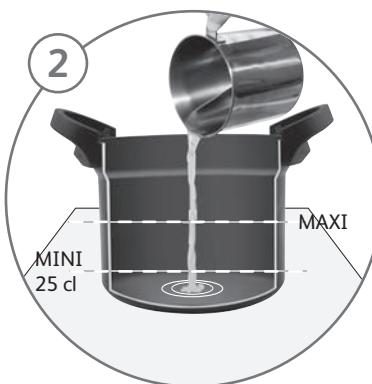


WIKOOK® Handling



www.tefal.com

SEB S.A.S. - 21260 Selongey - FRANCE

Tefal®

WIKOOK®

Stewpot fast cooker

Multi-Kochtopf mit Powerdeckel

Cuiseur Faitout

Snelkookpan

Olla

Panela de baixa pressão multifuncional

Χύτρα ταχύτητας

Скороварка

طنجرة الضغط السريعة

خورش پز و سریع پز

GB

D

F

NL

E

P

GR

RU

AR

User guide - Gebrauchsanleitung

Guide de l'utilisateur - Gebruikersgids

Guía del usuario - Manual de instruções

Οδηγός χρήσης – Руководство по использованию

برای مصرف کنندگان – دلیل الاستعمال

IR





fig. 1



fig. 2

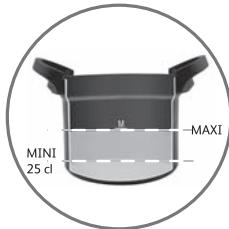


fig. 3



fig. 4



fig. 5

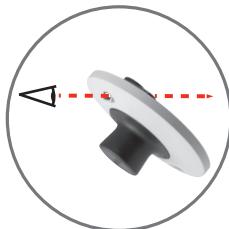


fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9



fig. 10



fig. 11



fig. 12



fig. 13

Important information

Take the time to read all of the instructions.

- As with any cooking appliance, supervise cooking closely if using the Wikook with children nearby.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the product by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not put your Wikook in a hot oven.
- When the Wikook is under pressure, take great care when moving it. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs, and wear oven gloves if necessary.
- Do not use your Wikook for any use other than that for which it is designed.
- Your Wikook cooks under pressure. Incorrect use may result in injuries caused by steam.
- Make sure that the lid is properly closed before bringing it up to pressure.
- Always position your Wikook so that the steam outlet never points towards you as the steam is very hot when it leaves this outlet.
- Never force the Wikook open. Make sure the locking pin has gone down (this shows that there is no longer any internal pressure). See the paragraph entitled: "USE".
- Never use your Wikook without liquid: this could cause serious damage.
- Use compatible sources of heat.
- Never fill your Wikook above the maximum level shown inside the pan. For food that expands during cooking, such as rice, dehydrated vegetables (e.g.: lentils), compotes, etc. do not fill your Wikook more than half full in relation to the maximum level indicator.
- Never heat any kind of fat until it burns.
- For meat with an outer layer of skin (such as ox tongue) which could swell due to the effects of pressure, pierce the meat before cooking. At the end of cooking, if the skin appears swollen, wait before taking it out of the Wikook.
- When cooking food with a thick texture (e.g.: split peas, rhubarb, compotes, etc.), the Wikook should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that the valves are not blocked before each use. See the paragraph entitled: "Before cooking".
- Do not use your Wikook to fry under pressure using oil.
- Do not touch the safety systems, except for cleaning and maintenance in accordance with the instructions.
- Only use the appropriate TEFAL spare parts for your model. In particular, use a Wikook pan and lid.
- Do not use your Wikook to store acidic or salty food before and after cooking.
- If you notice anything spraying out while you are opening the Wikook, close it again. Turn off the power supply and reopen the Wikook gradually while making sure that nothing else sprays out.
- 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.
- If you have any product problems or queries, please contact our Customer Relations Team first for expert help and advice: 0845 602 1454 - UK
(01) 677 4003 - Ireland
or consult our website - www.tefal.co.uk

- Keep these instructions -

Description

A - Open/close knob
 B - Steam outlet
 C - Locking pin
 D - Knob position indicator

E - Lid
 F - Gasket
 G - Handle
 H - Pan

Characteristics & heat sources

Model number	P60704	P60604
Material	Coated aluminium	Coated aluminium
Capacity	4 liters	4 liters
Total capacity*	4.7 liters	4.7 liters
Internal diameter of pan	210 mm	210 mm
Depth	150 mm	140 mm

Heat sources	Gas	Electric hob	Ceramic	Electric spiral	Induction
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604	✓	✓	✓	✓	✓

Your Wikook has an operating pressure (OP) of 20 kPa (2,9 psi) and a maximum safety pressure (SP) of 35 kPa (5,075 psi).

- On an electric hob, use a hob whose diameter is equal to or smaller than that of the Wikook.
- On a gas hob, the flame must not exceed the pan's diameter.
- On all hobs, make sure your Wikook is centred and that the bottom of the pan is clean.

Do not heat your pan when empty as this could damage your Wikook.

Not suitable for use on an Aga.

Use

Placing the lid on the pan (fig. 1)

Turn the open/close knob on the lid to position .

Place the lid on the pan - fig. 1.

Closing (fig. 1)

Lock by turning the open/close knob clockwise to position .

* Capacity with pot and lid in place.

Opening (fig. 1) _____

To open: turn the open/close knob (A) on the lid anti-clockwise to position but no further.

Once the locking pin (C) has gone down, continue to turn the open/close knob on the lid anti-clockwise to position ; you can now open the lid.

Steam escapes from this outlet for a few seconds. Do not put your hand over the outlet.

Filling (fig. 2 and 3)

The food and the liquid must never exceed the maximum filling mark located on the inside of your Wikook - fig. 3 .

When filling, make sure you pour the ingredients into the centre of the pan without getting the handles wet - **fig. 2**.

Minimum filling

Always use a minimum amount of liquid which is equal to one glass of water (250 ml).

Maximum filling

For food that expands during cooking, such as rice, dehydrated vegetables and compotes, etc. do not fill your Wikook more than half full in relation to the maximum level indicator.

First use _____

Before using your Wikook for the first time, wash and lightly coat the entire internal coating with vegetable oil.

Fill with water up to the maximum filling line located inside the pan - **fig. 3**.

Close your Wikook: See the paragraph entitled: "Closing".

Place your Wikook on a heat source which is at its highest setting, with the knob position indicator (D) facing towards you.

Once the steam starts to escape, lower the heat and leave for 20 minutes.

After 20 minutes, turn off the heat.

Turn the open/close knob to the position .

Open your Wikook: See the paragraph entitled: "Opening". Rinse your Wikook under running water and dry it.

The steam outlet (B) must never face towards you or anybody else.

You can only open it when the locking pin has gone down.

Beware of the jet of steam: it is hot.

Do not cool your Wikook under running water.

Before cooking

Check that the operating and safety valves are mobile.

To do this:

- Use your finger to push the valves located inside the lid - **fig. 7**.

Add food and liquid, taking care not to exceed the minimum and maximum filling levels. See the paragraph entitled: "Filling".

Close your Wikook.

Cooking

Place your Wikook on a heat source which is at its highest setting, with the knob position indicator (D) facing towards you.

Adjust the heat according to your recipe. In all cases, when the steam escapes, adjust the heat source until the jet of steam becomes weak and regular.

You can open your Wikook to check progress and/or add ingredients at any time (See the paragraph entitled: "Opening")

Take care not to use any metal objects in your Wikook.

If you notice anything spraying out while you are opening the Wikook, close it again. Turn off the power supply and reopen the Wikook gradually while making sure that nothing else sprays out.

End of cooking

Position your Wikook so that the steam outlet never faces towards you or anybody else - fig. 4.

Steam escapes from the locking pin for a few seconds. Do not put your hand over this.

If you notice anything spraying out while you are opening the Wikook, close it again. Turn off the power supply and reopen the Wikook gradually while making sure that nothing else sprays out.

Turn off the heat once the cooking time is over.

Turn the open/close knob to the position .

Once the locking pin has gone down, turn the open/close knob to position . You can now lift the lid.

For pouring, pick the Wikook up as shown in figure 8 while making sure that the contents do not touch the handles.

Cleaning and maintenance

To ensure your Wikook continues to work correctly, please follow these cleaning and maintenance recommendations after each use.

After each use, wash your Wikook with tepid water and washing-up liquid.

We recommend that you do not put your Wikook in the dishwasher as the detergents contain substances which are very aggressive and corrosive for items made of aluminium.

The inside and outside of the pan

Wash with a sponge.

For complete maintenance of the lid

Dismantle central section located on the top of the lid:

- Use a coin to unscrew the screw in the centre and on the inside of the lid - **fig. 5.**
- Remove the central section and wash it in tepid water with a sponge and washing-up liquid.
- Check to see that the steam outlet is not blocked by holding it up to the light - **fig. 6.** Unblock it with a toothpick, if necessary.

Make sure that the open/close knob is in position .

Putting the central section back in place:

- Place and position the lid on your work top - **fig. 9.**
- Position the central section on the lid by lining up the two symbols - **fig. 9.** Turn over the whole while holding the open/close knob. Use a coin to tighten the screw inside the lid.

Check that the operating and safety valves are mobile - **fig. 7.**

Remove the lid gasket:

- Remove the lid gasket and wash it in tepid water with a sponge and washing-up liquid.

Putting the lid gasket back in place - **fig. 10:**

- Turn the lid over so the interior is visible and position the gasket as shown in **figure 10.**
- Change the gasket (accessory reference X201000) every two years or when it is cut or when your Wikook is no longer leak tight.

To ensure your Wikook enjoys a long life

Do not heat the pan when it is empty.

It is normal for your Wikook to gradually darken when used.

We recommend that you wipe the inside of the pan with a lightly oiled cloth regularly.

Storage

To store your Wikook, position the lid on the pan as shown in **figure 13.**

Safety Devices

GB

Your Wikook is equipped with several safety devices, of which two are for excess pressure.

If one of the safety systems is triggered

First device

- The safety valve releases pressure - **fig. 11**.
- Turn off the heat.
- Leave your Wikook to cool.
- Open it.
- Carry out complete maintenance on your Wikook (paragraph 3).

Second device

- The gasket lets steam escape between the lid and the pan - **fig. 12**.
- Turn off the heat.
- Leave your Wikook to cool.
- Open it.
- Have your Wikook inspected at a TEFAL-approved service centre.

TEFAL answers your questions

This appliance complies with regulations for equipment which come into contact with food.

Problem	Recommendations
If you cannot close the lid:	<ul style="list-style-type: none">• Check that the lid is correctly positioned on the pan - fig 1.• Check that the open/close knob is in position .• Gently press down on the lid and turn the open/close knob.
If your Wikook has heated under pressure without any liquid inside:	<ul style="list-style-type: none">• Have your Wikook inspected at a TEFAL-approved service centre.
If the locking pin is in the up position and nothing is escaping from the outlet during cooking:	<ul style="list-style-type: none">• This is normal for the first few minutes.• If the problem continues, check that:<ul style="list-style-type: none">- The heat is turned up enough; if it is not, turn it up.- There is enough liquid in the pan.- The open/close knob is in position .- The lid gasket is clean, in good condition and correctly in place and that the edge of the pan is not damaged.- The central section of the lid is properly screwed in place.• If despite these checks the problem persists:<ul style="list-style-type: none">- Turn the open/close knob to position , and then to position and open.- Carry out complete maintenance on your Wikook (paragraph 3).

Problem	Recommendations
If steam is escaping from around the lid's central section, check that:	<ul style="list-style-type: none"> The central section is correctly screwed in place. If the phenomenon continues: Carry out complete maintenance on your Wikook (paragraph 3).
If steam is escaping from around the lid, check:	<ul style="list-style-type: none"> The lid is correctly closed. The positioning of the lid gasket. The gasket is in good condition, otherwise change it. The lid, screw and the pan are clean. The edge of the pan is in good condition.
If you cannot take off the lid:	<ul style="list-style-type: none"> Turn off the heat. Turn the open/close knob to position . If nothing is escaping and you still cannot take off the lid: - Leave your Wikook to cool in the open air. Activate the open/close knob several times and open. – Carry out complete maintenance on your Wikook (paragraph 3).
If one of the safety systems is triggered (see paragraph 4):	<ul style="list-style-type: none"> Safety valve: - Turn off the heat. - Leave your Wikook to cool. - Open it. - Carry out complete maintenance on your Wikook (paragraph 3). Gasket: - Turn off the heat. - Leave your Wikook to cool. - Open it.
Have your Wikook inspected at a TEFAL-approved service centre. If the food is not cooked or burnt, check:	<ul style="list-style-type: none"> The cooking time. The heat setting. The open/close knob is in the correct position (position ). The amount of liquid. <p>If food has burnt in your Wikook:</p> <ul style="list-style-type: none"> Let your pan soak for a while before washing it. Never use bleach or any products which contain chlorine.

Wichtige Sicherheitshinweise

Nehmen Sie sich die Zeit, alle Hinweise durchzulesen.

- Überwachen Sie den Wikook wie alle Kochgeräte sorgfältig, insbesondere wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- Stellen Sie Ihren Wikook nicht in einen heißen Ofen.
- Transportieren Sie den Wikook äußerst vorsichtig, wenn er unter Druck steht.
- Fassen Sie nicht die heißen Flächen des Geräts an. Benutzen Sie die Griffe und den Deckelknopf. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.
- Benutzen Sie Ihren Wikook nicht zu Zwecken, für die er nicht bestimmt ist.
- Ihr Wikook gart die Lebensmittel unter Druck. Eine unsachgemäße Benutzung kann zu Verbrühungen führen.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Wikooks®, dass dieser richtig verschlossen ist.
- Stellen Sie Ihren Wikook stets so hin, dass die Dampföffnung nicht auf Sie oder andere Personen gerichtet ist, da der Dampf beim Austreten aus der Öffnung sehr heiß ist.
- Öffnen Sie den Wikook niemals gewaltsam. Vergewissern Sie sich, dass der Verriegelungsstift nach unten abgesunken ist (dies zeigt, dass kein Druck mehr im Inneren des Topfes vorhanden ist). Siehe Abschnitt „GEBRAUCH“.
- Benutzen Sie Ihren Wikook niemals ohne Flüssigkeit, da ihn dies beschädigen würde.
- Verwenden Sie eine kompatible Heizquelle.
- Befüllen Sie Ihren Wikook nicht über die im Inneren des Topfes angebrachte Maximalanzeige hinaus.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte (z. B. Linsen), Kompott, ... darf der Wikook nicht höher als bis zur halben Maximalhöhe gefüllt werden.
- Lassen Sie Fett nie so heiß werden, dass es verbrennt.
- Bei der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z. B. Kalbszunge) muss das Fleisch vor der Zubereitung eingestochen werden. Wenn das Fleisch nach Ablauf der Garzeit aufgebläht aussieht, warten Sie bitte etwas vor dem Herausnehmen aus dem Wikook.
- Bei der Zubereitung von mehligen Lebensmitteln (z. B. Trockenerbsen, Rhabarber, Komposte...) muss der Wikook vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass die Lebensmittel herausspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Schnellkochtopfes, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Abschnitt „Vor dem Garen“.
- Benutzen Sie Ihren Wikook nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Nehmen Sie keine Eingriffe in die Sicherheitssysteme vor, außer deren Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie für Ihr Wikook Modell nur passende Original-Zubehör-Teile von TEFAL. Benutzen Sie ausschließlich Wikook-Töpfe und -Deckel.
- Bewahren Sie in Ihrem Wikook keine säurehaltigen oder salzigen Lebensmittel vor oder nach ihrer Zubereitung auf.
- Wenn beim Öffnen des Topfes ungewöhnlich viele Spritzer austreten, muss der Wikook wieder verschlossen werden. Schalten Sie die Heizquelle aus und öffnen Sie den Topf langsam; achten Sie dabei darauf, dass keine Spritzer mehr austreten.

