

# T-fal®

EN

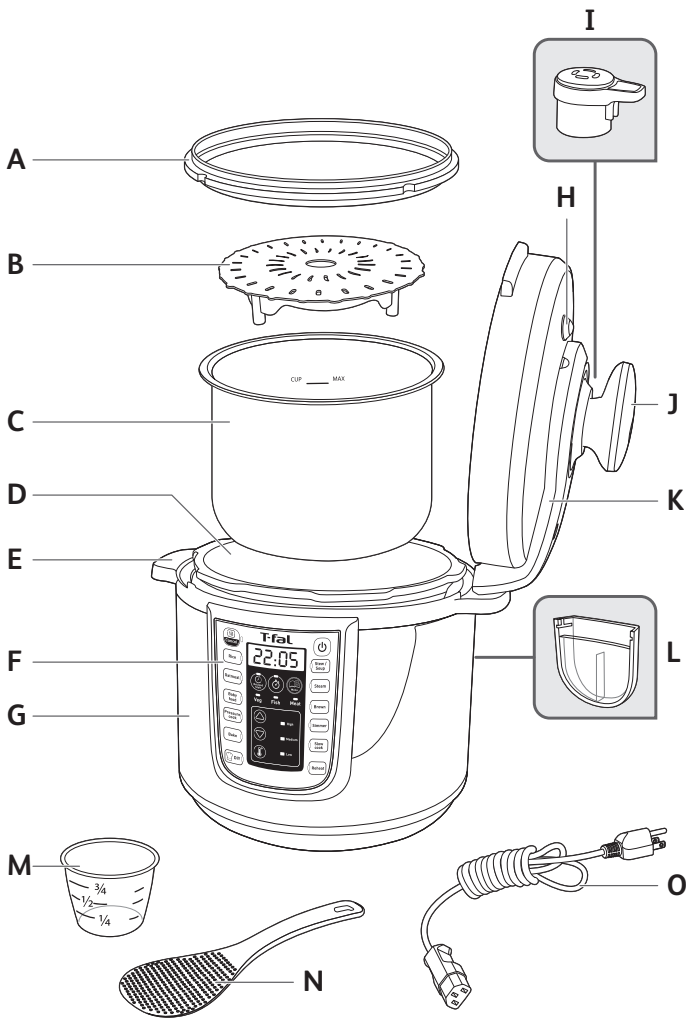
FR

ES

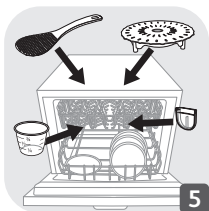
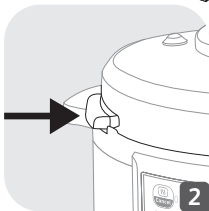
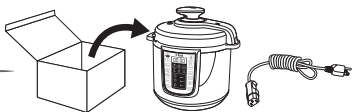


Electric Pressure Cooker

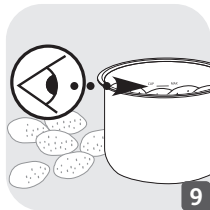
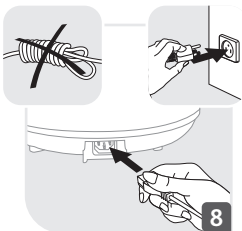
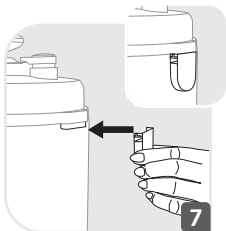
[www.t-fal.com](http://www.t-fal.com)



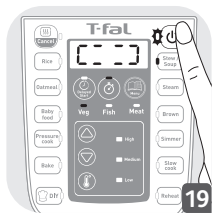
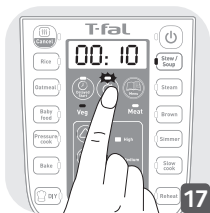
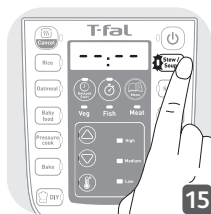
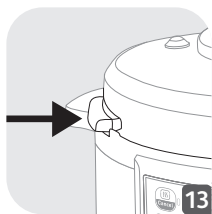
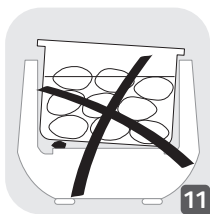
1

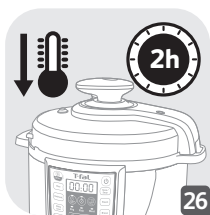
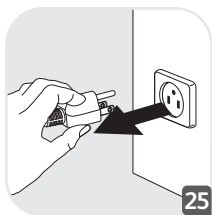
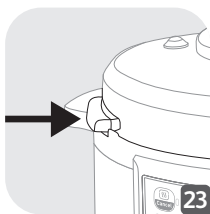


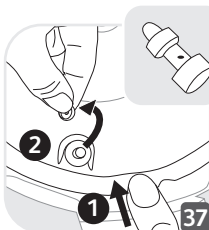
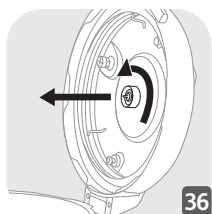
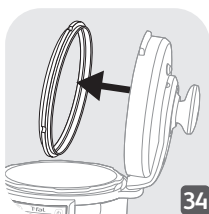
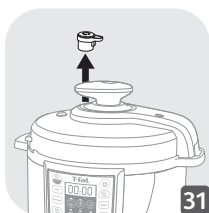
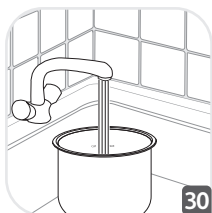
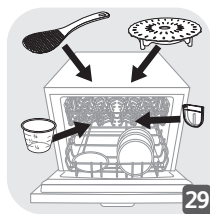
2



3







# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

EN

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or any other parts in water except for the removable insert and accessories.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Do not move the product when in use or when the steam pressure valve is closed.
12. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to «off», then remove plug from wall outlet.
13. Do not use appliance for other than intended use.
14. **SAVE THESE INSTRUCTIONS.  
FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
15. To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

**CAUTION: DO NOT CARRY THE PRODUCT BY THE LID HANDLES.**

**Read and follow the instructions for use. Keep them for future use.**

## **SAFETY INSTRUCTIONS**

1. This appliance complies with the safety regulations and conditions in effect at the time of manufacture.
2. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance (alternating current) and that there's a grounded plug.
3. Given the diverse standards in effect, if the appliance is used in a country other than that in which it is purchased, have it checked by an approved service center.
4. This appliance is intended for household use only.
5. In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.
6. 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.
7. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the gasket is worn or in need of replacement. Use only original parts available in authorized repair centers.

## **CONNECTING TO THE POWER SUPPLY**

1. Make sure the plug is connected properly to both the appliance and the outlet.
2. Only connect the appliance to grounded electrical outlet. If the sockets and plug on the appliance are not compatible, consult a professional qualified technician to replace the outlet with a more suitable one.
3. Do not use the appliance if:
  - It or its cord is damaged.
  - The appliance has been dropped, shows visible damage, or does not work properly.



In these cases, the appliance must be sent to an approved Service Center. Do not take the appliance apart yourself.

4. Do not use an extension cord. If you accept liability for doing so, only use a grounded extension cord which is in good condition and is suited to the wattage of the appliance.
5. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized Service Center or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
6. Do not leave the cord hanging.
7. Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
8. Always unplug the appliance immediately after use; when moving it; prior to any cleaning or maintenance.

## USE OF THE APPLIANCE

1. Use a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.
2. Always place your Electric Pressure Cooker on a dry surface.
3. Always check the pressure release devices for clogging before use.
4. Make sure that the Electric Pressure Cooker is properly closed before bringing it up to pressure.
5. It is highly recommended not to move the Electric Pressure Cooker when it is under pressure. The pressure limit valve may move: this could cause burns by steam being released.
6. Do not touch the hot surfaces. Be careful, metal parts and especially the lid are very hot. Always wear oven mitts.
7. Do not touch the hot surfaces. Use the carrying handles and not the lid handle. Always wear oven mitts.
8. Never use the insert handle to carry the product, use the carrying handle on the product body.
9. Your Electric Pressure Cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly.
10. Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurized : do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

11. Do not try to open the lid until the float valve is down.
12. Never use your Electric Pressure Cooker without liquid; when the cooking pot is empty or without the cooking pot: this could cause serious damage.
13. Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
14. Do not fill your Electric Pressure Cooker above maximum level. For food that expands considerably during cooking, such as rice, dehydrated vegetables or compotes, do not fill the Electric Pressure Cooker more than half full. Respect the levels indicated in the recipes.
15. After cooking meat which has an outer layer of skin, which could swell due to the effects of pressure, to avoid burns do not pierce the skin after cooking if it appears swollen. Pierce food before cooking to avoid burns.
16. When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the Electric Pressure Cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
17. Do not use the Electric Pressure Cooker to fry under pressure using oil.
18. The bottom of the removable insert and the heating plate should be in direct contact. Any objects inserted between them or food residue remaining on either surface will affect performance.
19. Wipe clean the bottom of the removable insert and the heating plate after every use.
20. Do not use other cooking pots in the pressure cooker in place of the removable insert. Only replace the removable insert with an original spare part designed to be used with this product.
21. Use the removable insert in the pressure cooker ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
22. During cooking & steam release, the appliance exhausts heat and steam. Keep your face and hands away from the steam flow. Do not touch the lid during cooking. Do not obstruct the steam outlet.
23. When opening the lid, always hold the lid by its handle. In some cases, boiling water may be trapped between the steam shield and the lid. This can cause severe scalding.

24. Use the product **ONLY IF** the removable bowl is correctly placed in the unit and the handle is correctly inserted above the carrying handles.
25. If large amounts of steam are released from the rim of the lid, turn power OFF and unplug the power cord at once. Carefully clean the lid, sealing gasket and sealing gasket support cover to ensure that food residue is not interfering with proper operation. If the problem persists after cleaning, consult an authorized Service Center for repair.
26. If pressure is released continuously (during more than 1 minute) while pressure cooking, switch off the appliance and release pressure, and consult an authorized Service Center for repair.
27. Do not immerse the pressure cooker housing in water, or pour water or food directly on to the heating plate without the removable insert in place. If you inadvertently do so, consult an authorized Service Center for repair.
28. Do not touch the float valve and the limit pressure valve except when cleaning and maintaining in accordance with instructions.
29. Do not place foreign objects on top of or blocking the steam valve. Do not replace the valve.
30. Do not use a cloth between the lid and the housing to leave it open.
31. If any part of the appliance is damaged, bring the appliance to service center.
32. Do not substitute other sealing gaskets.
33. Any repairs should be made by an authorized service center using original spare parts.
34. Do not use the appliance if any part is damaged.
35. When using the browning and sauté function, always remove the lid.
36. Be aware that certain foods, such as applesauce, cranberries, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, macaroni, rhubarb, or spaghetti can foam, froth, and sputter, and clog the pressure release device (steam vent). Use caution when cooking these foods and when opening the lid after being under pressure.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

This appliance has a grounded plug. Do not attempt to modify the plug in any way.

