure cooker in cold water. ▪ Never interfere with the pressure indicator. ▪ After cooking meats with a skin surface (e.g. ox tongue etc.), where there's a risk of swelling under pressure, don't pierce the meat when swollen to avoid being scalded. Pierce the meat before cooking. ▪ For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgette, carrots, potatoes, fish fillets etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool in a sink filled with cold water. Methodically and lightly shake the pressure cooker each time before opening, after verifying that the pressure indicator has fully dropped down, to prevent bubbles of steam overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down in cold water. ▪ Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven mitts if necessary. ▪ For soups, we recommend fast pressure release in cold water (see section «End of cooking»). ▪ Make sure that the vent is in the pressure release position before opening the pressure cooker. The pressure indicator **(E)** must be down before opening. ▪ Never use force to open your pressure cooker. Make sure that: the internal pressure has been released. The pressure indicator **(E)** must have dropped down. (See «Safety» section).

*depending on model

MAINTENANCE	■ If you notice that a part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances if it is closed; wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to a TEFAL Approved Service Centre for repair. ■ Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions. ■ Only use the correct TEFAL original parts for your model. In particular, use a TEFAL pan and lid. ■ Do not use your pressure cooker for storing acidic or salty foods before or after cooking as it may damage your pan. ■ Clean and rinse your pressure cooker immediately after each use. ■ Never put the operating valve **(A)**, the gasket **(H)*** or the lid in the dishwasher. ■ Never use bleach or products containing chlorine, as these will impair the quality of the stainless steel. ■ Do not leave the lid soaking in water. ■ Change the gasket every year or immediately if a split appears. ■ Make sure that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use. To store your pressure cooker: Place the lid upside down on the pan in order to prevent the premature wear of the lid gasket.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

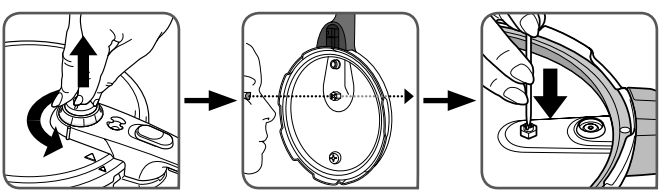
*depending on model

Descriptive diagram

A. Operating valve
B. Operating valve pipe
C. Long lid handle
D. Safety valve
E. Pressure indicator
F. Opening button
G. Operating valve position marker
H. Lid gasket (depending on model)
I. Steam basket (depending on model)
J. Trivet (depending on model)
K. Long pan handle
L. Pan
M. Short pan handle

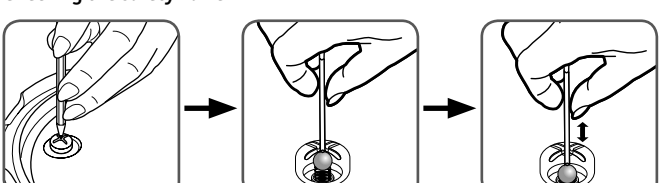
Compulsory checks before each use

Checking the operating valve



■ Check that the operating valve pipe **(B)** of the operating valve **(A)** is not obstructed. Clean if necessary using a toothpick (see section «Using the operating valve»).

Checking the safety valve



■ Check that the bearing of the safety valve can move (use a small toothpick) (see section 'To clean the safety valve').

*depending on model

USE

Opening

- Hold the long pan handle **(K)** in one hand, take the lid handle **(C)** with the other hand and pull back the opening button with your thumb **(F) - Fig 1**
- Then, without releasing the button, turn the lid to the right until it opens, then lift the lid **- Fig 2**

Closing

- Place the lid level on the pan by aligning the triangles on the lid and the pan handle **(K) - Fig. 3**
- Turn the lid to the left until you hear it click shut **- Fig. 4**

If you can't close it, check that the opening button (F) is all the way back, if not, use your thumb to pull it all the way back.
When the pressure cooker is closed and not in operation, it is normal for the lid to move slightly relative to the pan. This effect disappears when the product is pressurised.

Before first use

- Fill the pan 2/3 with water (Maximum fill mark 2).
- Close your pressure cooker.
- Move the operating valve **(A)** to . Position the symbol opposite the positioning marker **(G)**.
- Place your pressure cooker on a heat source, then set to maximum power.
- When steam begins to exit the valve, turn down the heat source and set a timer for 15 min.
- After 15 min., turn off your heat source. Place your pressure cooker in a sink filled with cold water.
- When the pressure indicator **(E)** descends, your pressure cooker is no longer under pressure. Gradually turn the operating valve **(A)**, adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until in the , position. When the pressure indicator **(E)** drops down open your pressure cooker.
- Rinse your pressure cooker with water and dry it.

Note: the appearance of stains on the bottom of the inside of the pan does nothing to impair the quality of the metal. They are simply limescale deposits. To remove them, use a sponge pad with a little diluted white vinegar.

*depending on model

Minimum fill level

■ Always use a minimum quantity of liquid equal to 250ml.

For steam cooking

■ The fill level must be at least equal to 750 ml.
■ Clip the trivet **(J)*** onto the basket **(I)***.

Maximum fill level

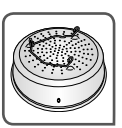
■ Never fill your pressure cooker past 2/3 full - **Fig. 7**

For certain foodstuffs

■ For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgette, carrots, potatoes, fish fillets etc, do not fill your pressure cooker more than 1/3 full (maximum fill mark 1) - **Fig. 6**. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool in a sink filled with cold water. Methodically and lightly shake the pressure cooker each time before opening, after checking that the pressure indicator is fully descended, to prevent bubbles of steam overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down in cold water.

Using the steam basket*

■ Pour 750 ml of water into the bottom of the pan **(L)**.
■ Clip the trivet **(J)*** onto the basket **(I)***, then place in the bottom of the pan.



■ While steam cooking, the food in the steam basket* should not be in contact with the water - **Fig. 5***.

The food in the steam basket* must not exceed the MAX 2 level.

Using the operating valve (A)

To fit the operating valve (A):

Caution: This must only be carried out when the pressure cooker is cold and not in use.

- Place the operating valve **(A)** in position, aligning the symbol **0** on the valve with the positioning marker **(G)**.
- Press down on the valve then turn it to the symbol or .

