

Tefal®

NUTRICOOK®

EN
FR
TR
EL
FA
AR

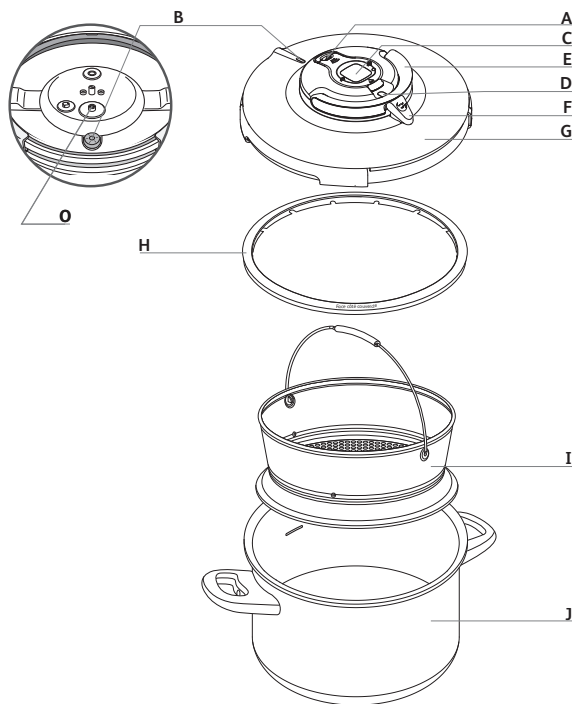


User's Guide
Guide de l'utilisateur
Kullanıcı kılavuzu
Οδηγίες χρήσης

دفتر چه راهنما
دلیل الإستعمال

www.tefal.com

Component parts illustration - Schéma descriptif - Tanımlayıcı şema - Περιγραφή
 رسوم تفصيلية لأجزاء المنتج - شرح اجزای تشکیل دهنده



Control module - Module de commande - Kumanda modülü - Μονάδα ελέγχου - وحدة التحكم كيت تنظيمات

Top view - Vue dessus - Üstten görünüm - Άνωψη
 منظر علوي - نمای بیرونی در

Underside view - Vue dessous - Alttan görünüm - Κάτωψη
 المنظر من الداخل - نمای داخلی در

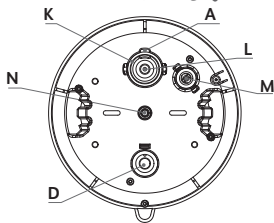
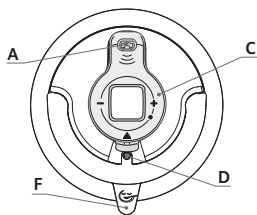




fig. 1



fig. 2

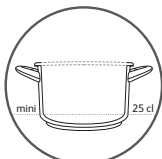


fig. 3

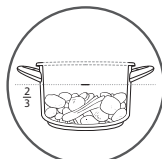


fig. 4

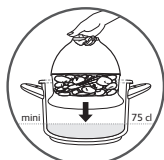


fig. 5



fig. 6

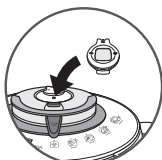


fig. 7

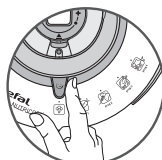


fig. 8

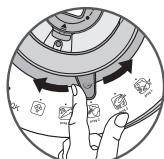


fig. 9

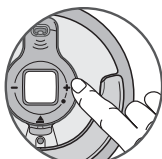


fig. 10

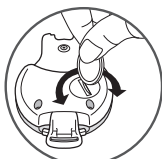


fig. 11



fig. 12



fig. 13

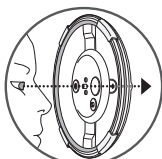


fig. 14

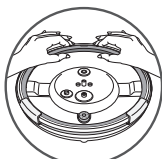


fig. 15

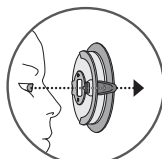


fig. 16

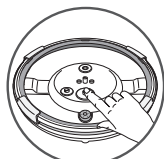


fig. 17



fig. 18

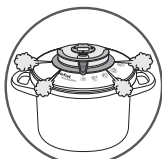


fig. 19

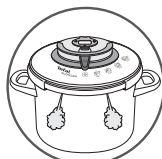


fig. 20

Important safety information

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environnement
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User Guide".
- Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially when using NutriCook near children.
- Never place your NutriCook in a hot oven.
- Never leave your appliance unattended whilst in use.
- Always be very careful when moving your NutriCook under pressure. Never touch hot surfaces (in particular metal parts). Use the handles and knobs. Use gloves where necessary. **Regularly check that the handles of the cooker are fitted correctly. Tighten them if necessary.**
- Never use NutriCook for any purpose other than the one it was designed for.
- NutriCook cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable or incorrect use. Always make sure that NutriCook is properly closed before starting to use it. Refer to the section headed "Closing".
- Always make sure that the selector is in the steam release position before opening NutriCook.
- Never force your NutriCook open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the section headed "Safety".
- Never use your NutriCook without any liquid in it as this will seriously damage it. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your NutriCook, in line with the instructions for use.
- Never fill your NutriCook more than two-thirds full (the maximum mark).
- **Do not use sea salt in your pressure cooker, add table salt at the end of the cooking time.**
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill your NutriCook more than half full.
- After cooking meat with a superficial outer skin (e.g. tongue...) that may expand with the pressure, never stab the meat while the skin looks swollen under pressure for you may be scalded. We recommend that you pierce the meat before cooking.
- When cooking food with a thick texture, (e.g. split peas, rhubarb...), the NutriCook should be shaken slightly prior to opening to ensure that these foods do not spray out.
- Always make sure that the valves are not blocked before use. Refer to the section headed "Before Cooking".
- Never use your NutriCook to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use SEB/Tefal genuine spares designed for your model of appliance. This especially means using a NutriCook cooker pan and lid.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil for two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never use your NutriCook to store acidic or salty foods prior to and after cooking as this may damage your NutriCook body.
- Never make a recipe with milk in Nutricook.

Retain these instructions

Innovating for your health

Nutrition naturally includes eating a varied and balanced diet... but nutrition is far more than just ingredients. The way they are cooked plays an essential part in their nutritional and organoleptic (taste, texture...) transformation. As all appliances are not the same, TEFAL has developed a dedicated range of products for NUTRITION WITH MORE PLEASURE: ingenious utensils that preserve all of the nutritional content while bringing out the true taste of the ingredients used.

Bringing you unique solutions

TEFAL invests in research to create appliances that offer unique nutritional performance, and that are validated by scientific studies.

Informing you

TEFAL has always been your best partner for nutritious health, bringing you fast, handy and enjoyable ways to prepare your meals.

Day by day, the Seb/tefal Tasty Nutrition range will help you share culinary pleasure and a balanced diet, by:

- Enhancing and preserving the qualities of the natural ingredients that are essential to your diet,
- Limiting the use to fats,
- Encouraging a return of forgotten tastes and flavours,
- Limiting the time spent preparing meals.

Within this product range, NutriCook® offers you 4 programmes for the 4 food groups.

Welcome to the world of NutriCook® !

NutriCook® : the Nutrition & Flavour pressure cooker.

Four cooking programmes that are specific to each family of foods – vegetables, starches, meat and fish so that:

-  Up to twice as much vitamin C preserved in your vegetables*
-  Carbohydrates are assimilated more gradually*
-  Meats are cooked faster to retain more vitamin B6*
-  Up to 25 % more omega 3 content is retained**

*: Compared with conventional cooking - **: Compared with cooking in the oven



A balanced recipe book: from spring peas to cod cooked in foil parcels, from stews to cold cucumber soup... And not forgetting tables with the cooking times for most vegetables and essential foods.

Description

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| A. Steam release outlet | H. Seal |
| B. Automatic air ventilation system | I. Steaming basket |
| C. Timer | J. NutriCook pan |
| D. Pressure indicator | K. Steam release outlet seal |
| E. Opening/Closing handle | L. Operating valve |
| F. Cooking programme selector | M. Safety valve |
| G. Crown | N. Control module mounting pin |
| | O. Decompression valve |

Characteristics

NutriCook® base diameter

Total capacity*	Capacity	Cooker diameter	Base diameter	NutriCook reference	Material body and lid
6.4 L	6 L	22 cm	18 cm	P42207	Stainless steel
8.9 L	8 L	25 cm	20 cm	P42214	

* : Product capacity with the lid in position.

Standards information

- Upper operating pressure limit: 85 kPa. (12 psi).
- Maximum safety pressure limit: 120 kPa. (17 psi).

Compatible heat sources



- NutriCook can be used on all heat sources including induction heating except on Aga cookers.
- When using an electric hotplate or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the NutriCook base.
- On a ceramic or halogen, always make sure that the NutriCook base is clean and dry.
- On a gas burner, the flame should not lick past the diameter of the NutriCook base.
- On all burners, make sure that NutriCook is properly centred.

Never heat your NutriCook when it is empty or you may damage it.

Accessories TEFAL

- The following NutriCook accessories are available from shops:

Accessories	Reference numbers
Lid seal 6 L	X1010004
Lid seal 8 L	X1010003
Timer	X1060003

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

Opening

- Make sure that the cooking programme selector **(F)** is in the  **Fig 8** position and that the pressure indicator is down.
- Move the handle from the horizontal to the vertical position (the jaws open): **Fig 1**
- Lift the lid.

During Opening/Closing operations, the control module must be in place on the lid.

Closing

The jaws must be in contact with the edge of the lid.

- Make sure that the cooking programme Selector **(F)** is in the [pictogram steam release] position and the Opening/Closing handle **(E)** is in the vertical position.
- Place the lid on the pressure cooker, taking care to ensure that it is correctly positioned.
- Move the Open/Close handle from the vertical to the horizontal position. **Fig 2.**
- Apply a little force at the end when closing to trigger the locking mechanism.
- Once in the closed position, it is normal that the lid can turn freely on the NutriCook pan.

If you cannot close the lid:

- Check that the Open/Close handle is in the vertical position.
- Check that the seal is in place properly.

Control module

- The removeable control module is designed to make it easier to clean your NutriCook.
- Once you remove the timer, the pan and lid are dishwasher safe.
- The control module comprises all of the components needed for your NutriCook to operate. Once mounted on the lid, your NutriCook can be used normally.

To remove the control module from the lid:

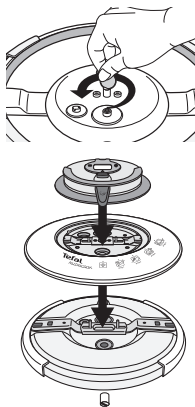
- Turn the lid over.
- Unscrew the module retaining nut using a coin, while holding the module in the other hand.
- Turn the lid over and remove the control module.

To fit the control module on the lid:

- Position the crown on the lid, with the vent for the automatic air ventilation system (B) aligned over the grey valve.
- Position the module, with the handle down, on the lid.
- Turn the complete assembly over while holding the module against the lid and tighten down the retaining nut using a coin.

The crown and control module will only fit one way.

Never use NutriCook without the crown.



Minimum filling

When cooking directly in the cooker:

- Always pour a minimum amount of liquid of at least 250 ml (two glasses) into the NutriCook. **Fig 3.**

For steaming:

- At least 750 ml of water must be poured in.
- Place your steaming basket filled with food into the bottom of the cooker. **Fig 5.**

If your NutriCook was heated without any liquid inside:

- Have your NutriCook inspected by a TEFAL Approved Service Centre.

Food placed in the steaming basket must not touch the NutriCook lid.

Maximum filling

- Never fill your NutriCook more than two-thirds full (the maximum mark). **Fig 4.**

For some food

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, never fill your NutriCook more than half full. **Fig 6.**

Using the steaming basket:

- Pour 750 ml of water into the cooker.
- Place the steaming basket into the bottom of the cooker. **Fig 5.**

Using the programme selector

- The recipe book that comes with your NutriCook shows you which programme to select for each recipe.
- **Generally, the cooking programmes* correspond to:**



Vegetables

prog 1



Starches

prog 2



Meat

prog 3



Fish and
Seafood

prog 4

- However, for some recipes that mix multiple families of foods, the programme has been chosen and validated by our Chef to guarantee you the best texture and taste.
- **If you wish to innovate and create your own recipes or cook ingredients that are not listed in the tables given at the end of this manual, we recommend you follow these instructions: "prog 1" for vegetables, "prog 2" for starchy foods (or recipes containing at least one starchy food), "prog 3" for meat and "prog 4" for fish and shellfish.**
- Depending on the cooking programme chosen, the soft steam phase lasts : "prog 1" = 4 mn, "prog 2" = 6 mn, "prog 3" = 10 mn, "prog 4" = 4 mn.
- Cooking with frozen ingredients has no effect on the cooking programme.
- For soups, we recommend that you choose "prog 2".

Using the timer

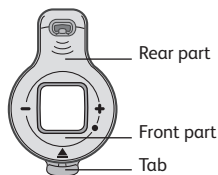
- NutriCook is not an ordinary pressure cooker, for TEFAL has innovated how best to preserve the food's nutritional qualities and especially how to bring out the full taste of every dish prepared.
- Every cooking programme includes a soft steam phase while finishing cooking, to bring out the taste in the food. Fast and powerful when starting cooking, the steam becomes mild and moderate towards the end.
- The two cooking phases, limit the possibility of overcooking, to ensure perfect cooking with the best taste and texture, plus the optimum preservation of nutrients and vitamins.
- To make it easier to use your NutriCook, the timer is there to help and guide you through your recipes.

Fitting and removing the timer

- To fit the timer **(C)** Fig. 7, first insert the rear part, then clip down the front part.
- To remove the timer **(C)**, press the tab and lift it.

Cooking always takes place in two phases:

- The duration of the first pressure phase is directly linked to the chosen recipe or the kind of ingredients to be cooked, and this is the time you need to programme on the timer using the – and + buttons.
- The second soft cooking phase is pre-programmed into the timer and follows on automatically. All you have to do is follow the guide below...
- You can switch the timer off at any time by pressing simultaneously on both buttons.
- During cooking you can change the cooking time only if the timer is positioned on the NutriCook. During the soft steam phase, you cannot modify the cooking time.



Never open your NutriCook before the end of the soft cooking phase, as you could stop the cooking process before the ingredients are fully cooked. Refer to the "End of cooking" heading.



I put the ingredients



I close NutriCook®



I select a programme



I programme the cooking time



I turn on the heat, to full power

NutriCook heats up

Heat source at max.



Programmed time set

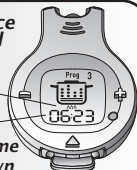
Steam is released:

The timer beeps to show that pressure cooking is starting (phase 1)



I turn down the heat so there is a constant, steady release of steam.

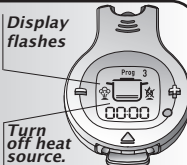
Heat source at reduced



Cooking time counts down

Pressure cooking has just finished:

The timer sounds



Turn off heat source.



I turn off the heat



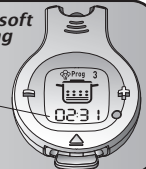
I select the position and hot steam escapes from the steam outlet.

Soft pressure cooking (phase 2) automatically starts:

I do not open the cooker until the end of phase 2

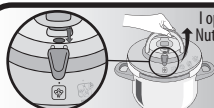
AUTOMATICALLY PROGRAMMED SOFT COOKING TIME
I take no action

Countdown for soft pressure cooking phase starts automatically



Soft pressure cooking ends:

The timer sounds to show that the recipe is finished. To stop the timer beeping, press the + or - buttons once.



I open my NutriCook®

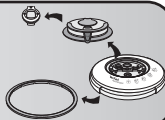
Never force the pressure cooker open, make sure the pressure indicator is down in the normal position.



Never remove the timer from its housing during cooking.

IMPORTANT

Remember to remove the timer, the control module and the seal when cleaning the lid.