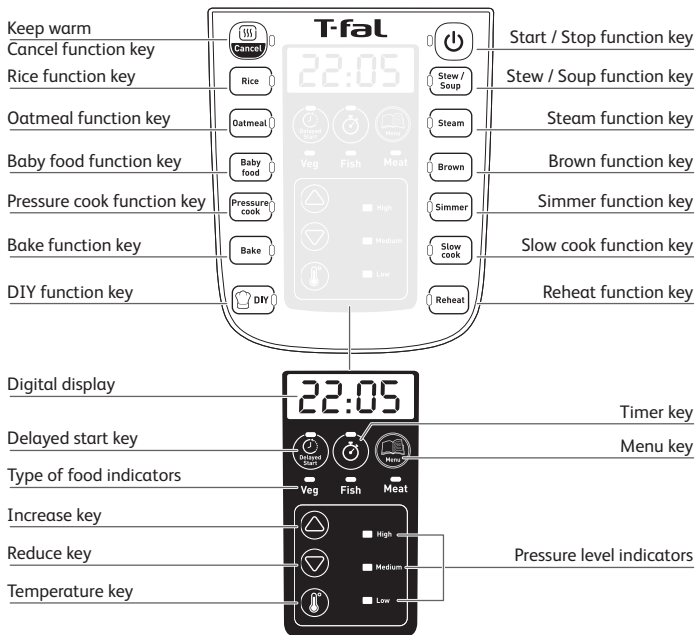
- A short power-supply cord has been provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the extension cord should be compatible with the electrical rating of the appliance.
  - The cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Your appliance contains many materials which can be recycled. Take it to a local civic collection point.

## DESCRIPTION

- |   |                  |   |                        |
|---|------------------|---|------------------------|
| A | Sealing gasket   | I | Pressure limit valve   |
| B | Trivet           | J | Lid handle             |
| C | Cooking pot      | K | Lid                    |
| D | Heating element  | L | Condensation collector |
| E | Transport handle | M | Measuring cup          |
| F | Control panel    | N | Rice ladle             |
| G | Base             | O | Power cord             |
| H | Safety valve     |   |                        |

## CONTROL PANEL



1. The 20 key operations are respectively: «Keep Warm/Cancel», «Rice», «Oatmeal», «Baby food», «Pressure cook», «Bake», «DIY», «Reheat», «Slow Cook», «Simmer», «Brown», «Steam», «Stew/Soup», «Start/Stop», «Delayed Start», «Timer», «Menu», «Increase», «Reduce», «Temperature».
2. 25 types of cooking are proposed, please see Table 1 for more information.
3. For «Steam», «Stew/Soup» and «Simmer», you can choose the type of food: «vegetables», «fish», «meat».

## BEFORE FIRST USE

### Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging. Please keep your warranty card and remember to read the operating instructions before using the appliance for the first time.
- Place your appliance on a flat surface. Remove all packaging materials from the inside of the appliance: plastic bags, accessories (trivet, rice ladle, measuring cup & condensation collector) as well as the plug - fig. 4.
- Remove the promotional sticker on the appliance before using your appliance for the first time.

### The lid

- To open the lid, take hold of the handle, turn it to the left, lift and pull the lid to the right - fig. 1-2-3.

### Cleaning

- Be aware: only the accessories are dishwasher safe.
- Rinse the cooking pot, the condensation collector, the trivet, the sealing gasket.

### Using your appliance for the first time

- Unroll the power cord; connect it to the appliance then to a grounded socket - fig. 8.

## INSTRUCTIONS FOR USE

Put the condensation collector into place.

### Take the cooking pot out and add the ingredients

- Remove the cooking pot.
- Put ingredients in the cooking pot.
- Please note that the level of foods and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot - fig. 9.

### Place the cooking pot in the appliance

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and remove any food residue from the heating plate. Then place the cooking pot into the appliance - fig. 10-11.
- Do not use your appliance without the cooking pot.

### Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the sealing gasket supporting cover.
- Close the lid on the appliance and turn it on the right - fig. 12-13-14.

## Place the pressure limit valve


- Position the pressure limit valve and ensure that it is on. Please note that the valve does not click into place and that it will remain somewhat loose. Check that the pressure limit valve is down before you start pressure cooking (please see appliance description).

### FUNCTION ILLUSTRATION

## 1. Self test with power on (standby)

Connect the power supply, system starts to self check, buzzer makes a «BEEP» sound, digital screen and all indicator light on. After 1 second, the screen displays «----», the appliance is in the standby mode.

## 2. Working mode

- In the following 3 functions «Stew/Soup», «Steam» and «Simmer», you can select the required type of food by pressing «Menu» key.  
After selecting the required cooking function and type of food, the corresponding function indicator and the type of food indicator will light up. If no other function setting is required, press the  key to start the cooking. The corresponding function's indicator will move from flickering to a constant light.
- Each function has a default time and temperature, as shown below:

PROGRAMS	MENU	TIME SET (min)			TEMPERATURE (°F)		LID POSITION		
		Default	Range	Every	Default	Range	Lid close + lid lock	Lid close + lid not lock	Lid open
Rice		9	1-50	1	226	no change	●		
Oatmeal		3	1-20	1	194	no change	●		
Stew / Soup	veg	10	1-70	1	226	no change	●		
	fish	20	1-70	1	219	no change	●		
	meat/bean	40	1-70	1	237	no change	●		
Steam	veg	3	1-40	1	226	no change	●		
	fish	3	1-15	1	219	no change	●		
	meat/bean	10	5-40	1	237	no change	●		

PROGRAMS	MENU	TIME SET (min)			TEMPERATURE (°F)		LID POSITION		
		Default	Range	Every	Default	Range	Lid close + lid lock	Lid close + lid not lock	Lid open
Browning		10	1-60	1	320	212-320			●
Reheat		4	1-60	1	194	no change	●		
Simmer	veg	15	1-35	1	226	no change	●		
	fish	15	1-35	1	219	no change	●		
	meat/ bean	15	5-35	1	237	no change	●		
Pressure cooking	high	30	5-40	1	237	no change	●		
	medium	30	5-40	1	226	no change	●		
	low	30	5-40	1	219	no change	●		
Baby food		30	1-70	1	237	no change	●		
Baking		40	1-60	1	302	no change		●	
Slow cooking		2h	2h-9h	30 min.	185	no change	●		
DIY Chef		10	1-60	1	158	158-248	●		●

## Browning function

You can add oil first and then the ingredients, or you can also add oil and ingredient at the same time. We suggest not to brown more than 30 minutes in order to avoid oil temperature going too high. You have the possibility to adjust temperature for every «Browning» function.

## DIY Chef function

1. Thanks to this function, you are free to choose regarding the cooking time and temperature, but also the lid position.
2. Be aware that to use pressure cooking, there must be liquid in the cooking pot and the temperature must be higher than a certain temperature (between 70 to 120°C).
3. Pressure state. When the food is cooked under pressure, after the cooking process the appliance will enter into a pressure retention stage.

## Keep Warm



1. Keeping warm state. When the holding time countdown is 0, the buzzer «will beep», then it automatically goes into the keep warm setting, (except for DIY functions), the digital








screen indicates «00:00».

2. If pressing «Keep warm/Cancel» key during standby mode, it goes to keeping warm function, the digital screen indicates «00:00»
3. After 24 consecutive hours, this function will be cancelled automatically and it returns to the standby state.
4. During Keep Warm, take care that lid is closed.

### 3. Time setting



1. You can adjust your cooking time by pressing «Timer» key. Then press  or  to select the desired cooking time. Please see table to know the range.
2. When setting the timing, the corresponding timing indicator lights up.

### 4. Delayed start setting

1. When choosing a function, before the appliance has started cooking, you can press the Delayed start function key to set a delayed time. By pressing  and  keys, you can adjust the time, time changes in the unit of 10 minutes.
2. The delayed time setting range (2-24 hours) contains the cooking time; when you press  the Delayed start/timer function key, it indicates «02:00», press the  key to increase and the  key to decrease.
3. After setting the delayed start the corresponding function indicator will light up.

**Note :** «Delayed start» is not available for the «Browning» and «DIY» functions.

### 5. Temperature adjustment

In the choice of DIY and Browning functions, you can select temperature key and press the  and  buttons to adjust the temperature value.

### 6. Cancel/Stop setting

In the following setting: preset, cooking, pressure cooking, keeping warm, only «keep warm/cancel» key is available. Press the «keep warm/cancel» key for one second to cancel and return to the standby mode.

You have the possibility to switch off the product by pressing the  key more than 2 seconds.



### 7. Opening the lid

After cooking under pressure is completed, steam will be released by pressing on the button on the handle “one-touch steam release”- fig. 21, it will take only a few seconds to 10 minutes depends on quantity of liquid inside.

- To open the lid, take hold of the handle, turn it the left, lift and pull the lid to the right - fig. 22-23-24.
- Unplug the power cord - fig. 25.

**Note :** Be careful of the hot steam coming out from the bowl. Keep your face and hands from the steam flow.

## PRESSURE COOKING

- Once pressure has built up in the appliance, the pressure limit valve will rise. The safety lock in the lid is then activated and the lid will not be able to be opened during cooking. Never attempt to open the lid during pressure cooking.
- When using the pressure cooker for the first few times, you may notice slight leaking from the pressure level indicator and the sealing gasket. This is normal and will occur when pressure builds up.
- Your favorite traditional recipes can be easily adapted to PRESSURE COOK setting.  
Select one of the following settings using the "Pressure cook" key:
  - Low (Low Pressure): to cook delicate food such as fish, shellfish and some vegetables
  - Medium (Moderate Pressure): to cook vegetables
  - High (High Pressure): to cook meat and frozen food
- You can adjust your pressure level by pressing «Pressure cook» key. Then choose Low, medium or high by pressing  or  key.
- Some leaking from the pressure valve opening may also occur during cooking.
- It is normal for a small amount of steam to escape during cooking (as the valve is a safety valve).

## CLEANING AND MAINTENANCE

- Once your food is cooked, unplug the appliance to clean it - fig. 25. It is recommended to clean your appliance after each use.
- Clean the housing and the inside of the lid with a damp cloth - fig. 32-33. Do not immerse the appliance in water or pour water into it without the inner bowl - fig. 27.
- Remove the condensation collector and clean it thoroughly under water. Place it back in its original position - fig. 35.
- Rinse the sealing gasket. Dry it off thoroughly before placing it back.
- To clean the float valve, remove the lid - fig. 36 then remove the valve gently from the lid - fig. 37 and rinse it under water. Dry it off thoroughly. Take care that the duct is properly cleaned before to place the float valve back in its original position.
- Press on the internal part of the safety valve spring to check that it is not clogged - fig. 38.
- Clean the cooking pot and the accessories. Only the accessories are dishwasher safe - fig. 29. Do not use a scourer to clean the pot as this can damage the non stick coating in the pot.
- Remove the pressure limit valve from the pipe and clean both valve and pipe with water. Once dry, take care that duct of the pipe is properly cleaned before to plug the valve back on it - fig. 31.
- Do not immerse the appliance. Always use the cooking pot provided. Do not pour water or food directly into the appliance - fig. 27.
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating element (when the pot is not in place), take it to your service center for repair.
- Clean your appliance after each use.
- Change the sealing gasket every 2 years.