*depending on model

To cook vegetables, delicate foodstuffs and preserve vitamins

- Position the valve symbol **(A)** align with positioning marker **(G)**. Pressure operates at 50kPa (7 psi/7 lbs pressure)

For cooking meat and frozen foods

- Position the valve symbol **(A)** align with positioning marker **(G)**. Pressure operates at 80kPa (12 psi/12 lbs pressure)

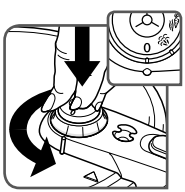
To release the steam

- Position the valve symbol **(A)** align with positioning marker **(G)**.

To remove the operating valve

Caution: Leave the appliance to cool completely before removing the valve (A).

- Press down on the valve and turn the valve to align position 0 with the positioning marker **(G)** - **Fig 8**
- Remove the valve.



To fit the operating valve

- Position the operating valve by aligning the **0** with the positioning marker **(G)**.
- Press down on the valve and turn to the desired position.

Before cooking

- Before each use, remove valve **(A)** (see section «Using the operating valve **(A)**») and visually check that the operating valve pipe **(B)** is not obstructed. If needed, clean it with a toothpick - **Fig. 9**
- Check that the safety ball valve is mobile (see section 'To clean the safety valve) - **Fig. 13**.
- Add the ingredients and liquid. Close the lid and check that it is properly closed.
- Put the operating valve on **(A)** and select position or .
- Place your pressure cooker on a heat source, then set to full power.

During cooking

- When the operating valve **(A)** is continuously emitting steam and making a steady sound (PSCHHHT), cooking has started, so lower the heat source so it continues to whisper steadily.
- Count the cooking time indicated in your recipe.
- As soon as the cooking time is finished, switch off the heat source.

The pressure indicator (E) prevents pressure from rising in the pressure cooker if the lid is not properly closed.
It is normal for steam to escape around the pressure indicator (E) when pressure begins operating.

*depending on model

End of cooking

To release the steam

- When the heat source has been turned off, you have two options:

Slow pressure release:

- This is used for stews, vegetables, meat joints, and fish dishes.
- Gradually turn the operating valve **(A)**, adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the marker with the symbol . When the pressure indicator **(E)** drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.

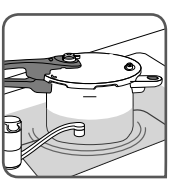
If, while releasing steam, you notice an abnormal release of pressure, return the operating valve (A) to the cooking position or , then carry out fast decompression in a sink filled with cold water.

If the pressure indicator (E) does not descend, run cold water into your sink and submerge the bottom of your pressure cooker until the pressure indicator descends.

Never interfere with the pressure indicator.

Fast pressure release: -

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes contain rice or pasta and recipes with a high liquid content.
- Run cold water into your sink and submerge the bottom of your pressure cooker until the pressure indicator descends. When the pressure indicator **(E)** drops down, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve **(A)** to position .
- You can now open it.



- For foodstuffs that expand during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, potatoes, fish fillets etc., do not fill your pressure cooker past 1/3 (MAX 1) mark. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool in a sink filled with cold water. Methodically and lightly shake the pressure cooker each time before opening, after checking that the pressure indicator has fully descended, to prevent bubbles of steam overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down in cold water. For soups, we recommend fast pressure release in cold water.

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

*depending on model

SAFETY

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

■ **Closing safety:**
- If the lid is positioned incorrectly, or not completely shut, steam will leak around the pressure indicator **(E)** and it will not be able to increase pressure.

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

■ **Opening safety:**
- If your pressure cooker is under pressure, the pressure indicator **(E)** is in the high position and the handles of the lid can't be opened.
- Never try to open the pressure cooker by force.
- **Above all, do not interfere with the pressure indicator (E).**
- Make sure that the interior pressure has fallen by checking that the pressure indicator **(E)** is in the low position.
- Never use any other models of lid handles.

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

■ **Two safety devices against overpressure:**
- First device: the safety valve **(D)** releases the pressure and the steam escapes vertically from the top of the lid **- Fig. 14**
- Second device: the gasket **(H)*** allows steam to escape from between the lid and the pan **- Fig. 15**

Caution: this may extinguish the flame on a gas hob.

If one of the overpressure safety systems is triggered:
■ Turn off the heat source.
■ Allow the pressure cooker to cool completely.
■ Open the pressure cooker..
■ Check and clean the operating valve **(A),** the operating valve pipe **(B)**, the safety valve **(D)** and the gasket **(H)***.

Recommendations for use

1 **- Steam is very hot when it leaves the pressure cooker. Make sure that you do not burn yourself.**
2 **- While the pressure indicator is high, you cannot open the pressure cooker. Never interfere with the pressure indicator.**
3 **- To move your pressure cooker, use the two pan handles. Use oven mitts if necessary.**

*depending on model

4 - **Never leave food in your pressure cooker.**
5 - **Never use bleach or products containing chlorine.**
6 - **Do not put in the dishwasher or leave soaking in water: the gasket, the lid and the operating valve.**
7 - **Change the gasket every year or if a split appears.**
8 - **You should only clean your pressure cooker when it is cold and empty.**
9 - **As with any cooking utensil, ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.**
10 - **In the event of dropping the pan or the lid, it is imperative that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre.**
11 - **Make sure that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.**

CLEANING

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

Wash your pressure cooker, pan and lid after each use.

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

To extend the lifespan of your pressure cooker, don't overheat the pan when empty.

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

To clean the pan

- For the inside of the pan, wash with a sponge pad and washing-up liquid. For the outside of the pan, wash with a natural sponge and washing-up liquid. If the inside of the pressure cooker has blackened, if it has iridescent reflections or if food has burnt onto it, clean it with white vinegar or with a special stainless steel cleaning product intended for this use.

To clean the lid

- Wash the lid under running warm water with a sponge and washing-up liquid. Rinse well.
- Do not put the lid in the dishwasher.

Only the pan and basket* are dishwasher-safe.

*depending on model

Cleaning the lid gasket (H)*
- After each use, clean the gasket **(H)*** and its housing.
- Put it back into its housing by lining up the hole in the gasket with the pressure indicator rod on the lid **- Fig. 10**

To clean the operating valve (A):
- Remove it. See section «Using the operating valve»
- Clean the operating valve **(A)** under running tap water **- Fig. 12**.