If the timer flashes continuously with rapid beeps

ERROR MESSAGE

Make sure that:

- The timer is in place on the NutriCook®
- A cooking program has been selected
- When storing the lid upside down, the lid does not press on the + and - buttons.



Replacing the batteries



- The battery life depends on how often the timer is used. However, when you note that the display is completely or partially lost you should remove the battery.
- To contribute to protection of the environment, remove the used battery. Do not throw it away with the household waste but deposit it at a specialist collection centre. The timer battery is a lithium manganese button battery. It complies with European regulations.
- You can replace your battery reference CR2032 fitted in the timer or have it replaced by a retailer authorised for this type of service.
- To remove the battery from the timer, open the battery compartment. **Fig 11.**
- Always gently close up the battery cover, never forcing past its stop. **Fig 11.**

Recommendations for use

- Never force down the battery cover when closing it.
- If you lose the cover, you can obtain a replacement from all TEFAL Approved Service Centres.

First use

- Fill the NutriCook to the two-thirds mark (the maximum mark) with cold water.
- Place the steaming basket in the NutriCook.
- Close the NutriCook.
- Move the pressure selector to "prog 4".
- Set the timer for 20 minutes.
- Place the NutriCook on a heat source set to maximum power.
- When the signal sounds, the timer indicates that you need to turn the heat down so there is a constant, steady release of steam. **Fig. 12.**

The pressure cooking phase starts.

- Once the pressure cooking phase is finished, the beep sounds and the timer indicates that you need to turn off the heat and move the cooking programme selector (F) to . **Fig. 8.**
- Hot steam, and possibly droplets of water, escape from the steam outlet (A) in a vertical direction.

The soft pressure cooking phase starts (this time is ready programmed).

- When the soft pressure cooking phase is finished, the timer's beep sounds indicating that cooking is finished. .
- Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
- Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. **Fig. 1.**
- Remove the timer, rinse the NutriCook and dry it.

Always position the NutriCook so that the selector faces you.



I open my NutriCook®



Never force the pressure cooker open, make sure the pressure indicator is down in the normal position.

Using NutriCook

Before cooking

- Every time you use your cooker, first check that the control module is correctly fitted and tightened (using a coin) and check that the operating valve (L) located inside the lid can move, by moving the programme selector (F) to "prog 1" and pressing the valve with your finger. **Fig. 17.**
- Also check that the safety valve (M) can move: see **Fig. 18** and refer to the "Cleaning and Maintenance" heading.



decompression valve

- Close the NutriCook.
- Move the selector to one of the programmes as shown in your recipe book. **Fig. 9.**
- Programme the timer for the cooking time shown for your recipe. **Fig. 10.**
- Place the NutriCook on a heat source set to maximum power.

Always position the NutriCook so that the programme selector (F) faces you.

During cooking

Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially when using NutriCook near children.

The steam jet coming from the steam release outlet (A) is very hot.

- **With the first acoustic signal, the timer tells you to reduce the heat.**

Pressure cooking starts and the timer counts down.

- **At the end of the pressure cooking stage, on the second acoustic signal, the timer tells you to switch off the heat and set the cooking programme selector to . Fig. 8.**
- A jet of hot steam, and possibly droplets of water, escapes from the steam outlet (A) in a vertical direction.

The soft pressure cooking phase starts (this time is ready programmed).

- If you accidentally open your NutriCook during the soft cooking phase, close it back up immediately, and this will have no effect on cooking.
- Never remove the timer during the pressure cooking or soft pressure cooking phases.

Finishing cooking

- **At the end of the cooking time at low pressure, the third acoustic signal emitted by the timer indicates that cooking has ended. **
- Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
- Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. **Fig. 1**

To move NutriCook, use the carrying handles on the side of the cooker.

Cleaning and maintenance

- For best operation, be sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the NutriCook is used.
- After use always wash the NutriCook after each as directed below. Wash the basket in warm water with a little washing up liquid.

Never leave food in the NutriCook.

- Never use bleach or chlorine products as these could permanently damage of the stainless steel.
- Do not use steel wool.

To clean the inside of the NutriCook

- Clean it with a scouring pad and washing up liquid.
- If the inside of the stainless steel cooker shows iridescent reflections, or white spots left by hard water, clean with a solution of equal parts water and vinegar. Leave for 10 minutes. Rinse and dry completely.
- You can wash the NutriCook pan in the dishwasher.

To clean the outside of the NutriCook

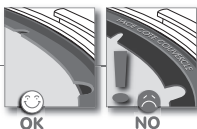
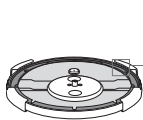
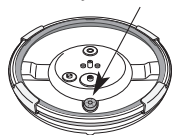
- Clean it with a sponge and washing up liquid.
- For tough staining on the outside of NutriCook use a special stainless steel polisher and cleanser from a hardware store.

To clean the NutriCook lid

- Remove the timer.
- Clean the lid with a sponge and washing up liquid.
- You can wash the lid in the dishwasher after first removing the timer, the control module and the seal.
- If the decorative crown (G) becomes discoloured by food (carrots, oranges...), rub it with a cloth dipped in a little cooking oil, then rinse it.
- To clean the steam release valve: remove the control module and clean the lid under running water. Visually check that the operating valve outlet is not blocked by holding it up to the light. **Fig 14**
- If you accidentally remove the base of the automatic air removal system, refit it by pressing and turning it simultaneously.

Never place the timer under running water or in the dishwasher.

Automatic air release system base



Never wash the seal in the dishwasher.

- After using the NutriCook, always clean the seal (H) and its groove.
- Wash the seal using a sponge and washing up liquid.
- To refit the lid seal, refer to the drawing **Fig. 15** and ensure that the words "face côté couvercle" are against the lid.

To clean the lid seal

To clean the control module and the valves

- Remove the control module from the lid and remove the timer: see the "Control module" heading.
- Remove the timer.
- Wash the module under a gentle flow of running water.
- Visually check that the steam release outlet **(A)** is not blocked by seeing light through it as shown in **Fig.16**. If it is blocked, clean it under running water. Refit the control module.
- Check that the operating valve **(L)** located inside the lid is mobile, by moving the program selector to "prog 1" and pressing with a finger: **Fig. 17**. You can only do this when the module is fitted on the lid!
- You can clean this valve under running tap water.
- Also check that the safety valve **(M)** works properly by using a cotton bud (for example) to press down hard on the centre of the pipe, a part that should move: see **Fig. 18**. You can clean this valve under running tap water.
- You can also wash the control module in the dishwasher, after taking care to remove the timer.
- Check that the steam release outlet seal **(K)** is in place. If this seal is missing or has been damaged, leaks may appear under the module when your NutriCook is in use. The shape of the seal lets you easily remove and refit it. If necessary, you can get replacement seals from a TEFAL Approved Service Centre.
- Check that the pressure indicator **(D)** is clean. It can be cleaned under running tap water.

Never dismantle the control module.

Don't forget to remove the timer before cleaning the control module by hand or in the dishwasher.

Never use a cutting or pointed object to clean the safety valve (M).

Never place the timer in the dishwasher.

- Use a clean dry cloth.
- Never use solvents.
- Never place the timer under water.

To clean the timer

To store your NutriCook _____

- Turn the lid over and place it on the NutriCook body.

Safety

- Your NutriCook is provided with a number of safety mechanisms.

Lid closure safety _____

- The jaws should be in contact with the lid edge. If this is not the case, then steam will leak from around. The pressure indicator and NutriCook will never come up to pressure.

Opening safety

- While NutriCook is under pressure, the open/close handle cannot be activated as the mechanism is locked down by the pressure indicator.
- In this case, never attempt to force the NutriCook open, but move the selector to  to the pressure indicator drops **(D)** back down before opening your NutriCook.

Excess pressure safety features _____

- NutriCook has two excess pressure safety features:
- First feature: the safety valve **(M)** releases pressure and the steam will escape under the control module. **Fig. 19.**
- Second feature: the seal **(H)** lets steam escape between the lid and the base. **Fig. 20.**
- If one of the two excess pressure safety systems is triggered:
 - Turn off the heat.
 - Do not move the cooker or turn the programme selector **(F)** to the steam release position.
 - Allow the NutriCook to cool down completely by standing at room temperature.
 - Open it up.
 - Check and clean the operating valve **(L)**, the steam release outlet **(A)**, the safety valve **(M)** and the seal **(H)**.

- 1 - The steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your NutriCook. Never tamper with this pressure indicator.
- 3 - Just like any other cooking appliance, always pay close attention to your NutriCook during use in the presence of children.
- 4 - Beware of the steam jet. when turning the pressure selector **(F)** to the  position.
- 5 - To move your NutriCook, always use both of the carrying handles on the side.
- 6 - Never leave food in your NutriCook.
- 7 - Never use bleach or chlorine products as they could affect the finish of the stainless steel.
- 8 - Never leave the lid to soak in water.
- 9 - Replace the sealing basket (H) every year.
- 10 - Always have your NutriCook checked by a SEB/Tefal Approved Service Centre after ten years of use.
- 11 - Never force on the opening/closing handle to open NutriCook.

Guarantee

- Your new TEFAL NutriCook comes with a ten year guarantee on the NutriCook pan provided that the appliance has been used according to these instructions.

This guarantee covers:

- Any defects relating to the metal structure of the NutriCook pan,
- Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any manufacturing defects.
- **The guarantee is only valid on presentation of a proof of purchase showing its date of purchase.**
- **The guarantee cover excludes:**
- Any damage caused by misuse or improper handling of the product or not used in accordance with the instructions, especially:

- Dropping, falls, placing in an oven...
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline below for the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.

If you have any problems or queries please call our Customer Relations team first for expert help and advice:

0845 602 1454 - UK

(01) 67 4003 - ROI

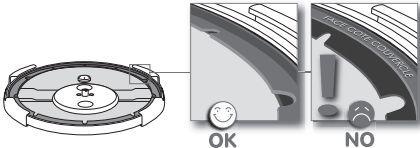
or consult our web site: www.tefal.co.uk

Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark.	Decorative crown.
Year of manufacture, Equipment identification / model reference.	On the top of a jaw, visible when the cover is in the "Open" position.
Max. operating pressure Max. safety pressure.	On the control module, when the module is removed from the lid.
Capacity.	On the outside of the NutriCook pan.

TEFAL answers your questions

EN

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid:	Check that the Open/Close handle is in the vertical position. Check the way up the seal is fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading. 
If the NutriCook has heated up under pressure with no liquid inside:	Have your NutriCook inspected by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	Check that: - The cooking program selector is set to one of the cooking programmes. - Your NutriCook is properly closed.
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, select the  programme. Wait for the pressure indicator to drop then move the Open/Close handle to the vertical position. Clean the operating valve and steam release outlet under running water and check that the safety valve moves: Fig. 17. See the "Cleaning and Maintenance" heading.
If steam escapes from around the lid, check:	That the lid is properly closed. The position of the lid seal is the correct way up. That the seal is in good condition, and if necessary, replace it. That the lid, the seal, its seat in the lid are clean. That the edge of the NutriCook pan is in good condition.

Problems	Recommendations
If steam escapes from around the lid together with a piercing noise, check :	That the seal is not caught between the body and the lid.
If you cannot open the lid:	Check that the selector is set to  . Check that the pressure indicator is down. If not: release pressure. Never tamper with this pressure indicator.
If food is not cooked or has burnt, check:	The cooking time is correct. The heat level was neither too low nor too high. That the cooking program selector was in the right position. The amount of liquid was sufficient for the cooking time.
If food has burnt in the NutriCook:	Fill the pan with water and leave the NutriCook to soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine products.
If one of the safety systems is triggered:	Turn off the heat. Leave the NutriCook to cool down without moving it or turning the programme selector (F) to the steam release position. Wait for the pressure indicator to drop down and open the NutriCook. Check and clean the operating valve, the steam release outlet, the safety valve and the seal. If the fault persists, have your NutriCook inspected by a TEFAL Approved Service Centre.
If the decompression valve (O) is disassembled :	Have your NutriCook® inspected by a TEFAL Approved Service Centre.



Environment protection first !

- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- ➔ Leave it at a local civic waste collection point

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 NutriCook à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas NutriCook dans un four chauffé.
- Déplacez NutriCook sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les pièces métalliques). 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 NutriCook dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- NutriCook cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que NutriCook est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que le sélecteur est en position de décompression avant d'ouvrir NutriCook et que l'indicateur de présence de pression est bien descendu.
- N'ouvrez jamais NutriCook en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “Sécurité”.
- N'utilisez jamais NutriCook sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne remplissez pas NutriCook au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- **N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.**
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas NutriCook au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), NutriCook 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 NutriCook pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle NutriCook.
- 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 NutriCook pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans NutriCook.

Conservez ces instructions

Tefal®

La Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

La nutrition c'est, bien sûr, de manger varié et équilibré... mais pas seulement, car la nutrition c'est bien plus que les ingrédients. La façon de les cuisiner joue un rôle essentiel dans leur transformation nutritionnelle et organoleptique (goût, texture...).

Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, TEFAL a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : des ustensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

TEFAL investit dans la recherche pour créer des appareils aux performances nutritionnelles uniques, qui sont validées par des études scientifiques.

Vous informer

TEFAL est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas. Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de TEFAL vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

- favorisant et préservant les qualités des ingrédients naturels et essentiels à votre alimentation,
- limitant l'utilisation de matières grasses,
- favorisant le retour aux goûts et aux saveurs oubliées,
- limitant le temps passé à la préparation d'un repas.

Au sein de cette gamme de produits, NutriCook® vous propose 4 programmes pour les 4 familles d'aliments.

Bienvenue dans l'univers NutriCook® !

NutriCook® : l'autocuiseur Nutrition & Saveurs.

FR

4 programmes pour une cuisson spécifique de chaque famille d'aliments :

-  **Jusqu'à 2 fois plus de vitamine C préservée pour vos légumes***
prog 1
-  Des glucides à assimilation plus lente*
prog 2
-  Cuisson plus rapide des viandes pour autant de vitamine B6 préservée*
prog 3
-  Jusqu'à 25 % en plus d'omega 3 préservés**
prog 4

*: par rapport à une cuisson classique **: par rapport à une cuisson au four



Un livre de recettes équilibrées : des petits pois printaniers aux papillotes de cabillaud, de la blanquette à la soupe froide de concombre... Sans oublier des tableaux de temps de cuissons des principaux légumes et aliments de base.

Description

- | | |
|---|--|
| A. Conduit d'évacuation de la vapeur | H. Joint |
| B. Système automatique d'évacuation d'air | I. Panier vapeur |
| C. Minuteur | J. Cuve |
| D. Indicateur de présence de pression | K. Joint d'étanchéité du conduit d'évacuation de la vapeur |
| E. Anse d'ouverture/fermeture | L. Soupape de fonctionnement |
| F. Sélecteur de programmes de cuisson | M. Soupape de sécurité |
| G. Couronne d'habillage | N. Axe de fixation du module de commande |
| | O. Clapet de décompression |

Caractéristiques

Diamètre du fond de NutriCook®

Capacité	Cuve Ø int	Ø fond	Réf. NutriCook	Matériau cuve et couvercle
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Inox
8 L	25 cm	20 cm	P42214	

Informations normatives

- Pression supérieure de fonctionnement : 85 kPa
- Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles



- NutriCook s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de NutriCook.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.

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

- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que NutriCook soit bien centré.

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de NutriCook disponibles dans le commerce sont :

Accessoires	Références
Joint 6 L	X1010004
Joint 8 L	X1010003
Minuteur	X1060003

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

Ouverture

- **Vérifiez** que le sélecteur de programme de cuisson est en position  **Fig 8** et que l'indicateur de pression est descendu.
- **Basculez** l'anse d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mâchoires s'écartent) : **Fig 1**
- **Soulevez** le couvercle.

Pour les opérations d'ouverture/fermeture, le module doit impérativement être en place sur le couvercle.

Les mâchoires doivent être en contact avec le bord du couvercle.