- Bewahren Sie diese Hinweise gut auf. -

Beschreibung

- A - Deckelknopf zum Öffnen/ Verschließen des Topfes
B - Dampföffnung
C - Verriegelungsstift
D - Positionsanzeige

- E - Deckel
F - Dichtungsring
G - Griff
H - Topf

Eigenschaften & Heizquellen

Modellnummer	P60704	P60604
Material	Aluminium antihaftbeschichtet	Aluminium antihaftbeschichtet
Kapazität	4 Liter	4 Liter
Innendurchmesser des Topfes	210 mm	210 mm
Durchmesser des Bodens	150 mm	140 mm

Heizquelle	Gas	Elektroherd	Glaskeramik/ Kochfeld	Elektroherd mit Heizspirale	Induktion
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604	✓	✓	✓	✓	✓

Der Betriebsdruck Ihres Wikooks® beläuft sich auf 20 kPa und der maximale Sicherheitsdruck auf 35 kPa.

- Bei Benutzung elektrischer Herdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner sein sollte als der Durchmesser des Bodens des Wikook.
- Bei Benutzung eines Gasherdes ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Wikook hinausschlägt.
- Achten Sie bei allen Kochfeldern und -platten darauf, den Wikook in deren Mitte zu stellen und halten Sie den Topfboden sauber und rückstandsfrei.

Heizen Sie den Topf nicht leer auf, um Schäden an dem Gerät zu vermeiden.

Gebrauch

Aufsetzen des Deckels auf den Topf (Abb. 1)

Stellen Sie den Deckelknopf auf die Position .

Setzen Sie den Deckel auf den Topf - Abb. 1.

Verschließen des Topfes (Abb. 1)

Verriegeln Sie den Topf, indem Sie den Deckelknopf im Uhrzeigersinn auf die Position drehen.

Öffnen (Abb. 1) _____

Öffnen des Topfes: Drehen Sie den Deckelknopf (A) gegen den Uhrzeigersinn auf die Position aber nicht weiter.

Sobald der Verriegelungsstift (C) abgesunken ist, drehen Sie den Deckelknopf weiter gegen den Uhrzeigersinn auf die Position ; der Deckel kann nun abgenommen werden.

Aus dieser Öffnung tritt nun ein paar Sekunden lang Dampf aus: Achten Sie darauf, Ihre Hände nicht darüber zu halten.

D

Befüllen des Topfes (Abb. 2 und 3)

Befüllen Sie Ihren Wikook nicht über die im Inneren des Topfes angebrachte Maximalanzeige hinaus - Abb. 3 .

Achten Sie beim Befüllen des Topfes darauf, die Zutaten in die Topfmitte zu geben. Die Griffe müssen sauber bleiben - Abb. 2.

Mindestfüllmenge

Die Mindestfüllmenge für den Topf beträgt 1 Glas (25 cl) Flüssigkeit.

Höchstfüllmenge

Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott: Befüllen Sie Ihren Wikook nicht über die halbe Maximalhöhe hinaus.

Vor dem ersten Gebrauch

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Innere des Topfes, und ölen Sie die Antihaft-Versiegelung leicht ein.

Füllen Sie den Topf bis zur im Inneren des Topfes angegebenen Höchststandsanzeige mit Wasser - Abb. 3.

Schließen Sie den Wikook: Siehe Abschnitt „Schließen“.

Stellen Sie Ihren Wikook auf eine auf höchste Stufe eingestellte Heizquelle; dabei muss die Positionsanzeige (D) zu Ihnen hin gewendet sein. Schalten Sie, sobald der Dampf auszutreten beginnt, die Heizquelle herunter und lassen Sie den Topf 20 Minuten stehen.

Schalten Sie nach 20 Minuten die Heizquelle ganz aus

Drehen Sie den Deckelknopf auf die Position .

Öffnen Sie den Wikook: Siehe Abschnitt „Öffnen“.

Spülen Sie den Wikook mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.

Die Dampföffnung (B) darf niemals auf Sie oder eine andere Person gerichtet sein.

Der Topf kann erst geöffnet werden, wenn der Verriegelungsstift abgesunken ist.

Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.

Halten Sie den Wikook nicht zum Abkühlen unter fließendes Wasser.

Vor dem Kochen

Vergewissern Sie sich, dass die Betriebs- und Sicherheitsventile beweglich sind.

Gehen Sie dazu vor wie folgt:

- Drücken Sie mit Ihrem Finger auf die Ventile an der Innenseite des Deckels - Abb. 7.

Unter- bzw. überschreiten Sie den Mindest- und Höchstfüllstand des Topfes nicht. Siehe Abschnitt „Befüllen“.

Schließen Sie den Wikook.

Kochen

Stellen Sie Ihren Wikook auf eine Heizquelle; dabei muss die Positionsanzeige (D) zu Ihnen hingewendet sein.

Stellen Sie die Heizquelle auf die in Ihrem Rezept angegebene Stufe ein. Stellen Sie, sobald Dampf austritt, die Heizquelle so ein, dass ein schwächer und regelmäßiger Dampfstrahl austritt.

Der Wikook kann jederzeit zur Überprüfung des Garzustands und/oder zur Beigabe weiterer Zutaten geöffnet werden (Siehe Abschnitt „Öffnen“)

Benutzen Sie keine Küchenhelfer aus Metall in Ihrem Wikook.

Wenn beim Öffnen des Topfes ungewöhnlich viele Spritzer austreten, muss der Wikook wieder verschlossen werden. Schalten Sie die Heizquelle aus und öffnen Sie den Topf langsam; achten Sie dabei darauf, dass keine Spritzer mehr austreten.

Am Ende der Kochzeit

Stellen Sie Ihren Wikook so hin, dass die Dampföffnung nie auf Sie selbst oder eine andere Person gerichtet ist (Abb. 4).

Aus der Öffnung des Verriegelungsstiftes tritt nun ein paar Sekunden lang Dampf aus. Halten Sie Ihre Hand nicht darüber.

Wenn beim Öffnen des Topfes ungewöhnlich viele Spritzer austreten, muss der Wikook wieder verschlossen werden. Öffnen Sie den Topf anschließend langsam und achten Sie dabei darauf, dass keine Spritzer mehr austreten.

Schalten Sie die Heizquelle nach Ablauf der Kochzeit aus.

Stellen Sie den Deckelknopf auf die Position .

Stellen Sie, sobald der Verriegelungsstift abgesunken ist, den Deckelknopf auf die Position . Der Deckel kann jetzt abgenommen werden.

Nehmen Sie den Wikook zum Ausgießen seines Inhalts wie auf Abb. 8 angegeben hoch und achten Sie darauf, den Inhalt nicht über die Griffe zu gießen.

Reinigung und Wartung

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung Ihres Wikook nach jeder Benutzung, um seine Funktionstüchtigkeit zu erhalten.

Reinigen Sie Ihren Wikook nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und flüssigem Spülmittel.

Der Wikook darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden, da die Spülmittel äußerst aggressive und korrosive Substanzen enthalten, die die Aluminiumteile angreifen.

Innen- und Außenseite des Topfes

Wischen Sie den Topf mit einem Reinigungsschwamm ab.

Umfassende Wartung des Deckels

Vergewissern Sie sich, dass der Deckelknopf auf der Position steht.

Demontieren Sie das Mittelteil in der Innenseite des Deckels:

- Schrauben Sie die im Mittelteil an der Innenseite des Deckels angebrachte Zentralschraube mit einer Münze auf - **Abb. 5**.
- Nehmen Sie das Mittelteil ab und reinigen Sie es mit lauwarmem Wasser, flüssigem Spülmittel und einem Schwamm.
- Vergewissern Sie sich, dass die Dampföffnung nicht verstopft ist - **Abb. 6**. Reinigen Sie sie gegebenenfalls mit einem Zahnröhrchen.

Wiedereinsetzen des Mittelteils:

- Legen Sie den Deckel auf Ihre Arbeitsfläche und drehen Sie ihn in folgende Position - **Abb. 9**.
- Setzen Sie das Mittelteil so auf den Deckel, dass die beiden Zeichen übereinander stehen - **Abb. 9**. Drehen Sie den Deckel um und halten Sie ihn dabei am Deckelknopf fest. Schrauben Sie die in der Mitte der Innenseite des Deckels angebrachte Zentralschraube mit einer Münze zu.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Betriebs- und Sicherheitsventile bewegen lassen - **Abb. 7**.

Nehmen Sie den Dichtungsring des Deckels ab:

- Nehmen Sie den Dichtungsring ab und reinigen Sie ihn mit lauwarmem Wasser, flüssigem Spülmittel und einem Schwamm.

Wiedereinlegen des Dichtungsrings des Deckels - **Abb. 10**:

- Drehen Sie den Deckel um, so dass die Innenseite nach oben zeigt und legen Sie den Dichtungsring wie auf **Abb. 10** dargestellt ein.
- Wechseln Sie den Dichtungsring (Zubehörteil Art.-Nr. X201000) alle 2 Jahre oder sobald dieser Risse aufweist oder wenn Ihr Wikook nicht mehr dicht schließt, aus.

Für eine längere Lebensdauer Ihres Wikook

Überhitzen Sie den Topf nicht in leerem Zustand.

Im Laufe der Zeit bilden sich bräunliche Ablagerungen, das ist normal.

Es ist ratsam, den Topf regelmäßig mit einem mit etwas Öl getränkten Lappen auszuwischen.

Aufbewahrung

Legen Sie zur Aufbewahrung des Wikook den Deckel wie auf **Abb. 13** angegeben auf den Topf.

Sicherheitsmechanismen

Ihr Wikook ist mit mehreren Sicherheitsmechanismen ausgestattet, zwei davon schützen gegen Überdruck.

Eines der Sicherheitssysteme springt an

Erster Mechanismus

- Das Sicherheitsventil lässt Druck ab - **Abb. 11.**
- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Wikook abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Führen Sie eine umfassende Wartung Ihres Wikook durch (s. **Abschnitt 3**).

Zweiter Mechanismus

- Der Dichtungsring lässt zwischen Deckel und Topf Dampf entweichen - **Abb. 12.**
- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Wikook abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Lassen Sie Ihren Wikook bei einer zugelassenen TEFAL Servicestelle überprüfen.

TEFAL beantwortet Ihre Fragen

Probleme	Lösungen
Sie können den Deckel nicht schließen:	<ul style="list-style-type: none">• Vergewissern Sie sich, dass der Deckel richtig auf dem Topf sitzt - Abb. 1.• Prüfen Sie, dass der Deckelknopf auf der Position  steht.• Drücken Sie den Deckel leicht an und drehen Sie den Deckelknopf.
Ihr Wikook wurde unter Druck aufgeheizt, ohne vorher Flüssigkeit eingefüllt zu haben:	<ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie Ihren Wikook bei einer zugelassenen TEFAL Servicestelle überprüfen.
Der Verriegelungsstift ist nach oben gestiegen, und es tritt während des Kochens kein Dampf aus der Dampföffnung aus:	<ul style="list-style-type: none">• In den ersten Minuten ist das normal.• Wenn das Phänomen andauert, vergewissern Sie sich:<ul style="list-style-type: none">- dass die Heizquelle hoch genug eingestellt ist, schalten Sie sie gegebenenfalls hoch.- dass genug Flüssigkeit im Topf ist.- dass der Deckelknopf die Position  anzeigt.- dass der Dichtungsring des Deckels sauber, in gutem Zustand und richtig eingelegt ist und- dass der Rand des Topfes nicht beschädigt ist.- dass das Mittelteil im Topfdeckel richtig eingesetzt ist.• Wenn das Phänomen trotz aller Überprüfungen weiterhin besteht:<ul style="list-style-type: none">- Stellen Sie den Deckelknopf zunächst auf die Position , dann auf die Position  und öffnen Sie den Topf.- Führen Sie eine umfassende Wartung Ihres Wikook durch (Abschnitt 3).

Probleme	Lösungen
Es entweicht Dampf aus dem Mittelteil des Deckels. Vergewissern Sie sich:	<ul style="list-style-type: none"> • dass das Mittelteil des Topfes richtig eingesetzt ist. • Wenn das Phänomen weiter andauert: Führen Sie eine umfassende Wartung Ihres Wikook durch (Abschnitt 3).
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels. Vergewissern Sie sich:	<ul style="list-style-type: none"> • dass der Deckel richtig geschlossen wurde. • dass der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt. • dass sich der Dichtungsring in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus. • dass der Deckel, der Dichtungsring und der Topf sauber sind. • dass sich der Rand des Topfes in gutem Zustand befindet.
Sie können den Deckel nicht öffnen:	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie die Heizquelle aus. • Stellen Sie den Deckelknopf auf die Position . • Es tritt kein Dampf aus und Sie können den Deckel immer noch nicht öffnen: Lassen Sie den Wikook im Freien abkühlen. Betätigen Sie den Deckelknopf mehrmals und öffnen Sie den Topf. Führen Sie eine umfassende Wartung Ihres Wikook durch (Abschnitt 3).
Eines der Sicherheitssysteme springt an (s. Abschnitt 4):	<ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsventil: <ul style="list-style-type: none"> - Schalten Sie die Heizquelle aus. - Lassen Sie den Wikook abkühlen. - Öffnen Sie ihn. - Führen Sie eine umfassende Wartung Ihres Wikook durch (Abschnitt 3). • Dichtungsring: <ul style="list-style-type: none"> - Schalten Sie die Heizquelle aus. - Lassen Sie den Wikook abkühlen. - Öffnen Sie ihn. - Lassen Sie Ihren Wikook bei einer zugelassenen TEFAL Servicestelle überprüfen.
Die Lebensmittel sind nicht gar oder verbrannt. Überprüfen Sie:	<ul style="list-style-type: none"> • die Kochzeit • die Leistung der Heizquelle. • die richtige Einstellung des Deckelknopfes (Position). • die Flüssigkeitsmenge. <p>Wenn Lebensmittel in Ihrem Wikook angebrannt sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lassen Sie Ihren Topf vor der Reinigung eine Zeitlang einweichen.

