

T-fal®

CLIPSO®

Olla a presión

Pressure cooker

Autocuiseur

ES

EN

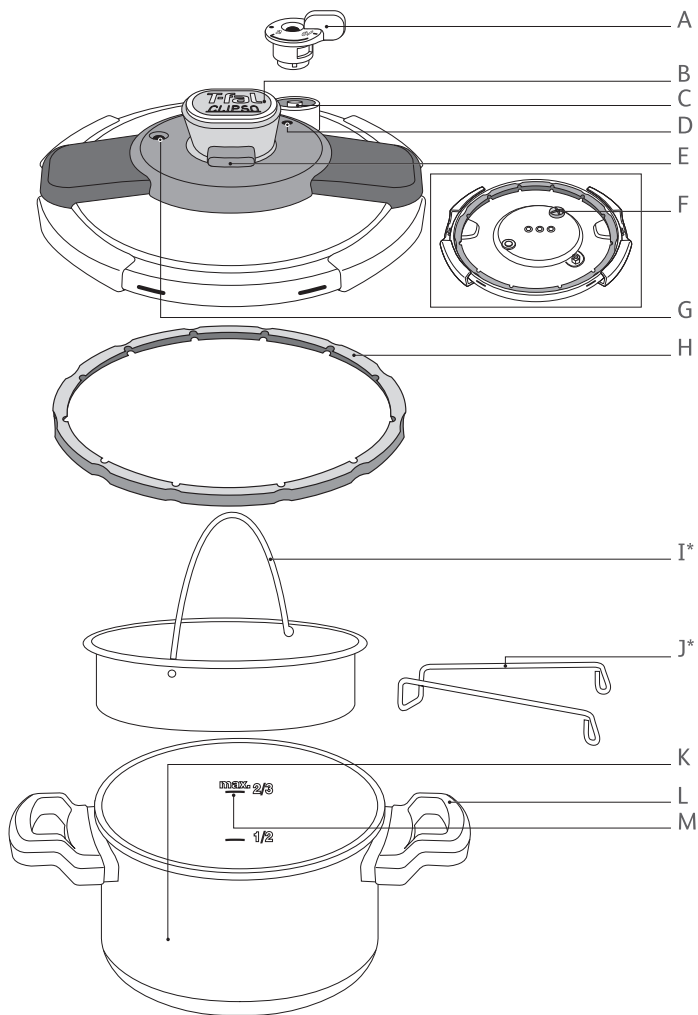
FR



Guía del usuario
User's Manual
Guide d'utilisation

www.t-fal.ca
www.t-fal.com

Descripción - Description - Description



*según modelo *depending on model *selon modèle

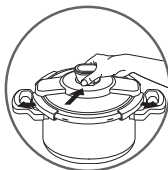


fig. 1

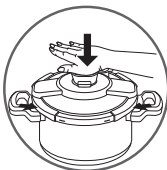


fig. 2

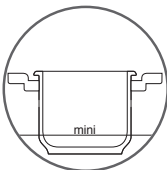


fig. 3

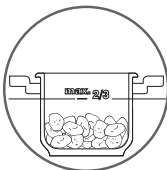


fig. 4

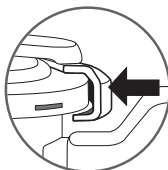


fig. 5

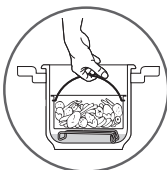


fig. 6 *



fig. 7



fig. 8

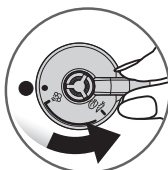


fig. 9

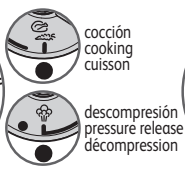


fig. 10

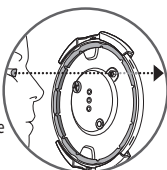


fig. 11

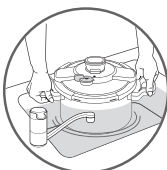


fig. 12

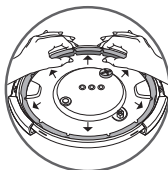


fig. 13

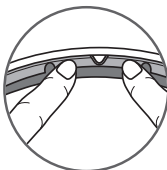


fig. 14

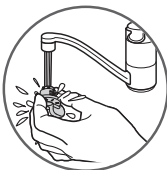


fig. 15

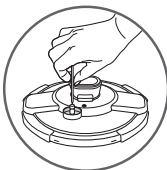


fig. 16

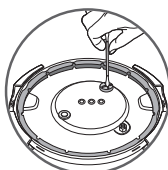


fig. 17

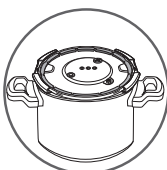


fig. 18

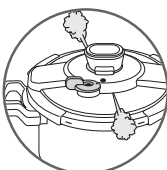


fig. 19

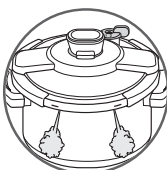


fig. 20

*según modelo *depending on model *selon modèle

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para su seguridad, este aparato se ajusta a las normas y reglamentos aplicables al producto:

- Directiva de Equipamientos a Presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente
- Este aparato ha sido desarrollado para un uso doméstico.
- Tómese el tiempo necesario para leer todas las instrucciones y consulte siempre la "Guía del usuario".
- Como se hace con todos los aparatos para cocción, mantenga una estricta vigilancia del producto, en especial si utiliza la olla a presión cerca de los niños.
- No coloque su olla a presión dentro del horno caliente.
- Cuando esté utilizando su olla a presión, muévela con el mayor cuidado posible. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. De ser necesario, póngase guantes.
- Controle habitualmente que las asas de la olla estén fijas en la forma correcta. Revíselas de ser necesario.
- No utilice su olla a presión para un destinto diferente de su función específica.
- Su olla cocina a presión. Un uso inadecuado podría ocasionar lastimaduras por hervor o por la acción del vapor. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de exponerla al fuego. Leer la sección "Cierre".
- Antes de abrir su olla a presión, asegúrese de que la válvula de seguridad esté en la posición de descompresión.
- Nunca haga fuerza para abrir la olla a presión. Asegúrese de que la presión interna haya descendido. Leer la sección de "Seguridad".
- Nunca utilice su olla a presión sin líquido, podría causarle un grave daño al producto. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), conforme se indica en las instrucciones de uso.
- No realice nunca recetas a base de leche en su olla a presión.
- No utilice sal de grano en su olla a presión, agregue sal fina al finalizar la cocción.
- No llene la olla a presión más de 2/3 de su altura (marca máxima de llenado).
- En el caso de los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión más de la mitad de su capacidad. Para algunas sopas a base de calabaza, calabacín, etc., deje enfriar unos minutos su olla a presión, y luego refrigere usando agua fría.
- Al cocinar carnes que contengan una piel superficial (por ej. la lengua de buey), que podría hincharse a causa de la presión, debe evitar pinchar la carne cuando la piel tenga un aspecto hinchado porque podría quemarse. Le aconsejamos pincharla antes de empezar con la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos (guisantes secos, ruibarbo, etc.), se debe sacudir

levemente la olla a presión antes de abrirla para que esos alimentos no salpiquen hacia afuera.

- Verifique que las válvulas no se encuentren obstruidas antes de cada uso. Leer la sección “Antes de la cocción”.
- No utilice su olla a presión para freír con aceite.
- No toque los dispositivos de seguridad salvo para cumplir con las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas de marca T-FAL que correspondan a su modelo. En particular, utilice un recipiente (olla) y una tapa T-FAL.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición 2 minutos aproximadamente antes de colocar la tapa. Controle su aparato cuando realice recetas a base de alcohol.
- No utilice este producto para almacenar alimentos ácidos o salados antes o después de la cocción ya que podría dañar su olla.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Descripción de las piezas

- A. Válvula de funcionamiento
- B. Botón de cierre
- C. Conducto de evacuación del vapor
- D. Marca de posicionamiento de la válvula
- E. Botón de apertura
- F. Válvula de seguridad

- G. Indicador de presencia de presión
- H. Junta
- I. Vaporera*
- J. Trípode*
- K. Olla
- L. Asa de la olla
- M. Marca máxima de llenado

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	CLIPSO®	Material de olla (recipiente) y tapa
6 L / 6,3qt	22 cm / 8,6"	19 cm / 7,5"	P45007	Inox

Información normativa:

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa (12 psi)

Presión máxima de seguridad: 150 kPa (22 psi)

Fuentes de calor compatibles

GAS



COCINA ELÉCTRICA



VITROCERÁMICA
HALÓGENO
RADIANTE



INDUCCIÓN



ESPIRAL ELÉCTRICA



No caliente su olla cuando esté vacía porque podría deteriorar seriamente el producto.

- La olla a presión se puede utilizar con cualquier método de generación de calor, incluso calentamiento por inducción.
- Si tiene una cocina eléctrica, utilice un dispositivo de diámetro igual o inferior al fondo de la olla a presión.
- En caso de usar vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla esté limpio y terso.
- Si emplea gas, la llama no debe superar el diámetro de la olla.
- En todos los hogares, controle que su olla a presión esté bien centrada.

Piezas de recambio T-FAL

- Los accesorios de la olla que podrá encontrar en las tiendas, son:

Accesorio	Referencia
Junta de la tapa	X9010501

- En caso de tener problemas con los elementos (B,C,D,E,F,G,L & K) es necesario acudir a un Centro de Servicio Autorizado, para su revisión y reparación.
- H & A pueden ser cambiadas por usuario pero siguiendo las normas de chequeo.
- Para el cambio de piezas o reparaciones, diríjase a los Centros de Servicio Autorizados T-FAL.
- Utilice únicamente piezas de marca T-FAL adecuadas para su modelo.

Utilización

Apertura

- Presione el botón de apertura (**E**) de la tapa - fig. 1 y luego levante la tapa.

Cierre

- Coloque la tapa sobre la olla (**K**) y luego presione el botón de cierre (**B**) - fig. 2.
- Verifique que las trabas se ajusten correctamente al borde la olla (**K**) - fig. 5.

Llenado mínimo y máximo

- Mínimo: 25 cl (2 vasos) - fig. 3.
- Máximo: 2/3 de la altura de la olla (**M**) - fig. 4.

Para determinados alimentos:

- En el caso de los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas o las compotas, no llene la olla a presión por encima de la mitad de su altura. Para las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida (leer la sección "Fin de cocción").

Uso de la vaporera*

- Coloque el trípode* (J) en el fondo de la olla (K).
- Vierta 75 cl de agua en el fondo de la olla (K).
- Coloque la vaporera* (I) sobre el trípode* - fig. 6.

Los alimentos colocados en la vaporera* no deben tocar la tapa de la olla a presión.

Utilización de la válvula de funcionamiento

- Coloque la válvula (A) en el conducto de evacuación de vapor (C) alineando el símbolo • que figura en la válvula con la marca de posicionamiento de la válvula (D) - fig. 7 - 9.
- Presione a fondo y gire hasta la posición de cocción  - fig. 10.