Fermeture

- **Posez** le couvercle verticalement sur la cuve en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- **Basculez** l'anse d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale. **Fig 2.**
- **Exercez** un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est bien en position verticale.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint.

Module de commande

- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre NutriCook.
- Une fois le minuteur retiré, le couvercle complet et la cuve peuvent passer au lave vaisselle.
- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre NutriCook de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre NutriCook peut être utilisé normalement.

Pour retirer le module du couvercle :

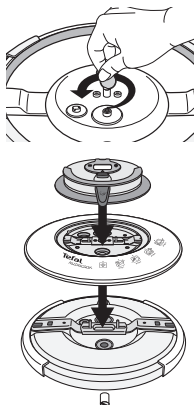
- Retournez le couvercle.
- Dévissez l'écrou de fixation du module à l'aide d'une pièce de monnaie, tout en maintenant le module de l'autre main.
- Retournez le couvercle et retirez le module.

Pour fixer le module de commande sur le couvercle :

- Positionnez la couronne sur le couvercle.
- Positionnez le module, arche rabattue, sur le couvercle.
- Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.

Le module de commande ne peut être mis que dans un sens.

N'utilisez jamais NutriCook sans la couronne.



Remplissage minimum

Pour une cuisson directement dans la cuve

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres). **Fig 3.**

Pour une cuisson vapeur

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez votre panier vapeur Nutrition au fond de la cuve. **Fig 5.**

Si NutriCook a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre NutriCook par un Centre de Service Agréé TEFAL.

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

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre NutriCook au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage). **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 NutriCook au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. **Fig 6.**

Utilisation du panier vapeur

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez le panier vapeur dans le fond de la cuve. **Fig 5.**

Utilisation du sélecteur de programmes

- Le livre de recettes qui accompagne NutriCook vous indique pour chaque recette le programme à sélectionner.
- **De manière générale, les programmes de cuisson* correspondent à :**



Légumes

prog 1



Féculents

prog 2



Viandes

prog 3



Poissons et crustacés

prog 4

- Néanmoins pour certaines recettes mélangeant plusieurs familles d'aliments, le programme a été choisi et validé par notre chef afin de vous garantir une texture et un goût incomparables.
- **Si vous souhaitez innover et créer vos propres recettes ou cuire des ingrédients absents des tableaux situés à la fin du livre, nous vous recommandons de suivre les indications ci-dessus : "prog 1" pour les légumes, "prog 2" pour les féculents (ou recettes contenant au moins un féculent), "prog 3" pour les viandes et "prog 4" pour les poissons et crustacés.**
- Selon le programme choisi le temps de la cuisson douce est de : "prog 1" = 4 min, "prog 2" = 6 min, "prog 3" = 10 min, "prog 4" = 4 min.
- Cuisiner à partir d'ingrédients surgelés n'a pas d'incidence sur le programme de cuisson.
- Pour les soupes, nous vous recommandons de sélectionner le "prog 2".

Utilisation du minuteur

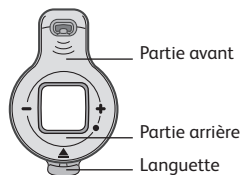
- NutriCook n'est pas un autocuiseur traditionnel, TEFAL a innové pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments mais surtout pour exhausser le goût des plats préparés.
- Chaque programme de cuisson intègre une phase vapeur douce en fin de cuisson pour révéler la saveur des aliments. Rapide et puissante au début, la vapeur se fait douce et modérée en fin de cuisson.
- Ces 2 modes de cuisson vont, en limitant les phénomènes de sur-cuisson, assurer une cuisson parfaite basée sur une grande qualité organoleptique et une préservation optimale des nutriments et autres vitamines.
- Pour faciliter l'utilisation de NutriCook, le minuteur va vous accompagner et vous guider tout au long de vos recettes.

Mise en place et retrait du minuteur

- Pour mettre le minuteur (C) en place **Fig. 7**, insérez d'abord la partie avant puis clipsez la partie arrière.
- Pour retirer le minuteur (C), appuyez sur la languette et soulever.

Chaque cuisson se déroule en deux phases :

- La durée de la première phase en pression est directement liée à la recette choisie ou à l'ingrédient à cuire, vous devez programmer ce temps sur le minuteur à l'aide des touches – et +.
- La seconde phase de cuisson douce est déjà programmée dans le minuteur et vous n'avez qu'à vous laisser guider...
- A tout moment vous avez la possibilité d'arrêter définitivement le minuteur par un appui simultané sur les 2 touches.
- En cours de cuisson le temps n'est modifiable que si le minuteur est positionné sur le produit. Au cours de la cuisson douce, le temps n'est pas modifiable.



N'ouvrez pas NutriCook avant la fin de la cuisson douce, vous risqueriez de stopper la cuisson avant que les ingrédients ne soient complètement cuits. Voir paragraphe « Fin de cuisson ».



Je mets les ingrédients



Je ferme NutriCook



Je sélectionne le programme



Je programme le temps de cuisson



J'allume la source de chauffe puissance maxi

NutriCook monte en température

Source puissance maxi



Temps programmé fixe

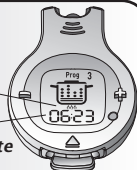
La vapeur s'échappe :

le minuteur sonne pour indiquer que la cuisson sous pression commence (étape 1)



Je réduis la source de chauffe

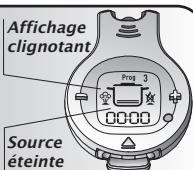
Source puissance réduite



Le décompte défile

La cuisson sous pression vient de se terminer :

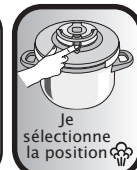
le minuteur sonne



Source éteinte



je coupe la source de chauffe



Je sélectionne la position

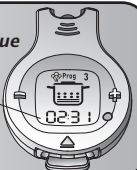
La cuisson douce (étape 2) commence automatiquement :

je n'ouvre pas avant la fin de cette étape 2 :

TEMPS AUTOPROGRAMMÉ, je n'interviens pas



Décompte automatique qui défile



Fin de cuisson douce :
le minuteur sonne pour indiquer que la recette est terminée.

Pour arrêter la sonnerie du minuteur, j'appuie une seule fois sur l'une des touches + ou -.



J'ouvre NutriCook

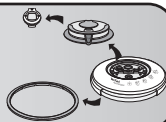
Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.



Ne pas retirer le minuteur de son logement pendant la cuisson.

IMPORTANT

Pensez à retirer le minuteur, le joint et le module de commande lors du nettoyage du couvercle



Si le minuteur clignote en continu avec des bip rapprochés

MESSAGE D'ERREUR

- Assurez-vous que :**
- le minuteur est bien en place sur NutriCook
 - un programme de cuisson a bien été sélectionné
 - le couvercle posé à l'envers ne repose pas sur les touches + et -.



Changement de la pile



- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer la pile.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée. Ne la jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-la dans un centre de collecte spécialisé. En effet, la pile du minuteur est une pile lithium au manganèse de type bouton. Elle est conforme à la réglementation Européenne.
- Vous pouvez remplacer ou faire remplacer votre pile référence CR2032 logée dans le minuteur par un commerçant habilité à ce type de service.
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile. Fig 11.
- Refermez doucement le bouchon de pile, ne **forcez** pas au-delà des butées. Fig 11.

Recommandations d'utilisation

- Ne pas forcer sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Service Agréés TEFAL.

Première utilisation

- Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage).
- Mettez le panier vapeur dans la cuve.
- **Fermez** NutriCook.
- **Positionnez** le sélecteur de pression sur "prog 4".
- Programmez 20 minutes sur le minuteur.
- **Posez** NutriCook sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Au signal sonore, le minuteur vous indique de réduire la source de chauffe. **Fig. 12.**

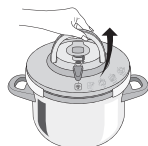
L'étape de cuisson sous pression commence.

- À la fin de l'étape de cuisson sous pression, au signal sonore le minuteur vous indique d'éteindre la source de chauffe et de positionner le sélecteur de programme de cuisson sur . **Fig. 8.**

L'étape de cuisson en pression douce commence (temps auto-programmé).

- À la fin de l'étape de cuisson en pression douce, le signal sonore du minuteur indique que la cuisson est terminée. .
- **Vérifiez** que l'indicateur de présence de pression (D) soit descendu.
- **Relevez** l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. **Fig. 1.**
- Retirez le minuteur, rincez NutriCook et séchez-le.

Orientez NutriCook de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.

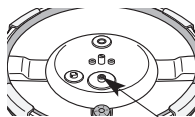


Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.

Utilisation de NutriCook

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation, vérifiez que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et vérifiez que le clapet de décompression (L) situé à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programmes sur "prog 1" et en appuyant avec le doigt. **Fig. 17.**
- Vérifiez également que la soupape de sécurité (M) est mobile : voir **Fig. 18** et voir paragraphe « Nettoyage et entretien ».



Clapet de décompression

- **Fermez** NutriCook.
- Positionnez le sélecteur sur l'un des programmes comme indiqué dans votre livre de recettes. **Fig. 9.**
- Programmez sur le minuteur le temps de cuisson indiqué sur votre recette. **Fig. 10.**
- Posez NutriCook sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Orientez NutriCook de telle sorte que le sélecteur soit face à vous.

Pendant la cuisson

Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez NutriCook à proximité d'enfants.

La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.

- Au premier signal sonore, le minuteur vous indique de réduire la source de chauffe.

L'étape de cuisson sous pression commence.

- À la fin de l'étape de cuisson sous pression, au second signal sonore le minuteur vous indique d'éteindre la source de chauffe et de positionner le sélecteur de programme de cuisson sur . **Fig. 8.**

L'étape de cuisson en pression douce commence (temps auto-programmé).

- Si par mégarde vous ouvrez NutriCook pendant la phase de cuisson douce, refermez-le immédiatement, dans ce cas cela n'aura pas d'incident sur la cuisson.
- Ne retirez pas le minuteur pendant les étapes de cuisson.

Fin de cuisson

- À la fin de l'étape de cuisson en pression douce, le troisième signal sonore du minuteur indique que la cuisson est terminée. 
- **Vérifiez** que l'indicateur de présence de pression (D) soit descendu.
- **Relevez** l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. **Fig. 1**

Nettoyage et entretien

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez NutriCook après chaque utilisation avec de l'eau additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.

Ne laissez pas séjourner d'aliment dans NutriCook.

- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre.
- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

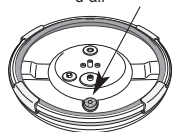
- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

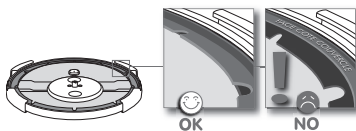
- Retirez le minuteur.
- Après chaque utilisation, retirez le module et la couronne et lavez-les avec une éponge et du produit vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré le minuteur, le joint et le module.
- En cas de coloration de la couronne d'habillage par des aliments (carottes, oranges,...), frottez la avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au rinçage.
- Pour nettoyer le clapet de décompression : **retirez** le module de commande et **passez** le couvercle sous l'eau. Vérifiez à l'œil et au jour que le conduit du clapet n'est pas obstrué. **Fig 14**
- Si par mégarde vous retirez la base du système automatique d'évacuation d'air, remettez-le en place en appuyant et en tournant simultanément.

Ne passez jamais le minuteur sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

Base du système automatique d'évacuation d'air



Pour nettoyer le joint du couvercle



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H) et son logement.
- Lavez le joint avec une éponge et du produit vaisselle.
- Pour remettre le joint en place voir **Fig. 15** et veillez à ce que l'inscription « face côté couvercle » soit contre le couvercle.

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle : voir paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module sous un filet d'eau.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de la vapeur (**A**) n'est pas obstrué voir **Fig. 16**. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Vérifiez que la soupape de fonctionnement (**L**) située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programme sur "prog 1" et en appuyant avec le doigt : **Fig. 17**.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité (**M**) en appuyant fortement à l'aide d'un coton tige (par exemple) dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile : voir **Fig. 18**. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vous pouvez également mettre le module de commande au lave-vaisselle en vous assurant de bien avoir retiré le minuteur.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module (**K**). Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de NutriCook. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Si besoin, cette pièce est à votre disposition dans les centres de Services Agréés TEFAL.
- Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression (**D**) , vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez pas de retirer le minuteur.

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

Pour nettoyer le minuteur

Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- N'utilisez pas de solvant.
- Ne passez jamais le minuteur sous l'eau.

Pour ranger NutriCook

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Sécurité

- NutriCook est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité.

Sécurité à la fermeture

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

Sécurité à l'ouverture

- Si NutriCook est sous pression, l'anse d'ouverture/fermeture ne peut être actionnée car le mécanisme est verrouillé par l'indicateur de présence de pression.
- Dans ce cas, ne cherchez pas à forcer l'ouverture, mais amenez le sélecteur sur  et attendez que l'indicateur de présence de pression (D) retombe avant d'ouvrir NutriCook.

Sécurités à la surpression

- NutriCook est équipé de deux dispositifs de sécurité à la surpression :
- Premier dispositif : la soupape de sécurité (M) libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande : **Fig. 19**.
- Deuxième 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 :
 - Arrêtez la source de chaleur
 - Laissez refroidir complètement NutriCook.
 - Ouvrez
 - Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (L), le conduit d'évacuation de vapeur (A), la soupape de sécurité (M) et le joint (H).

Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir NutriCook. N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez NutriCook à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer NutriCook, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans NutriCook.
- 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.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier NutriCook dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.
- 11 - Ne forcez jamais sur l'anse d'ouverture/fermeture pour ouvrir NutriCook.

Garantie

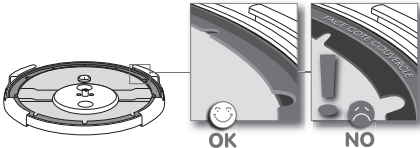
- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**
- **Ces garanties excluent :**
- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...

- Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL le plus proche de chez vous.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Couronne d'habillage
Année et lot de fabrication, Identification de l'équipement / référence modèle	Sur le bord supérieur d'une mâchoire, visible lorsque le couvercle est en position « ouverture ».
Pression supérieure de fonctionnement, Pression maximum de sécurité	Sous le module de commande, module retiré du couvercle.
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est en position verticale. Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien". 
Si NutriCook a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier NutriCook par un Centre Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Vérifiez que : - Le sélecteur de programmes de cuisson est bien sur l'un des programme de cuisson. - NutriCook est bien fermé.
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, sélectionner le programme . Attendre la descente de l'indicateur de présence de pression puis basculer l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité est mobile : Fig. 17. Voir paragraphe Nettoyage et entretien.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du 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.

Problèmes	Recommandations
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 :	Vérifiez que le sélecteur est sur  . Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon : décompressez. N'intervenez jamais 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 du sélecteur de programme de cuisson. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans NutriCook :	Laissez tremper votre cuve quelque 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 NutriCook 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 Service Agréé TEFAL.
Si le clapet de décompression (O) est démonté :	Faites vérifier NutriCook par un Centre de Service Agréé TEFAL.

Produit électrique ou électronique en fin de vie _____

Participons à la protection de l'environnement!