To clean the operating valve pipe (B) located on the underside of the lid:
- Remove the operating valve **(A)** (see section «Using the operating valve»).
- Visually check that the operating valve pipe **(B)** is not blocked **- Fig. 16** If needed, clean it with a toothpick **- Fig. 9**

To clean the safety valve (D)
- Clean the bottom of the safety valve **(D)** located on the underside of the lid by running under water.
- Make sure that it works properly by lightly pushing on the ball which you should be able to push down without any difficulty.
- See drawing opposite.

Never remove the safety valve cover (D), located on the top of the lid.

To extend the lifespan of your pressure cooker, don't overheat the pan when empty.

MAINTENANCE

To change your pressure cooker's gasket:
- Change your pressure cooker's gasket every year or if a cut appears.
- Always use an original TEFAL gasket corresponding to your model.

To store your pressure cooker:
- Turn the lid over on the pan.

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

*depending on model

TEFAL accessories

■ Commercially available accessories for your Sensor pressure cooker are:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Steam basket	792185	-
Trivet	792691 or X1030007	
Gasket	792189	980549

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

FEATURES

Total capacity*	Pan capacity	Ø Int. pan	Ø Pan base	references
5 L	4.5 L	22 cm	15.5 cm	P20506
6.5 L	6 L	22 cm	15.5 cm	P20507
8.8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10.8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* total capacity: total capacity including the volume of the lid.

Technical information: Operating pressure: 80 kPa/12 psi.
Maximum safety pressure: 140 kPa/20 psi.
The pan, the steaming basket*, the trivet* and lid are made from stainless steel.

Compatible heat sources

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

*depending on model

GUARANTEE

- When used as recommended in the instructions, the pan of your new TEFAL pressure cooker is guaranteed for 10 years against:
  - any defect linked to the metallic structure of your pan,
  - any premature deterioration of the base metal.
- **All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of warranty defined by the law in force in the country of purchase and from the date of purchase.**
- **This contractual guarantee is established upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.**

This Guarantee excludes:

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
  - knocks, dropping, use in the oven, etc
  - putting the lid and the operating valve in the dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to give you this guarantee.
- Please call the TEFAL Advice number to find out the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.

Australian – NZ warranty

COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS
Limited Replacement Guarantee

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

*depending on model

The retailer will then forward your claim directly to us for processing. Alternatively, if the retailer is unable to help you, you may contact us directly at:
Groupe SEB Australia Pty Ltd,Customer Service Department,Unit 1, No 10 Hill Rd, Homebush NSW 2127 T: +61 2 9748 7944
If on receipt your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is found to be defective or the non-stick coating has peeled, we will, at our cost, replace or repair the product in our discretion. Only the defective part or accessory will be repaired or replaced. Packaging, instructions etc. will not be replaced unless faulty. This guarantee excludes defects caused by the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/ Moulinex product not being used in accordance with instructions , accidental damage (including overheating), misuse or being tampered with by unauthorised persons. It also does not apply if the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/ Moulinex product is used commercially and excludes consumable items (including accessories such as pressure regulators and safety devices), dishwasher effects and damages, stains, dents, discolouration, scratches or scuffs due to normal wear and tear, and your costs of claiming under the warranty.

REGULATORY MARKINGS

Markings	Location
Identification of manufacturer or commercial brand	On the short lid handle
Year of manufacture	On the top of the lid
Equipment identification/model reference	On the top of the lid
Operating pressure (OP)	On the top of the lid
Safety pressure (SP)	On the top of the lid
Capacity	On the outside of the pan.

*depending on model

TEFAL ANSWERS YOUR QUESTIONS

Problems	Recommendations
If you are unable to close the lid:	Check that the opening button **(F)** is all the way back. If needed, pull on the button to move it back.
If your pressure cooker has heated under pressure without liquid inside	Have your pressure cooker checked by an approved TEFAL Service Centre.
Steam escapes through the operating valve with a high-pitched whistling	Turn off the heat source. Let the appliance cool down. After opening the appliance, check that the operating valve pipe is not blocked by food.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the operating valve during cooking	This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, check that: - The heat source is sufficiently strong; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The operating valve is in a cooking position. - Your pressure cooker is properly closed. - There is no deterioration of the gasket or edge of the pan. - The gasket is correctly positioned in the lid **- Fig, 10-11**
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the operating valve during cooking	This is normal during the first few minutes. If the problem persists, put your pressure cooker in cold water, see section «End of cooking», then open it. Clean the operating valve outlet and check that the safety valve ball can be pressed without any difficulty, clean if necessary. Never interfere with the pressure indicator.
If steam leaks from around the lid,	Check: The correct closure of the lid. The position of the lid gasket. The condition of the gasket; replace if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket, the safety valve and the operating valve. The condition of the edge of the pan.

*depending on model

Problems	Recommendations
If you are unable to open the lid	Check that the pressure indicator is in the lowered position. If not, release the pressure, if necessary, by cooling your pressure cooker in a sink filled with cold water. See section «End of cooking». Never interfere with the pressure indicator.
If the food is not cooked or is burnt,	Check: The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If one of the safety systems is triggered	Turn off the heat source. Let your pressure cooker cool by leaving to stand on the hob until the pressure indicator drops down. This make take several hours. Open the pressure cooker. Check and clean the operating valve, the operating valve pipe, the safety valve and the gasket. If the problem persists, have your appliance checked by a TEFAL Approved Service Centre.

TABLE OF COOKING TIMES

Meats and fish

	FRESH Valve position	**FROZEN valve position**
Beef (Topside 1 kg)	32 min (medium)**	1 hr (medium)**
Chicken (Whole, 1.2 kg)	20 mins	Do not cook from frozen.
Lamb (Leg 1.3 kg)	40 min (medium)**	1hr 15 mins (medium)**
Salmon (4 steaks 0.6 kg)	6 mins	8 mins
Tuna (4 steaks 0.6 kg)	7 mins	9 mins

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

*depending on model

Vegetables

If your model is equipped with a steam basket, we recommend steaming vegetables (see section «Using the steam basket»).