Para cocinar los alimentos:

- Coloque el símbolo  de la válvula frente a la marca de posicionamiento (D) - fig. 10.

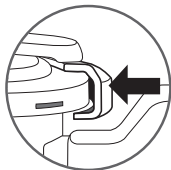
Para retirar la válvula de funcionamiento:

- Presione la válvula de funcionamiento (A) alineando el símbolo • con la marca de posicionamiento (D) - fig. 9.
- Retire la válvula de funcionamiento - fig. 7.

Primer uso

- Coloque el trípode* (J) en el fondo de la olla (K).
- Coloque la vaporera* (I) sobre el trípode* - fig. 6.
- Llene de agua la olla hasta 2/3 de su altura (M).
- Cierre la olla a presión.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) y posicóñela en  - fig. 10.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor regulándola hasta alcanzar su máxima potencia.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la intensidad de la fuente de calor y deje pasar 20 minutos.
- Transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Gire la válvula de funcionamiento hasta alcanzar la posición  - fig. 10.
- Cuando el indicador de presencia de presión (G) descienda, significará que su olla ya no tiene presión.
- Abra la olla a presión - fig. 1.

Antes de la cocción



- Antes de cada uso, verifique a ojo que el conducto de evacuación de vapor (C) no se encuentre obstruido - fig. 11.
- Controle que la válvula de seguridad pueda moverse - fig. 17 (leer la sección "Limpieza y mantenimiento").
- Cierre la olla a presión - fig. 2.
- Coloque la válvula en su lugar (A) - fig. 7.
- Presione a fondo y gire hasta la posición de cocción  - fig. 10.
- Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de exponerla al fuego - fig. 5.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor regulándola hasta alcanzar su máxima potencia.

Durante la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento haga salir vapor en forma continua, emitiendo un sonido regular (PSCHHHT), disminuya la intensidad de la fuente de calor.
- Espere el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Controle, durante la cocción, que la válvula emita un leve sonido en forma regular. Si no hay suficiente vapor, aumente levemente la intensidad de la fuente de calor, en caso contrario, disminúyala.

Fin de cocción

Si el indicador de presencia de presión (G) no desciende, en un lavaplatos con agua fría sumerja el fondo de la olla hasta antes de mojar las asas (medio cuerpo) - fig. 12. No actúe nunca sobre el indicador de presencia de presión.

Para liberar el vapor:

- Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos opciones:
- Descompresión lenta: gire la válvula de funcionamiento (A) eligiendo la velocidad de descompresión que más le convenga y terminando en . Cuando el indicador de presencia de presión (G) descienda, significará que su olla ya no tiene presión.

Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, coloque nuevamente la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción  luego realice una descompresión rápida en un fregadero lleno de agua fría.

Mueva su olla a presión con el mayor cuidado posible, sin sacudirla.

- Descompresión rápida: en un lavaplatos con agua fría sumerja el fondo de la olla hasta antes de mojar las asas (medio cuerpo). - fig. 12. Cuando el indicador de presencia de presión (G) descienda, esto quiere decir que ya la olla no tiene presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta alcanzar la posición  - fig. 10.

- Puede abrir su olla a presión - fig. 1.
- En caso de cocción de alimentos emulsivos o las legumbres deshidratadas, no descomprima y espere el descenso del indicador de presencia de presión para abrir la olla. Prevea la reducción de los tiempos de cocción sugeridos.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la olla a presión

Para el buen funcionamiento de su aparato, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento luego de cada uso.

- Lave la olla a presión luego de cada uso con agua tibia y producto limpiador de vajilla. Proceda del mismo modo con la vaporera*.
- No utilice lija ni productos con cloro.
- No recaliente su olla cuando esté vacía.

Para limpiar el interior de la olla:

- Lave con una esponja y producto para vajilla.
- Si el interior de la olla de acero inoxidable presenta reflejos resplandecientes, límpiela con vinagre blanco.

Para limpiar la parte externa de la olla:

- Lave con una esponja y producto para vajilla.

El oscurecimiento y las rayas que pueden aparecer por el uso prolongado no implican ningún inconveniente.

Se puede colocar la olla (sólo el recipiente, nunca introduzca la tapa ni la junta) y también la vaporera* en el lavavajillas.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa con una esponja y producto para vajilla.

Para limpiar la junta de la tapa:

- Luego de cada cocción, limpie la junta (H) y su área de colocación.
- Para volver a colocar la junta, observe las fig. 13 - 14.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) - fig. 7.
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) colocándola bajo el chorro de la llave de agua - fig. 15.
- Verifique que se mueva: observar la imagen que figura al lado.

Para limpiar el conducto de evacuación de vapor ubicado en la tapa:

- Retire la válvula (A) - fig. 7.
- Controle a ojo en cada oportunidad que el conducto de evacuación de vapor (C) esté destapado - fig. 11. De ser necesario, límpielo con un mondadientes - fig. 16 y luego, enjuague.

Para limpiar la válvula de seguridad (F):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad ubicada en la parte interna de la tapa colocándola bajo el agua.
- Verifique su buen funcionamiento presionando fuerte con un hisopo sobre la bola que debe moverse - fig. 17.

Para cambiar la junta de su olla a presión:

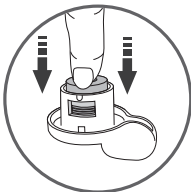
- Cambie la junta de su olla a presión todos los años o cuando presente un corte.
- Utilice siempre una junta original T-FAL, correspondiente a su modelo.