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Güvenlik Önerileri

Güvenliğiniz için bu cihaz, uygulanabilir norm ve yönetmeliklere uygundur:

- Basınç altındaki Ekipmanlar Yönetmeliği
- Besinlerle temas halindeki materyaller

- Çevre

- Bu cihaz ev içi kullanıma yönelik olarak tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okumak için zaman ayırınız ve her zaman "Kullanım kılavuzuna" başvurunuz.
- Tüm pişirme cihazlarında olduğu gibi, özellikle NutriCook çocukların yakınında kullanıyorsanız çok dikkatli olun.
- NutriCook'u sıcak bir fırın içerisine koymayın.
- Basınçlı iken NutriCook'u çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Isınan yüzeylere dokunmayın (özellikle metal kısımlara). Tutmak için sapları ve düğmeleri kullanın. Gerekirse eldiven kullanın. **Haznenin tutacaklarının düzgün bir şekilde sabitlendiklerinden emin olun. Gerekirse sıkıştırın.**
- NutriCook'u uygun olduğu amacın dışında kullanmayın.
- NutriCook besinleri basınç altında pişirir. Yanlış kullanılması halinde hasıranma sonucu yaralanmalar oluşabilir. Çalıştırmadan önce NutriCook'un doğru bir şekilde kapatılmış olduğundan emin olun. "Kapatma" paragrafına bakınız.
- NutriCook'u açmadan önce pişirme programını seçme düğmesinin basınç tahliye pozisyonunda olduğunu ve basınç göstergesinin aşağıda olduğunu kontrol edin.
- NutriCook'u asla zorla açmayın. İçerdeki basıncın düşmüş olduğundan emin olun. "Güvenlik" paragrafına bakınız.
- NutriCook'u asla içinde sıvı olmadan kullanmayın, bu ciddi bir şekilde hasara yol açabilir. Pişirme süresince her zaman yeterli miktarda sıvı olduğundan emin olun.
- Kullanım talimatlarına uygun olarak, uygun ısı kaynakları kullanın.
- **Düdüklü tencerenizde kaya tuzu kullanmayın, onun yerine pişirme neredeyse tamamlanmak üzere iken sofra tuzu ilave edin.**
- NutriCook'u hacminin 2/3'ünden fazla doldurmayın (azami doldurma işareti).
- **Düdüklü tencereniz içinde iri taneli tuz kullanmayın, tuzu pişirme işleminin sonunda ilave edin.**
- Pirinç, kuru baklagiller veya kompostolar gibi pişirme sırasında genleşen besinler için, NutriCook'u kapasitesinin yarısından fazla doldurmayın. **Balkabağı veya kabak çorbası gibi çorbalar pişirdikten sonra düdüklü tencerenizin soğuması için birkaç dakika bekleyin, daha sonra akan soğuk suyun altına koyarak tamamen soğumasını sağlayın.**
- Basınç etkisiyle şişme riski taşıyan yüzeysel bir deri içeren etlerin pişirilmesinden sonra (örnek dana dili...), etin şiş bir görünümü olsa da patlatmayın; yanabilirsiniz. Eti pişirmeden önce delmenizi öneriyoruz.
- Nişastalı besinler pişirildiğinde (bezelye, ravent...), bu besinlerin dışarıya sıçramaması için açmadan önce NutriCook'un hafifçe çalkalanması gerekmektedir.
- Her kullanımdan önce supapların tıkanıp tıkanmadığını kontrol edin. "Pişirmeden önce" paragrafına bakınız.
- NutriCook'u, basınçlı yağda kızartma yapmak için kullanmayınız.
- Temizlik ve bakım talimatları dışında emniyet sistemlerine müdahale etmeyiniz.
- Sadece modeline uygun olan orijinal TEFAL parçaları kullanınız. Özellikle orijinal bir hazne ve orijinal bir kapak kullanınız.
- Alkol buharları yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika kaynamasını bekleyin. Alkol bazlı tarifler için cihazınızı gözetim altında bulundurun.
- Pişirme öncesinde ve sonrasında asitli veya tuzlu besinleri saklamak için NutriCook'u kullanmayın; haznenize zarar verebilir.
- NutriCook ile yaptığınız tariflerde süt kullanmayınız.

Bu talimatları

Tefal®

Lezzetli Beslenme

TR

Sağlığınız için yenilikler geliştiriyor

Beslenme çeşitli ve dengeli bir biçimde yemektir ... ancak sadece bu kadarıyla sınırlı değildir, çünkü beslenme besinlerden çok daha fazlasıdır. Besinlerin pişirilme şekli onların besleyicilik oranı ve organoleptik dönüşümlerinde çok önemli bir rol oynamaktadır (lezzet, doku...).

TEFAL DAHA KEYİFLİ BESLENME'ye yönelik bir ürün gamı geliştirildi: besinlerin besleyici özelliklerini koruyan ve besinlerin gerçek lezzetini açığa çıkaran marifetli ürünler geliştiriyor.

Sizlere benzersiz çözümler sunuyor

TEFAL bilimsel araştırmalar sonucunda onaylanmış, besleyicilik açısından benzersiz performanslara sahip cihazlar yaratmak için araştırmaya yönelik yatırımlar yapmaktadır.

Sizi bilgilendiriyor

TEFAL yemeklerinizi hazırlamak için size hız, kolaylık ve güven sağlayarak beslenmenizde her zaman en önemli yardımcınız olmuştur.

Tefal'in besleyici ve Lezzetli serisi, aşağıdaki hususları sağlayarak mutfak keyfinizi arttıracak ve dengeli beslenmenize yardımcı olacaktır

- beslenmeniz için mutlaka gerekli olan besinlerin besin kalitesini arttırarak ve koruyarak,
- yağlı besinlerin tüketimini sınırlayarak,
- unutulmuş tat ve lezzetlere dönüşü destekleyerek,
- yemek hazırlanması için harcanan zamanı azaltarak.

Bu ürün serisi içinde, NutriCook® size 4 besin grubun için 4 farklı program sunmaktadır.

NutriCook® Dünyasına hoş geldiniz!

NutriCook® : Beslenme & Lezzet düdüklü tenceresi.

Her gıda grubuna özel pişirme için 4 farklı program:

-  **Sebzelerin içinde bulunan C vitamini 2 kat daha fazla korunur***
prog 1
-  **Karbonhidratların vücutta daha yavaş emilmesini sağlar ***
prog 2
-  **Etler,B6 vitaminleri daha fazla korunarak daha hızlı pişirilir ***
prog 3
-  **%25 'e kadar daha fazla Omega 3 korunur ****
prog 4

*: klasik bir pişirme yöntemine oranla - **: fırında pişirme yöntemine oranla



Bir adet dengeli beslenme kitapçığı: Kâğıtta morina balığı, soğuk salatalık soslu et yemeği vb. bahar yemekleri... Ayrıca sıklıkla kullanılabilecek sebzelerin pişirme süreleri ve temel besin değerlerini de unutmamak gerekir.

Tanım

- | | |
|-----------------------------------|------------------------------|
| A. Buhar tahliye kanalı | I. Buhar sepeti |
| B. Otomatik hava tahliye sistemi | J. Hazne |
| C. Akıllı kontrol saati | K. Buhar tahliye kanalı |
| D. Basınç göstergesi | sızdırmazlık contası |
| E. Açma/kapama kulbu | L. Çalışma supabı |
| F. Pişirme programı seçme düğmesi | M. Emniyet supabı |
| G. Kapama başlığı | N. Kumanda modülü takma pimi |
| H. Conta | O. Basıncı serbest bırakma |

Özellikler

NutriCook taban çapı

Kapasite	Hazne içi Ø	Taban Ø	NutriCook referansı	Malzeme gövdesi ve kapak
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Paslanmaz çelik
8 L	25 cm	20 cm	P42214	

Standart hakkında bilgiler

- Yüksek çalışma basıncı: 85 kPa
- Maksimum güvenlik basıncı: 120 kPa

Uyumlu ısı kaynakları



- NutriCook, endüksiyon dahil tüm ısıtma kaynakları üzerinde kullanılır.
- Elektrik plakası ve endüksiyon üzerinde, NutriCook'un tabanına eşit veya daha küçük çapta bir plaka kullanın.
- Seramik cam tabla üzerinde haznenin dibinin temiz ve pürüzsüz olmasından emin olun.
- Gaz üzerinde, alevin haznenin çapını aşmaması gerekmektedir.

Haznenizi boşken ısıtmayın, ürününüz zarar görebilir.

- Ocak üzerinde, NutriCook'un tam olarak ortalanmasına dikkat edin.

TEFAL Aksesuarları

- Piyasada bulunabilecek NutriCook aksesuarları şunlardır:

Aksesuarlar	Referanslar
Conta 6 L	X1010004
Conta 8 L	X1010003
Akıllı kontrol saati	X1060003

- Başka parçaların değiştirilmesi veya onarımlar için, Yetkili bir TEFAL Servis Merkezine müracaat ediniz.
- Sadece modelinize uygun orijinal TEFAL parçaları kullanın.

Açma

- Pişirme programını seçme düğmesinin  **Şekil 8** pozisyonunda olmasını ve basınç göstergesinin inmiş olduğunu kontrol edin.
- Açma/kapama kulbunu yatay pozisyondan dikey pozisyona getirin (kısaçklar ayrılır): **Şekil 1**
- Kapağı kaldırın.

Açma/kapama işlemleri için, modülün mutlaka kapağın üzerine yerleştirilmiş olması gerekmektedir.

Kapatma

Kısaçkların kapağın kenarına temas etmesi gerekmektedir.

- Kapağı gövdenin üzerine oturtun ve iyice yerleştirin.
- Açma/kapama kulbunu dikey pozisyondan yatay pozisyona getirin. **Şekil 2.**
- Kilitleme mekanizmasını harekete geçirmek için hafifçe bastırın.
- Kapalı pozisyonda, kapağın hazne üzerinde serbestçe dönmesi normaldir.

Eğer kapağı kapatamıyorsanız:

- Açma/kapama kulbunu dikey pozisyonda tutarak kapağı haznenin üzerine yerleştirdiğinizi kontrol edin.
- Contanın doğru olarak takılmış olmasını kontrol edin.

Kumanda modülü

- Kumanda modülü, NutriCook'unuzun çalışmasını sağlayan tüm unsurları üzerinde bulundurur.
- Akıllı kontrol saati ile kurduğunuz süre sona erdiğinde akıllı kontrol saatini çıkartarak kapağı ve gövdeyi bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Kumanda modülü, NutriCook'unuzun çalışmasını sağlayan tüm unsurları kapsar. Kapak üzerine takıldığında, NutriCook'unuz normal bir şekilde kullanılabilir.

Modülü kapaktan çıkarmak için:

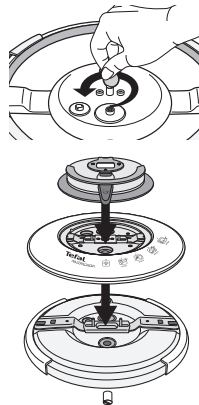
- Kapağı ters çevirin.
- Bir bozuk para yardımıyla ve modülü diğer elinizle alttan tutarak modülün tespit somununu açın.
- Kapağı çevirin ve kontrol modülünü kaldırın.

Kumanda modülünü kapağın üzerine takmak için:

- Kapama başlığını üzerine yerleştirin,
- Açma/kapama kulbu yatık vaziyette iken modülü kapağın üzerine yerleştirin.
- Modülü kapağın üzerinde tutarak hepsini ters çevirin ve bir bozuk para yardımıyla tespit somununu sıkıştırın.

Kumanda modülü sadece tek bir yönde takılabilir.

NutriCook'u hiçbir zaman başlığı olmadan kullanmayın.



Minimum doldurma

Doğrudan hazne içerisinde pişirmek için

- Her zaman en az 25 cl'ye (2 bardak) eşit miktarda sıvı koyun. Şekil 3.

Buharda pişirmek için

- Haznenin dibine 75 cl su koyun (3 bardak).
- Haznenin dibine Besleyici buhar sepetinizi yerleştirin. Şekil 5.

Eğer NutriCook içerisinde sıvı olmadan ısındı ise:

- NutriCook'unuzu Yetkili bir TEFAL Servis Merkezine kontrol ettirin.

Buhar sepetine yerleştirilmiş olan besinlerin NutriCook'un kapağına temas etmemesi gerekmektedir.

Maksimum doldurma

- NutriCook'unuzu asla hazne yüksekliğinin 2/3'ünden fazla doldurmayın (maksimum doldurma işareti). **Şekil 4.**

Bazı besinler için

- Pirinç, kuru baklagiller veya kompostolar gibi pişirme sırasında genleşen besinler için, NutriCook'u kapasitesinin yarısından fazla doldurmayın. **Şekil 6.**

Buhar sepetinin kullanılması

- Haznenin dibine 75 cl su koyun (3 bardak).
- Haznenin dibine buhar sepetini yerleştirin. **Şekil 5.**

Program seçme düğmesinin kullanılması

- NutriCook ile birlikte verilen tarif kitapçığında, her tarif için seçilecek program size belirtilmektedir.
- Genel olarak, pişirme programları aşağıdakilere karşılık gelmektedir:



Sebzeler

prog 1



Nişastalı
gıdalar

prog 2



Etler

prog 3



Balıklar ve
deniz
kabukluları

prog 4

- Bununla birlikte bazı tariflerde birçok besin grubu kullanılmıştır, eşsiz bir lezzet ve kıvam elde etmeniz için, program, şefimiz tarafından seçilmiş ve onaylanmıştır.
- Kendi tariflerinizi yaratmak veya geliştirmeyi, kitabın sonunda bulunan tablolarda bulunmayan malzemeleri kullanmayı arzulamanız halinde, yukarıdaki talimatlara uymanızı tavsiye ediyoruz: Sebzeler için "prog 1", nişastalı besinler (veya en az bir nişastalı besin içeren tarifler için) için "prog 2", etler için "prog 3" ve balıklar ve kabuklu deniz ürünleri için "prog 4".
- Seçili olan pişirme programına bağlı olarak, düşük basınçta buharlı pişirme aşaması 1. program için 4 dk, 2. program için 6 dk, 3. program için 10 dk ve 4. program için 4 dk sürer.
- Pişirdiğiniz gıdanın donmuş olması seçeceğiniz programda herhangi bir değişiklik gerektirmez
- Çorbalar için, prog 2'yi seçmenizi öneriyoruz.

Akıllı Kontrol Saatinin Kullanılması

- NutriCook geleneksel bir düdüklü tencere değildir, TEFAL bu ürünü gıdaların besleyici özelliklerini en iyi şekilde korumak ve özellikle hazırlanan yemeklerin lezzetini arttırmak için geliştirmiştir.
- Her pişirme programı, gıdaların lezzetini ortaya çıkarmak için pişirme işlemi sonunda düşük basınçta buharla pişirme safhası içermektedir. Başlangıçta hızlı ve güçlü olan basınçlı pişirme sonunda hafifler ve azalır.
- Bu iki pişirme şekli, fazla pişme olgusunu sınırlandırarak, en iyi organoleptik kalite ve besin değerlerinin ve diğer vitaminlerin en iyi şekilde korunması ilkesini baz alan kusursuz bir pişirme işlemi elde etmenizi sağlayacaktır.
- NutriCook'un kullanımını kolaylaştırmak için, tariflerinizi hazırlarken akıllı kontrol saati size yardım ve kılavuzluk edecektir.

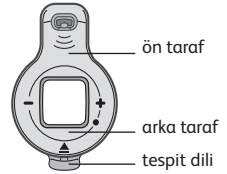
TR

Akıllı Kontrol Saatinin takılması ve çıkarılması

- Akıllı Kontrol Saati (C) yerine takmak için **Şekil 7**, önce ön tarafı takın ve ardından arka tarafı bastırarak yerine oturtun.
- Akıllı Kontrol Saati (C) çıkarmak için, dilin üzerine basın ve kaldırın.

Her pişirme işlemi iki safhada gerçekleşmektedir:

- Birinci yüksek basınçlı pişirme safhasının süresi, doğrudan seçilen tarife veya pişirilecek gıdaya bağlıdır, bu süreyi - ve + tuşları yardımıyla Akıllı Kontrol Saati üzerinde programlamanız gerekmektedir.
- İkinci düşük basınçta buharlı pişirme safhası Akıllı Kontrol Saati üzerinde önceden programlanmıştır ve size sadece yönlendirilmek kalmaktadır...
- Her iki düğmeye aynı anda basarak Akıllı Kontrol Saati dilediğiniz zaman kapatabilirsiniz.
- Pişirme sırasında, ancak NutriCook'ta Akıllı Kontrol Saati aktifse pişirme süresini değiştirebilirsiniz. Düşük basınçta buharlı pişirme aşaması sırasında pişirme süresinde değişiklik yapamazsınız.