If your model doesn't have a steam basket: cook directly in the water.

Note: The cooking times for vegetables are the same whether steamed in the basket or cooked directly in water.

	FRESH Valve position	**FROZEN Valve position**
Artichokes, whole	20 mins	-
Asparagus, whole	5 mins	3 mins
Broccoli, florets	4 mins	5 mins
Brussel sprouts	8 to 11 mins	6 to 8 mins
Carrots, cut into round slices	7 mins	9 mins
Cauliflower florets	5 to 7 mins	5 mins
Celery, thinly sliced	7 to 9 mins	-
Chicory, cut in half	13 to 16 mins	-
Chopped leeks	8 mins	10 mins
Fine green beans (whole)	6 to 8 mins	4 to 6 mins
Green cabbage, thinly sliced	5 to 7 mins	3 mins
Green lentils (dried pulses)	16 mins	-
Mushrooms, thinly sliced	3 mins	-
Peas	3 to 6 mins	5 mins
Peppers cut into quarters	6 to 8 mins	3 mins
Potato (e.g. King Edwards) cut into quarters (depending on size)	10 to 15 mins	-
Red beetroot cut into 4 (depending on size)	20 to 30 mins	-
Rice (long grain white), see note below	8 mins	-
Semi-dried beans ***	18 to 22 mins	-
Sliced courgettes	3 to 6 mins	4 to 7 mins
Spinach	3 to 4 mins	4 to 5 mins
Turnips, cut into cubes	4 to 6 mins	7 mins

*** Not available in all countries
RICE: never fill the pan more than one-third full including liquid as rice froths and boils up during cooking.

*depending on model

GOLDEN RULES WHEN PRESSURE COOKING

(for UK consumers)For models 6 litres or more in capacity.

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see text below).
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:

  Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full

  Liquids and cereals e.g. soups, stews, cereal and pasta: no more than half full

  Foods that swell during cooking e.g. rice, dried beans, dried peas, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc: no more than one-third full
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to either or , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.

*depending on model

- Pressure operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure) and pressure at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130˚C (250˚F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

*depending on model

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

Înainte de a utiliza oala sub presiune, citiți cu atenție toate instrucțiunile și consultați întotdeauna „Ghidul de utilizare". Utilizarea neconformă poate produce daune.

Pentru siguranța dvs., acest aparat este conform standardelor și reglementărilor aplicabile:
- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale în contact cu alimente
- Mediu

VERIFICĂRI OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE	**A SE VERIFICA** ▪ la lumina zilei, dacă această duză de evacuare a aburului nu este obstrucționată - **fig. 16**. ▪ dacă bila supapei de siguranță este mobilă - **fig. 13**. ▪ dacă garnitura capacului este plasată sub fiecare dintre locașurile capacului - **fig. 11**. ▪ dacă mânerele vasului sunt fixate în mod corect.
RESPECTAȚI ÎNTOTDEAUNA CANTITĂȚILE URMĂTOARE DE UMPLERE	▪ Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără lichid. Acest lucru o va deteriora. Asigurați-vă întotdeauna să existe lichid suficient în timpul gătirii. ▪ Minimum 250 ml. ▪ Maximum 2/3 din înălțimea vasului, marcajul MAX 2 - **fig. 7**. ▪ În timpul gătirii sub presiune, alimentele din coșul pentru abur nu trebuie să fie în contact cu apa. ▪ Maximum 1/3 (MAX 1) - **fig. 6** pentru alimentele sub formă de paste care se dilată și/sau care fac spumă în timpul gătirii, precum orezul, leguminoasele, legumele deshidratate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... ▪ Alimentele din coșul pentru abur nu trebuie să depășească nivelul MAX 2 al vasului - **fig. 5***.

RO

*conform modelului

VERIFICĂRI OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE	▪ Nu lăsați copiii în apropierea oalei sub presiune atunci când este utilizată ▪ O utilizare inadecvată poate cauza răni prin opărire. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de a o pune în funcțiune. (consultați paragraful „Închidere"). ▪ Asigurați-vă că supapa șuieră întotdeauna în timpul gătirii. Dacă nu este suficient abur care iese, desfaceți capacul produsului și verificați dacă este suficient lichid, precum și duza de evacuare a aburului. După aceste verificări, dacă aburul tot nu iese, creșteți ușor sursa de căldură. ▪ Nu gătiți alimente care pot deteriora duzele dispozitivelor de siguranță: - afine - orz perlat - fulgi de ovăz - mazăre sfărâmată - tăiței, macaroane, spaghete - rubarbă - agrișe ▪ Nu gătiți niciodată o rețetă pe bază de lapte în oala sub presiune. ▪ Nu folosiți sare grunjoasă în oala sub presiune, adăugați sare fină la terminarea procesului de gătire. Veți evita, astfel, apariția „perforațiilor" care ar putea altera partea de jos a oalei sub presiune. ▪ Nu folosiți oala pentru prăjirea în ulei sub presiune. Nu lăsați oala sub presiune nesupravegheată atunci când încălziți ulei sau grăsime. Dacă veți utilizat un ulei care fumegă, aceasta se degradează și poate crește temperatura uleiului suficient pentru ca flacăra să apară. Nu folosiți oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută. ▪ Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins. ▪ Nu introduceți niciodată folie de aluminiu neconformă în oala sub presiune. ▪ Nu introduceți niciodată folie de plastic în oala sub presiune. ▪ Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceți la punctul de fierbere aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați aparatul când preparați rețete pe bază de alcool. ▪ Folosiți sursa (sursele) de căldură compatibilă(e), cu respectarea instrucțiunilor de folosire.