Para guardar su olla a presión:

- Dé vuelta la tapa sobre la olla - fig. 18.

No desajuste nunca los 3 tornillos centrales ubicados en la parte interna de la tapa.

Nunca coloque ni la tapa ni la junta en el lavavajillas.



Para conservar por más tiempo las cualidades de su olla a presión, no recaliente su olla cuando esté vacía.

No utilice nunca un objeto cortante o puntiagudo para realizar esta operación.

Es indispensable hacer controlar su olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado T-FAL luego de 10 años de uso.

Seguridad

Su olla a presión está equipada con varios dispositivos de seguridad:

- **Seguridad en mecanismo de cierre:**
 - Las trabas deben estar en contacto con el borde de la tapa - fig. 5. De no ser así, se produce una fuga de vapor a la altura del indicador de presencia de presión (G) y la olla no logra subir la presión.
- **Seguridad en el mecanismo de apertura:**
 - Si la olla tiene presión, no resulta posible accionar el botón de apertura.
 - Nunca intente abrir por la fuerza la olla a presión.
 - No debe actuar nunca sobre el indicador de presencia de presión.
 - Asegúrese de que la presión interna haya descendido.
- **Dos dispositivos de seguridad para evitar el exceso de presión:**
 - Primer dispositivo: la válvula de seguridad (F) libera la presión - fig. 19.
 - Segundo dispositivo: la junta (H) permite la salida de vapor entre la tapa y la olla - fig. 20.

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

- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar por completo la olla a presión.
- Abra.
- Controle y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación de vapor (C), la válvula de seguridad (F) y la junta (H) - fig. 15 -16 -17.
- Si luego de realizar estos controles y limpiezas su producto deja de funcionar o tiene una fuga, llévelo a un Centro de Servicio Autorizado T-FAL.

Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento.
- 2 - Una vez que el indicador de presencia de presión se eleve, ya no podrá abrir su olla a presión.
- 3 - Como se hace con todos los aparatos para cocción, vigile estrictamente el producto si utiliza la olla a presión cerca de los niños.
- 4 - Cuidado con el chorro de vapor.
- 5 - Para mover la olla a presión, utilice siempre las dos asas del recipiente.
- 6 - No deje alimentos almacenados en su olla a presión.
- 7 - No utilice nunca lejía o productos con cloro, que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- 8 - No permita que la tapa quede sumergida en agua.
- 9 - Cambie la junta todos los años o cuando presente un corte.
- 10 - La limpieza de su olla a presión se debe realizar obligatoriamente en frío, con el aparato vacío.
- 11 - Es indispensable hacer controlar su olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado T-FAL luego de 10 años de uso.

Garantía

Para información actualizada de nuestros centros de servicio actualizado contáctenos al teléfono 018000520022.

Groupe Seb Colombia se compromete a proveer los repuestos de este producto por un tiempo de 5 años después de la comercialización de la última unidad.

• Siempre que el uso del producto se ajuste a lo indicado en la guía del usuario, **el recipiente** de su nueva olla a presión (**es decir, únicamente la olla propiamente dicha**) estará **garantizado por 10 años** contra:

- Todo defecto vinculado a la estructura metálica de la olla, asociado a problemas del proceso de producción.

- Toda degradación anticipada del metal de la base (Fondo Exterior). Siempre y Cuando no sea sometido a excesos de calor.
- **En el caso de las otras piezas, la garantía sobre el producto y mano de obra, es de 5 años, contra toda falla o defecto de fabricación.**

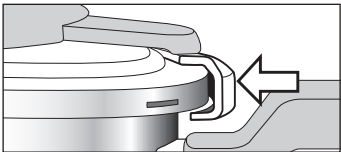
Estas coberturas no incluyen:

- Los daños ocasionados por la inobservancia de las medidas de precaución o el uso negligente del producto, en especial:
 - Golpes, caídas, colocación en horno, uso diferente al cual fue diseñado el producto, etc.
 - Colocación de la tapa, de la olla y/o de la vaporera* en el lavavajillas.
 - Cualquier daño ocasionado por el uso de repuestos y accesorios no originales.
 - Descoloramiento o manchas en el material de la olla.
- Sólo podrá hacerse uso de esta garantía en los Centros de Servicio Autorizados T-Fal (Para información de estos centros por favor contáctenos al teléfono 018000520022).
- Los accesorios tales como empaques y válvulas tienen una garantía limitada de 12 meses desde el momento de la compra.

Marcación reglamentaria

Marcación	Localización
Identificación del fabricante o de la marca comercial	Botón de cierre
Año y lote de fabricación	En la parte interna de la tapa
Capacidad Referencia modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	En el fondo exterior de la olla

T-FAL responde sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapa:	Controle que el botón de cierre (E) esté bien apretado. Verifique la junta haya sido colocada en forma correcta, leer sección "Limpieza y mantenimiento". Controle que las trabas se ajusten bien al borde de la olla. 
Si calentó la olla a presión sin líquido en el interior:	Haga revisar su olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado T-FAL.
Si el indicador de presencia de presión no ha subido y no sale nada a través de la válvula durante la cocción:	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, verifique que: - La fuente de calor esté lo suficientemente fuerte y de no ser así, aumente la intensidad. - La cantidad de líquido en la olla sea suficiente. - La válvula de funcionamiento se encuentre en la posición  - fig. 10. - La olla a presión esté bien cerrada. - Ni la junta ni el borde de la olla estén deteriorados. - La junta esté bien colocada en la tapa - fig. 13 - 14.
Si el indicador de presencia de presión ha subido y no sale nada a través de la válvula durante la cocción:	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, empaapar su olla a presión hasta el nivel de los puñados de la cuba en un fregadero lleno de agua fría - fig. 12. Limpie la válvula de funcionamiento - fig. 15 y el conducto de evacuación de vapor - fig. 16 y verifique con un hisopo que la bola de la válvula de seguridad se hunda sin dificultad - fig. 17.