## TROUBLESHOOTING AND REPAIR

EN

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid.	Unable to open because of pressure in the inner pot.	a.Wait for the pressure in the pot to be completely released automatically. b. Press and hold the pressure release button.
	Pressure in the pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	a. Be sure the pressure is totally released by complete cool down 2 hours minimum (not under water). b. Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down. Be careful, keep your face away from the lid and the handle. c. For next use, please clean and wipe the float valve.
Unable to close lid.	Sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The float valve is stuck because it is too dirty, and therefore unable to move down.	a. Please use a stick to poke the float valve, to make it fall down. b. For next use, please clean and wipe the float valve (see page 19, cleaning steps of the float valve).
	Direction at which lid was closed is incorrect.	Remove the lid in the correct direction according to the instruction manual.
Intense release of pressure from pressure limit valve.	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send to repair and maintenance department.
	Pressure limit valve did not fall into place.	Gentling press the pressure limit valve to make it fall into place.
Food is uncooked	Rice: water ratio is incorrect.	Use the required rice: water ratio Be sure the releasing valve is not dirty and create leakage during cooking.
	No electricity from the power grid.	Check the home electric circuit.
E0 displayed on digital screen.	Lid temperature sensor is faulty.	Send to repair and maintenance department.
E1 displayed on digital screen.	The bottom sensor open circuit or short circuit.	Send to repair and maintenance department
E2 displayed on digital screen.	lid is not locked	Check if the program selected requires the lid totally closed . If yes, completely lock the lid. If no, send to repair and maintenance department.
E5 displayed on digital screen.	Abnormal low pressure.	Check that gasket is properly installed and cleaned.Check that pressure limit valve falls down into place and is cleaned.Check that lid fixing nut is well tightened.
Steam leaking from lid.	The sealing gasket was not properly installed.	Remove the gasket, clean it and reinstall the sealing gasket properly, in correct position (see page 19, cleaning steps of the lid gasket).

## TEFAL/T-FAL \* INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE

 : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

This product is repairable by TEFAL/T-FAL\*, during and after the guarantee period.

TEFAL/T-FAL endeavours to keep most of the stock of the spare parts available for the repair of your product for up to 5 to 7 years on average, from the last date of production.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

### The Guarantee

TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries\*\*\* as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date.

The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

### Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centers are listed on TEFAL/T-FAL website ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre. This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- mechanical damages, overloading
- damages or poor results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification
- ingress of water, dust or insects into the product
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage as a result of lightning or power surges
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use

## **Consumer Statutory Rights**

This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those **rights that cannot** be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

\*\*\*Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the a in the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with different guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL. If the product is not repairable in the new country, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, **where possible**.

\*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

### **For Australia only:**

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.

# PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez vos appareils électriques, vous devez toujours prendre des précautions de base comme celles-ci :

1. Lisez toutes les instructions.
2. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons.
3. Pour vous protéger des chocs électriques, n'immergez pas le cordon, les fiches ou toute autre pièce dans l'eau, sauf la cuve et les accessoires amovibles.
4. Il est nécessaire de surveiller étroitement l'appareil lorsqu'il est utilisé par des enfants ou près d'eux.
5. Débranchez l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces.
6. N'utilisez pas l'appareil lorsque la fiche ou le cordon est endommagé ou après un dysfonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour un examen, une réparation ou un ajustement.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
8. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique, ni dans un four chauffé.
11. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est utilisé ou lorsque le limiteur de pression de vapeur est fermé.
12. Branchez toujours l'appareil en premier, puis branchez le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes à « arrêt », puis retirez la fiche de la prise murale.
13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
14. **CONSERVEZ CES CONSIGNES.  
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**

15. Pour réduire le risque de chocs électriques, faites cuire les aliments uniquement dans la cuve amovible.

**AVERTISSEMENT** : NE TRANSPORTEZ PAS L'APPAREIL PAR LES POIGNÉES DU COUVERCLE.

Lisez et suivez le mode d'emploi. Gardez-le pour une utilisation future.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

FR

1. Cet appareil est conforme aux règlements et aux conditions de sécurité en vigueur au moment de sa fabrication.
2. Vérifiez que la tension d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif) et qu'il y a une prise de terre.
3. Étant donné la diversité des normes en vigueur, si l'appareil est utilisé dans un pays autre que celui dans lequel il a été acheté, faites-le vérifier par un centre de service autorisé.
4. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
5. En cas d'utilisation commerciale, d'utilisation inappropriée ou de non-respect de ces instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant un handicap physique, sensoriel ou mental, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
7. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
8. Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans, ou plus tôt si vous voyez que le joint est usé ou qu'il doit être remplacé. Utilisez uniquement des pièces d'origine disponibles dans les centres de réparation autorisés.

## CONNEXION À L'ALIMENTATION

1. Assurez-vous que la fiche est correctement connectée à la fois à l'appareil et à la prise.
2. Branchez l'appareil seulement sur une prise électrique de terre. Si les prises de courant et la fiche de l'appareil ne sont pas compatibles, consultez un technicien professionnel qualifié

pour remplacer la prise par une autre plus appropriée.

3. N'utilisez pas l'appareil si :

- L'appareil ou son cordon est endommagé.
- L'appareil est tombé, comporte des dommages visibles ou ne fonctionne pas correctement.

Dans ces cas, l'appareil doit être envoyé à un centre de service autorisé. Ne démontez pas l'appareil vous-même.

4. N'utilisez pas de rallonge. Si vous acceptez la responsabilité d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement un cordon de rallonge avec une prise de terre qui est en bon état et est adapté à la puissance de l'appareil.

5. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un centre de service autorisé ou une personne autorisée afin d'éviter tout danger.

6. Ne laissez pas pendre le cordon.

7. Ne débranchez jamais l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation.

8. Débranchez toujours l'appareil immédiatement après chaque utilisation; avant de le déplacer; avant tout nettoyage ou entretien.

## UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Utilisez une surface de travail résistant à la chaleur, plane et stable, à l'abri des projections d'eau.

2. Placez toujours votre autocuiseur électrique sur une surface sèche.

3. Vérifiez toujours que le système d'échappement de la pression n'est pas bouché avant d'utiliser l'autocuiseur.

4. Assurez-vous toujours que l'autocuiseur électrique est bien fermé avant de commencer à le mettre sous pression.

5. Il est fortement recommandé de ne pas déplacer l'autocuiseur électrique quand il est sous pression. Le limiteur de pression peut se déplacer : cela pourrait causer des brûlures si de la vapeur devait être libérée.

6. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Soyez prudent: les pièces métalliques et surtout le couvercle sont très chauds. Portez toujours des gants de cuisine.

7. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées de



transport et non la poignée du couvercle. Portez toujours des gants de cuisine.

8. N'utilisez jamais la poignée la cuve pour transporter cet appareil. Utilisez la poignée de transport qui se trouve sur l'appareil.
9. Votre autocuiseur électrique cuit sous pression. Une utilisation incorrecte pourrait causer des brûlures.
10. N'ouvrez pas l'autocuiseur avant que l'appareil n'ait refroidi et que toute pression interne n'ait été libérée. S'il est difficile d'écartier les poignées, cela indique que l'autocuiseur est toujours sous pression : n'en forcez pas l'ouverture. Toute pression dans l'autocuiseur peut être dangereuse.
11. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle avant que le robinet à flotteur ne soit descendu.
12. N'utilisez jamais votre autocuiseur électrique sans liquide, lorsque la marmite est vide ou sans la marmite : cela pourrait causer de graves dommages.
13. Ne retirez pas la marmite pendant que l'appareil est en marche.
14. Ne remplissez pas votre autocuiseur électrique au-dessus du niveau maximal. Pour les aliments qui augmentent de volume pendant la cuisson, comme le riz, les légumes séchés ou les compotes, ne remplissez jamais votre autocuiseur électrique au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. Respectez les niveaux indiqués dans les recettes.
15. Si vous faites cuire de la viande avec sa peau, cette dernière pourrait gonfler sous l'effet de la pression. Ne percez pas la peau après la cuisson si elle apparaît gonflée afin d'éviter les brûlures. Percez les aliments avant la cuisson afin d'éviter les brûlures.
16. Lors de la cuisson des aliments ayant une texture épaisse (pois chiches, rhubarbe, compotes, etc.), l'autocuiseur électrique devrait être légèrement secoué avant son ouverture afin que les aliments ne giclent pas.
17. N'utilisez pas l'autocuiseur électrique pour frire sous pression avec de l'huile.
18. Le fond de la cuve amovible et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Tout résidu de nourriture ou tout objet inséré entre les deux surfaces de l'appareil peut nuire à sa bonne performance.

19. Essuyez le fond de la cuve amovible et la plaque chauffante après chaque utilisation.
20. N'utilisez pas d'autres marmites dans l'autocuiseur en remplacement de la cuve amovible. Remplacez la cuve amovible seulement par une pièce de rechange d'origine conçue pour être utilisée avec l'appareil.
21. Utilisez LA CUVE amovible SEULEMENT dans l'autocuiseur. Ne l'utilisez pas sur une cuisinière, dans le four, etc.
22. Pendant la cuisson et la libération de la vapeur, l'appareil évacue la chaleur et la vapeur. Gardez votre visage et vos mains loin du jet de vapeur. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson. N'obstruez pas la sortie de vapeur.
23. Lors de l'ouverture du couvercle, tenez toujours le couvercle par sa poignée. Dans certains cas, de l'eau bouillante peut être piégée entre le bouclier de vapeur et le couvercle. Celle-ci peut provoquer des brûlures graves.
24. Utilisez l'appareil SEULEMENT SI la cuve amovible est correctement placée dans l'unité et que la poignée est correctement insérée au-dessus des poignées de transport.
25. Si de grandes quantités de vapeur sont libérées du rebord du couvercle, coupez le courant et débranchez le cordon d'alimentation immédiatement. Nettoyez soigneusement le couvercle, le joint d'étanchéité et le couvercle du support de joint d'étanchéité pour vous assurer que les résidus d'aliments n'en gênent pas le bon fonctionnement. Si le problème persiste après le nettoyage, consultez un centre de service autorisé pour faire réparer l'appareil.
26. Si la pression est libérée de façon continue (pendant plus de 1 minute), pendant la cuisson sous pression, mettez l'appareil hors tension et libérez la pression, puis consultez un centre de service autorisé pour faire réparer l'appareil.
27. Ne plongez pas le boîtier de l'autocuiseur dans l'eau et ne versez pas de l'eau ou de la nourriture directement sur la plaque chauffante sans que la cuve amovible soit en place. Si vous le faites par inadvertance, consultez un centre de service autorisé pour faire réparer l'appareil.
28. Ne touchez pas le robinet à flotteur ni le limiteur de pression, sauf lors du nettoyage et de l'entretien, et conformément aux instructions.

29. Ne placez pas d'objets étrangers sur le dessus de la soupape de vapeur ou pouvant la bloquer. Ne remplacez pas la soupape.
30. Ne placez pas de chiffon entre le couvercle et le boîtier pour tenir le couvercle ouvert.
31. Si une partie de l'appareil est endommagée, apportez l'appareil au centre de service.
32. Ne remplacez pas le joint d'étanchéité.
33. Toute réparation doit être effectuée par un centre de service autorisé utilisant des pièces de rechange d'origine.
34. N'utilisez pas l'appareil si une pièce est endommagée.
35. Retirez toujours le couvercle lorsque vous utilisez la fonction Brunir et de sauté.
36. Gardez à l'esprit que certains aliments, comme la compote de pommes, les canneberges, l'orge perlé, l'avoine ou d'autres céréales, les pois cassés, les nouilles, les macaronis, la rhubarbe ou les spaghettis peuvent former de la mousse ou de l'écume et éclabousser et boucher le système d'échappement de la pression (évent à vapeur). Faites preuve de prudence lors de la cuisson de ces aliments et en ouvrant le couvercle après qu'il ait été sous pression.