*conform modelului

DUPĂ GĂTIRE...	■ Rotiți treptat supapa de funcționare **(A)** pentru a termina cu fața la marcajul pictogramei - **fig. 10**. Dacă în timpul eliberării aburului observați proiecții anormale, resetați supapa de funcționare **(A)** în poziție de gătire sau , apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece. ■ Dacă tija de siguranță **(E)** nu coboară, așezați oala sub presiune în apă rece. ■ Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță. ■ După gătirea cărnii acoperite cu pieliță (de exemplu, limbă de vită), care riscă să se umfle sub efectul presiunii, nu scoateți carnea atâta timp cât pielița prezintă un aspect umflat; riscați să vă opăriți. Înțepați pielița înaintea gătirie. ■ Pentru alimentele precum paste care se dilată sau care fac spumă în timpul gătirii, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele deshidratate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... Lăsați oala sub presiune să se răcească câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Mișcați oala sub presiune sistematic și ușor înainte de fiecare deschidere, după ce ați verificat dacă tija de siguranță a coborât suficient, pentru a preveni țâșnirea aburului care ar putea să vă ardă. Această operație este deosebit de importantă în timpul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. ■ Mutați oala sub presiune cu prudență maximă. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerele și butoanele. Dacă este necesar, folosiți mănuși. ■ În cazul supelor, vă sfătuim să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (consultați paragraful „Terminarea procesului de gătire"). ■ Înainte de a deschide oala sub presiune, asigurați-vă că supapa este în poziția de decompresie. Tija de siguranță **(E)** trebuie să fie în poziție joasă. ■ Nu deschideți niciodată forțat oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut. Tija de siguranță **(E)** trebuie să fie în poziție joasă. (Consultați paragraful „Siguranță".)

RO

*conform modelului

ÎNTREȚINERE	■ Dacă observați că o parte a oalei sub presiune este spartă sau crăpată, nu încercați să o deschideți așteptați să se răcească complet înainte de a o muta, nu o mai folosiți și duceți-o la un service autorizat TEFAL pentru reparații. ■ Nu interveniți asupra sistemelor de siguranță mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere. ■ Nu folosiți decât piese originale TEFAL care corespund modelului dvs. Folosiți, în special, un vas și un capac TEFAL. ■ Nu folosiți oala sub presiune pentru depozitarea alimentelor acide sau sărate înainte și după gătire, pentru că riscați să deteriorați vasul acesteia. ■ Curățați și clătiți oala sub presiune imediat după fiecare folosire. ■ Nu puneți niciodată supapa de funcționare **(A)**, nici garnitura **(H)*** și nici capacul în mașina de spălat vase. ■ Nu folosiți niciodată înălbitor sau produse care conțin clor, care pot deteriora calitatea oțelului inoxidabil. ■ Nu lăsați capacul să se scufunde în apă. ■ Schimbați garnitura în fiecare an sau imediat dacă aceasta prezintăuzură. ■ După 10 ani de folosire, este obligatoriu să verificați oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL. Pentru depozitarea oalei sub presiune: Rotiți capacul deasupra vasului pentru a preveni folosirea prematură a garniturii capacului.

PĂSTRAŢI ACESTE INSTRUCŢIUNI

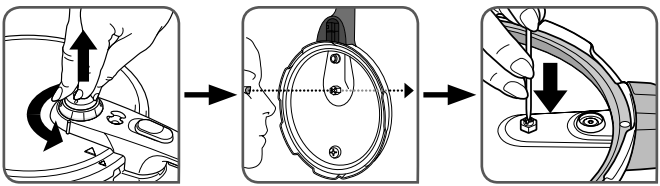
*conform modelului

Schemă descriptivă

A. Supapă de funcționare
B. Duza supapei de funcționare
C. Mânerul capacului
D. Supapă de siguranță
E. Tijă de siguranță
F. Buton de deschidere
G. Indicator de poziționare al supapei de funcționare
H. Garnitura capacului (conform model)
I. Coș pentru abur (conform model)
J. Suport coș pentru abur (conform model)
K. Mânerul lung al vasului
L. Vas
M. Mânerul scurt al vasului

Verificări obligatorii înainte de fiecare folosire

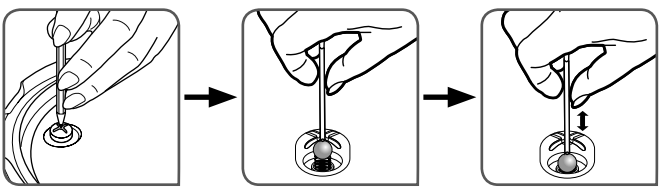
Verificarea supapei de funcționare



- Verificați dacă orificiul de evacuare al supapei de funcționare nu este deterioarat (consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare").

RO

Verificarea supapei de siguranță



- Verificați dacă bila supapei de siguranță este mobilă (folosiți un bețișor).

*conform modelului

UTILIZARE

Deschidere

- Țineți mânerul lung al vasului **(K)** într-o mână, prindeți mânerul capacului **(C)** cu cealaltă mână și cu ajutorul degetului mare trageți butonul de deschidere **(F) - Fig. 1**
- Apoi, fără a elibera butonul, întoarceți capacul spre dreapta până când se deschide, apoi ridicați capacul - **Fig. 2**

Închidere

- Puneți capacul drept pe vas, aliniind triunghiurile de pe capac și mânerul vasului **(K) - Fig. 3**
- Rotiți capacul spre stânga până când auziți clicul de închidere - **Fig. 4**

Dacă nu îl puteți închide, verificați dacă butonul de deschidere (F) se află în poziție retrasă, în caz contrar cu ajutorul degetului mare, puneți-l înapoi în poziție retrasă.

Prima utilizare

- Umpleți vasul cu apă 2/3.
- Închideți oala sub presiune.
- Așezați supapa de funcționare **(A)** pe .
- Puneți oala sub presiune pe o sursă de căldură și lăsați-o la putere maximă.
- Când aburul începe să iasă prin supapă, reduceți sursa de căldură și cronometrați 15 minute.
- Când cele 15 de minute s-au scurs, opriți sursa de căldură. Așezați oala sub presiune în apă rece.
- Când tija de siguranță **(E)** coboară, oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare **(A)** până la poziția , deschideți oala sub presiune.
- Spălați oala sub presiune cu apă și uscați-o.

Notă: Apariția petelor pe partea interioară de jos a vasului nu afectează calitatea metalului. Acestea sunt depuneri de calcar. Pentru a le face să dispară, puteți folosi un burete de spălare cu puțin oțet alb diluat.

Umplere minimă

- Adăugați întotdeauna o cantitate minimă de lichid de cel puțin 250 ml.

Pentru gătire cu aburi

- Umplerea trebuie să fie de cel puțin 75 ml.
- Atașați trepiedul **(J)*** la coșul pentru gătire la abur **(I)***.