Problemas	Recomendaciones
Si el vapor se escapa por alrededor de la tapa, controle que:	La tapa esté bien cerrada. La junta esté bien colocada en la tapa. La junta esté en buen estado, cámbiela de ser necesario. La tapa, la junta y su espacio de colocación en la tapa estén bien limpios. El borde de la olla esté en buen estado.
Si el vapor se escapa por alrededor de la tapa junto con un ruido estridente:	Verifique que la junta no esté apretada entre la olla y la tapa.
Si no puede abrir la tapa:	Controle que el indicador de presencia de presión esté en posición baja. De no ser así, descomprima, y de ser necesario, empapar su olla a presión hasta el nivel de los puñados de la cuba en un fregadero lleno de agua fría - fig. 12. No actúe nunca sobre el indicador de presión.
Si los alimentos no están cocidos o si están quemados, verifique:	El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. El correcto posicionamiento de la válvula de funcionamiento. La cantidad de líquido.
Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:	Deje en remojo el recipiente de su olla un momento antes de lavarlo. No utilice nunca lejía ni productos con cloro.
Si uno de los sistemas de seguridad se activa:	Detenga la fuente de calor. Deje enfriar la olla a presión sin moverla. Espere a que el indicador de presencia de presión haya bajado y abra la olla. Controle y limpie la válvula de funcionamiento, el conducto de evacuación de vapor, la válvula de seguridad y la junta. Si la falla persiste, haga revisar su olla a presión en un Centro de Servicio Autorizado T-FAL.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environment
- This product has been designed for domestic use only.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the “User’s Guide”.
- As with any cooking appliance, ensure close supervision if you are using the pressure cooker with children nearby.
- Do not put your pressure cooker into a hot oven.
- When the pressure cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Wear gloves if necessary.
- Regularly check that the pan handles are fixed properly. Tighten if necessary.
- Do not use your pressure cooker for any purpose other than that for which it is designed.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure. Refer to section “Closing”.
- Always make sure that the valve is in the decompression position before opening your pressure cooker.
- Never force the pressure cooker open. Make sure that the inside pressure has returned to normal. Refer to section “Safety”.
- Never use your pressure cooker without liquid: this could cause serious damage. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never make a recipe with milk in your pressure cooker.
- Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (maximum fill mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, etc., never fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or zucchini, give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water.
- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell due to the effects of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- When cooking food with a thick texture (chick peas, rhubarb, compotes, etc.) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.

- Always check that valves are clear before use. Refer to section “Before cooking”.
- Do not use the pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not interfere with the safety systems, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Use only original T-FAL spare parts suitable for your model. Particularly, use a T-FAL pan and lid.
- Alcohol vapors are flammable. Bring to a boil for about 2 minutes before placing the lid. Watch your appliance when preparing alcohol-based recipes.
- Do not use your pressure cooker to store acidic or salty food before and after cooking to avoid damaging your pan.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

- A. Operating valve
- B. Closing button
- C. Steam release outlet
- D. Valve positioning mark
- E. Opening button
- F. Safety valve
- G. Pressure indicator

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

Specifications

Pressure cooker base diameter - references

Capacity	Ø Pan diameter	Ø Base diameter	CLIPSO®	Pan and lid material
6 L / 6,3qt	22 cm / 8,6"	19 cm / 7,5"	P45007	Inox

Technical information:

Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi)

Maximum safety pressure: 150 kPa (22 psi)

Compatible heat sources

GAS



SOLID HOTPLATE



GLASS CERAMIC
RADIANT HALOGEN



INDUCTION



ELECTRIC
COIL



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

- Your pressure cooker can be used on all heat sources including induction.
- On a solid hotplate, use a plate with a diameter equal to or less than that of the pressure cooker base.
- On glass ceramic cooktops, make sure that the base of the pan is clean and dry.
- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the pan.
- For all heat sources, make sure that your pressure cooker is well centered.

- The following Clipso pressure cooker accessories are available from shops:

Accessory	Reference number
Gasket	X9010501

- To replace parts or for repairs, contact a T-FAL Approved Service Center.
- Use only original T-FAL parts suitable for your model.

Use Opening

- Press the opening button **(E)** on the lid - fig. 1 and lift the lid off.

Closing

- Place the lid on the pan **(K)** and then press down on the closing button **(B)** - fig. 2.
- The jaws must be in contact with the edge of the pan **(K)** - fig. 5.

Minimum and maximum filling

- Minimum 25 cl (2 glasses) - fig. 3.
- Maximum 2/3rd of the depth of the pan **(M)** - fig. 4.

For some foods:

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

Using the steam basket*

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

- Place the tripod* **(J)** in the base of the pan **(K)**.
- Pour 75 cl of water into the base of the pan **(K)**.
- Place the basket* **(I)** on the tripod* - fig. 6.

*depending on model

Using the operating valve

- Place the valve (A) on the steam release outlet (C) aligning the pictogram • on the valve with the valve positioning mark (D) - fig. 7 - 9.
- Press it down and turn to the cooking position  - fig. 10.