Précautions importantes

Prenez le temps de lire toutes les instructions.

- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez Wikook à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre Wikook dans un four chauffé.
- Déplacez votre Wikook sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre Wikook dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre Wikook cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate.
- Assurez-vous que Wikook est convenablement fermé avant de le mettre en service.
- Positionnez toujours votre Wikook de telle sorte que le conduit d'évacuation de vapeur ne soit jamais dirigé vers vous, car la vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de ce conduit.
- N'ouvrez jamais Wikook en force. Assurez-vous que l'indicateur de verrouillage est descendu (plus de pression à l'intérieur). Voir paragraphe : « UTILISATION ».
- N'utilisez jamais votre Wikook sans liquide, cela le détériorerait gravement.
- Utilisez la (les) source de chaleur compatible.
- Ne remplissez jamais votre Wikook au-delà du repère maxi situé à l'intérieur de la cuve. Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés (ex : lentilles), compote... ne remplissez pas votre Wikook au-delà de la moitié de la hauteur du niveau maxi.
- Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation.
- Pour les viandes qui comportent une peau superficielle qui risque de gonfler sous l'effet de la pression (ex : langue de bœuf,...), piquez la viande avant cuisson. En fin de cuisson, si la peau de la viande présente un aspect gonflé, attendez avant de la ressortir de Wikook.
- Dans le cas d'aliments pâteux (ex : pois cassés, rhubarbe, compotes...), Wikook doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe : « Avant la cuisson ».
- N'utilisez pas votre Wikook 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 Wikook.
- N'utilisez pas votre Wikook pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson.
- Si lors de l'ouverture, vous observez des projections anormales, reverrouillez votre Wikook. Coupez la source de chaleur puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

- Conservez ces instructions -

Description

- A - Bouton d'ouverture / fermeture
B - Conduit d'évacuation de vapeur
C - Indicateur de verrouillage
D - Indicateur de positions du bouton

- E - Couvercle
F - Joint
G - Poignée
H - Cuve

Caractéristiques & sources de chaleur

Numéro de modèle	P60704	P60604
Matériau	Aluminium revêtu	Aluminium revêtu
Capacité	4 litres	4 litres
Diamètre intérieur de cuve	210 mm	210 mm
Diamètre de fond	150 mm	140 mm

Sources de chaleur	Gaz	Plaque électrique	Vitrocéram Halogène Radian	Électricité spirale	Induction
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604	✓	✓	✓	✓	✓

Votre Wikook a une pression de fonctionnement (PF) de 20 kPa et une pression maximum de sécurité (PS) de 35 kPa.

- Sur plaque électrique, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond du Wikook.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre Wikook soit bien centré et que le fond soit propre et net.

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

Utilisation

Mise en place du couvercle sur la cuve (fig. 1)

Mettez le bouton d'ouverture / fermeture du couvercle sur la position .

Posez le couvercle sur la cuve - fig. 1.

Fermeture (fig. 1)

Verrouillez en tournant le bouton d'ouverture / fermeture dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position .

Ouverture (fig. 1) _____

Pour ouvrir : tournez le bouton d'ouverture / fermeture (A) du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position sans dépasser celle-ci.

Une fois l'indicateur de verrouillage (C) descendu, continuer de tournez le bouton d'ouverture / fermeture du couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position _____, vous pouvez alors soulever le couvercle.

Pendant quelques secondes, de la vapeur s'échappe par ce conduit : ne passez pas votre main au-dessus.

Remplissage (fig. 2 et 3)

Les aliments et le liquide ne doivent jamais dépasser le trait du repère maxi situé à l'intérieur de votre Wikook - fig. 3 .

Lors du remplissage veillez à bien verser les ingrédients au centre de la cuve en évitant de mouiller les poignées - fig. 2.

Remplissage minimum

Mettez toujours une quantité minimum de liquide au moins égale à 1 verre (25 cl).

Remplissage maximum

Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes...

Ne remplissez pas votre Wikook au delà de la moitié de la hauteur du niveau maxi.

Première utilisation _____

Avant la première utilisation, lavez et huilez légèrement toute la surface du revêtement intérieur.

Remplissez d'eau jusqu'au trait de repère maxi situé à l'intérieur de la cuve - fig. 3.

Fermez Wikook : voir paragraphe « Fermeture ».

Placez votre Wikook sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum, de telle sorte que l'indicateur de positions du bouton (D) soit orienté vers vous.

Lorsque la vapeur commence à s'échapper, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 minutes.

Lorsque les 20 minutes sont écoulées, éteignez la source de chaleur.

Tournez le bouton d'ouverture / fermeture jusqu'à la position _____.

Ouvrez Wikook : voir paragraphe « Ouverture ».

Rincez Wikook à l'eau et séchez-le.

Le conduit d'évacuation de la vapeur (B) ne doit jamais être dirigé vers vous ou une tierce personne.

Vous ne pouvez ouvrir que lorsque l'indicateur de verrouillage est descendu.

Attention au jet de vapeur car il est chaud.

Ne refroidissez pas Wikook sous l'eau.

Avant la cuisson

F

Vérifiez que les soupapes de fonctionnement et de sécurité sont mobiles.

Pour cela :

- Appuyez avec votre doigt sur les soupapes situées à l'intérieur du couvercle - **fig. 7**.

Veillez à respecter les minimum et maximum de remplissage. Voir paragraphe « Remplissage ».

Fermez Wikook.

La cuisson

Placez votre Wikook sur une source de chaleur de telle sorte que l'indicateur de positions du bouton (D) soit orienté vers vous.

Régler la source de chaleur en fonction de votre recette. Dans tous les cas lorsque la vapeur s'échappe ajustez la source de chaleur pour que le jet de vapeur soit faible et régulier.

Vous pouvez à tout moment ouvrir votre Wikook pour vérifier la cuisson et/ou rajouter des ingrédients (voir paragraphe ouverture).

Veillez à ne pas utiliser d'accessoires métalliques dans votre Wikook.

Si lors de l'ouverture vous observez des projections anormales, verrouillez votre Wikook. Coupez la source de chaleur puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

Fin de cuisson

Oriez votre Wikook de telle sorte que le conduit d'évacuation de vapeur ne soit jamais dirigé vers vous ou une tierce personne - **fig. 4.**

Pendant quelques secondes, de la vapeur s'échappe par l'indicateur de verrouillage, ne passez pas votre main au-dessus.

Si lors de l'ouverture vous observez des projections anormales, verrouillez votre Wikook. Puis ouvrez progressivement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

Dès que le temps de cuisson est terminé, éteignez la source de chaleur.

Tournez le bouton d'ouverture / fermeture jusqu'à la position .

Une fois l'indicateur de verrouillage descendu, tournez le bouton d'ouverture / fermeture jusqu'à la position , vous pouvez alors soulever le couvercle.

Pour le versage, prenez Wikook comme indiqué sur la **figure 8** en veillant à ce que les ingrédients ne touchent pas les poignées.

Nettoyage et entretien

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

Lavez votre Wikook après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.

Nous recommandons de ne pas mettre votre Wikook au lave-vaisselle car les détergents contiennent des substances très agressives et corrosives pour les parties aluminium.

Extérieur et intérieur de la cuve

Lavez avec une éponge végétale.

Pour un entretien complet de votre couvercle

Démontez la partie centrale située sur le dessus du couvercle :

- Dévissez à l'aide d'une pièce de monnaie l'écrou central situé au centre à l'intérieur du couvercle - **fig. 5**.
- Retirez la partie centrale et passez-la sous l'eau tiède avec du produit à vaisselle et une éponge.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur n'est pas bouché - **fig. 6**. Si besoin, débouchez-le avec un cure-dent.

Assurez-vous que le bouton d'ouverture / fermeture est en position .

Remise en place de la partie centrale :

- Posez et orientez le couvercle sur votre plan de travail - **fig.9**.
- Positionnez la partie centrale sur le couvercle en faisant coïncider les deux figures - **fig.9**. Retournez l'ensemble en tenant le bouton d'ouverture / fermeture. Puis vissez l'écrou à l'intérieur du couvercle à l'aide d'une pièce de monnaie.
- Vérifiez la mobilité des soupapes de fonctionnement et de sécurité - **fig.7**.

Retirez le joint du couvercle :

- Retirez le joint du couvercle et passez-le sous l'eau tiède avec du produit à vaisselle et une éponge.

Remise en place du joint du couvercle - **fig.10** :

- Retournez le couvercle, face intérieure visible et positionnez le joint comme sur la **figure 10**.
- Changez votre joint (accessoire référence X201000) tous les 2 ans ou lorsque celui-ci présente une coupure ou si l'étanchéité de votre Wikook n'est plus assurée.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre Wikook

Ne surchauffez pas la cuve lorsqu'elle est vide.

Il est normal d'observer un brunissement au fur et à mesure des utilisations.

Nous vous recommandons de passer régulièrement un chiffon légèrement huilé à l'intérieur de la cuve.

Rangement

Pour ranger votre Wikook, positionnez le couvercle sur la cuve comme indiqué sur la **figure 13**.

Sécurités

Votre Wikook est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité, dont deux à la surpression.

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche

Premier dispositif

- La soupape de sécurité libère la pression - fig. 11.
- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir votre Wikook.
- Ouvrez.
- Procédez à un entretien complet de votre Wikook (paragraphe 3).

Deuxième dispositif

- Le joint laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - fig. 12.
- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir votre Wikook.
- Ouvrez.
- Faites contrôler votre Wikook auprès d'un Centre Service Agrée TEFAL.

F

TEFAL répond à vos questions

Cet appareil est conforme à la réglementation concernant les matériaux en contact avec les aliments.

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<ul style="list-style-type: none">• Vérifiez le bon positionnement du couvercle sur la cuve - fig 1.• Vérifiez que le bouton d'ouverture / fermeture est bien sur la position .• Appuyez légèrement sur le couvercle puis tournez le bouton d'ouverture / fermeture.
Si votre Wikook a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	<ul style="list-style-type: none">• Faites vérifier votre Wikook par un Centre de Service agréé TEFAL.
Si l'indicateur visuel de verrouillage est monté et que rien ne s'échappe par le conduit d'évacuation pendant la cuisson :	<ul style="list-style-type: none">• Ceci est normal pendant les premières minutes.• Si le phénomène persiste, vérifiez que :<ul style="list-style-type: none">- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.- Le bouton d'ouverture / fermeture est bien sur la position .- Le joint du couvercle est propre, en bon état et bien en place, et que le bord de la cuve n'est pas détérioré.- La partie centrale du couvercle est correctement vissée.• Si malgré toutes ces vérifications le phénomène persiste :<ul style="list-style-type: none">- Tournez le bouton d'ouverture / fermeture jusqu'à la position , puis jusqu'à la position et ouvrez.Procédez à un entretien complet de votre Wikook (paragraphe 3).

Problèmes	Recommandations
Si de la vapeur s'échappe autour de la partie centrale du couvercle, vérifiez que :	<ul style="list-style-type: none"> La partie centrale est correctement vissée. Si le phénomène persiste : procédez à un entretien complet de votre Wikook (paragraphe 3).
Si de la vapeur s'échappe autour du couvercle, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> 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 la cuve. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> Arrêtez la source de chaleur. Positionnez le bouton d'ouverture / fermeture sur la position . Si rien ne s'échappe et que vous ne pouvez toujours pas ouvrir le couvercle : <ul style="list-style-type: none"> Laissez refroidir votre Wikook à l'air libre. Actionnez le bouton d'ouverture / fermeture plusieurs fois et ouvrez. Procédez alors à un entretien complet de votre Wikook (voir paragraphe 3).
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche (voir paragraphe 4) :	<ul style="list-style-type: none"> Soupape de sécurité : <ul style="list-style-type: none"> Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre Wikook. Ouvrez. Procédez à un entretien complet de votre Wikook (paragraphe 3). Joint : <ul style="list-style-type: none"> Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre Wikook. Ouvrez. Faites contrôler votre Wikook auprès d'un Centre Service Agrée TEFAL.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	<ul style="list-style-type: none"> Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement du bouton d'ouverture / fermeture (position ). La quantité de liquide. <p>Si des aliments ont brûlé dans votre Wikook :</p> <ul style="list-style-type: none"> Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

BELANGRIJKE INSTRUCTIES

Neem de tijd om alle instructies door te lezen.

- Zoals bij ieder snelkookpan dient u de Wikook goed in gaten te houden als u deze gebruikt wanneer er kinderen in de buurt zijn.
- Zet de Wikook niet in een warme oven.
- Verplaats de Wikook met de grootste zorg wanneer deze onder druk staat. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handvaten en de knoppen. Gebruik, zonodig, ovenwanten.
- Gebruik de Wikook niet voor een ander doel dan waarvoor deze bestemd is.
- Uw Wikook werkt onder druk. Verkeerd gebruik kan letsel veroorzaken door kokend water.
- Controleer of de Wikook goed gesloten is, voordat u deze gaat gebruiken.
- Plaats de Wikook altijd zodanig dat de stoomuitlaat niet uzelf op gericht is, omdat de stoom die uit deze uitlaat komt, zeer heet is.
- Open de Wikook nooit met geweld. Controleer of de vergrendelingsverklikker gedaald is (geen druk meer in de pan).
- Zie paragraaf: « GEBRUIK ».
- Gebruik uw Wikook nooit zonder vloeistof, daar dit ernstige schade aan de pan kan veroorzaken.
- Gebruik een geschikte warmtebron.
- Vul de Wikook nooit boven de maximum streep in de pan.
- Vul bij etenswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, droge groenten (bijvoorbeeld: linzen), appelmoes. de Wikook niet verder dan tot de helft van de hoogte van het max. niveau.
- Vet niet laten aanbranden.
- Vlees met een velletje aan de buitenkant kan door de druk opzwollen (bijvoorbeeld rundertong). Voor het koken hier gaatjes in prikken. Als het velletje er nog bol of gevuld uit ziet na het bereiden, dan moet u wachten met het vlees uit de Wikook halen.
- In het geval van melige etenswaren (bijvoorbeeld: spliterwten, rabarber, appelmoes.) moet de Wikook enigszins geschud worden voor deze te openen, zodat de etenswaren niet uit de pan spatten.
- Controleer voor ieder gebruik of de ventielen niet verstopt zijn. Zie paragraaf: « Voor het koken ».
- Gebruik de Wikook niet om onder druk in olie te bakken.
- Kom niet aan de veilheidssystemen, behalve om de reinigings- en onderhoudsinstructies uit te voeren.
- Gebruik uitsluitend oorspronkelijke Tefal onderdelen die bestemd zijn voor het model dat u heeft. Met name als het om de pan of het deksel van de Wikook gaat.
- Bewaar geen zure of zoute etenswaren voor of na het koken in uw Wikook.
- Indien het gerecht tijdens het openen blijft spatten, vergrendel de Wikook dan opnieuw. Zet de warmtebron uit en open de snelkookpan voorzichtig en controleer of het spatten uit blijft.