## EXIGENCES ÉLECTRIQUES

Cet appareil dispose d'une fiche de mise à terre. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

- Un cordon d'alimentation court a été fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de chute sur un cordon plus long.
- Si une rallonge est utilisée :
  - La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être compatible avec la capacité électrique de l'appareil.
  - Le cordon doit être disposé de telle sorte qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table où il peut être tiré par des enfants ou causer une chute.

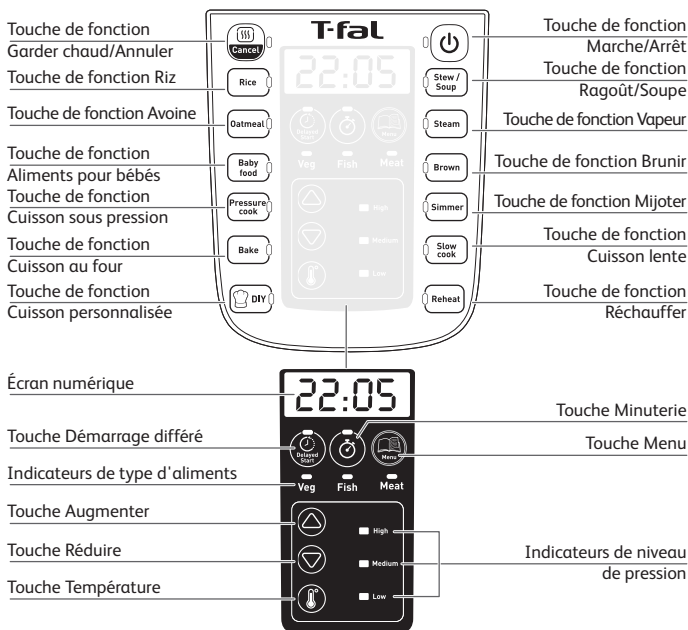
Votre appareil contient de nombreux matériaux qui peuvent être recyclés.

Apportez-le à un point de collecte.

## DESCRIPTION

- |                                  |                                       |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| <b>A</b> Joint d'étanchéité      | <b>I</b> Limiteur de pression         |
| <b>B</b> Trépied                 | <b>J</b> Poignée de couvercle         |
| <b>C</b> Marmite (cuve amovible) | <b>K</b> Couvercle                    |
| <b>D</b> Élément chauffant       | <b>L</b> Récupérateur de condensation |
| <b>E</b> Poignée de transport    | <b>M</b> Tasse à mesurer              |
| <b>F</b> Module de commande      | <b>N</b> Pelle à riz                  |
| <b>G</b> Fond                    | <b>O</b> Cordon d'alimentation        |
| <b>H</b> Soupape de sécurité     |                                       |

## MODULE DE COMMANDE



- Les 20 touches de fonction sont respectivement : « Garder chaud/Annuler », « Riz », « Avoine », « Aliments pour bébés », « Cuisson sous pression », « Cuisson au four », « Cuisson personnalisée », « Réchauffer », « Cuisson lente », « Mijoter », « Brunir », « Vapeur », « Ragoût/Soupe », « Départ différé », « Minuterie », « Menu », « Augmenter », « Réduire », « Température ».
- 25 types de cuisson sont proposés. Reportez-vous au tableau 1 pour plus d'informations.
- Pour « Vapeur », « Ragoût/Soupe » et « Mijoter », vous pouvez choisir le type de nourriture : « légumes », « poisson », « viande ».

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

### Retirez l'emballage

- Sortez votre appareil de son emballage. Veuillez garder votre bon de garantie et n'oubliez pas de lire le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois.
- Placez votre appareil sur une surface plane. Retirez tous les matériaux d'emballage de l'intérieur de l'appareil : sacs en plastique, accessoires (trépied, pelle de riz, tasse à mesurer et Récupérateur de condensation) ainsi que la fiche - fig. 4.
- Retirez l'autocollant promotionnel de l'appareil avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

FR

### Le couvercle

- Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée, tournez-la vers la gauche, soulevez et tirez le couvercle vers la droite - fig. 1-2-3.

### Nettoyage

- Prenez note que seuls les accessoires vont au lave-vaisselle.
- Rincez la marmite, le récupérateur de condensation, le trépied, le joint d'étanchéité.

### Lors de la première utilisation

- Déroulez le cordon d'alimentation; connectez-le sur l'appareil puis sur une prise de terre - fig. 8.

## MODE D'EMPLOI

Mettez le récupérateur de condensation en place.

### Sortez la marmite et ajoutez-y les ingrédients

- Retirez la marmite
- Mettez les ingrédients dans la marmite.
- Veuillez noter que le niveau des aliments et des liquides ne doit jamais dépasser le repère de niveau maximum sur la marmite - fig. 9.

### Placez la marmite dans l'appareil

- Essayez le fond de la marmite et enlevez tout résidu de nourriture de la plaque chauffante. Ensuite, placez la marmite dans l'appareil - fig. 10-11.
- N'utilisez pas votre appareil sans la marmite.

### Fermez et verrouillez le couvercle

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien placé sur le couvercle de support de joint d'étanchéité.
- Fermez le couvercle de l'appareil et faites-le tourner vers la droite - fig. 12-13-14.

# Installez le limiteur de pression

- Installez le limiteur de pression et assurez-vous qu'il fonctionne bien. Veuillez noter que le limiteur de pression ne se fixe pas en place et qu'il bouge légèrement. Vérifiez que le limiteur de pression est vers le bas avant de commencer la cuisson sous pression (reportez-vous à la description de l'appareil).

## ILLUSTRATION DES FONCTIONS

### 1. Auto-test sous tension (veille)

Connectez l'alimentation; le système lance l'auto-test, la sonnerie émet un « BIP » sonore, l'écran numérique et tous les indicateurs s'allument. Après 1 seconde, l'écran affiche « ---- », l'appareil est en mode de veille.

### 2. Mode de fonctionnement

1. Avec les trois fonctions suivantes « Ragoût/Soupe », « Vapeur » et « Mijoter », vous pouvez sélectionner le type de nourriture désiré en appuyant sur la touche « Menu ». Après avoir sélectionné la fonction de cuisson et le type de nourriture désirés, l'indicateur de fonction correspondant et le type d'indicateur de nourriture vont s'allumer. Si aucun autre réglage de la fonction n'est requis, appuyez sur la touche (⏻) pour démarrer la cuisson. Le voyant de fonction correspondant passera d'un clignotement à une lumière constante.
2. Chaque fonction est programmée avec un temps et une température par défaut, comme indiqué ci-dessous :

PROGRAMMES	MENU	RÉGLAGE TEMPS (min)			TEMPÉRATURE (°F)		POSITION DU COUVERCLE		
		Par défaut	Plage	Chaque	Par défaut	Plage	Couvercle fermé+ Couvercle verrouillé	Couvercle fermé+ Couvercle non verrouillé	Couvercle ouvert
Riz		9	1-50	1	226	aucun changement	•		
Avoine		3	1-20	1	194	aucun changement	•		
Ragoût/ Soupe	légumes	10	1-70	1	226	aucun changement	•		
	poisson	20	1-70	1	219	aucun changement	•		
	viande/ haricots	40	1-70	1	237	aucun changement	•		
Vapeur	légumes	3	1-40	1	226	aucun changement	•		
	poisson	3	1-15	1	219	aucun changement	•		
	viande/ haricots	10	5-40	1	237	aucun changement	•		

PROGRAMMES	MENU	RÉGLAGE TEMPS (min)			TEMPÉRATURE (°F)		POSITION DU COUVERCLE		
		Par défaut	Plage	Chaque	Par défaut	Plage	Couvercle fermé + Couvercle verrouillé	Couvercle fermé + Couvercle non verrouillé	Couvercle ouvert
Brunir		10	1-60	1	320	212-320			●
Réchauffer		4	1-60	1	194	aucun changement	●		
Mijoter	légumes	15	1-35	1	226	aucun changement	●		
	poisson	15	1-35	1	219	aucun changement	●		
	viande/haricots	15	5-35	1	237	aucun changement	●		
Cuisson sous pression	haute	30	5-40	1	237	aucun changement	●		
	moyenne	30	5-40	1	226	aucun changement	●		
	faible	30	5-40	1	219	aucun changement	●		
Aliments pour bébés		30	1-70	1	237	aucun changement	●		
Cuisson au four		40	1-60	1	302	aucun changement		●	
Cuisson lente		2h	2h-9h	30 min.	185	aucun changement	●		
Cuisson personnalisée		10	1-60	1	158	158-248	●		●

## Fonction Brunir

Vous pouvez commencer par verser de l'huile dans la marmite avant d'ajouter vos ingrédients ou verser l'huile et les aliments en même temps.

Nous vous suggérons de ne pas faire brunir vos aliments plus de 30 minutes afin d'éviter que la température de l'huile ne devienne trop élevée.

Vous pouvez régler la température de la fonction « Brunir ».



## Fonction Cuisson personnalisée

1. Cette fonction vous permet de choisir le temps de cuisson et la température, mais aussi la position du couvercle.
2. Prenez note que pour utiliser la cuisson sous pression, il doit y avoir du liquide dans la marmite et que la température doit être assez élevée (entre 70 à 120 °C).
3. État de la pression. Lorsque la nourriture est cuite sous pression, l'appareil entrera dans une phase de maintien de la pression après la cuisson.






## Fonction Garder chaud

1. État Garder chaud. Quand le compte à rebours de maintien arrive à 0, la sonnerie émet un « bip », puis l'appareil se met automatiquement en mode Garder chaud, (sauf pour les fonctions Cuisson personnalisée), et l'écran numérique indique « 00:00 ».
2. Si vous appuyez sur la touche « Garder chaud/Annuler » pendant le mode de veille, l'appareil se mettra en fonction Garder chaud, et l'écran numérique indiquera « 00:00 ».
3. Après 24 heures consécutives, cette fonction sera automatiquement annulée et l'appareil reviendra à l'état de veille.
4. Pendant la fonction Garder chaud, assurez-vous que le couvercle est fermé.

## 3. Touche Minuterie



1. Vous pouvez modifier votre temps de cuisson en appuyant sur la touche « Minuterie ». Ensuite, appuyez sur  ou  pour sélectionner le temps de cuisson désiré. Reportez-vous au tableau pour connaître la plage.
2. Si vous modifiez le temps de cuisson, l'indicateur de synchronisation correspondant s'allume.

## 4. Touche Démarrage différé

1. Au moment de choisir une fonction, avant que l'appareil ne commence la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche Démarrage différé pour définir un temps de délai. En appuyant sur les touches  et  vous pouvez régler le temps. Les modifications de temps se font en unités de 10 minutes.
2. La plage de démarrage différé (2 à 24 heures) contient le temps de cuisson; lorsque vous appuyez sur  la touche Démarrage différé/Minuterie, celle-ci indique « 02:00 ». Appuyez sur la touche  pour augmenter et la touche  pour diminuer.
3. Après avoir réglé le démarrage différé, l'indicateur de fonction correspondant s'allume.