Basınçta buharlı pişirme süresi sona ermeden önce açmayın, besinler tamamen pişmeden pişirme işlemi durdurmuş olabilirsiniz. «Pişirme sonu» paragrafına bakınız.



Gerekli malzeme-yi koyuyorum

1



NutriCook 'u kapatıyorum

2



Programı seçiyorum

3



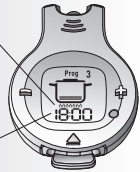
Piştirme süresini programlıyorum

4



Akıllı Kontrol Saatini basınçlı piştirme sırasında yerinden çıkarmayınız, aksi takdirde otomatik zamanlayıcı devre dışı kalacaktır

Maksimum ısı kaynağı



Programladığınız sabit süre



NutriCook'un sıcaklığı artıyor



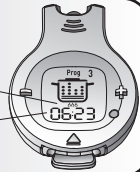
Buhar çıkıyor:

Basınçlı piştirme işleminin başladığını belirtmek üzere zamanlayıcı çalar (safha 1)



Isı kaynağını kısıyorum

Düşük ısı kaynağı



Sayaç ilerliyor



Yüksek basınç altında piştirme bitmiştir:

Yanıp sönen işaretler belirir Akıllı Kontrol saati çalar

Yanıp Sönen işaretler

Kapalı ısı kaynağı



Isı kaynağını kapatıyorum



pozisyonu seçiyorum



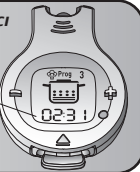
Düşük basınçlı buharla piştirme işlemi (safha 2) otomatik olarak başlıyor:

Bu ikinci safha sona ermeden kapağı açmıyorum

OTOMATİK OLARAK PROGRAMLANMIŞ ZAMAN, Müdahale etmiyorum



Zamanlayıcı ilerliyor





Düşük basınçlı buharla pişirme işlemi sonunda :

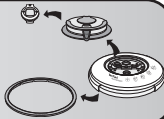
pişmenin tamamlandığını belirtmek üzere Akıllı Kontrol Saati çalar:  Akıllı Kontrol Saatinin alarmini durdurmak için, + veya - tuşlarından biri üzerine bir kere basıyorum.



Piştirme işlemi sırasında Akıllı Kontrol Saatini yerinden çıkarmayın.

ÖNEMLİ

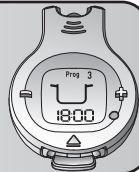
Kapağı yıkarken akıllı kontrol saatini, kontrol modülünü ve iç lastiği mutlaka çıkarın.



Eğer Akıllı Kontrol Saati, bip sesleri ile birlikte sürekli yanıp sönüyorsa

HATA MESAJI

- Aşağıdaki durumların sağlanmış olmasından emin olun:
- Akıllı Kontrol Saatinin NutriCook® üzerine yerleştirilmiş olduğundan
 - Bir piştirme programının seçilmiş olduğundan
 - Kapağı yerinden çıkararak ters koyduğunuzda + ve - tuşlarına basmıyor olduğunuzdan.



Pillerin değiştirilmesi



- Pilin kullanım ömrü, sayacın kullanım frekansına bağlıdır. Yine de, ekranda tamamen veya kısmen kaybolma tespit etmeniz halinde, pili değiştirmeniz gerekir.
- Çevre korumasına katkıda bulunmak için, kullanılmış pilleri çıkarın. Pilleri evsel atıklar ile birlikte imha etmeyin, özel bir toplama merkezine bırakın. Zaman sayacının pili, yuvarlak tip, manganız içeren bir lityum pildir. Avrupa düzenlemesine uygundur.
- Sayaç içinde bulunan CR2032 referans pilinizi değiştirebilir veya bu tip hizmeti sağlayan bir servise değiştirebilirsiniz.
- Pili sayacınızdan çıkarmak için, pil kapağını çıkarın. **Şekil 11.**
- Pil kapağını yavaşça yeniden kapatın, fazla zorlamayın. **Şekil 11.**

Kullanım tavsiyeleri

- Kapatırken pil kapağını zorlamayın.
- Kaybedilmesi halinde, TEFAL Yetkili Servis Merkezlerimizden başka bir Akıllı Kontrol Saati temin edebilirsiniz.

İlk kullanım

- Haznenin 2/3'üne kadar su doldurun (maksimum doldurma işareti).
- Buhar sepetini hazne içersine koyun.
- NutriCook'u kapatın.
- Program seçme düğmesini PROG 4 üzerine getirin.
- Akıllı Kontrol Saati üzerinde 20 dakikayı programlayın.
- NutriCook'u, maksimum güçte ayarlanmış olan bir ısı kaynağı üzerine yerleştirin.
- Sesli sinyal duyulduğunda, Akıllı Kontrol Saati ısı kaynağını kısmanızı belirtiyor. **Şekil 12.**

Yüksek basınç altında pişirme safhası başlıyor.

- Yüksek basınç altında pişirme safhası sona erdiğinde, Akıllı Kontrol Saati sesli bir sinyalle ısı kaynağını kapatmanızı ve pişirme programı seçme düğmesini  üzerine getirmenizi hatırlatmaktadır. **Şekil 8.**

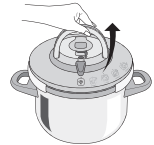
Düşük basınçta buharlı pişirme safhası başlıyor (zaman otomatik olarak programlanmıştır).

- Düşük basınçta buharlı pişirme safhasının sonunda, zaman ayarlayıcının sesli işareti pişirme işleminin sona erdiğini belirtir. .
- Basınç göstergesinin (D) inmiş olmasını kontrol edin.
- Kapağı açmak için açma/kapama kulbunu dikey pozisyona kaldırın. **Şekil 1.**
- Akıllı kontrol Saatini çıkarın, NutriCook'u durulayın ve kurulayın.

NutriCook'u, her zaman program seçme düğmesi size doğru gelecek şekilde konumlandırın.



NutriCook'u açıyorum

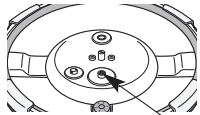


Düdüklü tencerenin üzerine hiçbir zaman bastırmayın, basınç göstergesinin her zaman aşağıda olduğundan emin olun.

NutriCook'un kullanılması

Pişirme işleminden önce

- Her kullanımdan önce, kumanda modülünün doğru olarak takılmış olduğunu kontrol edin (bir bozuk para yardımıyla) ve program seçme düğmesini PROG 1 üzerine getirerek ve parmağınızla bastırarak kapağın iç kısmında yer alan basınç giderme düğmesinin (L) hareketli olmasını kontrol edin. **Şekil 17.**
- Ayrıca emniyet supabının da (M) hareketli olmasını kontrol edin: **Şekil 18'e** bakınız ve « Temizlik ve bakım » paragrafına bakınız.



dekompresyon valfi

- NutriCook'u kapatın.
- Seçme düğmesini, tarif kitapçığında belirtildiği şekilde programlardan biri üzerine getirin. **Şekil 9.**
- Zamanlayıcı üzerinde, tarifinizde belirtildiği şekilde pişirme süresini programlayınız. **Şekil 10.**
- NutriCook'u maksimum güçte ayarlanmış olan bir ısı kaynağı üzerine yerleştirin.

NutriCook'u, her zaman seçme düğmesi size doğru gelecek şekilde konumlandırın.

Pişirme sırasında

Tüm pişirme cihazları için olduğu gibi, NutriCook'u özellikle çocukların yakınında kullanıyorsanız çok dikkatli olun.

- İlk sesli sinyalde, sayaç tarafından size ısıtma kaynağını azaltmanız işaret edilir.

Yüksek basınç altında pişirme safhası başlıyor.

- Basıncı pişirme işleminin sonunda, ikinci bir sinyal sıcaklık kaynağını kapatmanızı ve pişirme programı seçim anahtarını  konumuna getirmenizi işaret eder. **Şekil 8.**

Düşük basınçta buharlı pişirme safhası başlıyor (zaman otomatik olarak programlanmıştır).

- Eğer düşük basınçta buharlı pişirme safhası sırasında yanlışlıkla NutriCook'u açarsanız, derhal yeniden kapatın, bu durumda, bu durumun pişirme işlemi üzerinde olumsuz etkisi olmayacaktır.
- Pişirme safhaları süresince Akıllı Kontrol Saatini çıkarmayın.

Çalışma supabından çıkan buhar çok sıcaktır.

Pişirme işlemi sonu

- Düşük ateşte basıncı pişirme işlemini takiben, üçüncü bir sinyal ile pişirme işleminin tamamlandığı haber verilir. 
- Basınç göstergesinin (D) inmiş olmasını kontrol edin.
- Kapağı açmak için açma/kapama kulbunu dikey pozisyona kaldırın. **Şekil 1.**

NutriCook'u taşımak için, hazne saplarını kullanın.

Temizlik ve bakım

- Cihazınızın iyi çalışması için, her kullanımdan sonra temizlik ve bakım talimatlarına uyunuz.
- NutriCook'u her kullanımdan sonra, bulaşık deterjanı eklenmiş su ile yıkayın. Sepet için de aynı işlemi yapınız.
- Asla çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın, bu paslanmaz çeliğin kalitesini bozar.

NutriCook içerisinde besinleri saklamayın.

Haznenin içini temizlemek için

- Temizleme süngerini ve bulaşık deterjanı ile yıkayınız.
- Paslanmaz hazne içerisinde renk renk izler varsa, sirke ile temizleyin.
- Hazneyi bulaşık makinesine koyabilirsiniz.

Haznenin dışını temizlemek için

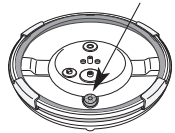
- Bir sünger ve bulaşık deterjanı ile yıkayınız.

Kapağı temizlemek için

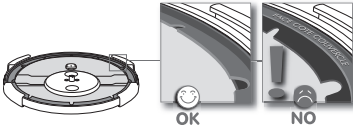
- Akıll Kontrol Saatini çıkarın.
- Her kullanımdan sonra kontrol modülünü ve kapağın üst parçasını çıkarıp temizleme deterjanı ve süngerle temizleyin.
- Akıllı kontrol saatini, kontrol modülünü ve iç lastiği çıkardıktan sonra kapağı bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Kapama başlığının besinlerle boyanması halinde (havuç, portakal,...) , biraz sıvıyağa batırılmış bir bez ile silin ve ardından durulayın.
- Basınç çıkarma supabını temizlemek için: kumanda modülünü çıkarın ve kapağı suyun altına tutun. Supap kanalının tıkanmamış olmasını bakarak kontrol edin. **Şekil 14.**
- Eğer yanlışlıkla otomatik hava tahliye sisteminin tabanını çıkarırsanız, aynı anda bastırarak ve çevirerek yeniden yerine takın.

Akıll Kontrol Saatini asla suyun altına tutmayın ve bulaşık makinesinde yıkamayın.

Otomatik hava tahliye sistemi tabanı



Kapağın contasını temizlemek için



Kapağın iç lastiği kesinlikle bulaşık makinesinde yıkanmamalıdır.

- Her pişirme işleminden sonra, contayı (H) ve bölmesini temizleyin.
- Contayı bir sünger ve bulaşık deterjanı ile yıkayınız.
- Contayı yerine takmak için **Şekil 15'e** bakınız ve "face côté couvercle" ibaresinin kapak tarafına denk gelmesine dikkat edin.

Kumanda modülünü ve supapları temizlemek için

- Kumanda modülünü kapaktan çıkarın:« Kumanda modülü » paragrafına bakınız.
- Modülü suyun altında yıkayın.
- Buhar çıkış kanalının (A) tıkanmamış olmasını kontrol edin. **Şekil 16.** Tıkanmış ise, akan suyun altında temizleyin.
- Kapağın içerisinde yer alan çalışma supabının (L) hareketli olmasını, program seçme düğmesini PROG 1 üzerine getirerek ve parmağınızla bastırarak kontrol edin. **Şekil 17.**
- Bu supabı su ile temizleyebilirsiniz.
- Ayrıca, kanalın hareketli olması gereken orta kısmına bir pamuklu çubuk yardımıyla sıkıca bastırarak emniyet supabının (M) çalışmasını da kontrol edin: bakınız **şekil 18.** Bu supabı su ile temizleyebilirsiniz.
- Ayrıca kumanda modülünü de Akıll Kontrol Saatini çıkardığınızdan emin olarak bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.
- Modülün sızdırmazlık contasının (K) yerleştirilmiş olduğunu kontrol edin. Eğer bu conta yoksa veya yıpranmışsa, NutriCook çalışırken modülün altında sızıntılar görülebilir. Contanın şekli kolayca takılmasını ve çıkarılmasını sağlamaktadır. Gerekirse bu parça, Yetkili TEFAL Servis merkezlerinden temin edilebilir.
- Basınç göstergesinin (D) temiz olduğunu kontrol edin, bunu su ile temizleyebilirsiniz.

Kumanda modülünü asla açmayın.

Akıllı kontrol Saatini çıkarmayı unutmayın.

Bu işlemi gerçekleştirmek için keskin veya sivri bir nesne kullanmayın.

Akıll Kontrol Saatini temizlemek için

Akıllı kontrol Saatini bulaşık makinesine koymayınız

- Temiz ve kuru bir bez kullanın.
- Çözücü ürün kullanmayın.
- Akıll Kontrol Saatini asla suyun altına tutmayın.

NutriCook'u kaldırmak için _____

- Kapağı hazne üzerinde ters çevirin.

Güvenlik

- NutriCook birçok emniyet tertibatı ile donatılmıştır.

Kapatma sırasında güvenlik _____

- Kıskaçların kapağın kenarına temas etmesi gerekmektedir. Temas etmiyorsa basınç göstergesi seviyesinde bir buhar sızıntısı olacaktır ve NutriCook'un basıncı yükselmeyecektir.

Açma sırasında güvenlik

- Eğer NutriCook basınç altında ise, açma/kapama sapı etkinleştirilemez çünkü mekanizma basınç göstergesi tarafından kilitlenmiştir.
- Bu durumda, açmak için zorlamayın ve seçme düğmesini  üzerine getirin ve NutriCook'u açmadan önce basınç göstergesinin (D) yeniden düşmesini bekleyin.

Aşırı basınca karşı güvenlikler _____

- NutriCook, aşırı basınca karşı iki güvenlik donanımına sahiptir:
- Birinci donanım: Emniyet supabı (M) basıncı serbest bırakır ve kumanda modülünün altından buhar çıkar: **Şekil 19**.
- İkinci donanım: Conta (H) buharın kapak ve hazne arasından tahliye olmasını sağlar. **Şekil 20**.
- Eğer aşırı basınca karşı emniyet sistemlerinden biri devreye girerse:
 - Isı kaynağını kapatın
 - NutriCook'un tamamen soğumasını bekleyin.
 - Açın
 - Çalışma supabını (L), buhar çıkış kanalını (A), emniyet supabını (M) ve contayı (H) kontrol edin ve temizleyin.

- 1 – Çalışma supabından çıktığında buhar çok sıcaktır.
- 2 – Basınç göstergesi işareti yükseldiğinde, NutriCook'unuzu artık açamazsınız. Bu basınç gösterge işareti üzerine asla müdahale etmeyin.
- 3 – Tüm pişirme cihazları için olduğu gibi, özellikle NutriCook'u çocukların yakınında kullanıyorsanız çok dikkatli olun.
- 4 – Buhar püskürmesine karşı dikkatli olun.
- 5 – NutriCook'u taşımak için, haznenin iki sapını kullanın.
- 6 – NutriCook'un içerisinde besinleri bırakmayın.
- 7 – Paslanmaz çeliğin kalitesini bozabilecek olan çamaşır suyu veya klorlu ürünleri asla kullanmayın.
- 8 – Kapağı suya batırılmış olarak bırakmayın.
- 9 – Contayı her sene değiştirin.
- 10 – Her 10 senelik kullanım süresinin ardından NutriCook'un Yetkili bir TEFAL Servis merkezinde kontrol ettirilmesi gerekmektedir.
- 11 – NutriCook'u açmak için asla açma/kapama kulbunun üzerine bastırmayın.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

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

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

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

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

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

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

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : **Groupe TEFAL İstanbul Ev Aletleri Tic.**

A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan
sok. No:28 Kat:12 34398
Maslak/İstanbul

TR

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

FİRMA YETKİLİSİNİN:

GROUPE TEFAL İSTANBUL
EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.