To cook food:

- Position the pictogram  on the valve opposite the positioning mark (D) - fig. 10.

To remove the operating valve:

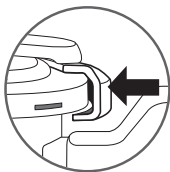
- Press down on the operating valve (A) and align the pictogram • with the positioning mark (D) - fig. 9.
- Remove it - fig. 7.

First use

- Place the tripod* (J) in the base of the pan (K).
- Place the steam basket* (I) on the tripod* - fig. 6.
- Fill the pressure cooker up to 2/3rd full with water (M).
- Close the pressure cooker.
- Place the operating valve (A) and position it on  - fig. 10.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts escaping through the valve, reduce the heat source and set the timer to 20 minutes.
- After 20 minutes, turn off the heat.
- Turn the operating valve to position  - fig. 10.
- When the pressure indicator (G) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - fig. 1.

Before cooking

- Every time you use your cooker, first check visually and in plain daylight that the steam release outlet (C) is not blocked - fig. 11.
- Also check that the safety valve moves freely - fig. 17 (refer to section "Cleaning and maintenance").



- Close the pressure cooker - fig. 2.
- Fit the valve (A) - fig. 7.
- Press it down and turn to the cooking position  - fig. 10.
- Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure - fig. 5.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

During cooking

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

End of cooking

If the pressure indicator (G) does not drop, dip your pressure cooker until the pan handles level of the body into a sink filled with cold water - fig. 12. Never interfere with the pressure indicator.

If food or liquid starts to spray out while you are releasing the steam, return the operating valve (A) to cooking position  then carry out a fast decompression into a sink filled with cold water.

To release the steam:

- After the heat has been turned off you have two alternatives:
 - Slow pressure release: turn the operating valve (A) choosing the speed at which you want to release the pressure until it stops at . When the pressure indicator (G) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure.
 - Fast pressure release: dip your pressure cooker until the pan handles level of the body into a sink filled with cold water - fig. 12. When the pressure indicator (G) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) up to position  - fig. 10.
- You can open the pressure cooker - fig. 1.

When the pressure cooker is under pressure, take great care when moving it without shaking it.

- When cooking frothy or starchy foods, do not release the pressure and wait for the pressure indicator to drop before opening. Reduce the recommended cooking time a little.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

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

- Wash the pressure cooker after each use using warm water with dishwashing liquid in it. Follow the same procedure for the basket*.
- Never use bleach or products containing chlorine.
- Do not overheat your pan when empty.

To clean the inside of the pan:

- Wash with a scouring pad and dishwashing liquid.
- If the interior of the steel pan has an iridescent sheen, clean it using white vinegar.

To clean the outside of the pan:

- Wash using a sponge and dishwashing liquid.

To clean the lid:

- Wash the lid using a sponge and dishwashing liquid.

To clean the lid seal:

- After each use, clean the seal (H) and its groove.
- To refit the seal, refer to - fig. 13 - 14.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) - fig. 7.
- Wash the operating valve (A) under running tap water - fig. 15.
- Check that it moves freely: see drawing on the right.

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

You can wash the pan and the basket* in the dishwasher.

Never unscrew the 3 central screws located inside the lid.

Never put the lid and the seal in the dishwasher.

To clean the steam release outlet on the lid:

- Remove the valve (A) - fig. 7.
- Check visually and in plain daylight that the steam release outlet (C) is clear and round - fig. 11. If necessary, clean with a toothpick - fig. 16 and rinse.

To clean the safety valve (F):

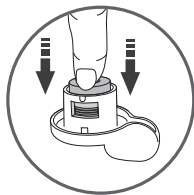
- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by pressing hard, using a cotton bud, on the pin, which should move freely - fig. 17.

To change the seal of your pressure cooker:

- Change the seal of your pressure cooker every year or if it has any cuts.
- Always use an original T-FAL seal suitable for your model.

To store your pressure cooker:

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



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

Never use a sharp or pointed object to do this.

Safety

You must have your pressure cooker checked in a T-FAL Approved Service Center after 10 years of use.

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

- **Closing safety:**

- The jaws must be in contact with the edge of the lid - fig. 5. Otherwise, there is a steam leak in the pressure indicator (G) and the pressure cooker cannot be put under pressure.

- **Opening safety:**

- If the pressure cooker is under pressure, the opening button cannot be pressed.
- Never try to force the pressure cooker open.
- Above all do not touch the pressure indicator.
- Make sure that the interior pressure has fallen.

- **Two safety devices against overpressure:**

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

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Let the pressure cooker cool down completely.
- Open.
- Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet (C), the safety valve (F) and the seal (H) - fig. 15 -16 -17.
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or no longer works, take it to a T-FAL Approved Service Center.

Recommendations for use

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

Warranty

- When used under the conditions set out in these instructions, **the pan** of your new T-FAL pressure cooker comes with a **10-years warranty** against:
 - Any defects relating to the metal structure of your pan
 - Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labor warranty is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This warranty covers any defects or manufacturing faults.
- **The contractual warranty cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.**

The warranty cover excludes:

- Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
 - Knocks, falls, placing in an oven, etc.
 - Washing the lid in the dishwasher.
- Only T-FAL Approved Service Centers are authorized to provide service under this warranty.
- Please call the Helpline number below for the address of your nearest T-FAL Approved Service Center.

Groupe SEB Canada

Customer Service - 345 Passmore Ave.