**Remarque :** « Démarrage différé » n'est pas disponible pour les fonctions « Brunir » et « Cuisson personnalisée ».

## 5. Touche Température

Lorsque vous utilisez les fonctions Cuisson personnalisée et Brunir, vous pouvez sélectionner la touche Température et appuyer sur les touches  et  pour régler la température.

## 6. Touches Garder chaud/Annuler et Marche/Arrêt

Lorsque vous êtes en mode de présélection, de cuisson, de cuisson sous pression et Garder chaud, seule la touche « Garder chaud/Annuler » est disponible. Appuyez sur la touche « Garder chaud/Annuler » pendant 1 seconde pour annuler et revenir au mode de veille.

Vous avez la possibilité de désactiver l'appareil en appuyant sur la touche  plus de 2 secondes.

## 7. Ouvrir le couvercle

Une fois que la cuisson sous pression est terminée, la vapeur sera libérée en appuyant sur le bouton « Libération de vapeur à touche unique » de la poignée - fig. 21. Cela prendra entre quelques secondes et 10 minutes, selon la quantité de liquide se trouvant à l'intérieur.

- Pour ouvrir le couvercle, saisissez la poignée, faites-la tourner vers la gauche, soulevez et tirez le couvercle vers la droite - fig. 22-23-24.
- Débranchez le cordon d'alimentation - fig. 25.



**Remarque : faites attention à la vapeur chaude sortant du bol. Gardez votre visage et vos mains loin du jet de vapeur.**

## CUISSON SOUS PRESSION

- Une fois que la pression s'est accumulée dans l'appareil, le limiteur de pression va remonter. Le verrou de sécurité du couvercle est alors activé et le couvercle ne pourra pas être ouvert pendant la cuisson. Ne tentez jamais d'ouvrir le couvercle pendant la cuisson sous pression.
- Lors des premières utilisations de l'autocuiseur, vous remarquerez peut-être une légère fuite de l'indicateur de niveau de pression et du joint d'étanchéité. Ceci est normal et se produit lorsque la pression monte.
- Vos recettes traditionnelles préférées peuvent être facilement adaptées à la CUISSON SOUS PRESSION.  
Sélectionnez l'un des paramètres suivants à l'aide de la touche « Cuisson sous pression » :
  - Low (pression faible) : pour cuire les aliments délicats comme les poissons, les crustacés et les légumes
  - Medium (pression modérée) : pour cuire les légumes
  - High (pression élevée) : pour cuire la viande et les aliments congelés
- Vous pouvez ajuster votre niveau de pression en appuyant sur la touche « Cuisson sous pression ». Ensuite, choisissez faible, moyen ou élevé en appuyant sur la touche (⊕) ou (⊖).
- Il peut aussi y avoir une petite fuite de l'ouverture du limiteur de pression au cours de la cuisson.
- Il est normal qu'une petite quantité de vapeur s'échappe à la cuisson (puisque la soupape est une soupape de sécurité).

FR

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Une fois la cuisson terminée, débranchez l'appareil pour le nettoyer - fig. 25. Il est recommandé de nettoyer votre appareil après chaque utilisation.
- Nettoyez le boîtier et l'intérieur du couvercle avec un chiffon humide - fig. 32-33. Prenez garde de ne pas plonger l'appareil dans l'eau ni de verser de l'eau sans la cuve - fig. 27.
- Retirez le récupérateur de condensation et nettoyez-le soigneusement sous l'eau. Remettez-le en place dans sa position d'origine - fig. 35.
- Rincez le joint d'étanchéité.
- Séchez-le soigneusement avant de le remettre en place.
- Pour nettoyer le robinet à flotteur, retirez le couvercle - fig. 36 puis retirez délicatement le robinet du couvercle - fig. 37 et rincez-le sous l'eau. Séchez-le soigneusement. Veillez à ce que le conduit soit bien nettoyé avant de remettre le robinet à flotteur en place dans sa position d'origine.
- Appuyez sur la partie interne du ressort de la soupape de sécurité pour vérifier qu'il n'est pas bouché - fig. 38.
- Nettoyez la marmite et les accessoires. Seuls les accessoires vont au lave-vaisselle - fig. 29. N'utilisez pas de tampon à récurer pour nettoyer la marmite, car cela peut endommager le revêtement antiadhésif de la marmite.

- Retirez le limiteur de pression du tuyau et nettoyez à la fois le limiteur et le tuyau avec de l'eau. Quand ils sont secs, assurez-vous que le conduit du tuyau est bien propre avant d'y remettre le limiteur - fig. 31.
- N'immergez pas l'appareil. Utilisez toujours la marmite fournie. Ne versez pas d'eau ni de nourriture directement dans l'appareil - fig. 27.
- Si vous immergez votre appareil dans l'eau ou renversez de l'eau directement sur l'élément de chauffage par inadvertance (lorsque la marmite n'est pas en place), apportez votre appareil à votre centre de service pour le faire réparer.
- Nettoyez votre appareil après chaque utilisation.
- Changez le joint d'étanchéité tous les 2 ans.

## DÉPANNAGE ET RÉPARATION

Problème	Raisons possibles	Solutions
Le couvercle ne s'ouvre pas.	Le couvercle ne s'ouvre pas en raison de la pression dans la marmite.	a. Attendez que la pression dans la marmite soit complètement libérée automatiquement. b. Maintenez enfoncé le bouton de libération de pression.
	La pression dans la marmite est complètement libérée, mais le robinet à flotteur est coincé parce qu'il est trop sale, et il est donc incapable de se déplacer vers le bas.	a. Assurez-vous que la pression est totalement libérée par un refroidissement complet de 2 heures minimum (pas sous l'eau). b. Veuillez utiliser un bâton pour pousser le robinet à flotteur et le faire retomber. Prenez soin de garder votre visage loin du couvercle et de la poignée. c. Avant la prochaine utilisation, veuillez nettoyer et essuyer le robinet à flotteur.
Impossible de fermer le couvercle.	Le joint d'étanchéité n'a pas été correctement installé.	Installez le joint d'étanchéité correctement.
	Le robinet à flotteur est coincé parce qu'il est trop sale, et il est donc incapable de se déplacer vers le bas.	a. Veuillez utiliser un bâton pour pousser le robinet à flotteur et le faire retomber. b. Avant la prochaine utilisation, veuillez nettoyer et essuyer le robinet à flotteur (voir la page 33. Étapes pour le nettoyage du robinet à flotteur).
	Le couvercle n'a pas été fermé dans le bon sens.	Retirez le couvercle et fermez-le dans le bon sens, en suivant le manuel d'instruction
Libération intense de la pression du limiteur de pression.	Un contrôle de pression défectueux a causé une libération de pression.	Envoyez l'appareil au service de réparation et d'entretien
	Le limiteur de pression ne tombe pas en place.	Appuyez doucement sur le limiteur de pression pour le faire tomber en place.

Problème	Raisons possibles	Solutions
La nourriture n'est pas cuite.	Riz : le rapport d'eau est incorrect.	Utilisez le rapport riz/eau approprié. Assurez-vous que la soupape de libération n'est pas sale et qu'elle ne fuit pas pendant la cuisson.
	Pas d'alimentation du réseau électrique	Vérifiez le circuit électrique de la maison.
E0 est affiché sur l'écran numérique	Le circuit du capteur est ouvert ou est court-circuité.	Envoyez l'appareil au service de réparation et d'entretien.
E1 est affiché sur l'écran numérique	Le circuit du capteur est ouvert ou est court-circuité	Envoyez l'appareil au service de réparation et d'entretien.
E2 est affiché sur l'écran numérique	Le couvercle ne se verrouille pas	Vérifiez que le programme sélectionné nécessite que le couvercle soit totalement fermé. Si c'est le cas, verrouillez complètement le couvercle. Si ce n'est pas le cas, envoyez l'appareil au service de réparation et d'entretien.
E5 est affiché sur l'écran numérique	Faible pression anormale.	Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien installé et propre. Vérifiez que le limiteur de pression tombe en place et qu'il est propre. Vérifiez que l'écrou de fixation du couvercle est bien serré.
De la vapeur s'échappe du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'a pas été correctement installé.	Retirez le joint, nettoyez-le et réinstallez-le correctement dans la bonne position (voir la page 33. Étapes pour le nettoyage du joint du couvercle).

## TEFAL/T-FAL\* GARANTIE INTERNATIONALE

 : [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

Ce produit est réparable par TEFAL/T-FAL\*, pendant et après la période de garantie.

TEFAL s'efforce de conserver la plus grande partie du stock de pièces disponible pour la réparation de vos produits pendant une durée moyenne de 5 à 7 ans, après la dernière date de fabrication.

Les accessoires, consommables et autres pièces remplaçables directement par l'utilisateur, peuvent être achetés, si ils sont disponibles localement, tel que décrit sur le site internet [www.tefal.com](http://www.tefal.com)

### La Garantie

Ce produit est garanti par TEFAL/T-FAL contre tout défaut de fabrication, de matière ou de main d'oeuvre, pendant la période de garantie dans les pays\*\*\*, tels que définis dans la liste pays attachée, à partir de la date d'achat initiale ou la date de livraison.

La Garantie Internationale du fabricant couvre tous les coûts de remise en état d'un produit reconnu défectueux pour redevenir conforme à ses spécifications d'origine, par la réparation, la main-d'œuvre, et le remplacement éventuel de pièces défectueuses. Au choix de TEFAL/T-FAL, un produit de remplacement peut être proposé à la place de la réparation du produit défectueux. Les obligations de TEFAL/T-FAL dans le cadre de cette garantie se limitent exclusivement à cette réparation ou ce remplacement.

### Conditions & Exclusions

TEFAL/T-FAL n'a aucune obligation de réparer ou d'échanger un produit qui ne serait pas accompagné d'un justificatif d'achat. Le produit peut être déposé directement chez un réparateur agréé, ou peut y être envoyé en recommandé après avoir été emballé de manière adéquate. La liste complète des réparateurs agréés dans chaque pays, avec leurs coordonnées complètes, est disponible sur le site de TEFAL/T-FAL ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)), ou en appelant le numéro du Service Consommateurs précisé dans la Liste des Pays. Afin d'offrir le meilleur service après-vente possible et d'améliorer constamment la satisfaction de ses clients, TEFAL/T-FAL pourra envoyer une enquête de satisfaction à tous ses clients dont le produit aura été réparé ou échangé par l'un des partenaires service agréés de TEFAL/T-FAL. La Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL couvre exclusivement les produits achetés dans un des pays listés, et utilisés à des fins domestiques également dans un des pays listés dans la Liste des Pays. Cette garantie ne couvre pas les dommages qui seraient le résultat d'une mauvaise utilisation, d'une négligence, du non respect des instructions d'utilisation et

de maintenance, ou d'une modification ou d'une réparation non autorisée du produit. Cette garantie ne s'applique pas aux problèmes d'emballage ou de transport pendant l'expédition du produit par son propriétaire. Elle n'inclut également pas l'usure normale du produit, ni la maintenance ou le remplacement de pièces consommables, ni les cas suivants :

- utilisation d'une eau ou de consommables non adaptés
- entartrage (tout détartrage doit être réalisé conformément aux instructions dans le mode d'emploi)
- entrée d'eau, de poussière, d'insectes dans le produit
- dommages dus à un choc, ou une surcharge
- tous accidents liés à un feu, une inondation, etc
- usage professionnel ou sur un lieu de travail
- verre ou céramique endommagé
- dommage résultant de la foudre ou surtension électrique
- dommages ou dysfonctionnements spécifiquement dus à l'utilisation avec un voltage, une fréquence électrique non conformes à ceux spécifiés sur la plaque signalétique ou toute autre spécification locale.