MALIN:

Markası : TEFAL
Cinsi : DÜDÜKLÜ TENCERE
Modeli : P42214
Belge İzin Tarihi : 14.04.2009
Garanti Belge No : 67898
Azami Tamir Süresi : 30 gün
Garanti Süresi : 2 yıl
Kullanım Ömrü : 7 Yıl

SATICI FİRMANIN

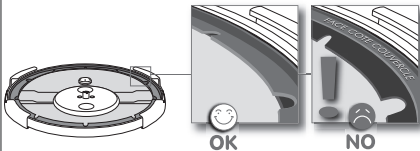
Ünvanı :
Adresi :
Tel-Telefax :
Fatura Tarih ve No :
Teslim Tarihi ve Yeri :
TARİH-İMZA-KAŞE :

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

Yönetmeliğe uygun işaretler

İşaretleme	Lokalizasyon
Üretici veya ticari marka adı	Kapama başlığı
Ekipman/model referans numarası ile yıl ve seri üretim numarası.	Bir kısılcacın üst kenarı üzerinde kapak «açık» pozisyonunda iken gözle görülebilir.
Yüksek çalışma basıncı, Maksimum emniyet basıncı	Kumanda modülü altında, modül kapaktan çıkarılmış.
Kapasite	Haznenin dış tabanı üzerinde

TEFAL sorularınızı cevaplıyor

Sorunlar	Tavsiyeler
Kapağı kapatamıyorsanız:	Açma/kapama kulbunun dikey pozisyonunda olmasını kontrol edin. Contanın doğru yönde takılmış olmasını kontrol edin "Temizlik ve bakım" paragrafına bakınız. 
Eğer NutriCook içerisinde sıvı olmadan basınç altında ısınıyor ise:	NutriCook'u TEFAL Yetkili Servis Merkezine kontrol ettirin.
Eğer basınç göstergesi yükselmedi ise ve pişirme sırasında supaptan hiçbir şey çıkmıyorsa:	- Pişirme programı seçme düğmesinin pişirme programlarından birinin üzerinde olduğunu. - NutriCook'un iyice kapanmış olduğunu kontrol edin.

Sorunlar	Tavsiyeler
Eğer basınç gösterge işareti yükseldi ise ve pişirme sırasında supaptan hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Eğer aynı şey devam ederse, seçme düğmesini  üzerine getirin. Basınç gösterge işaretinin inmesini bekleyin ve açma/kapama kulbunu dikey pozisyona getirin. Çalışma supabını ve buhar çıkış kanalını su dökerek temizleyin ve emniyet supap kapağının hareketli olmasını kontrol edin: Şekil 17. Temizlik ve Bakım paragrafına bakınız.
Eğer kapağın etrafından buhar sızıyorsa, şunları kontrol edin:	Kapağın iyi kapanmış olduğunu. Kapak contasının doğru yerleştirildiğini. Contanın iyi durumda olduğunu, (gerekirse değiştirin). Kapağın, contanın ve kapak üzerindeki bölmesinin temiz olduğunu. Hazne kenarının iyi durumda olduğunu.
Kapağın kenarından buharla birlikte güçlü bir ses çıkarsa, şunları kontrol edin:	Buharın, gövde ile kapak arasında sıkışmış olup olmadığını.
Kapağı açamıyorsanız:	Seçme düğmesinin  üzerinde olmasını kontrol edin. Basınç gösterge işaretinin düşük pozisyonda olmasını kontrol edin. Değilse: basıncı giderin. Basınç göstergesine asla müdahale etmeyin.
Eğer besinler pişmemiş veya yanmış ise, şunları kontrol edin:	Pişme süresini. Sıcaklık kaynağı gücünü. Pişirme programı seçme düğmesinin doğru pozisyonda olduğunu. Sıvı miktarını.
Eğer besinler NutriCook içerisinde yandı ise:	Yıkamadan önce hazneyi suya batırılmış olarak bekletin. Asla çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.

Sorunlar	Tavsiyeler
Eğer emniyet sistemlerinden biri harekete geçerse:	Sıcaklık kaynağını kapatın. NutriCook'u hareket ettirmeden önce soğumasını bekleyin. Basınç gösterge işaretinin inmesini bekleyin ve açın. Çalışma supabını, buhar çıkış kanalını, emniyet supabını ve contayı kontrol edin ve temizleyin. Arıza devam ederse, cihazınızı TEFAL Yetkili Servis Merkezine kontrol ettirin.
Basınç boşaltma valfi (O) yerinden çıkmışsa:	NutriCook'u bir TEFAL Yetkili Servisi tarafından kontrol ettirin.
Eğer besinler NutriCook içerisinde yandı ise:	Yıkamadan önce hazneyi suya batırılmış olarak bekletin. Asla çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.

Σημαντικές προφυλάξεις

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

- Οδηγία για σκευή που λειτουργούν υπό πίεση
- Υλικά σε επαφή με τροφές

- Περιβάλλον

- Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας NutriCook ειδικά εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη NutriCook μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μετακινήστε τη NutriCook υπό πίεση με τη μέγιστη προσοχή. Ποτέ μην ακουμπάτε τις επιφάνειες που καίνε (ειδικά τα μεταλλικά μέρη). Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί. **Ελέγχετε τακτικά αν οι λαβές του καδού είναι τοποθετημένες σωστά. Ξαναβιδώστε τες αν είναι απτραίτητο.**
- Να χρησιμοποιείτε τη NutriCook αποκλειστικά για τον σκοπό που προορίζεται.
- Η NutriCook μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η NutriCook είναι σωστά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο "Κλείσιμο".
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής είναι σε θέση αποσυμπίεσης προτού ανοίξετε τη NutriCook.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη NutriCook με βία. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο "Ασφάλεια".
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη NutriCook χωρίς υγρό, κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρές βλάβες. Να φροντίζετε πάντοτε να υπάρχει αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες συμβατές πηγές θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- **Μην χρησιμοποιείτε ακατέργαστο αλάτι στην χύτρα ταχύτητας. Καλύτερα να χρησιμοποιείτε κατεργασμένο αλάτι προς το τέλος του μαγειρέματος.**
- Μη γεμίζετε τη NutriCook περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- **Μην χρησιμοποιείτε χονδρό αλάτι μέσα στη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε ψιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος.**
- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόσες, ... μη γεμίζετε τη NutriCook πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της. **Για συγκεκριμένες σούπες που περιέχουν κολοκυθά ή κολοκυθακία, αφήστε την χύτρα σας να κρυώσει για μερικά λεπτά.**
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν επιφανειακό δέρμα (π.χ. γλώσσα...), το σπρίτ ενδέχεται να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπήσετε το κρέας εάν το δέρμα φαίνεται διογκωμένο. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαυματος. Σας συνιστούμε να τρυπάτε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Για πηχτά τρόφιμα (ράβα...), πρέπει να κουνήσετε ελαφρώς τη NutriCook πριν από το άνοιγμα για να μην πεταχτεί η τροφή προς τα έξω.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν παρεμποδίζονται οι βαλβίδες πριν από κάθε χρήση. Δείτε την παράγραφο "Πριν από το μαγείρεμα".
- Μη χρησιμοποιείτε τη NutriCook για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην εκτελείτε παρεμβάσεις στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της Tefal που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε καδό και καπάκι NutriCook®.
- Οι ατμοί οινόπνευματος είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να φθάσει σε βρασμό για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την προετοιμασία συνταγών που περιέχουν αλκοόλ.
- Μη χρησιμοποιείτε τη NutriCook για να αποθηκεύετε ρέγινα ή αλατισμένα τρόφιμα πριν και μετά από το μαγείρεμα, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης φθοράς στον καδό.
- Μην μαγειρεύετε ποτέ μια συνταγή που περιλαμβάνει γάλα στη χύτρα NutriCook.
- Ποτέ μη κάνετε μια συνταγή με γάλα στη NutriCook.

Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες

Tefal®

η σειρά προϊόντων Nutrition Gourmande (Gourmet διατροφή)

Καινοτομεί για την υγεία σας

Η διατροφή προϋποθέτει, ασφαλώς, να τρέφεστε με ποικιλία τροφών και ισορροπημένα... αλλά όχι μόνο, καθώς η διατροφή είναι κάτι περισσότερο από τα συστατικά. Ο τρόπος μαγειρέματός τους παίζει ουσιαστικό ρόλο στον διατροφικό και οργανοληπτικό μετασχηματισμό τους (γεύση, υφή...).

Επίσης, επειδή όλες οι συσκευές δεν είναι οι ίδιες, η TEFAL δημιούργησε μια σειρά προϊόντων αφιερωμένη στη ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΜΕ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΗ ΑΠΟΛΑΥΣΗ: έξυπνες συσκευές που διατηρούν τη διατροφική ακεραιότητα και αναδύουν την πραγματική γεύση των συστατικών.

Σας προσφέρει μοναδικές λύσεις

Η TEFAL επενδύει στην έρευνα για τη δημιουργία εργαλείων με μοναδικές διατροφικές επιδόσεις, οι οποίες επικυρώνονται μέσω επιστημονικών μελετών.

Σας ενημερώνει

Η TEFAL ανέκαθεν αποτελούσε προνομιακό σύντροφο της διατροφής σας, προσφέροντάς σας ταχύτητα, πρακτικότητα και ευχάριστη ατμόσφαιρα στην προετοιμασία των γευμάτων σας.

Μέρα με τη μέρα, η σειρά προϊόντων Nutrition Gourmande (Gourmet διατροφή) της Tefal θα σας βοηθά να βιώνετε τη μαγειρική απόλαυση και τη διατροφική ισορροπία:

- ευνοώντας και διατηρώντας τις ιδιότητες των φυσικών και βασικών συστατικών στη διατροφή σας
- περιορίζοντας τη χρήση λιπαρών υλικών,
- ευνοώντας την επιστροφή σε ξεχασμένες γεύσεις και αρώματα,
- περιορίζοντας τον χρόνο που δαπανάται για την προετοιμασία ενός γεύματος.

Για αυτή τη γκάμα προϊόντων, η NutriCook® σας προτείνει 4 προγράμματα για τις 4 ομάδες τροφίμων.

Καλωσήρθατε στον κόσμο της NutriCook® !

NutriCook® η χύτρα ταχύτητας για Θρέψη & Γεύση.

4 προγράμματα για μαγείρεμα προσαρμοσμένο σε κάθε οικογένεια τροφών:

-  Διατηρείται έως 2 φορές περισσότερη βιταμίνη C στα λαχανικά σας*
-  Οι υδατάνθρακες αφομοιώνονται με πιο αργό ρυθμό*
-  Ταχύτερο μαγείρεμα κρέατος για διατήρηση περισσότερης βιταμίνης B6 *
-  Διατήρηση έως 25% περισσότερων λιπαρών οξέων Ωμέγα 3 **

*: σε σύγκριση με το κλασικό μαγείρεμα - **: σε σύγκριση με το μαγείρεμα στον φούρνο



Ένα βιβλίο με ισορροπημένες συνταγές: αρακάς με φιλετάκια μπακαλιάρου, λευκή κρύα σούπα αγγουριού κ.λπ. Και επιπλέον πίνακες χρόνων μαγειρέματος των βασικών λαχανικών και τροφών.

Περιγραφή

- | | |
|-------------------------------------|--|
| A. Βαλβίδα εκκένωσης ατμού | I. Καλάθι ατμού |
| B. Αυτόματο σύστημα εκκένωσης ατμού | J. Κάδος |
| C. Χρονόμετρο | K. Λάστιχο στεγανοποίησης βαλβίδας ατμού |
| D. Δείκτης πίεσης | L. Βαλβίδα λειτουργίας |
| E. Λαβή ανοίγματος/κλεισίματος | M. Βαλβίδας ασφαλείας |
| F. Διακόπτης επιλογής προγράμματος | N. Άξονας στερέωσης της μονάδας ελέγχου |
| G. Στεφάνη περιβλήματος | O. Αποσυμπίεση |
| H. Λάστιχο | |

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος βάσης της NutriCook

Χωρητικότητα	Εσωτερική διάμετρος κάδου	Διάμετρος βάσης	κωδ. αναφ. NutriCook	Υλικό κάδου και καπακτιού
6 λ.	22 εκ.ατ.	18 εκ.ατ.	P42207	Ανοξείδωτος ατσάλι
8 λ.	25 εκ.ατ.	20 εκ.ατ.	P42214	

Τυπικές πληροφορίες

- Ανώτατη πίεση λειτουργίας: 85 kPa
- Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 120 kPa

Συμβατές εστίες θερμότητας



- Η Nutricook είναι κατάλληλη για όλες τις εστίες, συμπεριλαμβανομένης και τις επαγωγικής
- Να χρησιμοποιείτε μια ηλεκτρική πλάκα ή πλάκα επαγωγής με διάμετρο ίση ή μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης της Nutricook.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας πάνω σε υαλοκεραμική πλάκα, βεβαιωθείτε ότι η βάση του κάδου είναι κατάλληλη και καθαρή.

Μη ζεσταίνετε τη χύτρα ενώ αυτή είναι άδεια, διότι υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιάς στη συσκευή.

- Επάνω σε εστία γκαζιού, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.
- Βεβαιωθείτε ότι η Nutricook βρίσκεται στο κέντρο της εστίας πάνω στην οποία είναι τοποθετημένη.

Ανταλλακτικά Tefal

- Τα ανταλλακτικά για τη NutriCook που διατίθενται στα εμπορικά καταστήματα είναι τα εξής:

Ανταλλακτικά	Κωδικός
Λάστιχο 6 λ.	X1010004
Λάστιχο 8 λ.	X1010003
Χρονοδιακόπτης	X1060003

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

Άνοιγμα

- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής προγράμματος μαγειρέματος βρίσκεται στη σωστή θέση και  ότι η ένδειξη πίεσης είναι στη χαμηλή θέση.
- Μετακινήστε τη λαβή ανοίγματος/κλεισίματος από την οριζόντια στην κάθετη θέση (οι σιαγόνες χωρίζονται): **Εικ. 1**
- Σηκώστε το καπάκι.

Για τις λειτουργίες ανοίγματος/κλεισίματος, η μονάδα πρέπει οπωσδήποτε να είναι στη θέση της πάνω στο καπάκι.

Οι σιαγόνες πρέπει να βρίσκονται σε επαφή με το χείλος του καπακιού.

- Τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον κάδο φροντίζοντας να τοποθετηθεί σωστά.
- Μετακινήστε τη λαβή ανοίγματος/κλεισίματος από την οριζόντια στην κάθετη θέση. **Εικ. 2**
- Ασκήστε ελαφριά πίεση στο τέλος της κίνησης για απενεργοποίηση του μηχανισμού ασφάλισης.
- Πρέπει σε κλειστή θέση το καπάκι να μπορεί να περιστρέφεται ελεύθερα πάνω στον κάδο.

Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:

- Βεβαιωθείτε ότι η λαβή ανοίγματος/κλεισίματος βρίσκεται σωστά στην κάθετη θέση.
- Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένο.