TORONTO ON - CANADA - M1V3N8

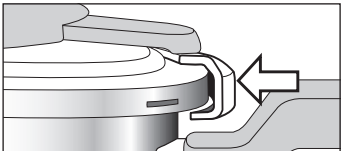
1800.418.3325

Monday-Tuesday: 8.30 am - 4.30 pm

Friday: 8.30 am - 1.30 pm

Regulatory markings

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

Problems	Recommendations
If you are unable to close the lid:	Check that the closing button (E) is pressed down properly. Check the correct positioning of the seal, refer to section "Cleaning and maintenance". Make sure the jaws are fully closed on the edge of the pan. 
If your pressure cooker has been heated under pressure without any liquid in it:	Have your pressure cooker checked by a T-FAL Approved Service Center.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, check that: - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The operating valve is on  - fig. 10. - The pressure cooker is properly closed. - The seal or the edge of the pan is not damaged. - The seal is correctly positioned in the lid - fig. 13 - 14.
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, dip your pressure cooker until the pan handles level of the body into a sink filled with cold water until the pressure indicator drops - fig. 12. Clean the operating valve - fig. 15 and the steam release outlet - fig. 16 and using a cotton bud check that the safety valve pin sinks without difficulty - fig. 17.

Problems	Recommendations
If steam leaks from around the lid, check:	The correct closure of the lid. The position of the lid seal. The condition of the seal; replace it if necessary. The cleanliness of the lid, the seal and its groove in the lid. The condition of the edge of the pan.
If steam is escaping around the lid accompanied by a shrill noise:	Check that the seal is not pinched between the pan and the lid.
If you are unable to open the lid:	Check that the pressure indicator is in the lowered position. If not, decompress and if necessary dip your pressure cooker until the pan handles level of the body into a sink filled with cold water - fig. 12. Never interfere with the pressure indicator.
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If food has burned in the pressure cooker:	Leave the pan to soak before cleaning it. Never use bleach or products containing chlorine.
If one of the overpressure safety systems is triggered:	Turn off the heat source. Let the pressure cooker cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve, the steam discharge outlet, the safety valve and the seal. If the problem persists, have your pressure cooker checked by a T-FAL Approved Service Center.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur.
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "Sécurité".
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de la moitié de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes ..., laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis

effectuez un refroidissement sous eau froide. Dans le cas des modèles 3 et 4L, pour les aliments pâteux ou qui se dilatent pendant la cuisson, ne remplissez pas votre produit au-delà de 1/3. En fin de cuisson, attendez 5 minutes avant de décompresser sous l'eau.

- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe "Avant la cuisson".
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle T-FAL.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Schéma descriptif

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

Caractéristiques

Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Diamètre de la cuve	Diamètre du fond	CLIPSO®	Matériau cuve et couvercle
6 L / 6,3qt	22 cm / 8,6 po	19 cm / 7,5 po	P45007	Inox

Informations techniques :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa (12 psi)

Pression maximum de sécurité : 150 kPa (22 psi)

Sources de chaleur compatibles

GAZ



ÉLECTRIQUE

VITROCÉRAMIQUE
HALOGÈNE

INDUCTION

ÉLÉMENT
TUBULAIRE

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

- L'autocuiseur s'utilise sur toutes les sources de chaleur, y compris à induction.
- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de l'autocuiseur.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur toutes les sources de chaleur, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Pièces détachées T-FAL

FR

- L'accessoire de votre autocuiseur disponible dans le commerce est :

Accessoire	Reference
Gasket	X9010501

- Pour le changement de pièces ou pour les réparations, faites appel à un centre de service agréé T-FAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine T-FAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

- Appuyez sur le bouton d'ouverture **(E)** du couvercle - fig. 1 puis soulevez le couvercle.

Fermeture

- Posez le couvercle sur la cuve **(K)** puis appuyez sur le bouton de fermeture **(B)** - fig. 2.
- Assurez-vous que les mâchoires se resserrent correctement sur le bord de la cuve **(K)** - fig. 5.

Remplissage minimum et maximum

- Minimum 250 ml (2 verres) - fig. 3.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve **(M)** - fig. 4.

Pour certains aliments:

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

Utilisation du panier vapeur*

- Posez le trépied* (J) dans le fond de la cuve (K).
- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (K).
- Posez le panier* (I) sur le trépied* - fig. 6.

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

Utilisation de la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape (A) sur le conduit d'évacuation de vapeur (C) en alignant le pictogramme • de la soupape sur le repère de positionnement de la soupape (D) - fig. 7 - 9.
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la position cuisson  - fig. 10.

Pour cuire les aliments:

- Positionnez le pictogramme  de la soupape face au repère de positionnement (D) - fig. 10.

Pour retirer la soupape de fonctionnement:

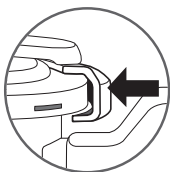
- Appuyez sur la soupape de fonctionnement (A) et alignez le pictogramme • sur le repère de positionnement (D) - fig. 9.
- Retirez-la - fig. 7.

Première utilisation

- Posez le trépied* (J) dans le fond de la cuve (K).
- Posez le panier vapeur* (I) sur le trépied* - fig. 6.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (M).
- Fermez l'autocuiseur.
- Mettez la soupape de fonctionnement (A) et positionnez-la à  - fig. 10.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et réglez une minuterie à 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement jusqu'à la position  - fig. 10.

- Lorsque l'indicateur de présence de pression (G) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1.