## **Droits des Consommateurs**

Cette Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL n'affecte ni les droits légaux dont bénéficie tout consommateur localement, qui ne sauraient être exclus ou limités, ni les droits légaux envers un distributeur auprès de qui aurait été acheté un produit. Cette Garantie donne au consommateur des droits spécifiques, et le consommateur peut par ailleurs bénéficier des droits particuliers en fonction du Pays, de l'Etat ou de la Province. Le consommateur peut faire usage de ces droits de son seul fait.

\*\*\*En cas d'utilisation dans un pays listé différent du pays d'achat, la durée de la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est celle du pays d'utilisation du produit, y compris dans le cas où le produit aurait été acquis dans un pays listé avec une durée de garantie différente. Le traitement de la Garantie Internationale peut prendre un temps supérieur aux conditions locales de réparation si la référence du produit n'est pas elle-même commercialisée par TEFAL/T-FAL dans le pays d'emploi. Au cas où le produit ne serait pas réparable dans le pays d'emploi, la Garantie Internationale de TEFAL/T-FAL est limitée au remplacement par un produit équivalent ou un produit alternatif de même valeur, **si c'est possible.**

\* La marque de produits TEFAL apparait dans certains pays comme le Japon ou les USA sous la forme T-FAL. TEFAL/T-FAL sont des marques déposées du Groupe SEB.

Veuillez conserver ce document qui vous sera utile en cas de réclamation sous garantie.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar artefactos eléctricos, siempre se deben respetar precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o perillas.
3. Para brindar protección contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra pieza en el agua, excepto la pieza de inserción y los accesorios extraíbles.
4. Es necesario supervisar de cerca a los niños cuando se utiliza cualquier artefacto cerca de ellos.
5. Desenchufe el artefacto del tomacorriente cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Deje que el artefacto se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
6. No haga funcionar ningún artefacto que tenga un cable o enchufe dañado, después de que haya tenido problemas en su funcionamiento o de que haya resultado dañado de cualquier forma. Devuelva el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto puede ocasionar lesiones.
8. No use el artefacto en exteriores.
9. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o de la encimera, ni que esté en contacto con superficies calientes.
10. No lo coloque sobre ni cerca de un quemador a gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
11. No mueva el producto cuando esté en funcionamiento ni cuando la válvula de presión de vapor esté cerrada.
12. Siempre conecte primero el enchufe al artefacto y luego enchufe el cable al tomacorriente. Para desconectar, gire el control a la posición «off» (Apagado) y retire el enchufe del tomacorriente.
13. No utilice el aparato para otro uso que no sea el uso previsto.
14. **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.  
SOLO PARA USO DOMÉSTICO.**
15. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, cocine solo en el recipiente extraíble.

**PRECAUCIÓN:** NO TRANSPORTE EL PRODUCTO SUJETÁNDOLO DE LAS ASAS DE LA TAPA.

Lea y siga las instrucciones de uso. Consérvelas para uso futuro.

## **INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

1. Este artefacto cumple con las condiciones y reglamentaciones de seguridad vigentes al momento de la fabricación.
2. Compruebe que el voltaje de alimentación coincida con el que se muestra en el artefacto (corriente alterna) y que haya un enchufe de puesta a tierra.
3. Dadas las diversas normas vigentes, si el artefacto se utiliza en un país diferente de aquel donde se compró, llévalo a un centro de servicio aprobado para que lo revisen.
4. Este artefacto está diseñado solo para uso doméstico.
5. En caso de cualquier tipo de uso comercial, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante declina toda responsabilidad y no se aplica la garantía.
6. Este artefacto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o por personas sin experiencia ni conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones por parte de una persona responsable de su seguridad en cuanto al uso del artefacto.
7. Se debe supervisar a los niños para impedir que jueguen con el artefacto.
8. Reemplace la junta de sellado cada 2 años, o antes si está desgastada o es necesario reemplazarla. Utilice únicamente piezas originales disponibles en centros de reparación autorizados.

ES

## **CONEXIÓN A LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN**

1. Asegúrese de que el enchufe esté conectado de manera adecuada tanto al artefacto como al tomacorriente.
2. Solo conecte el artefacto a un tomacorriente de puesta a tierra. Si los enchufes hembra y el enchufe del artefacto no son compatibles, consulte con un técnico profesional calificado para reemplazar el tomacorriente por uno más adecuado.

3. No utilice el artefacto en los siguientes casos:
  - El artefacto o su cable están dañados.
  - El artefacto se ha caído, muestra daño visible o no funciona adecuadamente.En estos casos, el artefacto debe enviarse a un centro de servicio aprobado. No desarme el artefacto por su cuenta.
4. No utilice un alargador. Si acepta responsabilidad por esto, utilice únicamente un alargador de puesta a tierra que esté en buenas condiciones y sea adecuado para el vatiaje del artefacto.
5. Si el cable eléctrico está dañado, el fabricante, un centro de servicio autorizado o una persona con una calificación similar deberán reemplazarlo para evitar cualquier peligro.
6. No deje el cable colgando.
7. No desenchufe el artefacto tirando del cable.
8. Siempre desenchufe el artefacto inmediatamente después de utilizarlo, al moverlo, antes de limpiarlo o de realizar mantenimiento.

## USO DEL ARTEFACTO

1. Utilice una superficie de trabajo plana, estable y resistente al calor, alejada de salpicaduras con agua.
2. Coloque siempre su olla de presión eléctrica sobre una superficie seca.
3. Controle siempre sus artefactos de liberación de presión para detectar obstrucciones antes de utilizarlos.
4. Asegúrese de que la olla de presión eléctrica esté bien cerrada antes de someterla a presión.
5. Se recomienda enfáticamente no mover la olla de presión eléctrica cuando está bajo presión. La válvula de limitación de presión puede moverse, lo cual podría provocar quemaduras a causa del alivio de vapor.
6. No toque las superficies calientes. Tenga cuidado; las piezas metálicas y, especialmente, la tapa están muy calientes. Utilice siempre guantes para horno.
7. No toque las superficies calientes. Use las asas de transporte, no el asa de la tapa. Utilice siempre guantes para horno.



8. Nunca use el asa de la pieza de inserción para transportar el producto; utilice el asa de transporte ubicada en el cuerpo del producto.
9. Su olla de presión eléctrica cocina bajo presión. Se pueden generar quemaduras a causa de la ebullición si no se la utiliza de manera adecuada.
10. No abra la olla de presión hasta que la unidad se haya enfriado y se haya liberado toda la presión interna. Si resulta difícil empujar y separar las asas, esto indica que la olla todavía tiene presión interna. No aplique fuerza para abrirla. La presión en el interior de la olla puede ser peligrosa.
11. No intente abrir la tapa hasta que la válvula esférica esté hacia abajo.
12. Nunca utilice la olla de presión eléctrica sin líquido. Usarla con el recipiente de cocción vacío o sin este puede provocar daños graves.
13. No quite el recipiente de cocción mientras el artefacto está funcionando.
14. No llene la olla de presión eléctrica por encima del nivel máximo. Para los alimentos que aumentan considerablemente de tamaño durante la cocción, como el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas, no llene la olla de presión eléctrica hasta más de la mitad. Respete los niveles indicados en las recetas.
15. Luego de cocinar carne con una capa externa de piel, la cual podría hincharse debido a los efectos de la presión, evite las quemaduras: no pinche la piel luego de la cocción si está hinchada. Pinche los alimentos antes de cocinarlos para evitar quemaduras.
16. Al cocinar alimentos con una textura gruesa (pollo, guisantes, ruibarbo, compotas, etc.), se debe sacudir levemente la olla de presión eléctrica antes de abrirla para garantizar que los alimentos no salgan a borbotones.
17. No utilice la olla de presión eléctrica para freír bajo presión usando aceite.
18. La parte inferior de la pieza de inserción extraíble y la placa de calentamiento deben estar en contacto directo. Cualquier objeto insertado entre estos o los residuos de alimentos que permanezcan en cualquiera de las superficies afectará el rendimiento.

19. Limpie la parte inferior de la pieza de inserción extraíble y la placa de calentamiento luego de cada uso.
20. No utilice otros recipientes de cocción en la olla de presión en lugar de la pieza de inserción extraíble. Únicamente reemplace la pieza de inserción extraíble por una pieza de repuesto original diseñada para utilizarse con este producto.
21. ÚNICAMENTE utilice la pieza de inserción extraíble en la olla de presión. No la utilice para cocinar sobre hornillos, en el horno, etc.
22. Durante la cocción y la liberación de vapor, el artefacto larga calor y vapor. Mantenga el rostro y las manos lejos del flujo de vapor. No toque la tapa durante la cocción. No obstruya la salida de vapor.
23. Al abrir la tapa, siempre sujétela de las asas. En algunos casos, puede quedar agua hirviendo atrapada entre la cubierta protectora contra vapor y la tapa. Esto puede provocar quemaduras graves.
24. Utilice el producto SOLO SI el recipiente extraíble está correctamente colocado en la unidad y el asa está insertada de manera adecuada por encima de las asas de transporte.
25. Si se libera gran cantidad de vapor del borde de la tapa, apague el artefacto y desenchufe el cable de una sola vez. Limpie cuidadosamente la tapa, la junta de sellado y la cubierta de apoyo de la junta de sellado para asegurar que los residuos de alimentos no interfieran en el correcto funcionamiento. Si el problema persiste luego de la limpieza, consulte con un centro de servicio autorizado sobre las reparaciones.
26. Si se libera presión en forma continua (durante más de 1 minuto) mientras se cocina a presión, apague el artefacto y libere presión, y consulte con un centro de servicio autorizado sobre las reparaciones.
27. No sumerja el alojamiento de la olla de presión en agua ni vierta agua o alimentos directamente sobre la placa de calentamiento sin la pieza de inserción colocada. Si lo hace por descuido, consulte con un centro de servicio autorizado sobre las reparaciones.
28. No toque la válvula esférica ni la válvula de limitación de presión, excepto al limpiar y realizar el mantenimiento de acuerdo con las instrucciones.

29. No coloque objetos extraños que bloqueen la válvula de liberación de vapor ni los ubique encima de esta. No reemplace la válvula.
30. No utilice un paño entre la tapa y el alojamiento para dejarla abierta.
31. Si alguna pieza del artefacto está dañada, llévelo al centro de servicio autorizado.
32. No sustituya otras juntas de sellado.
33. Las reparaciones deben estar a cargo de un centro de servicio autorizado, y se deberán utilizar piezas de repuesto originales.
34. No use el artefacto si cualquiera de sus piezas está dañada.
35. Al usar la función de dorado y salteado, quite siempre la tapa.
36. Tenga en cuenta que ciertos alimentos, como el puré de manzanas, los arándanos, la cebada mondada, la avena y otros cereales, guisantes partidos, fideos, macarrones, ruibarbo o espagueti pueden generar espuma y chisporroteos, y obstruir el dispositivo de liberación (orificio de ventilación de vapor). Tenga cuidado al cocinar estos alimentos y al abrir la tapa luego de haber aplicado presión.