Κλείσιμο

Μονάδα ελέγχου

- Η μονάδα ελέγχου έχει σχεδιαστεί για διευκόλυνση του καθαρισμού της NutriCook.
- Αφού αφαιρεθεί ο χρονοδιακόπτης, ο κάδος και το καπάκι μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.
- Η μονάδα ελέγχου περιλαμβάνει το σύνολο των στοιχείων για τη λειτουργία της NutriCook. Αφού στερεωθεί η μονάδα ελέγχου πάνω στο καπάκι, η NutriCook μπορεί να χρησιμοποιηθεί κανονικά.

Για αφαίρεση της μονάδας από το καπάκι:

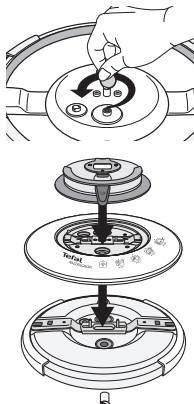
- Αναποδογυρίστε το καπάκι.
- Ξεβιδώστε τον άξονα στερέωσης της μονάδας με ένα κέρμα κρατώντας παράλληλα τη μονάδα με το άλλο σας χέρι.
- Η μονάδα διατηρεί τη στεφάνη.

Για στερέωση της μονάδας ελέγχου πάνω στο καπάκι:

- Τοποθετήστε τη στεφάνη πάνω στο καπάκι,
- Τοποθετήστε τη μονάδα, με την αψίδα χαμηλωμένη, πάνω στο καπάκι.
- Αναποδογυρίστε το όλο μαζί κρατώντας τη μονάδα πάνω στο καπάκι και βιδώστε τον άξονα στερέωσης με ένα κέρμα.

Η μονάδα ελέγχου μπορεί να τοποθετηθεί με μία φορά μόνο.

Μην χρησιμοποιήσετε ποτέ τη nutricook χωρίς τη στεφάνη



Τα τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της NutriCook.

Ελάχιστη πλήρωση

Για μαγείρεμα κατευθείαν μέσα στον κάδο

- Να τοποθετείτε πάντα μια ελάχιστη ποσότητα υγρού τουλάχιστον ίση με 1 ποτήρι. Εικ. 3.

Για μαγείρεμα στον ατμό

- Ρίξτε 3 ποτήρια νερό μέσα στον κάδο.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στον πυθμένα του κάδου. Εικ. 5.

Εάν η NutriCook ζεσταθεί χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:

- Μεταφέρετε τη NutriCook προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Μέγιστη πλήρωση

- Ποτέ μη γεμίζετε τη NutriCook πάνω από τα 2/3 του ύψους του κάδου (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης). **Εικ. 4**

Για ορισμένες τροφές

- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες, μη γεμίζετε τη Nutricook πάνω από τη μέση του ύψους του κάδου. **Εικ. 6**

Χρήση του καλαθιού ατμού

- Ρίξτε 75 cl νερό μέσα στον κάδο.
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού στον πυθμένα του κάδου. **Εικ. 5**

Χρήση του διακόπτη επιλογής προγράμματος

- Το βιβλίο συνταγών που συνοδεύει τη Nutricook σας υποδεικνύει το πρόγραμμα προς επιλογή για κάθε συνταγή.
- **Γενικά, τα προγράμματα μαγειρέματος* αντιστοιχούν σε :**



Λαχανικά

prog 1



Αμυλούχες τροφές

prog 2



Κρέας

prog 3



Ψάρια και οστρακοειδή

prog 4

- Ωστόσο, για ορισμένες συνταγές που συνδυάζουν διάφορες οικογένειες τροφών, το πρόγραμμα επιλέγεται και επιβεβαιώνεται από τον σεφ μας ώστε να διασφαλιστεί η απαραίλακτη υφή και γεύση.
- **Αν επιθυμείτε να ανανεώσετε και να δημιουργήσετε δικές σας συνταγές ή να προσθέσετε συστατικά που δεν υπάρχουν στους πίνακες που βρίσκονται στο τέλος του βιβλίου, ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες: "prog 1" για τα λαχανικά, "prog 2" για τα όσπρια (ή τις συνταγές που περιέχουν τουλάχιστον ένα όσπριο), "prog 3" για τα κρέατα και "prog 4" για τα ψάρια και τα μαλάκια.**
- Η διάρκεια της φάσης της πολύ χαμηλής παροχής ατμού εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα: προγρ.1 = 4mn, προγρ. 2 = 6mn, προγρ.3 = 10mn προγρ. 4 = 4mn
- Το μαγείρεμα κατεψυγμένων τροφών δεν επηρεάζει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Για τις σούπες, σας συνιστούμε να επιλέγετε το πρόγρ. 2.

Χρήση του χρονοδιακόπτη

- Η Nutricook δεν είναι παραδοσιακή χύτρα ταχύτητας. Η TEFAL καινοτόμησε ώστε να διατηρούνται καλύτερα οι διατροφικές ιδιότητες των τροφών αλλά πάνω απ' όλα να αναδεικνύεται η γεύση των φαγητών που μαγειρεύετε.
- Κάθε πρόγραμμα μαγειρέματος περιέχει μια φάση χαμηλής παροχής ατμού στο τέλος του μαγειρέματος ώστε να τονίζεται η νοστιμιά των τροφών. Ενώ στην αρχή του μαγειρέματος η παροχή ατμού είναι γρήγορη και ισχυρή, στο τέλος του μαγειρέματος μετατρέπεται σε χαμηλή και μετριασμένη.
- Αυτές οι δύο καταστάσεις μαγειρέματος, πέρα από το ότι περιορίζουν το υπερβολικό ψήσιμο του φαγητού, διασφαλίζουν ένα άψογο μαγείρεμα βάσει μιας υψηλής οργανοληπτικής ποιότητας και της βέλτιστης διατήρησης των θρεπτικών συστατικών και άλλων βιταμινών.
- Για διευκόλυνση της χρήσης της Nutricook, ο χρονοδιακόπτης σας συνοδεύει και σας καθοδηγεί καθ' όλη τη διάρκεια του μαγειρέματος των συνταγών σας.

Τοποθέτηση και αφαίρεση του χρονοδιακόπτη

- Για τοποθέτηση του χρονοδιακόπτη (C) στη θέση του **Εικ. 7**, εισαγάγετε καταρχήν το εμπρόσθιο μέρος και στη συνέχεια ασφαλίστε το πίσω μέρος.
- Για αφαίρεση του χρονοδιακόπτη (C), πατήστε την προεξοχή και ανασηκώστε.

Κάθε μαγείρεμα πραγματοποιείται σε δύο φάσεις:

- Η διάρκεια της πρώτης φάσης υπό πίεση έχει άμεση σχέση με την επιλεγμένη συνταγή ή με την τροφή προς μαγείρεμα. Πρέπει να προγραμματίσετε τον χρόνο του μαγειρέματος στον χρονοδιακόπτη πατώντας τα πλήκτρα – και +.
- Η δεύτερη φάση ήπιου μαγειρέματος είναι ήδη προγραμματισμένη στον χρονοδιακόπτη και το μόνο που πρέπει να κάνετε είναι να τον αφήσετε να σας καθοδηγήσει...
- Μπορείτε να κλείσετε το χρονοδιακόπτη ανά πάσα στιγμή πατώντας ταυτόχρονα και τα δυο κουμπιά.
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος μόνο όταν ο χρονοδιακόπτης είναι τοποθετημένος στη χύτρα NutriCook. Κατά τη διάρκεια της πολύ χαμηλής παροχής ατμού δεν μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος.



Μην ανοίξετε τη Nutricook πριν από τη λήξη του ήπιου μαγειρέματος, υπάρχει κίνδυνος να διακοπεί το μαγείρεμα προτού ψηθούν πλήρως τα συστατικά.

Δείτε την παράγραφο «Λήξη του μαγειρέματος».



Τοποθετώ τα συστατικά



Κλείνω τη NutriCook®



Επιλέγω το πρόγραμμα



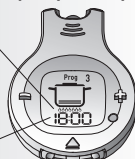
Εστία στη μέγιστη ένταση



Προγραμματίζω τον χρόνο μαγειρέματος

✦ Η θερμοκρασία στη NutriCook ανεβαίνει

Ενεργοποιώ την εστία θερμότητας στη μέγιστη ένταση



Ο προγραμματισμένος χρόνος παραμένει σταθερός

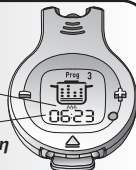
✦ Διαφεύγει ατμός:

ακούγεται ένας ήχος από τον χρονοδιακόπτη που υποδεικνύει ότι ξεκινά το μαγείρεμα υπό πίεση (βήμα 1)



Μειώνω την ένταση της εστίας θερμότητας

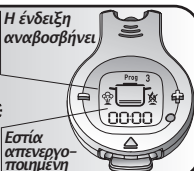
εστία σε μειωμένη ένταση



Αντίστροφη μέτρηση

✦ Το μαγείρεμα υπό πίεση μόλις τελειώσει:

ακούγεται ένας ήχος από τον χρονοδιακόπτη



Εστία απενεργοποιημένη

Η ένδειξη αναβοσβήνει



Απενεργοποιώ την εστία θερμότητας



Επιλέγω τη θέση

✦ Το ήπιο μαγείρεμα (βήμα 2) αρχίζει αυτομάτως:

δεν ανοίγω τη χύτρα προτού ολοκληρωθεί το βήμα 2:

ΑΥΤΟΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΜΕΝΟΣ ΧΡΟΝΟΣ, δεν επεμβαίνω

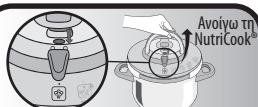


Αυτόματη αντίστροφη μέτρηση



✦ Λήξη ήπιου μαγειρέματος:

ακούγεται ένας ήχος από τον χρονοδιακόπτη που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. Για να διακόψετε τον ήχο του χρονοδιακόπτη, πατήστε μία μόνο φορά το πλήκτρο + ή -.



Ανοίγω τη NutriCook®

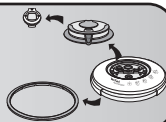
Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε με βία το καπάκι, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η ένδειξη πίεσης βρίσκεται στη χαμηλή θέση.



Μην αφαιρείτε τον χρονοδιακόπτη από τη θέση του κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

Θυμηθείτε να αφαιρέσετε το χρονόμετρο, τον πίνακα ελέγχου και το λάστιχο όταν πρόκειται να καθαρίσετε το καπάκι



Εάν ο χρονοδιακόπτης αναβοσβήνει συνεχόμενα και εκπέμπει ήχους μπιπ

ΜΗΝΥΜΑ ΣΦΑΛΜΑΤΟΣ

Βεβαιωθείτε ότι:

- ο χρονοδιακόπτης είναι σωστά τοποθετημένος στη θέση του πάνω στη NutriCook®
- έχει επιλεγθεί σωστά ένα πρόγραμμα μαγειρέματος
- το καπάκι που είναι τοποθετημένο προς την εσωτερική πλευρά δεν ακουμπά πάνω στα πλήκτρα + και -.



Αντικατάσταση των μπαταριών



- Η διάρκεια ζωής της μπαταρίας εξαρτάται από τη συχνότητα χρήσης του χρονοδιακόπτη. Ωστόσο, μόλις διαπιστώσετε πλήρη ή μερική απώλεια της προβολής, πρέπει να αφαιρέσετε τη μπαταρία.
- Για να συμβάλετε στην προστασία του περιβάλλοντος, αφαιρέστε τη χρησιμοποιημένη μπαταρία. Μην την απορρίψετε μαζί με τα οικιακά απορρίμματα, αλλά αποθέστε την σε ένα εξειδικευμένο κέντρο συλλογής. Μάλιστα, η μπαταρία του χρονοδιακόπτη είναι μία μπαταρία λιθίου με μαγγάνιο επίπεδου τύπου. Συμμορφώνεται με τους ευρωπαϊκούς κανονισμούς.
- Μπορείτε να αντικαταστήσετε ή να ζητήσετε να σας αντικαταστήσουν την μπαταρία με κωδικό CR2032, η οποία βρίσκεται μέσα στο χρονοδιακόπτη, από έναν έμπορο εξουσιοδοτημένο για να παρέχει αυτό τον τύπο υπηρεσίας.
- Για να αφαιρέσετε τη μπαταρία από το χρονοδιακόπτη σας, ανοίξτε το καπάκι του διαμερίσματος της μπαταρίας. **Εικ. 11**
- Κλείστε πάλι απαλά το πώμα της θήκης των μπαταριών, μην το πιέσετε πέρα από τα στοπ. **Εικ. 11**

Συμβουλές χρήσης

- Μην πιέσετε το πώμα της θήκης μπαταριών αφού το κλείσετε.
- Σε περίπτωση απώλειας, μπορείτε να προμηθευτείτε έναν καινούργιο χρονοδιακόπτη από οποιοδήποτε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Πρώτη χρήση

- Γεμίστε τη με νερό έως τα 2/3 του κάδου (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- Τοποθετήστε το καλάθι ατμού μέσα στον κάδο.
- Τοποθετήστε τον διακόπτη επιλογής πίεσης στο προγρ. 4 (Πρόγρ. 4).
- Προγραμματίστε 20 λεπτά στον χρονοδιακόπτη.
- Τοποθετήστε τη NutriCook πάνω σε μια εστία θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.
- Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, ο χρονοδιακόπτης σας υποδεικνύει να μειώσετε την ένταση της εστία θερμότητας. **Εικ. 12**

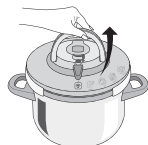
Ξεκινά το βήμα μαγειρέματος υπό πίεση.

- Στο τέλος του βήματος μαγειρέματος υπό πίεση, ακούγεται το ηχητικό σήμα και ο χρονοδιακόπτης σας υποδεικνύει να απενεργοποιήσετε την εστία θερμότητας και να τοποθετήσετε τον διακόπτη επιλογής προγράμματος μαγειρέματος στη θέση . **Εικ. 8**

Ξεκινά το βήμα μαγειρέματος υπό ήπια πίεση (αυτοπρογραμματισμένος χρόνος).

- Στο τέλος του βήματος μαγειρέματος υπό ήπια πίεση, το ηχητικό σήμα που εκπέμπει ο χρονοδιακόπτης υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα ολοκληρώθηκε. .
- Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης (D) είναι στη χαμηλή θέση.
- Ανασηκώστε τη λαβή ανοίγματος/κλεισίματος από την κάθετη στην οριζόντια θέση. **Εικ. 1**
- Αφαιρέστε τον χρονοδιακόπτη, ξεπλύνετε και στεγνώστε τη Nutricook.

Γυρίστε τη NutriCook με τέτοιο τρόπο ώστε ο διακόπτης επιλογής να κοιτά προς το μέρος σας.

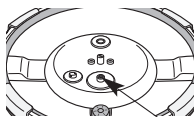


Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε με βία το καπάκι, βεβαιωθείτε πρώτα ότι η ένδειξη πίεσης βρίσκεται στη χαμηλή θέση.

Χρήση της NutriCook

Πριν από το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση, να επαληθεύετε ότι η μονάδα ελέγχου είναι σωστά στερεωμένη (με τη βοήθεια ενός κέρματος) και ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση του κλαπέτου της βαλβίδας λειτουργίας (L) που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού, τοποθετώντας επάνω τον διακόπτη επιλογής προγράμματος προγρ.1 και πιέζοντας με το δάχτυλο. **Εικ. 17.**
- Βεβαιωθείτε επίσης ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας ασφαλείας (M): δείτε την **Εικ. 18** και την παράγραφο «Καθαρισμός και συντήρηση».



Βαλβίδα λειτουργίας

- Κλείστε τη NutriCook.
- Τοποθετήστε τον διακόπτη επιλογής σε ένα από τα προγράμματα όπως υποδεικνύεται στο βιβλίο συνταγών σας. **Εικ. 9.**
- Προγραμματίστε στον χρονοδιακόπτη τον χρόνο μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συνταγή σας. **Εικ. 10.**
- Τοποθετήστε τη NutriCook πάνω σε μια εστία θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

Γυρίστε τη NutriCook με τέτοιο τρόπο ώστε ο διακόπτης επιλογής να κοιτά προς το μέρος σας.