Avant la cuisson



- Avant chaque utilisation, vérifiez à l'œil et à la lumière du jour que le conduit d'évacuation de vapeur (C) n'est pas obstrué - fig. 11.
- Assurez-vous que la soupape de sécurité est mobile - fig. 17 (voir le paragraphe «Nettoyage et entretien»).
- Fermez l'autocuiseur - fig. 2.
- Mettez en place la soupape (A) - fig. 7.
- Appuyez à fond et tournez jusqu'à la position cuisson  - fig. 10.
- Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service - fig. 5.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Réglez une minuterie selon le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

Fin de cuisson

Si l'indicateur de présence de pression (G) ne descend pas, trempez votre autocuiseur jusqu'au niveau des poignées de cuve dans un évier rempli d'eau froide - fig. 12
N'interférez jamais avec cet indicateur de présence de pression.

Pour libérer la vapeur:

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
 - Décompression lente: tournez la soupape de fonctionnement (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression jusqu'à ce qu'elle bloque à .

Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson :  puis effectuez une décompression rapide dans un évier rempli d'eau froide.

Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions sans le secouer.

Lorsque l'indicateur de présence de pression (G) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

- Décompression rapide : trempez votre autocuiseur jusqu'au niveau des poignées de cuve dans un évier rempli d'eau froide - fig. 12 . Lorsque l'indicateur de présence de pression (G) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position  - fig. 10

- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig. 1.
- Dans le cas de cuisson d'aliments émulsifs ou de légumes secs, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson recommandés.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'autocuiseur

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

- Lavez l'autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède savonneuse. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne faites pas surchauffer pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne nuisent pas au bon fonctionnement de l'autocuiseur.

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

- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Utilisez une éponge et du détergent à vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle avec une éponge et du détergent à vaisselle.

Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter aux - fig. 13 - 14.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig. 7.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig. 15.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.

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

- Enlevez la soupape (A) - fig. 7.
- Vérifiez à l'œil et à la lumière du jour que le conduit d'évacuation de vapeur (C) est débouché et rond - fig. 11. Au besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 16 et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (F) :

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

Pour changer le joint de votre autocuiseur :

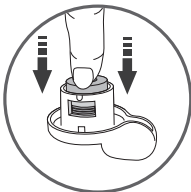
- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine T-FAL, correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur :

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

Ne dévissez jamais les 3 vis centrales situées à l'intérieur du couvercle.

Ne passez jamais le couvercle et le joint au lave-vaisselle.



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

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

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur par un centre de service agréé T-FAL après 10 ans d'utilisation.

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

- **Sécurité à la fermeture :**

- Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle - **fig. 5**. Si ce n'est pas le cas, il y a une fuite de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (**G**) et l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

- **Sécurité à l'ouverture :**

- Si l'autocuiseur est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné.
- N'essayez jamais d'ouvrir l'autocuiseur avec force.
- N'interférez surtout pas avec l'indicateur de présence de pression.
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.

- **Deux sécurités à la surpression :**

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

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

- Éteignez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
- Ouvrez-le.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (**A**), le conduit d'évacuation de vapeur (**C**), la soupape de sécurité (**F**) et le joint (**H**) **fig. 15-16-17**.
- Si après ces vérifications et nettoyages votre produit fuit ou ne fonctionne plus, allez le porter à un centre de service agréé T-Fal.

Recommandations d'utilisation

FR

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer l'autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- 10 - Le nettoyage de votre autocuiseur doit se faire impérativement à froid, l'appareil vide.
- 11 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur par un centre de service agréé T-FAL après 10 ans d'utilisation.

Garantie

- Si elle est utilisée conformément aux consignes décrites dans le présent mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur T-FAL est **garantie 10 ans** contre :
 - tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve;
 - toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- Cette garantie contractuelle ne sera honorée que sur présentation du reçu d'achat indiquant la date d'achat.

Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non-respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - coups, chutes, passage au four;
 - passage du couvercle au lave-vaisselle.
- Seuls les centres de service agréés T-FAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez composer le numéro ci-dessous pour connaître l'adresse du centre de service agréé T-FAL le plus proche de chez vous.

Groupe SEB Canada

Customer Service - 345 Passmore Ave.
 TORONTO, ON, M1V3N8 - CANADA
 1800.418.3325

Lundi - Jeudi : 8:30 - 16:30

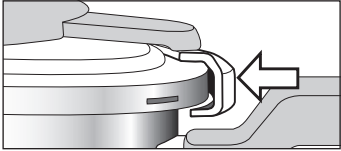
Vendredi : 8:30 - 13:30

Marquages réglementaires

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

T-FAL répond à vos questions

FR

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	- Assurez-vous que le bouton fermeture (E) est bien enfoncé. - Vérifiez le bon sens de montage du joint, voir paragraphe «Nettoyage et entretien». - Veillez à ce que les mâchoires se referment bien sur le rebord de la cuve. 
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un centre de service agréé T-FAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, assurez-vous que : - La source de chaleur est assez élevée, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur  - fig. 10. - L'autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné dans le couvercle - fig. 13 - 14.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, trempez votre autocuiseur jusqu'au niveau des poignées de cuve dans un évier rempli d'eau froide - fig. 12. Nettoyez la soupape de fonctionnement - fig. 15 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig. 16 et vérifiez à l'aide d'un coton-tige si la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig. 17.

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident :	Vérifiez que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Assurez-vous que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, faites décompresser l'autocuiseur et, trempez-le jusqu'au niveau des poignées de cuve dans un évier rempli d'eau froide - fig . 12 . N'interférez jamais avec sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelques temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir l'autocuiseur sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un centre de service agréé T-FAL.

ES	p. 1
EN	p. 13
FR	p. 25