*conform modelului

Umplere maximă

- Nu umpleți niciodată oala sub presiune peste 2/3 din înălțimea vasului - **Fig. 7**

Pentru anumite alimente

- Maximum 1/3 (MAX 1) - **fig. 6** Pentru alimentele sub formă de paste care se dilată sau care fac spumă în timpul gătirii, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele deshidratate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... Lăsați oala sub presiune să se răcească câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Mișcați oala sub presiune sistematic și ușor înainte de fiecare deschidere, după ce ați verificat dacă tija de siguranță a coborât bine, pentru a preveni țâșnirea aburului care v-ar putea opării. Această operație este deosebit de importantă în timpul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece.

Folosirea coșului pentru gătire la abur*

- Turnați 75 ml de apă pe partea de jos a vasului **(L)**.
- Atașați trepiedul **(J)*** la coș **(I)***, apoi lăsați ansamblul pe partea de jos a vasului.

- În timpul gătirii la aburi, alimentele din coșul pentru abur* nu trebuie să fie în contact cu apa - **Fig. 5***.

Alimentele introduse în coșul pentru gătit la aburi* nu trebuie să depășească nivelul MAX 2.

RO

Folosirea supapei de funcționare (A)

Pentru a găti alimente delicate și pentru a păstra vitaminele

- Poziționați pictograma supapei **(A)** în dreptul indicatorului **(G)**.

Pentru a găti carne și pentru a dezgheța

- Poziționați pictograma supapei **(A)** în dreptul indicatorului **(G)**.

Pentru a elibera aburul

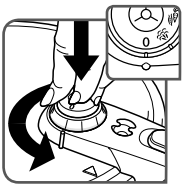
- Poziționați pictograma supapei **(A)** în dreptul indicatorului **(G)**.

Pentru a scoate supapa de funcționare

- Lăsați vasul să se răcească înainte de a scoate supapa **(A)**.

*conform modelului

- Apăsați pe partea centrală și rotiți supapa pentru a alinia poziția 0 cu indicatorul **(G) - Fig. 8**
- Scoaterea supapei.



Pentru a repoziționa supapa de funcționare
- Puneți supapa de funcționare aliniind poziția 0 cu indicatorul **(G)**.
- Apăsați pe partea centrală și apoi rotiți în poziția dorită.

Înainte de gătire

- Înainte de fiecare folosire, scoateți supapa **(A)** (consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare **(A)**") și verificați bine la lumina zilei dacă duza supapei de funcționare **(B)** nu este deteriorată. Dacă este nevoie, curățați-o cu o scobitoare **- Fig. 9**
- Configurați supapa de funcționare **(A)** și selectați poziția sau .
- Puneți oala sub presiune pe o sursă de căldură și apoi lăsați-o la putere maximă.

În timpul gătirii

- Când supapa de funcționare **(A)** permite evacuarea aburului în mod continuu, prin emiterea unui sunet regulat (PSCHHHT), începe gătirea și trebuie să reduceți sursa de căldură.
- Cronometrați timpul de gătire indicat în rețeta dvs.
- După încheierea timpului de gătire, opriți sursa de căldură.

Tija de siguranță (E) împiedică creșterea presiunii oalei dacă aceasta din urmă nu este bine închisă.

Terminarea procesului de gătire

Pentru a elibera aburul
- După oprirea sursei de căldură, aveți două posibilități:

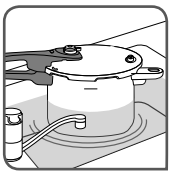
Decompresie lentă: rotiți supapa de funcționare **(A)** până la poziția . Când tija de siguranță **(E)** coboară, oala nu mai este sub presiune.

Dacă în timpul eliberării aburului, observați proiecții anormale, reconfigurați supapa de funcționare (A) în poziția de gătire sau , apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece.

*conform modelului

Dacă tija de siguranță (E) nu coboară, turnați apă rece în chiuvetă și scufundați partea de jos a oalei sub presiune până când tija de siguranță va coborî.

Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță.



Decompresie rapidă: turnați apă rece în chiuvetă și scufundați partea de jos a oalei sub presiune până când tija de siguranță va coborî.
Când tija de siguranță **(E)** coboară, oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare **(A)** până la poziția ❀ .

- Puteți să o deschideți.
- Pentru alimentele sub formă de paste care se dilată sau care fac spumă în timpul gătirii, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele deshidratate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... nu umpleți oala sub presiune peste 1/3 (MAX 1) din capacitatea sa. Lăsați oala sub presiune să se răcească câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Mișcați oala sub presiune sistematic și ușor înainte de fiecare deschidere, după ce ați verificat dacă tija de siguranță a coborât, pentru a preveni țâșnirea aburului care v-ar putea opării. Această operațiune este deosebit de importantă în timpul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supelor, vă sfătuim să efectuați o decompresie rapidă în apă rece.

Tija de siguranță (E) împiedică deschiderea oalei sub presiune dacă este încă sub presiune.

SIGURANȚĂ

Oala sub presiune este prevăzută cu mai multe dispozitive de siguranță:

- **Sécurité à la fermeture :**

- Dacă capacul este poziționat incorect sau nu este blocat complet, există o scurgere de vapori la nivelul tijei de siguranță **(E)** a oalei și nu poate acumula presiune.

Tija de siguranță (E) împiedică creșterea presiunii oalei dacă aceasta nu este bine închisă.

- **Siguranța la deschidere:**

- Dacă oala este sub presiune, tija de siguranță **(E)** este în poziție ridicată și mânerele capacului nu pot fi acționate.
- Nu încercați să deschideți niciodată forțat oala sub presiune.

*conform modelului

- Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță (E).
- Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut, verificând dacă tija de siguranță **(E)** este în poziție joasă.
- Nu utilizați niciodată alte modele de mânere.

Tija de siguranță (E) împiedică deschiderea oalei sub presiune dacă este încă sub presiune.