Κατά το μαγείρεμα

Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας Nutricook εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.

Ο ατμός είναι πολύ ζεστός όταν εξέρχεται από τη βαλβίδα λειτουργίας.

- Μόλις ακουστεί το πρώτο ηχητικό σήμα, ο χρονοδιακόπτης σας υποδεικνύει να μειώσετε την ένταση της πηγής θερμότητας.

Ξεκινά το βήμα μαγειρέματος υπό πίεση.

- Στο τέλος του σταδίου μαγειρέματος υπό πίεση, αντηχεί ένα δεύτερο ηχητικό σήμα και ο διακόπτης σας υποδεικνύει να σβήσετε την πηγή θερμότητας και να θέσετε το διακόπτη προγράμματος μαγειρέματος στο . **Εικ. 8.**

Ξεκινά το βήμα μαγειρέματος υπό ήπια πίεση (αυτοπρογραμματισμένος χρόνος).

- Εάν κατά λάθος ανοίξετε τη Nutricook κατά τη διάρκεια της φάσης ήπιου μαγειρέματος, κλείστε την πάλι αμέσως, σε τέτοια περίπτωση δεν θα επηρεαστεί το μαγείρεμα.
- Μην αφαιρείτε τον χρονοδιακόπτη κατά τη διάρκεια των φάσεων μαγειρέματος.

Λήξη του μαγειρέματος

- Στο τέλος του σταδίου μαγειρέματος υπό ήπια πίεση, το τρίτο ηχητικό σήμα του χρονοδιακόπτη υποδεικνύει το τέλος του μαγειρέματος. 
- Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης πίεσης (D) είναι στη χαμηλή θέση.
- Ανασηκώστε τη λαβή ανοίγματος/κλεισίματος από την κάθετη στην οριζόντια θέση. **Εικ. 1**

Για να μετακινήσετε τη NutriCook, κρατήστε την από τις λαβές του κάδου.

Καθαρισμός και συντήρηση

- Για την καλή λειτουργία της συσκευής σας, πρέπει να τηρείτε τις παρούσες Οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.
- Πλύνετε τη Nutricook μετά από κάθε χρήση με νερό και απορρυπαντικό πιάτων. Κάντε το ίδιο και για το καλάθι.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.

Μην αφήνετε τις τροφές για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη Nutricook.

EL

Για καθαρισμό του εσωτερικού του κάδου

- Πλύνετε το με το σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.
- Αν το εσωτερικό του ανοξείδωτου κάδου παρουσιάζει ιριδίζουσες ανακλάσεις, καθαρίστε το με ξύδι.
- Μπορείτε να πλύνετε τον κάδο στο πλυντήριο πιάτων.

Για καθαρισμό του εξωτερικού του κάδου

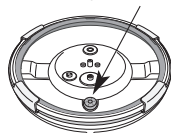
- Πλύνετε το με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.

Για καθαρισμό του καπακιού

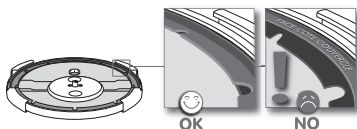
- Αφαιρέστε τον χρονοδιακόπτη.
- Μετά από κάθε χρήση καθαρίστε το χερούλι και τη στεφάνη και το καπάκι με ένα σφουγγάρι και με υγρό σαπούνι.
- Μπορείτε να πλύνετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων αφού αφαιρέσετε το λάστιχο, το χρονόμετρο, και τον πίνακα ελέγχου.
- Σε περίπτωση χρωματισμού της στεφάνης περιβλήματος από τις τροφές (καρότα, πορτοκάλια,...), τρίψτε τη με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και στη συνέχεια ξεπλύνετε τη.
- Για καθαρισμό της βαλβίδας αποσυμπίεσης: αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου και πλύνετε το καπάκι με νερό. Επαληθεύστε οπτικά κάτω από φως ότι η βαλβίδα λειτουργίας δεν έχει φράξει. **Εικ. 14**
- Εάν κατά λάθος αφαιρέσετε τη βάση του αυτόματου συστήματος εκκένωσης αέρα, τοποθετήστε το πάλι στη θέση του πατώντας και περιστρέφοντάς το ταυτόχρονα.

Ποτέ μην πλένετε τον χρονοδιακόπτη με νερό ή στο πλυντήριο πιάτων.

Βάση του αυτόματου
συστήματος εκκένωσης
αέρα



Για καθαρισμό του λάστιχου του καπακιού



Ποτέ μην πλύνετε το λάστιχο στο πλυντήριο πιάτων

- Μετά από κάθε χρήση, να καθαρίζετε το λάστιχο (H) και την υποδοχή του.
- Πλύνετε το λάστιχο με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.
- Για να τοποθετήσετε εκ νέου τη φλάντζα στη θέση της, ανατρέξτε στην **Εικ. 15** και φροντίστε η ένδειξη «face côté couvercle» να βρίσκεται στην πίσω πλευρά του καπακιού.

Για καθαρισμό της μονάδας ελέγχου και των βαλβίδων

- Αφαιρέστε τη μονάδα ελέγχου από το καπάκι: δείτε την παράγραφο «Μονάδα ελέγχου».
- Πλύνετε τη μονάδα με νερό.
- Ελέγξτε οπτικά κάτω από φως ότι Η βαλβίδα εκκένωσης ατμού (A) δεν είναι φραγμένη, δείτε την **Εικ. 16**. Εάν είναι, πλύνετε την με νερό.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας λειτουργίας (L) που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού, τοποθετώντας επάνω τον διακόπτη επιλογής προγράμματος προγρ.1 και πιέζοντας με το δάχτυλο: **Εικ. 17**
- Μπορείτε να καθαρίσετε αυτήν τη βαλβίδα με νερό.
- Επαληθεύστε επίσης την καλή λειτουργία της βαλβίδας ασφαλείας (M) πιέζοντας με δύναμη με τη βοήθεια μιας μπατονέτας (για παράδειγμα) το κεντρικό μέρος της βαλβίδας του οποίου δεν πρέπει να εμποδίζεται η κίνηση: δείτε την **Εικ. 18**.
- Μπορείτε να καθαρίσετε αυτήν τη βαλβίδα με νερό.
- Μπορείτε επίσης να πλύνετε τη μονάδα ελέγχου στο πλυντήριο πιάτων αφού πρώτα αφαιρέσετε τον χρονοδιακόπτη. Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο στεγανοποίησης της βαλβίδας ατμού (K) είναι σωστά τοποθετημένο. Εάν ο στεγανοδοκτύλιος λείπει ή έχει υποστεί ζημιά, μπορεί να εμφανιστούν διαρροές κάτω από τη μονάδα κατά τη λειτουργία της Nutricook. Το σχήμα του του λάστιχου στεγανοποίησης της βαλβίδας

Ποτέ μην ανοίγετε τη μονάδα ελέγχου.

Μην ξεχνάτε να αφαιρείτε τον χρονοδιακόπτη.

Μη χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε αιχμηρό ή κοφτερό αντικείμενο για την αφαίρεση.

ατμού επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση και εκ νέου τοποθέτησή του. Εάν χρειαστεί, μπορείτε να προμηθευτείτε το εξάρτημα αυτό σε ένα από τα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFAL.

- Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης πίεσης (D) είναι καθαρός. Μπορείτε να την καθαρίσετε με νερό.

Για καθαρισμό του χρονοδιακόπτη

Μην πλένετε τον χρονοδιακόπτη στο πλυντήριο πιάτων

- Χρησιμοποιήστε ένα καθαρό και στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε διαλυτικό.
- Μην πλένετε ποτέ τον χρονοδιακόπτη με νερό.

EL

Για αποθήκευση της Nutricook

- Αναποδογυρίστε το καπάκι πάνω στον κάδο.

Ασφάλεια

- Η Nutricook διαθέτει πολλαπλές διατάξεις ασφαλείας:

Ασφάλεια στο κλείσιμο

- Οι σιαγόνες πρέπει να βρίσκονται σε επαφή με το χείλος του καπακιού. Εάν δεν ισχύει αυτό, θα υπάρχει διαρροή ατμού στο επίπεδο του δείκτη πίεσης και δεν θα είναι δυνατή η αύξηση πίεσης στη NutriCook.

Ασφάλεια στο άνοιγμα

- Εάν η NutriCook βρίσκεται υπό πίεση, δεν είναι δυνατή η ενεργοποίηση της λαβής ανοίγματος/κλεισίματος διότι ο μηχανισμός κλειδώνει από το δείκτη πίεσης.
- Σε τέτοια περίπτωση, μην προσπαθήσετε να την ανοίξετε με βία. Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής στη θέση  και περιμένετε έως ότου να πέσει η ο δείκτης πίεσης (D) προτού ανοίξετε τη Nutricook.

Ασφάλειες για την υπερπίεση

- Η Nutricook διαθέτει δύο διατάξεις ασφαλείας για την υπερπίεση:
- Πρώτη διάταξη ασφαλείας: η βαλβίδα ασφαλείας (**M**) απελευθερώνει την πίεση και διαφεύγει ατμός κάτω από τη μονάδα ελέγχου: **Εικ. 19**
- Δεύτερη διάταξη ασφαλείας: το λάστιχο (**H**) επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού που βρίσκεται ανάμεσα στο καπάκι και τον κάδο. **Εικ. 20**
- Εάν ένα από τα συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση ενεργοποιηθεί:
 - Απενεργοποιήστε την εστία θερμότητας.
 - Αφήστε να κρυώσει πλήρως η Nutricook.
 - Ανοίξτε την.
 - Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (**L**), τη βαλβίδα εκκένωσης ατμού (**A**), τη βαλβίδα ασφαλείας (**M**) και τη λάστιχο (**H**).

Συμβουλές χρήσης

- 1 - Ο ατμός είναι υπερβολικά ζεστός όταν βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 2 - Όταν αρχίσει να ανεβαίνει ο δείκτης πίεσης, δεν μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη NutriCook. Μην παρεμβαίνετε ποτέ σε αυτόν τον δείκτη πίεσης.
- 3 - Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας NutriCook εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- 4 - Να είστε προσεκτικοί κατά τις εκτινάξεις ατμού.
- 5 - Για να μετακινήσετε τη NutriCook, χρησιμοποιήστε τις δύο λαβές του κάδου.
- 6 - Μην αφήνετε τις τροφές για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη NutriCook.
- 7 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- 8 - Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει σε νερό.
- 9 - Αντικαταστήστε το λάστιχο μία φορά ανά έτος.
- 10 - Πρέπει οπωσδήποτε να αναθέτετε τον έλεγχο της NutriCook σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Tefal μετά από κάθε 10 χρόνια χρήσης.
- 11 - Ποτέ μην προσπαθήσετε να ανοίξετε με τα βία τη NutriCook από τη λαβή ανοίγματος/κλειδώματος.

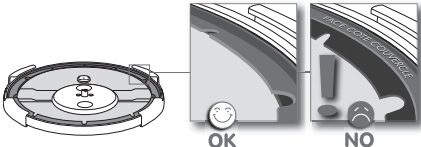
Εγγύηση

- Σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση όπως αυτή προβλέπεται στις οδηγίες χρήσεως, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας Tefal καλύπτεται με εγγύηση 10 ετών για τα εξής:
 - Οποιοδήποτε σφάλμα αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
 - Οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- Ως προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 1 έτος (εκτός αν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.
- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.
- Οι παρούσες εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν:
- Τις φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
 - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
 - Πλύσιμο του καπακιού στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της Tefal.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό 210-6371000 για να μάθετε τη διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της Tefal.

Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό κατασκευαστή ή εμπορικής ονομασίας	Στεφάνη περιβλήματος
Έτος κατασκευής, Αναγνωριστικό εξοπλισμού / κωδ. αναφοράς μοντέλου	Στο επάνω άκρο μίας από τις σιαγόνες, ορατό όταν το καπάκι βρίσκεται στη θέση «άνοιγμα».
Ανώτατη πίεση λειτουργίας, Μέγιστη πίεση ασφαλείας	Κάτω από τη μονάδα ελέγχου, ενώ αυτή έχει αφαιρεθεί από το καπάκι.
Χωρητικότητα	Στον εξωτερικό πάτο του κάδου

Η Tefal απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα	Λύσεις
Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	Βεβαιωθείτε ότι η λαβή ανοίγματος/κλεισίματος βρίσκεται στην κάθετη θέση. Επαληθεύστε τη σωστή φορά συναρμολόγησης του λάστιχου ανατρέχοντας στην παράγραφο "Καθαρισμός και συντήρηση". 
Αν η Nutricook ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	Μεταφέρετε τη Nutricook προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Tefal.
Εάν δεν ανεβαίνει ο δείκτης παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	βεβαιωθείτε ότι: - Ο διακόπτης επιλογής προγράμματος μαγειρέματος είναι σωστά τοποθετημένος σε ένα από τα προγράμματα μαγειρέματος. - Η Nutricook είναι σωστά κλεισμένη.
Εάν ανεβαίνει ο δείκτης παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμένει, επιλέξτε το πρόγραμμα . Περιμένετε έως ότου να πέσει ο δείκτης πίεσης και στη συνέχεια μετακινήστε τη λαβή ανοίγματος/κλεισίματος στην κάθετη θέση. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και τη βαλβίδα εκκένωσης ατμού με νερό και βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας ασφαλείας. Εικ. 17 Ανατρέξτε στην παράγραφο Καθαρισμός και συντήρηση.
Εάν ο ατμός διαφεύγει γύρω από το καπάκι, ελέγξτε εάν:	Το καπάκι έχει κλείσει καλά. Το λάστιχο του καπακιού είναι σωστά τοποθετημένο. Το λάστιχο είναι σε καλή κατάσταση, και εάν χρειαστεί, αντικαταστήστε την. Το καπάκι, η φλάντζα και η βάση της είναι καθαρά. Το χείλος του κάδου βρίσκεται σε καλή κατάσταση.

Προβλήματα	Λύσεις
Ο ατμός διαφεύγει από γύρω από το καπάκι μαζί με ένα διαπεραστικό ήχο ελέγξτε εάν:	Το λάστιχο έχει πιαστεί μεταξύ του κάδου και του καπακιού.
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης επιλογής είναι στη θέση ☁. Βεβαιωθείτε ότι η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι στη χαμηλή θέση. Αν όχι: αποσυμπίστε. Μην παρεμβαίνετε ποτέ σε αυτήν την ένδειξη πίεσης.
Εάν οι τροφές δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί, επαληθεύστε:	Τον χρόνο ψησίματος. Την ένταση της πηγής θερμότητας. Τη σωστή τοποθέτηση του διακόπτη επιλογής προγράμματος μαγειρέματος. Την ποσότητα υγρού.
Εάν οι τροφές κήκαν μέσα στη NutriCook:	Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγη ώρα προτού τον πλύνετε. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.
Εάν ένα από τα συστήματα ασφάλειας ενεργοποιηθεί:	Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. Αφήστε τη Nutricook να κρυώσει προτού τη μετακινήσετε. Περιμένετε έως ότου η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι στη χαμηλή θέση και ανοίξετε τη χύτρα. Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, τον αγωγό εκκένωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και τη φλάντζα. Αν η δυσλειτουργία παραμένει, μεταφέρετε τη χύτρα προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν η βαλβίδα αποσυμπίεσης έχει ξεμονταριστεί:	Μεταφέρεται τη χύτρα NutriCook® σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Ας συμβάλλουμε και εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!



- ① Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➡ Για την παράδοση της παλιάς σας συσκευής παρακαλούμε επικοινωνήστε με ένα κέντρο διαλογής.

EN	p. 1 - 18
FR	p. 19 - 37
TR	p. 38 - 58
EL	p. 59 - 77
AR	p. -
FA	p. -