- Bewaar deze instructies -

NL

Beschrijving

- | | |
|--------------------------------|-----------------|
| A - Knop voor openen / sluiten | E - Deksel |
| B - Stoomuitlaat | F - Rubber ring |
| C - Vergrendelingsverklikker | G - Handgreep |
| D - Standen knop | H - Pan |

Eigenschappen & warmtebronnen

Modelnummer	P60704	P60604
Materiaal	Aluminium met coating	Aluminium met coating
Inhoud	4 Liter	4 Liter
Binnendiameter van de pan	210 mm	210 mm
Diameter bodem	150 mm	140 mm

Warmtebronnen	Gas	Elektrische kookplaat	Keramisch glas / keramiek met halogeen	Elektrische spiraal	Inductie
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604	✓	✓	✓	✓	✓

Uw Wikook heeft een druk van 20 kPa en een maximum veiligheidsdruk van 35 kPa.

- Gebruik bij elektrische kookplaten een plaat met een doorsnede die even groot of kleiner is dan die van de bodem van de Wikook.
- Bij gas mag de vlam niet buiten de doorsnede van de panbodem komen.
- Zorg bij alle fornuizen dat uw Wikook goed in het midden staat en dat de bodem schoon is.

Verwarm de pan niet wanneer deze leeg is, hierdoor kan het product beschadigen.

Gebruik

Het plaatsen van het deksel op de pan (fig. 1)

Zet de knop voor het openen / sluiten van het deksel op de stand .

Zet het deksel op de pan -fig. 1.

Sluiten (fig. 1)

Vergrendel de pan door de knop voor het openen / sluiten met de klok mee te draaien tot de stand .

Opening (fig. 1) _____

Openen: draai de knop voor het openen / sluiten (A) van het deksel tegen de klok in tot de juiste stand , zonder verder door te draaien.

Wanneer de vergrendelingsverklikker (C) gedaald is, kunt u de knop voor het openen / sluiten van het deksel tegen de klok in door draaien tot de stand . Daarna kunt u het deksel oplichten.

Gedurende enkele seconden ontsnapt er stoom via dit stoomventiel: houd uw hand hier niet boven.

Vullen (fig. 2 en 3)

De etenswaren en de vloeistof mogen de maximum vulstreep aan de binnenzijde van de Wikook niet overschrijden - fig. 3 .

Zorg er tijdens het vullen voor dat u de ingrediënten in het midden van de pan plaatst en vermijd daarbij de handgrepen nat te maken - fig. 2.

Minimum inhoud

Zorg dat er altijd minstens 25 cl (1 glas) vloeistof in de pan zit.

Maximum inhoud

Bij etenswaren die tijdens het koken uitzetten, zoals rijst, droge groenten en appelmoes, de Wikook niet verder dan tot de helft van de hoogte van het max. niveau vullen.

De Wikook niet verder dan tot de helft van de hoogte van het max. niveau vullen.

NL

Eerste gebruik _____

Was voor het eerste gebruik de pan van binnen helemaal af en smeer deze in met een beetje olie.

Vul de pan met water tot de maximum streep aan de binnenzijde van de pan - fig. 3.

Sluit de Wikook: zie de paragraaf « Sluiten ».

Zet de Wikook op uw warmtebron (max. vermogen) en zorg ervoor dat u de standenknop (D) goed kunt zien.

Draai de warmtebron zachter wanneer de stoom via het ventiel begint te ontsnappen en wacht 20 min.

Wanneer de 20 minuten verstrekken zijn, draait u de warmtebron uit.

Draai de knop voor het openen / sluiten tot de stand .

Open de Wikook: zie de paragraaf « Openen ».

Spoel de Wikook met water af droog hem af.

De stoomuitlaat (B) mag nooit op u of een andere persoon gericht zijn.

U kunt de pan pas openen wanneer de vergrendelingsverklikker gedaald is.

Kijk uit voor de stoomstraal, deze is heet.

Laat de Wikook niet onder water afkoelen.

Voor het koken

Controleer of het overdruk- en het veiligheidsventiel bewegen.

Daarvoor als volgt handelen:

- Druk met uw vinger op de ventielen aan de binnenzijde van het deksel - fig. 7.

Zorg dat u de minimum- en maximumstand voor het vullen in acht neemt. Zie de paragraaf « Vullen ».

Sluit de Wikook.

Het koken

Zet de Wikook zo op uw warmtebron dat u de standenknop (D) goed kunt zien.

Stel de warmtebron in aan de hand van uw recept. Pas in alle gevallen, wanneer de stoom begint te ontsnappen, de warmtebron aan, zodat de stoomstraal klein en regelmatig is.

U kunt op ieder moment uw Wikook openen om te kijken of het voedsel gaar is en/of om ingrediënten toe te voegen (Zie de paragraaf « Openen »)

Zorg dat u geen metalen accessoires gebruikt in uw Wikook.

Indien de inhoud van de Wikook tijdens het openen blijft spatten, vergrendel de Wikook dan opnieuw. Zet de warmtebron uit en open de snelkookpan voorzichtig en controleer of het spatten uit blijft.

Einde van de kooktijd

Richt uw Wikook zodanig dat de stoomuitlaat niet op u of een andere persoon gericht is - fig. 4.

Gedurende enkele seconden ontsnapt de stoom via de vergrendelingsverklikker, houd uw hand hier niet boven.

Indien de inhoud van de Wikook tijdens het openen blijft spatten, vergrendel de Wikook dan opnieuw. Zet de warmtebron uit en open de snelkookpan voorzichtig en controleer of het spatten uit blijft.

Zodra de kooktijd verstreken is, schakelt u de warmtebron uit.

Draai de knop voor het openen / sluiten tot de stand .

Wanneer de vergrendelingsverklikker gedaald is, draait u de knop voor het openen / sluiten tot de stand , u kunt daarna het deksel optillen.

Houd voor het gieten de Wikook vast zoals aangegeven op figuur 8 en zorg er daarbij voor dat de ingrediënten de handgrepen niet raken.

Reiniging en onderhoud

Neem voor een goede werking van uw Wikook deze reinigings- en onderhoudsinstructies na ieder gebruik in acht.

Was de Wikook na elk gebruik af met lauw water met afwasmiddel.

Wij raden u aan de Wikook niet in de vaatwasser te wassen, omdat de reinigingsmiddelen hiervoor zeer agressieve stoffen bevatten die het aluminium kunnen aantasten.

Binnen- en buitenzijde van de pan

Was de buitenkant af met een zacht sponsje.

Voor het complete onderhoud van het deksel

Demonteren het middengedeelte op de bovenzijde van het deksel:

- Draai met behulp van een muntstuk de middelste moer los in het midden aan de binnenzijde van het deksel - **fig. 5**.
- Verwijder het middengedeelte en was dit af onder de kraan met wat afwasmiddel en een spons.
- Controleer met het blote oog bij daglicht of de stoomuitlaat niet verstopt is (**fig. 6**). Indien nodig schoonmaken met een tandenstoker.

Het terugplaatsen van het middengedeelte:

- Plaats het deksel in de juiste stand op uw werkblad - **fig. 9**.
- Zet het middengedeelte op het deksel zodanig dat de twee figuren tegenover elkaar staan - **fig. 9**. Draai het geheel om terwijl u dit bij de knop voor het openen / sluiten vasthouwt. Draai vervolgens de moer aan de binnenzijde van het deksel vast met behulp van een muntstuk.
- Controleer of het overdruk- en veiligheidsventiel vrij bewegen - **fig. 7**.

Controleer of de knop voor het openen / sluiten op stand staat.

NL

Verwijder de rubberring van het deksel:

- Verwijder de rubberring van het deksel en was deze af onder de kraan met wat afwasmiddel en een spons.

Terugplaatsen van de rubberring van het deksel - **fig. 10**:

- Draai het deksel om met de binnenzijde naar boven en plaats de rubberring zoals op **figuur 10**.
- Vervang de rubberring (accessoire met referentie X201000) iedere 2 jaar of wanneer deze scheurtjes vertoont of de Wikook niet meer waterdicht is.

Om de eigenschappen van uw Wikook langer te behouden

De pan niet oververhitten als deze leeg is.

Het is normaal dat in de loop van het gebruik de pan enigszins bruin wordt.

Wij raden u aan regelmatig de binnenzijde van de pan af te nemen met een doek met wat olie.

Opbergen

Zet voor het opbergen van de Wikook het deksel op de pan zoals aangegeven op **figuur 13**.

Beveiliging

Uw Wikook is voorzien van verschillende veiligheidsvoorzieningen, waarvan twee voor de overdruk.

Als één van de veilheidssystemen in werking treedt __

Eerste voorziening

- Het veiligheidsventiel laat de druk ontsnappen - fig. 11.
- Doe de warmtebron uit.
- Laat uw Wikook afkoelen.
- Open de pan.
- Voer het volledige onderhoud aan uw Wikook uit (paragraaf 3).

Tweede voorziening

- De rubberring laat de stoom tussen het deksel en de pan ontsnappen - fig. 12.
- Doe de warmtebron uit.
- Laat uw Wikook afkoelen.
- Open de pan.
- Laat de Wikook controleren door een Erkende Servicedienst van TEFAL.

TEFAL beantwoordt al uw vragen

Dit apparaat beantwoordt aan de regelgeving betreffende stoffen die in contact komen met de etenswaren.

Problemen	Instructies
U kunt het deksel niet sluiten:	<ul style="list-style-type: none">• Controleer de goede werking van het deksel op de pan - fig 1.• Controleer of de knop voor het openen / sluiten van het deksel op de stand staat.• Druk het deksel licht in en draai aan de knop voor het openen / sluiten.
De Wikook is verwarmd onder druk terwijl er geen vocht in de pan zat:	<ul style="list-style-type: none">• Laat uw Wikook nakijken door een erkende Servicedienst van TEFAL.
De vergrendelingsverklikker is gemonteerd en er komt tijdens het koken niets uit het ventiel:	<ul style="list-style-type: none">• Dit is normaal tijdens de eerste minuten.• Indien dit niet overgaat, controleer dan of :<ul style="list-style-type: none">- De warmtebron krachtig genoeg is, zo niet: zet deze hoger.- De hoeveelheid vocht in de pan voldoende is.- De knop voor het openen / sluiten van het deksel staat op de stand .- De rubberring van het deksel schoon is, in goede staat verkeerd en goed op zijn plaats zit en of de rand van de pan niet beschadigd is.- Het middengedeelte van het deksel goed is vastgeschroefd.• Indien ondanks deze controles het verschijnsel blijft bestaan:<ul style="list-style-type: none">- Draai de knop voor het openen / sluiten tot de stand , vervolgens tot de stand en open de pan. Voer het volledige onderhoud aan uw Wikook uit (paragraaf 3).

Problemen	Instructies
Indien er stoom ontsnapt rond het middengedeelte van het deksel, controleer dan of:	<ul style="list-style-type: none"> Het middengedeelte goed is vastgeschroefd. Indien het verschijnsel blijft bestaan: voer het volledige onderhoud aan uw Wikook uit (paragraaf 3).
Indien er stoom rondom het deksel ontsnapt, controleer dan:	<ul style="list-style-type: none"> Of het deksel goed gesloten is. De plaats van de rubberring in het deksel. De goede staat van de rubberring, zonodig deze vervangen. Of het deksel, de rubberring en de pan schoon zijn. De goede staat van de rand van de pan.
U kunt het deksel niet openen:	<ul style="list-style-type: none"> Doe de warmtebron uit. Draai de knop voor het openen / sluiten tot de stand . Als er geen stoom ontsnapt en u nog steeds het deksel niet kunt openen: <ul style="list-style-type: none"> - Laat uw Wikook vanzelf afkoelen. Schakel de knop voor het openen / sluiten meerdere keren in en uit en open de pan. Voer vervolgens het volledige onderhoud aan uw Wikook uit (paragraaf 3).
Eén van de veiligheidssystemen treedt in werking (zie paragraaf 4):	<ul style="list-style-type: none"> Veiligheidsventiel: <ul style="list-style-type: none"> - Doe de warmtebron uit. - Laat uw Wikook afkoelen. - Open de pan. - Voer het volledige onderhoud aan uw Wikook uit (paragraaf 3). Rubberring: <ul style="list-style-type: none"> - Doe de warmtebron uit. - Laat uw Wikook afkoelen. - Open de pan. - Laat de Wikook controleren door een Erkende Servicedienst van TEFAL.
De etenswaren zijn niet gaar of aangebrand, controleer:	<ul style="list-style-type: none"> De kooktijd. Het vermogen van de warmtebron. De juiste stand van de knop voor het openen / sluiten (stand). De hoeveelheid vloeistof. <p>Als de etenswaren in de Wikook verbrand zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> Laat de pan enige tijd weken alvorens hem af te wassen. Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende middelen.

NL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Tómese tiempo y lea todas las instrucciones.

- Como para cualquier aparato de cocción, asegure una estrecha vigilancia si utiliza Wikook cerca de niños.
- No ponga su Wikook en un horno caliente.
- Desplace su Wikook a presión adoptando las máximas precauciones. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. Utilice eventualmente guantes.
- No utilice su Wikook con un fin diferente de aquel para el que está destinado.
- Su Wikook cuece a presión, por lo que un uso inadecuado podría producirle heridas por escaldamiento.
- Asegúrese de que Wikook se encuentra adecuadamente cerrado antes de ponerlo en funcionamiento.
- Coloque siempre su Wikook de manera que el conducto de evacuación de vapor nunca esté dirigido hacia usted, ya que el vapor se encuentra a una temperatura elevada cuando sale por este conducto.
- No abra nunca Wikook a la fuerza. Asegúrese de que el indicador de bloqueo está bajado (más presión en el interior). Véase apartado: "USO".
- No utilice nunca su Wikook sin líquido ya que lo estropearía seriamente.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible.
- No llene nunca su Wikook por encima de la marca de máx. situada en el interior del recipiente. Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas (ej.: lentejas), compota... no llene el Wikook por encima de la mitad de la altura del nivel máx.
- No caliente nunca materias grasas hasta que se carbonicen.
- Las carnes que poseen una piel superficial con riesgo de hincharse debido a la presión (ej.: lengua de buey...), deberán picarse antes de la cocción. Al final de la cocción, si la piel de la carne presenta un aspecto hincado, espere antes de sacarla del Wikook.
- En el caso de alimentos pastosos (ej.: guisantes secos, ruibarbo, compotas...), Wikook debe sacudirse ligeramente antes de abrir para que estos alimentos no salpiquen al exterior.
- Asegúrese de que las válvulas no están obstruidas antes de usar el aparato. Véase apartado: "Antes de la cocción".
- No utilice su Wikook para freír a presión con aceite.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales Tefal que correspondan a su modelo. Utilice, en particular, un recipiente y una tapadera Wikook.
- No utilice su Wikook para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción.
- Si al abrir el Wikook observa proyecciones anormales, vuelva a cerrarlo. Corte la fuente de calor y luego vaya abriendolo progresivamente asegurándose de que ya no se producen proyecciones.