■ **Două dispozitive de siguranță la suprapresiune:**
- Primul dispozitiv: supapa de siguranță **(D)** eliberează presiunea și permite evacuarea aburului pe verticală **- fig. 14**
- Al doilea dispozitiv: garnitura **(H)*** permite evacuarea aburului Între capac și vas **- fig. 15**

Dacă unul dintre sistemele de siguranță se declanșează:
■ Opriți sursa de căldură.
■ Lăsați oala să se răcească complet.
■ Deschideți.
■ Verificați și curățați supapa de funcționare **(A)**, duza de evacuare a aburului **(B)**, supapa de siguranță **(D)** și garnitura **(H)***.

Recomandări de utilizare

1 - Aburul este fierbinte când iese din oala sub presiune, aveți grijă să nu vă opăriți.
2 - De îndată ce tija de siguranță se ridică, nu mai puteți deschide oala sub presiune. Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță.
3 - Pentru a muta oala, folosiți ambele mânere ale vasului. Dacă este necesar, folosiți mănuși.
4 - Nu lăsați alimente în oala sub presiune.
5 - Nu folosiți niciodată înălbitor sau produse care conțin clor.
6 - Nu spălați oala în mașina de spălat vase și nu lăsați să se scufunde în apă: garnitura, capacul și supapa de funcționare.
7 - Schimbați garnitura în fiecare an sau imediat dacă aceasta prezintă uzuri.
8 - Curățarea oalei sub presiune se efectuează în mod obligatoriu când este rece și goală.
9 - Ca în cazul oricărui aparat de gătit, asigurați o supraveghere atentă dacă folosiți oala sub presiune în apropierea copiilor.
10 - În cazul căderii vasului sau capacului, este obligatoriu să verificați oala la un centru de service autorizat TEFAL.
11 - După 10 ani de folosire, este obligatoriu să verificați oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.

*conform modelului

CURĂȚARE

Pentru buna funcționare a oalei dvs., respectați aceste recomandări privind curățarea și întreținerea după fiecare folosire.

Spălați oala sub presiune după fiecare folosire.

Înnegrirea și dungile care pot apărea în urma unei folosiri îndelungate nu prezintă niciun inconvenient.

Pentru a menține un timp îndelungat calitățile oalei sub presiune, nu supraîncălziți vasul dacă este gol.

- Spălați oala sub presiune (vas + capac) după fiecare folosire cu apă călduță și lichid de spălare. Procedați în același fel pentru coș*.
- Nu folosiți înălbitor sau produse care conțin clor.
- Nu supraîncălziți vasul dacă este gol.

Pentru a curăța vasul

- Pentru interiorul vasului, spălați cu un burete de vase și lichid de spălare.
- Pentru exteriorul vasului, spălați cu un burete și lichid de spălare.
- Dacă oala s-a înnegrit, dacă prezintă reflexii irizate sau dacă alimentele s-au prins în interior, curățați-o cu oțet alb sau cu un produs special de curățare pentru inox.

Pentru a curăța capacul

- Spălați capacul sub jet de apă caldă cu un burete și lichid de spălare.
- Nu spălați capacul în mașina de spălat vase.

RO

Numai vasul și coșul* pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Pentru a curăța garnitura capacului (H)*

- După fiecare gătire, curățați garnitura **(H)*** și locașul său.
- Repoziționați-o potrivind orificiului garniturii cu tija capacului - **fig. 10**

Pentru curățarea supapei de funcționare (A):

- Scoateți-o. Consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare".
- Curățați supapa de funcționare **(A)** sub jet de apă de la robinet - **fig. 12**.

Pentru a curăța duza de evacuare a aburului (B) din interiorul capacului

- Scoateți supapa de funcționare **(A)** (consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare").

*conform modelului

- Controlați la lumina zilei dacă duza de evacuare a aburului **(B)** nu este deteriorată - **fig. 16** În caz de nevoie, curățați-o cu un bețișor - **fig. 9**

Pentru curățarea supapei de siguranță (D)

- Curățați baza supapei de siguranță **(D)** din interiorul capacului sub jet de apă.
- Verificați buna sa funcționare apăsând ușor pe bila care trebuie să se cufunde fără dificultate. Consultați figura

Nu demontați niciodată supapa de siguranță (D) situată pe partea de sus a capacului.

Pentru a menține un timp îndelungat calitățile oalei sub presiune, nu supraîncălziți vasul dacă este gol.

ÎNTREȚINERE

Pentru schimbarea garniturii oalei sub presiune:

- Schimbați garnitura oalei sub presiune în fiecare an sau dacă prezintă uzură.
- Cumpărați întotdeauna o garnitură originală TEFAL, potrivită pentru modelul dvs.

Pentru depozitarea oalei sub presiune:

- Puneți capacul invers pe vas.

După 10 ani de folosire, este obligatoriu să verificați oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.

Accesorii TEFAL

- Accesoriile oalei de presiune Sensor disponibile pe piață sunt:

	4.5 L / 6 L	**8 L / 10 L**
Coș pentru abur	792185	-
Suport coș	792691 sau X1030007	
Garnitură	792189	980549

- Pentru schimbarea altor piese sau reparații apelați la centrele de service autorizate TEFAL.
- Nu folosiți decât piese originale TEFAL care corespund modelului dvs.

*conform modelului

CARACTERISTICI

Capacitate totală*	Capacitate vas	Diametru interior vas	Diametru partea de jos vas	Referințe
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* capacitate totală: capacitatea totală, inclusiv volumul capacului.

Informații privind normele: Presiunea de funcționare: 80 kPa.
Presiune maximă de siguranță: 140 kPa.
Vasele și capacele sunt realizate din inox.

Surse de căldură compatibile

- Oala sub presiune Sensor se folosește pentru toate modurile de încălzire, inclusiv pentru inducție.
- Pe o plită electrică cu inducție, folosiți o plită cu un diametru egal sau mai mic decât cea pentru partea de jos a oalei sub presiune.
- În cazul plitei vitro ceramice, asigurați-vă că baza vasului este curată și netedă. În cazul aragazului, flacăra nu trebuie să depășească diametrul vasului.
- Pe toate sursele de căldură, asigurați-vă că oala sub presiune este centrată corect.