## REQUISITOS ELÉCTRICOS

Este artefacto tiene un enchufe de puesta a tierra. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

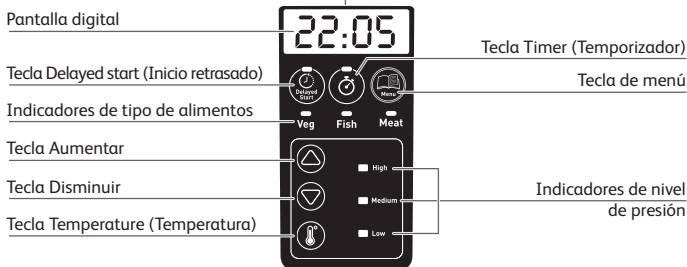
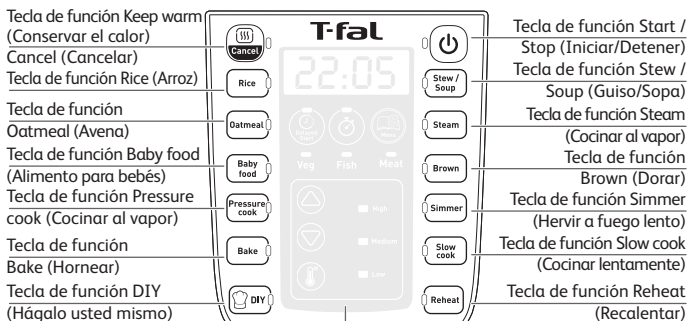
- Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir el riesgo producido al enredarse con un cable más largo o caerse sobre este.
- Si se utiliza un alargador:
  - La potencia nominal indicada del cable debe ser compatible con la potencia nominal del artefacto.
  - El cable debe estar dispuesto de manera tal que no quede sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan halar de este o tropezarse con este involuntariamente.

Su artefacto contiene muchos materiales que se pueden reciclar. Déjelo en un centro local de recolección cívica.

## DESCRIPCIÓN

- |                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>A</b> Junta de sellado          | <b>I</b> Válvula de limitación de presión         |
| <b>B</b> Soporte de tres patas     | <b>J</b> Asa de la tapa                           |
| <b>C</b> Recipiente de cocción     | <b>K</b> Tapa                                     |
| <b>D</b> Elemento de calentamiento | <b>L</b> Dispositivo de captación de condensación |
| <b>E</b> Asa de transporte         | <b>M</b> Vaso medidor                             |
| <b>F</b> Panel de control          | <b>N</b> Cucharón para arroz                      |
| <b>G</b> Base                      | <b>O</b> Cable de alimentación                    |
| <b>H</b> Válvula de seguridad      |   |

## PANEL DE CONTROL



1. Las 20 funciones realizadas a través de las teclas son las siguientes: «Conservar el calor/Cancelar», «Arroz», «Avena», «Alimento para bebés», «Cocinar a presión», «Hornear», «Hágalo usted mismo», «Recalentar», «Cocinar lentamente», «Hervir a fuego lento», «Dorar», «Cocinar al vapor», «Guiso/Sopa», «Inicio retrasado», «Temporizador», «Menú», «Aumentar», «Disminuir», «Temperatura».

2. Se sugieren 25 tipos de cocción. Consulte la Tabla 1 para obtener más información.
3. Para «Cocinar al vapor», «Guiso/Sopa» y «Hervir a fuego lento», puede elegir el tipo de alimento: «verduras», «pescado», «carne».

## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

### Retire el empaque

- Quite el empaque del artefacto. Conserve su tarjeta de garantía y recuerde leer las instrucciones de funcionamiento antes de usar el artefacto por primera vez.
- Coloque el artefacto sobre una superficie plana. Quite todo el material de embalaje del interior del artefacto, es decir, bolsas plásticas, accesorios (soporte de tres patas, cucharón para arroz, vaso medidor y dispositivo de captación de condensación), y retire también el enchufe - fig. 4.
- Quite la etiqueta adhesiva promocional del artefacto antes de usarlo por primera vez.

ES

### Tapa

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírela hacia la izquierda y hale de esta hacia la derecha - fig. 1-2-3.

### Limpieza

- Tenga en cuenta que solo los accesorios pueden lavarse en el lavavajillas.
- Enjuague el recipiente de cocción, el dispositivo de captación de condensación, el soporte de tres patas y la junta de sellado.

### Uso del artefacto por primera vez

- Desenrolle el cable de alimentación, conéctelo al artefacto y luego al tomacorriente de puesta a tierra - fig. 8.

## INSTRUCCIONES DE USO

Coloque el dispositivo de captación de condensación en su lugar.

### Saque el recipiente de cocción y agregue los ingredientes

- Quite el recipiente de cocción.
- Coloque los ingredientes en el recipiente de cocción.
- Tenga en cuenta que el nivel de alimentos y líquidos nunca debe exceder la marca del nivel máximo en el recipiente de cocción - fig. 9.

### Coloque el recipiente de cocción en el artefacto

- Limpie la parte inferior del recipiente de cocción y quite los residuos de alimentos de la placa de calentamiento. Luego coloque el recipiente de cocción dentro del artefacto - fig. 10-11.
- No utilice el artefacto sin el recipiente de cocción.

### Cierre y bloquee la tapa

- Controle que la junta de sellado esté colocada de manera segura en la cubierta de apoyo de la junta de sellado.
- Cierre la tapa del artefacto y gírela hacia la derecha - fig. 12-13-14.

## Coloque la válvula de limitación de presión


- Ubique la válvula de limitación de presión y asegúrese de que funcione. Tenga en cuenta que la válvula no hace «clic» cuando se la coloca en su lugar y que permanecerá floja en cierta medida. Compruebe que la válvula de limitación de presión esté hacia abajo antes de comenzar a cocinar a presión (consulte la descripción del artefacto).

### ILUSTRACIÓN DE FUNCIONES

## 1. Realice la autocomprobación con alimentación (modo en espera)

Conecte el cable de alimentación. El sistema se encenderá para realizar la autocomprobación, la alarma emitirá un sonido «BEEP» y las luces de la pantalla digital y todos los indicadores se encenderán. Luego de 1 segundo, la pantalla muestra «-----», el artefacto está en modo de espera.

## 2. Modo de funcionamiento

1. En las siguientes tres funciones «Guiso/Sopa», «Cocinar al vapor» y «Hervir a fuego lento», puede seleccionar el tipo de alimento requerido presionando la tecla «Menu». Luego de seleccionar la función de cocción requerida y el tipo de alimento, se encenderán el indicador de función y el indicador de tipo de alimento correspondientes. Si no es necesario realizar otro ajuste de función, presione la tecla e  para iniciar la cocción. El indicador de función correspondiente dejará de parpadear y se transformará en una luz constante.
2. Cada función tiene una duración y una temperatura predeterminadas, según se muestra a continuación:

PROGRAMAS	MENÚ	CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO (min)			TEMPERATURA (°F)		POSICIÓN DE LA TAPA		
		Rango	Predeterminado	Cada	Rango	Predeterminado	Cierre de la tapa + bloqueo de la tapa	Cierre de la tapa sin bloqueo	Apertura de la tapa
Arroz		9	1-50	1	226	sin cambios	●		
Avena		3	1-20	1	194	sin cambios	●		
Guiso/Sopa	verd.	10	1-70	1	226	sin cambios	●		
	pescado	20	1-70	1	219	sin cambios	●		
	carne/ frijol	40	1-70	1	237	sin cambios	●		
Cocinar al vapor	verd.	3	1-40	1	226	sin cambios	●		
	pescado	3	1-15	1	219	sin cambios	●		
	carne/ frijol	10	5-40	1	237	sin cambios	●		

PROGRAMAS	MENÚ	CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO (min)			TEMPERATURA (°F)		POSICIÓN DE LA TAPA		
		Rango	Predeterminado	Cada	Rango	Predeterminado	Cierre de la tapa + bloqueo de la tapa	Cierre de la tapa sin bloqueo	Apertura de la tapa
Dorar		10	1-60	1	320	212-320			●
Recalentar		4	1-60	1	194	sin cambios	●		
Hervir a fuego lento	verd.	15	1-35	1	226	sin cambios	●		
	pescado	15	1-35	1	219	sin cambios	●		
	carne/ frijol	15	5-35	1	237	sin cambios	●		
Cocinar a presión	alto	30	5-40	1	237	sin cambios	●		
	medio	30	5-40	1	226	sin cambios	●		
	bajo	30	5-40	1	219	sin cambios	●		
Alimento para bebés		30	1-70	1	237	sin cambios	●		
Hornear		40	1-60	1	302	sin cambios		●	
Cocción lenta		2h	2h-9h	30 min.	185	sin cambios	●		
Chef «hágalo usted mismo»		10	1-60	1	158	158-248	●		●

## Función Dorar

Puede agregar aceite primero y luego los ingredientes, o también puede agregar aceite y los ingredientes al mismo tiempo.

Sugerimos no dorar durante más de 30 minutos para evitar que la temperatura del aceite se eleve demasiado.

Tiene la posibilidad de ajustar la temperatura para la función «Dorar».



## Función Chef «hágalo usted mismo»

1. Gracias a esta función, tiene la libertad de elegir el tiempo y la temperatura de cocción, además de la posición de la tapa.
2. Tenga en cuenta que para usar la opción de cocción al vapor, debe haber líquido en el recipiente de cocción y que la temperatura debe ser superior a una cierta temperatura (entre 70 y 120 °C).
3. Estado de presión. Cuando los alimentos se cocinan a presión, luego del proceso de cocción, el artefacto ingresará a la etapa de retención de presión.






## Conservar el calor

1. Cómo conservar el calor. Cuando la cuenta regresiva del tiempo de espera llegue a 0, la alarma «emitirá un sonido BEEP». Luego automáticamente pasará a la configuración de conservación del calor (excepto para las funciones «Hágalo usted mismo»), la pantalla digital indica «00:00».
2. Si presiona la tecla «Keep warm/Cancel» durante el modo de espera, se activa la función de conservación del calor y la pantalla digital indica «00:00».
3. Luego de 24 horas consecutivas, esta función se cancelará automáticamente y el artefacto volverá al estado de modo de espera.
4. Durante la función de conservación del calor, procure que la tapa esté cerrada.

## 3. Configuración del tiempo

1. Puede ajustar el tiempo de cocción presionando la tecla «Timer». Luego, presione  o  para seleccionar el tiempo de cocción deseado. Consulte la tabla para conocer el rango.
2. Al ajustar la temporización, se enciende el indicador de temporización correspondiente.

## 4. Configuración de inicio retrasado

1. Al elegir una función, antes de que el artefacto haya comenzado a cocinar, puede presionar la tecla de función Delayed start. Al presionar las teclas  y  puede ajustar el tiempo. Los cambios de tiempo en la unidad son de 10 minutos.
2. El rango de configuración de tiempo retrasado (entre 2 y 24 horas) contiene el tiempo de cocción. Cuando presiona  y la tecla de función Delayed start/Timer, la pantalla indica «02:00». Luego, presione la tecla  para aumentar y la tecla  para disminuir.
3. Luego de configurar el inicio retrasado, se encenderá el indicador de función correspondiente.