- Guarde estas instrucciones -

Descripción

A - Botón de apertura / cierre
B - Conducto de evacuación del vapor
C - Indicador de bloqueo
D - Indicador de posiciones del botón

E - Tapadera
F - Junta
G - Asa
H - Recipiente

Características & fuentes de calor

Número de modelo	P60704	P60604
Material	Aluminio revestido	Aluminio revestido
Capacidad	4 litros	4 litros
Diámetro interior del recipiente	210 mm	210 mm
Diámetro de fondo	150 mm	140 mm

Fuentes de calor	Gas	Placa eléctrica	Vitrocéramica halógeno radiante	Electricidad espiral	Inducción
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604	✓	✓	✓	✓	✓

Su Wikook tiene una presión de funcionamiento (PF) de 20 kPa y una presión máxima de seguridad (PS) de 35 kPa.

- En la placa eléctrica, utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo del Wikook.
- En el gas, la llama no debe desbordar el diámetro del recipiente.
- En todos los fuegos, procure que el Wikook se encuentre bien centrado y que el fondo esté limpio.

No ponga al fuego el recipiente cuando esté vacío ya que podría deteriorarse.

Uso

Colocación de la tapadera sobre el recipiente (fig. 1)

Ponga el botón de apertura / cierre de la tapadera en la posición .

Coloque la tapadera sobre el recipiente - fig. 1.

Cierre (fig. 1)

Bloquéela girando el botón de apertura / cierre en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición .

Apertura (fig. 1) _____

Para abrir: Gire el botón de apertura / cierre (A) de la tapadera en el sentido contrario al de las agujas del reloj hasta la posición sin pasar de ésta.

Una vez bajado el indicador de bloqueo (C), siga girando el botón de apertura / cierre de la tapadera en el sentido contrario al de las agujas del reloj, hasta la posición ; entonces podrá levantar la tapadera.

Durante unos segundos, el vapor saldrá por este conducto: no pase la mano por encima.

Llenado (fig. 2 y 3)

Los alimentos y el líquido no deberán superar nunca la marca de máx. situada en el interior de su Wikook - fig. 3 .

Al llenar la olla, procure poner los ingredientes en el centro del recipiente y evitar mojar las asas - fig. 2.

Llenado mínimo

Ponga siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 1 vaso (25 cl).

Llenado máximo

Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas... no llene el Wikook por encima de la mitad de la altura del nivel máx.

Primer uso _____

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lávelo y engrase ligeramente con aceite toda la superficie de revestimiento interior. Llénelo con agua hasta la marca de máx. situada en el interior del recipiente - fig. 3.

Cierre el Wikook: véase apartado "Cierre".

Ponga el Wikook sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima, de tal manera que el indicador de posiciones del botón (D) se encuentre orientado hacia usted.

Una vez que el vapor comience a salir, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.

Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.

Gire el botón de apertura / cierre hasta la posición .

Abra el Wikook: véase apartado "Apertura".

Aclare el Wikook con agua y séquelo.

El conducto de evacuación del vapor (B) no deberá dirigirse nunca hacia usted o hacia una tercera persona.

Sólo puede abrir el Wikook una vez que haya bajado el indicador de bloqueo.

Cuidado, el chorro de vapor se encuentra a temperatura elevada.

No enfíe el Wikook bajo el agua.

Antes de la cocción

Asegúrese de que las válvulas de funcionamiento y de seguridad se mueven.

Para ello:

- Presione con el dedo las válvulas situadas en el interior de la tapadera - **fig. 7**.

Procure respetar el mínimo y el máximo de llenado.

Véase apartado "Llenado". Cierre el Wikook.

La cocción

Ponga el Wikook sobre una fuente de calor de tal manera que el indicador de posiciones del botón (D) se encuentre orientado hacia usted.

Ajuste la fuente de calor en función de su receta. En todos los casos, cuando salga el vapor, ajuste la fuente de calor para que el chorro de vapor sea débil y regular.

En cualquier momento puede abrir el Wikook para comprobar la cocción y/o añadir más ingredientes (Véase apartado apertura)

Procure no utilizar accesorios metálicos en el Wikook.

Si al abrir el Wikook observa proyecciones anormales, vuelva a cerrarlo. Corte la fuente de calor y luego vaya abriéndolo progresivamente asegurándose de que ya no se producen proyecciones.

E

Fin de la cocción

Oriente el Wikook de manera que el conducto de evacuación de vapor nunca esté dirigido hacia usted o hacia una tercera persona - fig. 4.

Durante unos segundos, saldrá vapor por el indicador de bloqueo; no pase la mano por encima.

Si al abrir el Wikook observa proyecciones anormales, vuelva a cerrarlo. Luego vaya abriéndolo progresivamente asegurándose de que ya no se producen proyecciones.

Una vez finalizado el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

Gire el botón de apertura / cierre hasta la posición .

Una vez que ha bajado el indicador de bloqueo, gire el botón de apertura / cierre hasta la posición ; entonces puede levantar la tapadera.

Para verter los alimentos, agarre el Wikook tal como se indica en la figura 8 procurando que los ingredientes no toquen las asas.

Limpieza y Mantenimiento

Por el correcto funcionamiento de su Wikook, procure respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

Lave el Wikook después de cada uso con agua templada y un producto para la vajilla.

Le recomendamos que no lave el Wikook en el lavavajillas, ya que los detergentes contienen sustancias muy agresivas y corrosivas para las partes de aluminio.

Exterior e interior del recipiente

Lávolo con una esponja vegetal.

Para un mantenimiento completo de la tapadera

Desmonte la parte central situada encima de la tapadera:

- Desatornille con una moneda la tuerca central situada en el interior de la tapadera - **fig. 5**.
- Retire la parte central y pásela por agua templada con un producto para lavar la vajilla y una esponja.
- Controle a ojo que el conducto de evacuación de vapor no está taponado - **fig. 6**. Si fuese necesario, destapónelo con un palillo.

Volver a colocar la parte central:

- Coloque y oriente la tapadera sobre su superficie de trabajo - **fig.9**.
- Coloque la parte central sobre la tapadera haciendo que coincidan las dos figuras - **fig.9**. Gírela todo sujetando el botón de apertura / cierre. A continuación apriete la tuerca del interior de la tapadera con una moneda.
- Compruebe la movilidad de las válvulas de funcionamiento y de seguridad - **fig.7**.

Retirar la junta de la tapadera:

- Retire la junta de la tapadera y pásela por agua templada con un producto para lavar la vajilla y una esponja.
- Volver a colocar la junta de la tapadera - **fig.10**:
- Déle la vuelta a la tapadera de manera que quede visible la cara interna y coloque la junta tal como muestra la **figura 10**.
- Cambie la junta (accesorio de referencia X201000) cada 2 años, cuando presente algún corte o cuando la estanqueidad del Wikook ya no sea segura.

Para conservar más tiempo las cualidades de su Wikook

No sobrecaliente el recipiente cuando éste se encuentre vacío.

A medida que va utilizando el Wikook, es normal que éste se vaya ennegreciendo.

Le recomendamos que pase regularmente un paño ligeramente aceitado por el interior del recipiente.

Guardar el Wikook

Para guardar el Wikook, coloque la tapadera sobre el recipiente tal como se indica en la **figura 13**.

Seguridad

El Wikook está equipado con varios dispositivos de seguridad, de los cuales dos son contra el exceso de presión.

Si uno de los sistemas de seguridad se activa

Primer dispositivo

- La válvula de seguridad libera la presión - **fig. 11.**
- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar el Wikook.
- Ábralo.
- Proceda a realizar un mantenimiento completo del Wikook (apartado 3).

Segundo dispositivo

- La junta deja escapar vapor entre la tapadera y el recipiente - **fig. 12.**
- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar el Wikook.
- Ábralo.
- Lleve el Wikook a un centro de servicio autorizado TEFAL para que lo revisen.

TEFAL responde a sus preguntas

Este aparato cumple la normativa relativa a los materiales que están en contacto con los alimentos.

Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapadera:	<ul style="list-style-type: none">• Compruebe el correcto posicionamiento de la tapadera sobre el recipiente - fig 1.• Asegúrese de que el botón de apertura / cierre se encuentra en la posición .• Presione ligeramente la tapadera y a continuación gire el botón de apertura / cierre
Si el Wikook se ha calentado a presión sin líquido en el interior:	<ul style="list-style-type: none">• Llévelo a revisar a un centro de servicio autorizado TEFAL.
Si el indicador visual de bloqueo está arriba y no sale nada por el conducto de evacuación durante la cocción:	<ul style="list-style-type: none">• Esto suele ser normal durante los primeros minutos.• Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:<ul style="list-style-type: none">- La fuente de calor es bastante fuerte, si no, aumentela.- La cantidad de líquido en el recipiente es suficiente. El botón de apertura / cierre se encuentra en la posición .- La junta de la tapadera está limpia, en buen estado y en su sitio, y que el borde del recipiente no está deteriorado.- La parte central de la tapadera se encuentra correctamente atornillada.• Si a pesar de todas estas comprobaciones el fenómeno persiste:<ul style="list-style-type: none">- Gire el botón de apertura / cierre hasta la posición y a continuación hasta la posición y ábralo. Proceda a realizar un mantenimiento completo del Wikook (apartado 3).

Problemas	Recomendaciones
Si sale vapor alrededor de la parte central de la tapadera, asegúrese de que:	<ul style="list-style-type: none"> La parte central se encuentra correctamente atornillada. Si el fenómeno persiste: proceda a realizar un mantenimiento completo del Wikook (apartado 3).
Si sale vapor alrededor de la tapadera, asegúrese:	<ul style="list-style-type: none"> De que la tapadera está bien cerrada. De que la junta de la tapadera está en su sitio. De que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. De la limpieza de la tapadera, de la junta y del recipiente. De que el borde del recipiente se encuentra en buen estado
Si no puede abrir la tapadera:	<ul style="list-style-type: none"> Detenga la fuente de calor. Ponga el botón de apertura / cierre de la tapadera en la posición . Si no se escapa nada y sigue sin poder abrir la tapadera: - Deje enfriar el Wikook al aire libre. Accione el botón de apertura / cierre varias veces y abra. Proceda entonces a realizar un mantenimiento completo del Wikook (véase apartado).
Si uno de los sistemas de seguridad se activa (véase apartado 4):	<ul style="list-style-type: none"> Válvula de seguridad: - Detenga la fuente de calor. - Deje enfriar el Wikook. - Ábralo. - Proceda a realizar un mantenimiento completo del Wikook (apartado 3). Junta: - Detenga la fuente de calor. - Deje enfriar el Wikook. - Ábralo. - Lleve el Wikook a un centro de servicio autorizado TEFAL para que lo revisen.
Si los alimentos no están cocidos o si están quemados, compruebe:	<ul style="list-style-type: none"> El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que el botón de apertura cierre (posición) estaba correctamente colocado. <p>La cantidad de líquido. Si los alimentos se han quemado en el Wikook:</p> <ul style="list-style-type: none"> Ponga el recipiente a remojo durante un tiempo antes de lavarlo. No utilice nunca lejía o productos clorados.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.

- Como para qualquer aparelho de cozedura, assegure uma vigilância atenta se utilizar a Wikook na proximidade de crianças.
- Não coloque a Wikook num forno aquecido.
- Desloque a sua Wikook sob pressão com o máximo de cuidado. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões. Utilize luvas de cozinha se necessário.
- Não utilize a sua Wikook para um outro propósito além daquele para o qual se destina.
- A sua Wikook coze sob pressão. Uma utilização inadequada pode causar ferimentos por queimaduras.
- Certifique-se que a Wikook está devidamente fechada antes de utilizá-la.
- Posicione sempre a sua Wikook de maneira que a conduta de evacuação do vapor nunca fique virada para si, dado que o vapor está extremamente quente quando sai desta conduta.
- Nunca abra a Wikook à força. Certifique-se que o indicador de bloqueio está para baixo (mais pressão no interior). Consulte o parágrafo “UTILIZAÇÃO”.
- Nunca utilize a sua Wikook sem líquido, por forma a não danificar gravemente a sua panela.
- Utilize a(s) fonte(s) de calor compatível(eis).
- Nunca encha a sua Wikook para além da marca máxima situada no interior da cuba. Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como o arroz, os legumes desidratados (por ex., lentilhas), compota... não encha a sua Wikook para além de metade da altura do nível máximo.
- Nunca aqueça matérias gordas até à carbonização.
- Para as carnes com uma pele superficial que pode inchar sob o efeito da pressão (por ex., língua de vaca...), pique a carne antes da cozedura. No final da cozedura, se a pele da carne apresentar um aspecto inchado, aguarde antes de retirá-la da Wikook.
- No caso de alimentos pastosos (por ex., ervilhas secas, rúbarbo, compotas...), a Wikook deve ser ligeiramente abanada antes da abertura para que estes alimentos não salpiquem para o exterior.
- Verifique se as válvulas não estão obstruídas antes de cada utilização. Consulte o parágrafo. “Antes da cozedura”.
- Não utilize a sua Wikook para fritar sob pressão com óleo.
- Não intervenha nos sistemas de segurança além das instruções de limpeza e de manutenção.
- Utilize apenas peças de origem Tefal que correspondem ao seu modelo. Mais especificamente, utilize uma cuba e uma tampa Wikook.
- Não utilize a sua Wikook para guardar alimentos ácidos ou salgados antes e após a cozedura.
- Se, aquando da abertura, observar salpicos anómalos, volte a bloquear a sua Wikook. Corte a fonte de calor e, de seguida, abra progressivamente certificando-se da inexistência definitiva de salpicos.

P

- Guarde estas instruções para futuras utilizações -

Descrição

- A - Botão de abertura / fecho
B - Conduta de evacuação de vapor
C - Indicador de bloqueio
D - Indicador de posições do botão

- E - Tampa
F - Junta
G - Pega
H - Cuba

Características e fontes de calor

Modelo	P60704	P60604
Material	Alumínio revestido	Alumínio revestido
Capacidade	4 Litros	4 Litros
Diâmetro interior da cuba	210 mm	210 mm
Diâmetro do fundo	150 mm	140 mm

Fontes de calor	Gás	Placa eléctrica	Vitrocéramica Halogéneo Radiante	Electricidade espiral	Indução
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604	✓	✓	✓	✓	✓

A sua Wikook tem uma pressão de funcionamento (PF) de 20 kPa e uma pressão máxima de segurança (PS) de 35 kPa.