RO

GARANȚIE

- În cazul folosirii prevăzute de modul de folosire, vasul noii dvs. oale sub presiune TEFAL este garantat pentru 10 ani împotriva:
  - oricărui defect legat de structura metalică a vasului,
  - oricărei degradări premature a bazei metalice.
- **Toate celelalte piese ale oalei sub presiune sunt garantate împotriva oricărui defect de fabricație sau de material, pentru perioada de garanție definită de legea în vigoare în țara de cumpărare și de la data achiziționării.**

*conform modelului

- **Această garanție contractuală va fi obținută la prezentarea chitanței sau a facturii de la data achiziționării.**

Aceste garanții exclud:

- degradările consecutive din cauza nerespectării măsurilor de precauție importante sau folosirii neglijente, în special:
  - șocuri, căderi, coacerii în cuptor
  - trecerii capacului și a supapei de funcționare prin mașina de spălat vase.
- Numai centrele de service autorizate TEFAL sunt abilitate să vă ofere serviciile prevăzute în această garanție.
- Apelați numărul de la Relații clienți TEFAL pentru a găsi adresa celui mai apropiat centru de service autorizat TEFAL.

MARCAJE REGLEMENTARE

Marcaj	Localizare
Identificarea producătorului sau a mărcii comerciale	Pe mânerul capacului
Anul fabricației	Pe partea de sus a capacului
Identificarea echipamentului/referință model	Pe partea de sus a capacului
Presiunea de funcționare (PF)	Pe partea de sus a capacului
Presiunea de siguranță (PS)	Pe partea de sus a capacului
Capacitate	Pe partea exterioară de jos a vasului

*conform modelului

TEFAL RĂSPUNDE LA ÎNTREBĂRILE DVS.

Probleme	Recomandări
În cazul în care nu puteți închide capacul:	Verificați dacă butonul de deschidere **(F)** este în poziție retrasă. Dacă este necesar, trageți de buton pentru a-l retrage.
Dacă oala a fost încălzită sub presiune fără lichid în interior	Verificați oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.
Aburul trece prin supapa de funcționare cu un șuierat ascuțit	Opriți sursa de căldură. Lăsați aparatul la răcit. După ce ați deschis aparatul, verificați dacă duza supapei de funcționare nu este înfundată cu alimente.
Dacă tija de siguranță nu este montată și nu scapă nimic prin supapa de funcționare în timpul gătirii	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, verificați dacă: - sursa de căldură este destul de puternică, dacă nu măriți-o. - cantitatea de lichid din vas este suficientă - supapa de funcționare se află în poziție de gătit. - oala sub presiune este bine închisă. - garnitura sau marginea vasului nu sunt deteriorate. - Garnitura este poziționată bine în capac - **fig. 10-11**
Dacă tija de siguranță este montată și nu evacuează abur prin supapa de funcționare în timpul gătirii	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, puneți aparatul în apă rece, consultați paragraful „Terminarea procesului de gătire", apoi deschideți-o. Curățați supapa de funcționare și duza de evacuare a aburului și verificați dacă bila supapei de siguranță se scufundă fără dificultate. Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță.
Dacă aburul scapă în jurul capacului,	Verificați: Închiderea corectă a capacului. Poziționarea garniturii capacului. Starea corespunzătoare a garniturii; înlocuiți-o dacă este necesar. Curățarea capacului, garniturii, supapei de siguranță și supapei de funcționare. Starea corespunzătoare a marginii vasului.

RO

*conform modelului

Probleme	Recomandări
Dacă nu puteți închide capacul	Verificați dacă tija de siguranță este în poziția în jos. În caz contrar: efectuați o decompresie, dacă este necesar, răciți oala în apă rece. Consultați paragraful „Terminarea procesului de gătire”. Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță.
Dacă alimentele nu sunt gătite sau dacă sunt arse.	Verificați: Timpul de gătire. Puterea sursei de căldură. Poziționarea corectă a supapei de funcționare. Cantitatea de lichid.
Dacă unul dintre sistemele de siguranță se declanșează	Opriți sursa de căldură. Lăsați oala să se răcească până când tija de siguranță va coborî. Deschideți. Verificați și curățați supapa de funcționare, duza pentru evacuarea aburului, supapa de siguranță și garnitura. Dacă defecțiunea persistă, verificați aparatul la un centru de service autorizat TEFAL.

TABELUL CU TIMPUL DE GĂTIRE

Carne și pește

	PROASPETE **Poziția supapei**	**ÎNGHEȚATE** **Poziția supapei**
Miel (pulpă 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Pui (întreg 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Somon (patru medalioane 0,6 kg)	6 min.	8 min.
Ton (patru bucăți 0,6 kg)	7 min.	9 min.
Vită (friptură 1 kg)	10 min.	28 min.

*conform modelului

Legume

Dacă modelul dvs. este echipat cu un coș pentru gătire la aburi, vă recomandăm să gătiți legumele la aburi (consultați paragraful „Folosirea coșului pentru gătire la abur").

Dacă modelul dvs. nu prezintă coș pentru abur: gătiți direct în apă.

	PROASPETE Poziția supapei	**ÎNGHEȚATE Poziția supapei**
Anghinare întreagă	20 min.	-
Andive tăiate în două	13 - 16 min.	-
Broccoli	4 min.	5 min.
Cartofi tăiați în sferturi (conform grosimii)	10 - 15 min.	-
Ciuperci tăiate	3 min.	-
Conopidă buchețele	5 - 7 min.	5 min.
Dovleac tăiat în sferturi	6 - 8 min.	3 min.
Dovlecei rondele	3 - 6 min.	4 - 7min.
Fasole uscată	18 - 22 min.	-
Fasole verde fideluță	6 - 8 min.	4 - 6 min.
Linte verde (legume uscate)	16 min.	-
Mazăre verde	3 - 6 min.	5 min.
Morcov rondele	7 min.	9 min.
Napi cubulețe	4 - 6 min.	7 min.
Orez (legume uscate)	8 min.	-
Praz bucățele	8 min.	10 min.

RO

*conform modelului

	PROASPETE Poziția supapei	**ÎNGHEȚATE Poziția supapei**
Sfeclă roșie tăiată în patru (conform grosimii)	20 - 30 min.	-
Spanac	3 - 4 min.	4 - 5 min.
Sparanghel	5 min.	3 min.
Țelină tăiată	7 - 9 min.	-
Varză crudă tăiată	5 - 7 min.	3 min.
Varză de Bruxelles	8 - 11 min.	6 - 8 min.

*conform modelului