**Nota: «Inicio retrasado» no está disponible para las funciones «Dorar» y «Hágalo usted mismo».**

## 5. Ajuste de la temperatura

Cuando elige las funciones Hágalo usted mismo y Dorar, puede seleccionar la tecla de temperatura y presionar los botones  y  para ajustar el valor de temperatura.

## 6. Configuración de la cancelación/detención

En la configuración predeterminar, cocción, cocción a presión, conservar el calor, solo la tecla «keep warm/cancel» está disponible. Presione la tecla «keep warm/cancel» durante un segundo para cancelar y regresar al modo en espera.

Tiene la posibilidad de apagar el artefacto presionando la tecla  durante más de 2 segundos.

## 7. Apertura de la tapa

Luego de que finalice la cocción a presión, se liberará vapor presionando el botón que se encuentra en el asa “one-touch steam release” (liberación de vapor con un solo toque) -





fig. 21, Esto demorará entre algunos segundos y 10 minutos según la cantidad de líquido en el interior.

- Para abrir la tapa, sujete el asa, gírela hacia la izquierda y hale de esta hacia la derecha - fig. 22-23-24.
- Desconecte el cable de alimentación - fig. 25.

**Nota: Tenga cuidado con el vapor caliente que sale del recipiente. Mantenga el rostro y las manos lejos del flujo de vapor.**

## COCCIÓN A PRESIÓN

- Una vez que se ha acumulado presión en el artefacto, la válvula de limitación de presión ascenderá. El bloqueo de seguridad en la tapa se activará y esta no se podrá abrir durante la cocción. Nunca intente abrir la tapa durante la cocción a presión.
- Al utilizar la olla de presión las primeras veces, es posible que note un pequeño goteo del indicador de nivel de presión y la junta de sellado. Esto es normal y sucederá cuando se acumule presión.
- Sus recetas tradicionales favoritas pueden adaptarse fácilmente a la configuración COCINAR A PRESIÓN.  
Seleccione una de las siguientes configuraciones usando la tecla "Pressure cook":
  - Low (Low Pressure) (Baja [Presión baja]): para cocinar alimentos delicados como pescado, mariscos y algunas verduras.
  - Medium (Moderate Pressure) (Media [Presión moderada]): para cocinar verduras.
  - High (High Pressure) (Alta [Presión alta]): para cocinar carne y alimentos congelados.
- Puede ajustar el nivel de presión presionando la tecla «Pressure cook». Luego, elija Baja, media o alta presionando la tecla  o .
- Se puede producir un cierto goteo en el orificio de la válvula de presión durante la cocción.
- Es normal que se escape una pequeña cantidad de vapor durante la cocción (ya que la válvula es una válvula de seguridad).

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Una vez que los alimentos están cocidos, desenchufe el artefacto para limpiarlo - fig. 25. Se recomienda limpiar el artefacto luego de cada uso.
- Limpie el alojamiento y el interior de la tapa con un paño húmedo - fig. 32-33. No sumerja el artefacto en agua ni vierta agua dentro de este sin el recipiente interno - fig. 27.
- Quite el dispositivo de captación de condensación y límpielo exhaustivamente bajo el agua. Colóquelo nuevamente en su posición original - fig. 35.
- Enjuague la junta de sellado. Séquela bien antes de colocarla nuevamente en su lugar.
- Para limpiar la válvula esférica, quite la tapa - fig. 36 y luego retire la válvula cuidadosamente de la tapa - fig. 37 y enjuáguela bajo el agua. Séquela bien. Procure que el conducto se haya limpiado adecuadamente antes de colocar la válvula esférica nuevamente en su posición original.
- Presione la parte interna del resorte de la válvula de seguridad para verificar que no esté obstruida - fig. 38.
- Limpie el recipiente de cocción y los accesorios. Solo los accesorios pueden lavarse en el

lavavajillas - fig. 29. No utilice una esponja metálica para limpiar el recipiente ya que esta puede dañar el recubrimiento antiadherente del recipiente.

- Quite la válvula de limitación de presión del tubo y limpie tanto la válvula como el tubo con agua. Una vez que esté seco, asegúrese de que el conducto del tubo esté bien limpio para conectar la válvula nuevamente - fig. 31.
- No sumerja el artefacto. Utilice siempre el recipiente de cocción proporcionado. No vierta agua ni alimentos directamente dentro del artefacto - fig. 27.
- Si por descuido sumerge el artefacto en el agua o derrama agua directamente en el elemento de calentamiento (cuando el recipiente no está colocado, llévelo al centro de servicio para repararlo).
- Limpie el artefacto luego de cada uso.
- Cambie la junta de sellado cada 2 años.

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS Y REPARACIÓN

Problema	Posibles razones	Soluciones
No se puede abrir la tapa.	No se puede abrir debido a la presión en el recipiente interno.	a. Espere a que se libere completamente la presión en el recipiente. b. Mantenga presionado el botón de liberación de presión.
	La presión en el recipiente se libera completamente, pero la válvula esférica está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede descender.	a. Asegúrese de que se libere toda la presión mediante enfriamiento total, mínimo de 2 horas (no bajo el agua). b. Utilice una vara para empujar ligeramente la válvula esférica, para hacerla descender. Procure mantener el rostro alejado de la tapa y el asa. c. Para el próximo uso, limpie la válvula esférica con un paño.
No se puede cerrar la tapa.	La junta de sellado no está colocada correctamente.	Coloque la junta de sellado correctamente.
	La válvula esférica está atascada porque está demasiado sucia y, por lo tanto, no puede descender.	a. Utilice una vara para empujar ligeramente la válvula esférica, para hacerla descender. b. Para el próximo uso, limpie la válvula esférica con un paño (consulte la página 48 para conocer los pasos de limpieza de la válvula esférica).
	La dirección en la que se cerró la tapa es incorrecta.	Quite la tapa en la dirección que se indica en el manual de instrucciones.

Problema	Posibles razones	Soluciones
Liberación intensa de presión de la válvula de limitación de presión.	El control de presión defectuoso provocó la liberación de presión.	Envíe al departamento de reparaciones y mantenimiento.
	La válvula de limitación de presión no encajó en su lugar.	Presione suavemente la válvula de limitación de presión para que encaje en su lugar.
Los alimentos no están cocidos.	Arroz: la proporción de agua es incorrecta.	Utilice el arroz adecuado: proporción de agua. Asegúrese de que la válvula de liberación no esté sucia ni gotee durante la cocción.
	No hay electricidad de red.	Controle el circuito eléctrico del hogar.
Aparece E0 en la pantalla digital.	El sensor de temperatura de la tapa está defectuoso.	Envíe al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Aparece E1 en la pantalla digital.	El sensor inferior está en circuito abierto o en cortocircuito.	Envíe al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Aparece E2 en la pantalla digital.	La tapa no se bloqueó.	Compruebe si el programa seleccionado requiere que la tapa esté totalmente cerrada. Si lo requiere, cierre completamente la tapa. Si no lo requiere, envíe al departamento de reparaciones y mantenimiento.
Aparece E5 en la pantalla digital.	Presión baja anormal.	Controle la junta y verifique si está adecuadamente instalada y limpia. Verifique que la válvula de limitación de presión descienda hasta su lugar y esté limpia. Verifique que la tuerca de fijación de la tapa esté bien ajustada.
Gotea vapor de la tapa.	La junta de sellado no estaba colocada correctamente.	Quite la junta, límpiela y vuelva a colocarla de manera adecuada en la posición correcta (consulte la página 48, pasos de limpieza de la junta de la tapa).

## **Condiciones y exclusiones**

TEFAL/T-FAL no estará obligada a reparar o sustituir productos que no vayan acompañados de una prueba de compra válida. Se puede llevar el producto en persona directamente a un centro de servicios autorizado, o embalarlo adecuadamente y enviarlo, por correo certificado (o envío postal equivalente), a un centro de servicios autorizado de TEFAL/T-FAL. La dirección completa de los centros de servicio autorizados en cada país puede obtenerse en el sitio web de TEFAL/T-FAL ([www.tefal.com](http://www.tefal.com)) o llamando al número de teléfono de Atención al Consumidor del país en cuestión indicado en la Lista de Países. Para ofrecer el mejor servicio post-venta posible y mejorar constantemente el grado de satisfacción del cliente, TEFAL/T-FAL puede enviar una encuesta de satisfacción a todos los clientes que hayan reparado o canjeado sus productos en un centro de servicio autorizado TEFAL/T-FAL.

La garantía internacional TEFAL/T-FAL se aplica únicamente a productos adquiridos en alguno de los países relacionados, y destinados exclusivamente a uso doméstico en uno de los países indicados en la Lista de Países. Esta garantía no cubrirá los daños que puedan producirse como resultado de usos incorrectos, negligencia, inobservancia de las instrucciones de TEFAL/T-FAL, o una modificación o reparación no autorizada del producto, un embalaje inadecuado por parte del consumidor o por una manipulación incorrecta del transportista. Tampoco cubre el uso y desgaste habitual, el mantenimiento o sustitución de consumibles, ni lo siguiente:

- la utilización de un tipo de agua o consumible incorrecto
- la calcificación (las descalcificaciones deberán realizarse con arreglo a las instrucciones de uso)
- daños mecánicos, sobrecarga
- la entrada de agua, polvo o insectos dentro del producto
- uso profesional o comercial
- accidentes, incluidos incendios, inundaciones, rayos, etc.
- ruptura en los materiales de vidrio o porcelana del producto
- daños o mal funcionamiento debidos específicamente a un voltaje o frecuencia distintos de los que aparecen impresos en la etiqueta del producto u otras especificaciones locales.

## Derechos de los consumidores

La garantía internacional TEFAL/T-FAL no afecta a los derechos de los consumidores ni **derechos que no puedan** ser excluidos o restringidos, ni a los derechos que el consumidor tenga frente al comerciante minorista que le vendió el producto. Esta garantía proporciona al consumidor derechos específicos, y el consumidor también podrá ejercer otros derechos que variarán de una región a otra o de un país a otro.

\* Los electrodomésticos de TEFAL se comercializan bajo la marca T-FAL en algunos territorios, como América y Japón. TEFAL/T-FAL son marcas registradas del Groupe SEB.

\*\*Cuando un producto sea adquirido en un país incluido en la Lista de Países y posteriormente se utilice en otro país incluido en la Lista, la duración de la garantía internacional TEFAL/T-FAL será la vigente en el país de uso del producto, aunque el producto haya sido adquirido en otro país incluido en la Lista con una duración distinta de garantía. El proceso de reparación para productos adquiridos fuera del país de uso puede requerir un plazo mayor si TEFAL/T-FAL no comercializa localmente el producto. En los casos en los que el producto no sea susceptible de reparación en el país de uso, la garantía internacional TEFAL/T-FAL se limitará a la sustitución por un producto similar o un producto alternativo de precio similar, **siempre que sea posible.**

Por favor conserve este documento para consulta en caso de que deseara hacer una reclamación bajo garantía.

### Específicamente para México :

Los datos que aparecen en la Lista de Países corresponden también al Centro de Servicio Autorizado directo y sitio para compra de refacciones y accesorios.

TEFAL/T-FAL cubrirá los gastos de transportación razonablemente erogados para el cumplimiento de esta garantía, exclusivamente para aquellos sitios donde no se cuente con un centro de servicio autorizado.