- Nas placas eléctricas, utilize uma placa de diâmetro igual ou inferior à do fundo da Wikook.
- Nos bicos a gás, a chama não deve ultrapassar o diâmetro da cuba.
- Em todos os tipos de fogões, certifique-se que a sua Wikook está devidamente centrada e que o fundo está limpo.

Não aqueça a cuba enquanto estiver vazia, por forma a não danificar a panela.

Utilização

Colocação da tampa na cuba (fig. 1)

Coloque o botão de abertura / fecho da tampa na posição .

Coloque a tampa sobre a cuba - fig. 1.

Fecho (fig. 1)

Bloqueie rodando o botão de abertura / fecho no sentido dos ponteiros do relógio até à posição .

Abertura (fig. 1) _____

Para abrir: rode o botão de abertura / fecho (A) da tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição sem ultrapassar esta última.

Uma vez o indicador de bloqueio (C) para baixo, continue a rodar o botão de abertura / fecho da tampa no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio até à posição . Poderá, então, levantar a tampa.

Durante alguns segundos, sai vapor por esta conduta: não coloque a mão por cima.

Enchimento (fig. 2 e 3)

Os alimentos e o líquido nunca devem ultrapassar a marca de referência máxima situada no interior da sua Wikook - fig. 3 .

Aquando do enchimento, certifique-se que coloca devidamente os ingredientes no centro da cuba, evitando molhar as pegas - fig. 2.

Enchimento mínimo

Coloque sempre uma quantidade mínima de líquido, pelo menos igual a 1 copo (25 cl).

Enchimento máximo

Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como o arroz, os legumes desidratados ou as compotas...

Não encha a sua Wikook para além de metade da altura do nível máximo.

Primeira utilização

Antes da primeira utilização, lave e unte ligeiramente toda a superfície do revestimento interior.

Encha com água até à marca de referência máxima situada no interior da cuba - fig. 3.

Feche a Wikook: ver parágrafo "Fecho".

Coloque a sua Wikook sobre uma fonte de calor ajustada para a potência máxima, de modo a que o indicador de posições do botão (D) fique virado para si.

Quando o vapor começa a sair, reduza a fonte de calor e conte 20 minutos.

Depois de decorridos os 20 minutos, desligue a fonte de calor.

Rode o botão de abertura / fecho até à posição .

Abra a Wikook: ver parágrafo "Abertura".

Passe a Wikook por água e seque-a.

A conduta de evacuação do vapor (B) nunca deve ser virada para si ou para terceiros.

Só pode abrir quando o indicador de bloqueio está para baixo.

Tenha atenção ao jacto de vapor, dado que está quente.

Não arrefeça a Wikook com água.

Antes da cozedura

Verifique se as válvulas de funcionamento e de segurança estão móveis.

Para tal:

- Carregue com o dedo nas válvulas situadas no interior da tampa - **fig. 7.**

Certifique-se que respeita os níveis mínimo e máximo de enchimento.

Ver parágrafo “Enchimento”.

Feche a Wikook.

A cozedura

Coloque a sua Wikook sobre uma fonte de calor, de modo a que o indicador de posições do botão (D) fique virado para si.

Ajuste a fonte de calor em função da sua receita. Em qualquer caso, quando o vapor sai, ajuste a fonte de calor para que o jacto de vapor seja fiável e regular.

Pode, em qualquer altura, abrir a sua Wikook para verificar a cozedura e/ou adicionar ingredientes (Ver parágrafo abertura)

Certifique-se que não utiliza acessórios metálicos na sua Wikook.

Se, aquando da abertura, observar salpicos anómalo, volte a bloquear a sua Wikook. Corte a fonte de calor e, de seguida, abra progressivamente certificando-se da inexistência definitiva de salpicos.

Fim da cozedura

Oriente a sua Wikook de modo a que a conduta de evacuação do vapor nunca fique virada para si nem para terceiros - fig. 4.

Durante alguns segundos, sai vapor pelo indicador de bloqueio: não coloque a mão por cima.

Se, aquando da abertura, observar salpicos anómalo, volte a bloquear a sua Wikook. De seguida, abra progressivamente certificando-se da inexistência definitiva de salpicos.

Logo que o tempo de cozedura chegue ao fim, desligue a fonte de calor
Rode o botão de abertura / fecho até à posição .

Rode o botão de abertura / fecho até à posição ; pode então levar a tampa.

Para retirar os ingredientes, pegue na Wikook tal como indicado na fig. 8; certifique-se que os ingredientes não tocam nas pegas.

Limpeza e manutenção

Para o funcionamento adequado da sua Wikook, certifique-se que respeita estas recomendações de limpeza e de manutenção após cada utilização.

Lave a sua Wikook após cada utilização com água morna e detergente para a loiça.

Recomendamos que não lave a sua Wikook na máquina da loiça, dado que os detergentes contêm substâncias extremamente agressivas e corrosivas para as peças de alumínio.

Exterior e interior da cuba

Lave com uma esponja vegetal.

Para uma manutenção completa da tampa

Desmonte a parte central situada sobre a parte de cima da tampa:

- Desaperte, com a ajuda de uma moeda, a porca central situada no centro, no interior da tampa - **fig. 5**.
- Retire a parte central e passe-a por água morna com detergente para a loiça e uma esponja.
- Controle visualmente e no dia-a-dia se a conduta de evacuação de vapor não está obstruída - **fig. 6**. Se necessário, desentupa-a com um palito.

Certifique-se que o botão de abertura / fecho está na posição .

Reposição da parte central:

- Coloque e oriente a tampa na bancada de trabalho - **fig.9**.
- Posicione a parte central sobre a tampa, fazendo coincidir os dois símbolos - **fig.9**. Vire o conjunto segurando o botão de abertura / fecho. Depois aperte a porca no interior da tampa com a ajuda de uma moeda.
- Verifique a mobilidade das válvulas de funcionamento e de segurança - **fig. 7**.

Retire a junta da tampa:

- Retire a junta da tampa e passe-a por água morna com detergente para a loiça e uma esponja.

Reposição da junta da tampa - **fig. 10**:

- Vire a tampa, ficando a face interior visível, e posicione a junta como na **fig. 10**.
- Substitua a junta (acessório com a referência X201000) a cada 2 anos ou sempre que esta apresentar um corte ou se a estanquicidade da sua Wikook deixar de estar garantida.

Para conservar por mais tempo as qualidades da sua Wikook

Não aqueça excessivamente a cuba quando vazia.

É normal observar o surgimento de um tom acastanhado no decorrer das utilizações.

Recomendamos que passe regularmente um pano ligeiramente embebido em óleo no interior da cuba.

Arrumação

Para arrumar a sua Wikook, posicione a tampa sobre a cuba como indicado na **fig. 13**.

Dispositivos de segurança

A sua Wikook está equipada com vários dispositivos de segurança, dos quais dois para a sobrepressão.

Em caso de accionamento de um dos sistemas de segurança

Primeiro dispositivo

- A válvula de segurança liberta pressão - fig. 11.
- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a sua Wikook.
- Abra.
- Proceda a uma manutenção completa da sua Wikook (parágrafo 3).

Segundo dispositivo

- A junta deixa sair vapor entre a tampa e a cuba - fig. 12.
- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a sua Wikook.
- Abra.
- Solicite a inspecção de controlo da sua Wikook a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado da TEFAL.

A TEFAL responde às suas perguntas

Este aparelho está em conformidade com a regulamentação relativa aos materiais em contacto com os alimentos.

Problemas	Recomendações
Se não conseguir fechar a tampa:	<ul style="list-style-type: none">• Verifique o posicionamento adequado da tampa sobre a cuba - fig 1.• Verifique se o botão de abertura / fecho está devidamente na posição .• Carregue ao de leve na tampa e depois rode o botão de abertura / fecho.
Se a sua Wikook aqueceu sob pressão sem líquido no interior:	<ul style="list-style-type: none">• Solicite a inspecção da sua Wikook a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado da TEFAL.
Se o indicador visual de bloqueio estiver para cima e não sair nada pela conduta de evacuação durante a cozedura:	<ul style="list-style-type: none">• Isto é normal durante os primeiros minutos.• Se o fenómeno persistir, certifique-se que:<ul style="list-style-type: none">- A fonte de calor é suficientemente forte. Caso contrário, aumente-a.- A quantidade de líquido na cuba é suficiente.- O botão de abertura / fecho está devidamente na posição .- A junta da tampa está limpa, em bom estado e no local adequado, e o rebordo da cuba não está deteriorado.- A parte central da tampa está correctamente apertada.• Se, apesar de todas estas verificações, o fenómeno persistir:<ul style="list-style-type: none">- Rode o botão de abertura / fecho até à posição , depois até à posição e abra.• Proceda a uma manutenção completa da sua Wikook (parágrafo 3).

Problemas	Recomendações
Se sair vapor à volta da parte central da tampa, certifique-se que:	<ul style="list-style-type: none"> • A parte central está correctamente apertada. • Se o fenómeno persistir: proceda a uma manutenção completa da sua Wikook (parágrafo 3).
Se sair vapor à volta da tampa, verifique:	<ul style="list-style-type: none"> • O fecho adequado da tampa. • O posicionamento da junta da tampa. • O estado adequado da junta; se necessário, mude-a. • A limpeza da tampa, da junta e da cuba. • O estado adequado do rebordo da cuba.
Se não conseguir abrir a tampa:	<ul style="list-style-type: none"> • Desligue a fonte de calor. • Posicione o botão de abertura / fecho na posição . • Se não sair nada e se continuar sem conseguir abrir a tampa: - Deixe a sua Wikook arrefecer ao ar livre. Accione várias vezes o botão de abertura / fecho e abra. Proceda, então, a uma manutenção completa da sua Wikook (ver parágrafo 3).
Se um dos sistemas de segurança for activado (ver parágrafo 4):	<ul style="list-style-type: none"> • Válvula de segurança: <ul style="list-style-type: none"> - Desligue a fonte de calor. - Deixe a sua Wikook arrefecer. - Abra. - Proceda a uma manutenção completa da sua Wikook (parágrafo 3). • Junta: <ul style="list-style-type: none"> - Desligue a fonte de calor. - Deixe a sua Wikook arrefecer. - Abra. - Solicite a inspecção de controlo da sua Wikook a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado da TEFAL.
Se os alimentos não ficarem cozidos ou ficarem queimados, verifique:	<ul style="list-style-type: none"> • O tempo de cozedura. • A potência da fonte de calor. • O posicionamento adequado do botão de abertura / fecho (posição). • A quantidade de líquido. <p>Se os alimentos ficarem queimados na sua Wikook:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deixe a cuba imersa em água durante alguns instantes antes de lavá-la. • Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Διαβάστε με προσοχή όλες τις παρακάτω οδηγίες.

- Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας Wikook εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα Wikook μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Μετακινήστε τη χύτρα Wikook υπό πίεση με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα Wikook αποκλειστικά για τον σκοπό που προορίζεται.
- Η χύτρα Wikook ψήνει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό από ζεύγματισμα.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα Wikook είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέστε σε λειτουργία.
- Να τοποθετείτε πάντα τη χύτρα Wikook με τρόπο ώστε ο σωλήνας εκκένωσης του ατμού να μην κατευθύνεται ποτέ προς εσάς, διότι ο ατμός είναι πολύ ζεστός όταν βγαίνει από τον σωλήνα.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα Wikook με βία. Βεβαιωθείτε ότι ο δείκτης ασφάλισης έχει κατέβει (απουσία πίεσης στο εσωτερικό). Δείτε την παράγραφο: «ΧΡΗΣΗ»:
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα Wikook χωρίς υγρό, γιατί κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει σοβαρές βλάβες.
- Χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες συμβατές πηγές θερμότητας.
- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα Wikook πάνω από την ένδειξη μέγιστης πλήρωσης που βρίσκεται στο εσωτερικό του κάδου. Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, αριθδατωμένα λαχανικά (π.χ. φακές), κομπόστες, μη γεμίζετε τη χύτρα Wikook πάνω από τη μέση του ύψους της μέγιστης στάθμης.
- Μη ζεστάινετε ποτέ λιπαρά ως την απανθράκωση.
- Για το κρέας που φέρει επιφανειακό δέρμα και μπορεί να διογκωθεί υπό πίεση (π.χ. βιδινή γλώσσα...), τρυπήστε το κρέας πριν από το μαγείρεμα. Στο τέλος του ψησίματος, εάν το δέρμα του κρέατος φαίνεται διογκωμένο, περιμένετε προτού το βγάλετε από τη χύτρα Wikook.
- Για πιχτά τρόφιμα (φάβα, ραβέντη, κομπόστες), πρέπει να κουνήστε ελαφρώς τη χύτρα πριν από το άνοιγμα για να μην πεταχτεί η τροφή προς τα έξω.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν παρεμποδίζονται οι βαλβίδες πριν από κάθε χρήση. Δείτε την παράγραφο: «Πριν από το μαγείρεμα».
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα Wikook για να τηγανίστε υπό πίεση με λάδι.
- Μην εκτελείτε παρεμβάσεις στα συστήματα ασφάλισεις πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της Tefal που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι Wikook.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα Wikook για να αποθηκεύετε όξινα ή αλατισμένα τρόφιμα πριν και μετά από το μαγείρεμα.
- Αν κατά το άνοιγμα παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκτινάξεις, ασφαλίστε και πάλι τη χύτρα Wikook. Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας και κατόπιν ανοίξτε σταδιακά διασφαλίζοντας ότι δεν γίνονται πια εκτινάξεις.

- Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες -

Περιγραφή

- A - Κουμπί ανοίγματος / κλεισμάτος
 B - Σωλήνας εκκένωσης ατμού
 C - Δείκτης ασφάλισης
 D - Δείκτης θέσεων κουμπιού

- E - Καπάκι
 F - Λάστιχο
 G - Λαβή
 H - Κάδος

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ & ΠΗΓΕΣ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑΣ

Αριθμός μοντέλου	P60704	P60604
Υλικό	Επενδεδυμένο αλουμίνιο	Επενδεδυμένο αλουμίνιο
Χωρητικότητα	4 λίτρα	4 λίτρα
Εσωτερική διάμετρος	210 mm	210 mm
Διάμετρος βάσης	150 mm	140 mm

Πηγές θερμότητας	Αέρο	Ηλεκτρική εστία	Γυάλινη κέραμικη	Ηλεκτρική εστία σπιράλ	Επαγγειακή
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604	✓	✓	✓	✓	✓

Η χύτρα Wikook διαθέτει πίεση λειτουργίας (ΠΛ) 20 kPa και μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) 35 kPa.

- Να χρησιμοποιείτε μια ηλεκτρική πλάκα ή πλάκα επαγγεγής με διάμετρο ίση ή μικρότερη από τη διάμετρο της βάσης της χύτρας Wikook.
- Επάνω σε εστία γκαζιού, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.
- Σε όλες τις εστίες, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα Wikook βρίσκεται στο κέντρο της εστίας πάνω στην οποία είναι τοποθετημένη και ότι η βάση του κάδου είναι κατάλληλη και καθαρή.

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

ΧΡΗΣΗ

Τοποθέτηση του καπακιού στον κάδο (εικ. 1)

Βάλτε το κουμπί ανοίγματος / κλεισμάτος του καπακιού στη θέση .

Τοποθετήστε και πάλι το καπάκι στον κάδο – εικ. 1.

Κλείσιμο (εικ. 1)

Ασφαλίστε γυρνώντας το κουμπί ανοίγματος / κλεισμάτος δεξιόστροφα ως τη θέση .

Άνοιγμα (εικ. 1) _____

Για το άνοιγμα: γυρίστε το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος (A) του καπακιού αριστερόστροφα ως τη θέση χωρίς να την περάσετε.

Μόλις κατέβει ο δείκτης ασφάλισης (C), συνεχίστε να γυρίζετε το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος του καπακιού αριστερόστροφα ως τη θέση , και μετά μπορείτε να ανασηκώσετε το καπάκι.

Για μερικά δευτερόλεπτα, διαφεύγει ατμός μέσω αυτού του σωλήνα : μην τοποθετήστε το χέρι σας από πάνω.

Γέμισμα (εικ. 2 και 3)

Οι τροφές και τα υγρά δεν πρέπει ποτέ να ξεπερνούν την ένδειξη μέγιστης πλήρωσης που βρίσκεται στο εσωτερικό της χύτρας Wikook – εικ. 3

Κατά το γέμισμα, φροντίστε να τοποθετήσετε τα υλικά στο κέντρο του κάδου αποφεύγοντας να σκεπάσετε τις λαβές – εικ. 2.

Ελάχιστη πλήρωση

Να τοποθετείτε πάντα μια ελάχιστη ποσότητα υγρού τουλάχιστον ίση με 1 ποτήρι (25 cl).

Μέγιστη πλήρωση

Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, αρψαδατωμένα λαχανικά, κομπόστες...

Μη γεμίζετε τη χύτρα Wikook πάνω από τη μέση του ύψους της μέγιστης στάθμης.

Πρώτη χρήση

Πριν από την πρώτη χρήση, πλύνετε και λαδώστε όλη την επιφάνεια της εσωτερικής επικάλυψης.

Γεμίστε με νερό έως την ένδειξη μέγιστης πλήρωσης που βρίσκεται στο εσωτερικό της χύτρας – εικ. 3.

Κλείστε τη χύτρα Wikook: δείτε την παράγραφο «Κλείσμα».

Τοποθετήστε τη χύτρα Wikook πάνω σε μια πηγή θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση, έτσι ώστε ο δείκτης θέσεων κουμπιού (D) να είναι στραμμένος προς το μέρος σας.

Όταν αρχίσει να διαφεύγει ο ατμός, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και χρονομετρήστε 20 λεπτά.

Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.

Βάλτε το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος στη θέση .

Ανοίξτε τη χύτρα Wikook: δείτε την παράγραφο «Άνοιγμα».

Ξεπλύνετε τη χύτρα Wikook με νερό και στεγνώστε την.

Ο σωλήνας εκκένωσης του ατμού (B) δεν πρέπει ποτέ να κατευθύνεται ποτέ προς εσάς ή τρίτο άτομο.

Δεν μπορείτε να ανοίξετε παρά μόνο όταν κατέβει ο δείκτης ασφάλισης.

Προσέξτε τον πίδακα του ατμού διότι είναι καυτός.

Μην ψύχετε τη χύτρα Wikook κάτω από νερό.

Πριν από το μαγείρεμα

Επιβεβαιώστε ότι οι βαλβίδες λειτουργίας και ασφαλείας κινούνται.

Για να το κάνετε αυτό:

- Πιέστε με το δάκτυλο τις βαλβίδες που βρίσκονται στο εσωτερικό του καπακιού – εικ. 7.

Φροντίστε να τηρείτε τη μέγιστη και ελάχιστη ένδειξη πλήρωσης. Δείτε την παράγραφο «Γέμισμα».

Κλείστε τη χύτρα Wikook.

Μαγείρεμα

Τοποθετήστε τη χύτρα Wikook πάνω σε μια πηγή θερμότητας έτσι ώστε ο δείκτης θέσεων κουμπιού (D) να είναι στραμμένος προς το μέρος σας.

Ρυθμίστε την πηγή θερμότητας σύμφωνα με τη συνταγή σας. Σε κάθε περίπτωση, αν διαφένγει ο ατμός, ρυθμίστε την πηγή θερμότητας έτσι ώστε ο πίδακας ατμού να είναι αδύναμος και ομαλός.

Μπορείτε πάντα να ανοίξετε τη χύτρα Wikook για να ελέγχετε το μαγείρεμα ή/και να προσθέσετε υλικά (Δείτε την παράγραφο «Ανοιγμα»)

Φροντίστε να μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά εξαρτήματα στη χύτρα Wikook.

Αν κατά το άνοιγμα παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκτινάξεις, ασφαλίστε και πάλι τη χύτρα Wikook. Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας και κατόπιν ανοίξτε σταδιακά διασφαλίζοντας ότι δεν γίνονται πια εκτινάξεις.

Τέλος μαγειρέματος

Γυρίστε τη χύτρα Wikook έτσι ώστε ο σωλήνας εκκένωσης του ατμού να μην κατευθύνεται ποτέ προς εσάς ή τρίτο άτομο - εικ. 4.

Για μερικά δευτερόλεπτα, διαφένγει ατμός από τον δείκτη ασφάλισης. Μην τοποθετήσετε το χέρι σας από πάνω.

Αν κατά το άνοιγμα παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκτινάξεις, ασφαλίστε και πάλι τη χύτρα Wikook. Κατόπιν ανοίξτε σταδιακά διασφαλίζοντας ότι δεν γίνονται πια εκτινάξεις.

Όταν περάσει ο χρόνος ψησίματος, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.

Γυρίστε το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος στη θέση .

Μόλις κατέβει ο δείκτης ασφάλισης, γυρίστε το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος ως τη θέση , και μετά μπορείτε να ανασηκώσετε το καπάκι.

Για να σερβίρετε, πιάστε τη χύτρα Wikook όπως φαίνεται στην εικόνα 8 φροντίζοντας τα υλικά να μην ακουμπήσουν τις λαβές.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για την καλή λειτουργία της χύτρας Wikook, πρέπει να τηρείτε τις παρούσες συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.

Πλύνετε τη χύτρα Wikook μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό όπου έχετε προσθέσει απορρυπαντικό πιάτων.

Σας συνιστούμε να μην τοποθετήσετε τη χύτρα Wikook στο πλυντήριο πιάτων, διότι τα απορρυπαντικά περιέχουν ουσίες πολύ διαβρωτικές για τα μέρη από αλουμίνιο.

Εξωτερικό και εσωτερικό του κάδου

Πλύνετε με φυσικό σφουγγάρι.

GR

Για ενδελεχή συντήρηση του καππακιού

Αποσυναρμολογήστε το κεντρικό τμήμα που βρίσκεται στο πάνω μέρος του καππακιού:

- Ξεβιδώστε με τη βοήθεια κάποιου νομίσματος το κεντρικό παξιμάδι που βρίσκεται στο κέντρο του εσωτερικού του καππακιού – εικ. 5.
- Αφαιρέστε το κεντρικό τμήμα και ξεπλύνετε με χλιαρό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγάρι.
- Ελέγξτε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας εκκένωσης ατμού δεν είναι φραγμένος – εικ. 6. Αν χρειάζεται, ξεμπλοκάρετε τον με οδοντόβουρτσα.

Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος βρίσκεται στη θέση .

Επανατοποθέτηση του κεντρικού τμήματος:

- Τοποθετήστε και προσανατολίστε το καπάκι στην επιφάνεια εργασίας σας – εικ. 9.
- Τοποθετήστε το κεντρικό τμήμα πάνω στο καπάκι ευθυγραμμίζοντας τα δύο σχήματα – εικ. 9. Αναποδογυρίστε το όλο μαζί κρατώντας το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος. Κατόπιν βιδώστε το παξιμάδι στο εσωτερικό του καππακιού με τη βοήθεια κάποιου νομίσματος.
- Επιβεβαιώστε την κινητικότητα των βαλβίδων λειτουργίας και ασφαλείας – εικ. 7.

Αφαιρέστε το λάστιχο του καππακιού:

- Αφαιρέστε το λάστιχο του καππακιού και ξεπλύνετε με χλιαρό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγάρι.

Επανατοποθέτηση του λάστιχου του καππακιού – εικ. 10:

- Περιστρέψτε το καπάκι, βλέποντας το εσωτερικό του και τοποθετήστε το λάστιχο όπως φαίνεται στην εικόνα 10.
- Άλλάζετε το λάστιχο (κωδικός αναφοράς εξαρτήματος X201000) κάθε 2 χρόνια ή όταν κοπεί ή δεν διασφαλίζει πλέον τη στεγανότητα της χύτρας Wikook.

Για να διατηρήσετε για περισσότερο καιρό την καλή λειτουργία της χύτρας Wikook

Μη ζεσταίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Είναι φυσιολογικό να παρατηρηθεί ένα μαύρισμα σταδιακά με τη χρήση.

Σας συνιστούμε να σκουπίζετε τακτικά το εσωτερικό του κάδου με ένα πανί εμποτισμένο ελαφρώς με λάδι.

Αποθήκευση

Για να φυλάξετε τη χύτρα Wikook, τοποθετήστε το καπάκι πάνω στον κάδο όπως φαίνεται στην εικόνα 13.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η χύτρα Wikook διαθέτει αρκετούς μηχανισμούς ασφαλείας από τους οποίους δύο αφορούν στην υπερπίεση.

Εάν ένα από τα συστήματα ασφάλειας ενεργοποιηθεί –

Πρώτη διάταξη ασφαλείας

- Η βαλβίδα ασφαλείας εκτονώνει την πίεση – εικ. 11.
- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε να κρυώσει η χύτρα Wikook.
- Ανοίξτε την.
- Προχωρήστε σε ενδελεχή συντήρηση της χύτρας Wikook (παράγραφος 3).

Δεύτερη διάταξη ασφαλείας

- Το λάστιχο επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού που βρίσκεται ανάμεσα στο καπάκι και τον κάδο – εικ. 12.
- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε να κρυώσει η χύτρα Wikook.
- Ανοίξτε την.
- Παραδώστε τη χύτρα Wikook προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.

Η TEFAL ΑΠΑΝΤΑ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τον κανονισμό για τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα.

Προβλήματα	Συμβουλές
Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none">• Βεβαιωθείτε για τη σωστή θέση του καπακιού πάνω στον κάδο – εικ. 1.• Επιβεβαιώστε ότι το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος βρίσκεται στη θέση .• Πατήστε ελαφρώς το καπάκι και κατόπιν γυρίστε το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος.
Αν η χύτρα Wikook έχει ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρά στο εσωτερικό:	<ul style="list-style-type: none">• Παραδώστε τη χύτρα Wikook προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν ανεβαίνει ο οπτικός δείκτης ασφάλισης και δεν διαφεύγει τίποτε από τον σωλήνα εκκένωσης κατά τη διάρκεια του μογειρέματος:	<ul style="list-style-type: none">• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά.• Εάν το φαινόμενο επιμένει, βεβαιωθείτε ότι:<ul style="list-style-type: none">- Η ένταση της πηγής θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή, εάν όχι αυξήστε την.- Η ποσότητα υγρού μέσα στον κάδο είναι αρκετή.- Το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος βρίσκεται στη θέση . Το λάστιχο του καπακιού είναι καθαρό, σε καλή κατάσταση και στη σωστή θέση και το χείλος του κάδου δεν έχει υποστεί βλάβη.- Το κεντρικό τμήμα του καπακιού έχει βιδωθεί σωστά.• Αν παρά τους ελέγχους αυτούς το φαινόμενο επιμένει:<ul style="list-style-type: none">- Γυρίστε το κουμπί ανοίγματος / κλεισίματος ως τη θέση , μετά ως τη θέση και ανοίξτε.- Προχωρήστε σε ενδελεχή συντήρηση της χύτρας Wikook (παράγραφος 3).

GR

Προβλήματα	Συμβουλές
Αν διαφεύγει ατμός γύρω από το κεντρικό τμήμα του καπακιού, ελέγξτε τα παρακάτω:	<ul style="list-style-type: none"> Το κεντρικό τμήμα του καπακιού έχει βιδωθεί σωστά. Αν το φαινόμενο επιμένει: προχωρήστε σε ενδελεχή συντήρηση της χύτρας Wikook (παράγραφος 3).
Αν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι, ελέγξτε:	<ul style="list-style-type: none"> Το καπάκι έχει κλείσει καλά. Το λάστιχο είναι σωστά τοποθετημένο στο καπάκι. Το λάστιχο είναι σε καλή κατάσταση, και εάν δεν είναι, αντικαταστήστε το. Την καθαριότητα του καπακιού, του λάστιχου και του κάδου. Ο τείλος του κάδου βρίσκεται σε καλή κατάσταση.
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	<ul style="list-style-type: none"> Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. Βάλτε το κουμπί ανοίγματος / κλεισμάτος του καπακιού στη θέση . Αν δεν διαφεύγει τίποτε και συνεχίζετε να μην μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι: <ul style="list-style-type: none"> - Αφήστε τη Wikook να κρυώσει στον αέρα. Ενεργοποιήστε το κουμπί ανοίγματος / κλεισμάτος πολλές φορές και ανοίξτε. Προχωρήστε τότε σε ενδελεχή συντήρηση της χύτρας Wikook (παράγραφος 3).
Εάν ένα από τα συστήματα ασφάλειας ενεργοποιηθεί (δείτε την παράγραφο 4):	<ul style="list-style-type: none"> Βαλβίδα ασφάλειας: <ul style="list-style-type: none"> - Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. - Αφήστε να κρυώσει η Wikook. - Ανοίξτε τη χύτρα. - Προχωρήστε σε ενδελεχή συντήρηση της χύτρας Wikook (παράγραφος 3). Λάστιχο: <ul style="list-style-type: none"> - Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. - Αφήστε να κρυώσει η χύτρα Wikook. - Ανοίξτε τη χύτρα. - Παραδώστε τη χύτρα Wikook προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
Εάν οι τροφές δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί, ελέγξτε:	<ul style="list-style-type: none"> Τον χρόνο ψησίματος. Την ένταση της πηγής θερμότητας. Τη σωστή θέση του κουμπιού ανοίγματος / κλεισμάτος (θέση) Την ποσότητα υγρού. <p>Εάν οι τροφές κάηκαν μέσα στη χύτρα Wikook:</p> <ul style="list-style-type: none"> Αφήστε τον κάδο να μουλάσει για λίγη ώρα προτού τον πλύνετε. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα.

ОСНОВНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Внимательно прочтайте инструкции.

- Как и при работе любого другого прибора для приготовления пищи, внимательно следите за детьми, если вы пользуетесь сковоркой Wikook в их присутствии.
- Запрещается ставить сковорку Wikook в нагретую духовку.
- будьте особенно осторожны при перемещении сковорок Wikook, находящейся под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и кнопки, расположенные на корпусе сковорок. В случае необходимости используйте рукавицы.
- Не используйте сковорку Wikook в целях, для которых она не предназначена.
- Сковородка Wikook находится под давлением. Неправильная эксплуатация может привести к ожогу горячим паром.
- Перед включением прибора убедитесь, что сковородка Wikook закрыта надлежащим образом.
- При установке сковородки следите за тем, чтобы трубка для выхода пара не была направлена в вашу сторону, т. к. пар выходит из корпуса при очень высокой температуре
- Никогда не прилагайте усилий для того, чтобы открыть сковородку Wikook. Убедитесь в том, что индикатор блокировки находится в нижнем положении (давление внутри корпуса отсутствует). См. параграф: «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ».
- Никогда не используйте сковородку Wikook без жидкости, это может привести к серьезным повреждениям прибора.
- Используйте совместимый(-ые) источник(-и) нагревания.
- Не заполняйте сковородку выше максимальной отметки, расположенной внутри корпуса.
- Для продуктов, которые в процессе приготовления увеличиваются в объеме, таких как рис, сущеные овощи (например, чечевица), тушеные фрукты ..., заполняйте сковородку Wikook не более чем на половину высоты максимального уровня.
- Следите за тем, чтобы при нагревании жиров в сковородке они не подгорали.
- При приготовлении мяса, покрытого кожей, которая может вздуться под воздействием давления (напр. говяжий язык...), предварительно сделайте в мясе проколы. Если по окончании процесса приготовления все-таки наблюдается вздутие кожи, подождите, прежде чем вынуть мясо из сковородки.
- При приготовлении пастообразных продуктов (дробленый горох, ревень, тушеные фрукты ...) прежде чем открыть сковородку, ее следует слегка встряхнуть для того, чтобы эти продукты не выплынули наружу.
- Перед каждым использованием убедитесь, что клапаны не забиты. См. параграф: «Перед использованием»
- Не используйте сковородку Wikook для жарки под давлением во фритюре из растительного масла.
- Не производите с предохранительными элементами никаких операций, кроме действий по чистке и уходу, рекомендованных в соответствующем разделе.
- Разрешается использование только деталей производства Tefal, соответствующих вашей модели. В частности, используйте корпус и крышку Wikook.
- Запрещается хранить в сковородке Wikook кислые или соленые продукты до или после приготовления.
- Если во время открывания прибора наблюдаются необычные выплески, снова закройте и заблокируйте сковородку Wikook. Выключите источник нагревания, затем постепенно откройте прибор, убедившись, что выплески отсутствуют.

- Сохраните эту инструкцию -

RU

Описание

A - Регулятор открывания / закрывания
B - Трубка для выхода пара
C - Индикатор блокировки крышки
D - Индикатор положений регулятора
E - Крышка

F - Прокладка корпуса сковорарки
G - Ручка корпуса сковорарки
H - Корпус сковорарки

ХАРАКТЕРИСТИКИ & СОВМЕСТИМЫЕ ИСТОЧНИКА НАГРЕВАНИЯ

Номер модели	P60704	P60604
Материал	Алюминий с покрытием	Алюминий с покрытием
Объем	4 литра	4 литра
Внутренний диаметр корпуса	210 мм	210 мм
Диаметр дна	150 мм	140 мм

Совместимые источники нагревания	Газ	Электрическая конфорка	Стеклокерамическая Глобенная Конфорка	Электрический нагревательный элемент	Индукционная конфорка
P60704	✓	✓	✓	✓	
P60604		✓	✓	✓	✓

Рабочее давление сковорарки Wikook составляет 20 кПа, максимально безопасное давление – 35 кПа.

- При использовании электрической конфорки необходимо, чтобы диаметр конфорки не превышал диаметра дна сковорарки Wikook.
- При использовании газового источника пламя не должно выходить за пределы диаметра дна сковорарки.
- При использовании любых источниках нагревания следите, чтобы сковорарка стояла точно по центру, а дно прибора было чистым.

Во избежание повреждения прибора не нагревайте пустую сковорарку.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Установка крышки на корпус прибора (рис. 1)

Установите регулятор открывания / закрывания крышки в положение .

Установите крышку на корпус – рис. 1.

Закрывание сковорарки (рис. 1)

Закройте сковорарку, повернув для этого регулятор открывания / закрывания по часовой стрелке до положения .

Открывание сковорарки (рис. 1)

Для того чтобы открыть прибор: поверните регулятор открывания / закрывания (A) крышки против часовой стрелки до положения , не выходя за пределы этого положения
После того как индикатор блокировки крышки опустился в нижнее положение (C), продолжайте вращение регулятора открывания / закрывания крышки против часовой стрелки до положения , теперь вы можете снять крышку.

В течение нескольких секунд пар продолжает выходить из трубы для выпуска пара: не проводите рукой над ней.

Наполнение корпуса сковорарки (рис. 2 и 3)

Запрещается заполнять сковорарку продуктами и жидкостью выше максимальной отметки, расположенной внутри корпуса Wikook – рис. 3.

При наполнении следите за тем, чтобы помещать ингредиенты в середину корпуса, стараясь не замочить ручек сковорарки – **рис. 2**.

Минимальное заполнение

Всегда заливайте минимальное количество жидкости, равное, по меньшей мере, 1 стакану (250 мл).

Максимальное заполнение

Для продуктов, которые в процессе приготовления увеличиваются в объеме, таких как рис, сушенные овощи или тушеные фрукты ...

Заполняйте сковорарку Wikook не более чем на половину высоты максимального уровня.

Первое использование

Перед первым использованием вымойте и слегка смажьте растительным маслом всю внутреннюю поверхность сковорарки.

Заполните корпус сковорарки водой до максимальной отметки, расположенной на внутренней поверхности корпуса – **рис. 3**.

Закройте сковорарку Wikook: см. параграф «Закрывание».

Поставьте сковорарку Wikook на источник нагревания, установленный на максимальную мощность, таким образом, чтобы индикатор положения регулятора (D) был направлен в вашу сторону.

Когда из трубы начинает выходить пар, уменьшите мощность источника нагревания и оставьте вариться 20 минут.

Когда 20 минут истекут, выключите источник нагревания.

Поверните регулятор открывания / закрывания до положения .

Откройте сковорарку Wikook: см. параграф «Открывание».

Сполосните сковорарку проточной водой и высушите прибор.

Следите за тем, чтобы трубка для выпуска пара (B) никогда не была направлена в вашу сторону или в сторону других.

Вы можете открыть крышку только в том случае, если индикатор блокировки находится в нижнем положении.

Будьте внимательны со струей пара, т.к. пар выходит при очень высокой температуре.

Не охлаждайте сковорарку Wikook под краном.

RU

Перед использованием

Проверьте, что рабочий клапан и предохранительный клапан подвижны.
Для этого:

- Пальцем нажмите на клапаны, расположенные внутри крышки – **рис.7**. Соблюдайте минимальный и максимальный уровень заполнения. См. параграф «Заполнение».

Закройте сковорарку Wikook.

Приготовление продуктов

Поставьте сковородку Wikook на источник нагревания таким образом, чтобы индикатор положения регулятора (D) был направлен в вашу сторону.

Отрегулируйте мощность источника нагревания в соответствии с рецептом. В любом случае, при выходе пара отрегулируйте мощность источника нагревания таким образом, чтобы струя пара была слабой и равномерной.

Вы можете в любой момент открыть сковородку Wikook, для того чтобы проверить степень готовности и/или добавить ингредиенты (См. параграф «Открывание»).

Запрещается использовать металлические аксессуары в сковородке Wikook.

Если во время открывания прибора наблюдаются необычные выплески, снова закройте и заблокируйте сковородку Wikook. Выключите источник нагревания, затем постепенно откройте прибор, убедившись, что выплески отсутствуют.

Окончание приготовления продуктов

Располагайте сковородку Wikook таким образом, чтобы трубка для выпуска пара никогда не была направлена в вашу сторону или в сторону других – рис.4.

В течение нескольких секунд пар продолжает выходить из трубы для выпуска пара: не проводите рукой над ней.

Если во время открывания прибора наблюдаются необычные выплески, снова закройте и заблокируйте сковородку Wikook. Выключите источник нагревания, затем постепенно откройте прибор, убедившись, что выплески отсутствуют.

По истечении времени приготовления отключите источник тепла. Поверните регулятор открывания / закрывания до положения . После того как индикатор блокировки крышки опустился в нижнее положение, поверните регулятор открытия / закрытия до положения теперь вы можете снять крышку.

Для того чтобы вылить приготовленные продукты, возьмите сковородку Wikook так, как показано на рисунке 8, следите за тем, чтобы ингредиенты не попадали на ручки прибора.

ЧИСТКА И УХОД

Для правильной работы вашей сковородки Wikook соблюдайте эти рекомендации относительно чистки и ухода, которые следует проводить после каждого использования.

После каждого использования мойте сковородку теплой водой с добавлением жидкости для мытья посуды.

Мы рекомендуем Вам не мыть сковородку в посудомоечной машине, т.к. моющие средства содержат очень агрессивные вещества, которые могут оказать коррозийное воздействие на алюминиевые части прибора.

Внешняя и внутренняя поверхность корпуса

Вымойте их губкой растительного происхождения.

Для полной очистки крышки сковорарки

Снимите центральную часть, расположенную на внешней поверхности крышки:

- С помощью монетки открутите центральную гайку, расположенную внутри крышки – **рис.5.**
- Выньте центральную часть и вымойте ее губкой в теплой воде с добавлением жидкости для мытья посуды.
- Визуально проверьте на свет, что трубка для выхода пара не забита – **рис. 6** В случае необходимости,

Убедитесь, что кнопка открывания / закрывания находится в положении .

Установка центральной части крышки на место:

- Расположите и поверните должным образом крышку на рабочем стороне – **рис. 9.**
- Расположите центральную часть на крышке таким образом, чтобы совпали обе отметки – **рис.9.** Поверните крышку с установленной центральной частью, удерживая регулятор открывания / закрывания.

Затем заверните гайку в крышку с помощью монетки.

- Проверьте подвижность рабочего клапана и предохранительного клапана – **рис. 7.**

Снимите резиновое уплотнение крышки:

- Снимите прокладку с крышки и вымойте теплой водой воды с помощью губки и жидкости для мытья посуды.

Установка прокладки крышки на место – **рис.10:**

- Переверните крышку таким образом, чтобы была видна ее внутренняя сторона, и установите прокладку, как показано на **рисунке 10.**
- Производите замену резиновой прокладки (принадлежность артикул X201000) раз в два года, или в случае ее повреждения, или если герметичность сковорарки Wikook больше не гарантируется.

Для более длительного сохранения качеств вашей сковорарки Wikook

Не нагревайте пустую сковорарку.

По мере использования прибор будет темнеть, это нормальное явление.

Рекомендуем вам регулярно смазывать внутреннюю поверхность корпуса с помощью ткани, слегка смоченной в растительном масле.

RU

Хранение

Для хранения сковорарки Wikook установите крышку на корпусе так, как показано на **рисунке 13.**

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Ваша сковорарка оборудована многочисленными предохранительными устройствами, два из которых срабатывают при избыточном давлении.

Если срабатывает одна из предохранительных систем –

Первое устройство

- Предохранительный клапан справляется с давлением – **рис. 11.**
- Выключите источник нагревания.
- Дайте остыть сковородке Wikook.
- Откройте сковородку
- Затем проделайте цикл полной очистки сковородки Wikook (параграф 3).

Второе устройство

- Прокладка позволяет пару выйти между крышкой и корпусом – **рис. 12.**
- Выключите источник нагревания.
- Дайте остыть сковородке Wikook.
- Откройте сковородку
- Проверьте вашу сковородку Wikook в уполномоченном сервисном Центре TEFAL.

TEFAL ОТВЕЧАЕТ НА ВАШИ ВОПРОСЫ

Данный прибор соответствует существующим нормам и правилам в области материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Обозначение	Местонахождение
Если вы не можете закрыть крышку:	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте, что крышка правильно расположена на корпусе сковородки – рис 1.• Проверьте, что регулятор открывания / закрывания находится в положении .• Слегка нажмите на крышку, затем поверните регулятор открывания / закрывания. fecho.
Если сковородка Wikook нагревалась под давлением без жидкости:	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте ваш прибор в уполномоченном сервисном центре TEFAL.
Если визуальный индикатор давления находится в верхнем положении и во время процесса приготовления отсутствует выделение пара из клапана:	<ul style="list-style-type: none">• Это является нормальным явлением в течение первых минут работы сковородки.• Если ситуация не меняется, проверьте, что:<ul style="list-style-type: none">- Источник нагревания достаточно сильный, в противном случае увеличьте его мощность.- Количество жидкости в корпусе достаточно.- Регулятор открывания / закрывания находится в положении .- Прокладка крышки чистая, находится в хорошем состоянии, установлена правильно, и края корпуса не повреждены.- Центральная часть крышки правильно завинчена и установлена.• Если, несмотря на принятые меры, ситуация не меняется:<ul style="list-style-type: none">- Поверните регулятор открывания / закрывания до положения , затем до положения и откройте крышку.- Произведите полную процедуру ухода за сковородкой Wikook (параграф 3).

Обозначение	Местонахождение
Если происходит утечка пара вокруг центральной части крышки, проверьте:	<ul style="list-style-type: none"> Центральная часть крышки правильно установлена и завинчена. Если ситуация не меняется: произведите полную процедуру ухода за сковоркой Wikook (параграф 3).
Если происходит утечка пара вокруг крышки, проверьте:	<ul style="list-style-type: none"> Крышка хорошо закрыта. Положение прокладки крышки. Хорошее состояние прокладки, в случае необходимости замените ее. Чистоту крышки, прокладки и корпуса Хорошее состояние кромки корпуса.
Если вы не можете открыть крышку:	<ul style="list-style-type: none"> Выключите источник нагревания. Установите регулятор открывания / закрывания в положение . Если отсутствует выделение пара из клапана, и вы по-прежнему не можете открыть крышку: <ul style="list-style-type: none"> Дайте сковорочке остыть на воздухе. Несколько раз приведите в движение регулятор открывания / закрывания и откройте крышку. Произведите полную процедуру ухода за сковоркой Wikook (см. параграф 3).
Если срабатывает одна из предохранительных систем (см. параграф 4):	<ul style="list-style-type: none"> Предохранительный клапан: <ul style="list-style-type: none"> Выключите источник нагревания. Дайте остыть сковорочке Wikook. Откройте сковорочку Проделайте цикл полной очистки сковорочки Wikook (см. параграф 3). Прокладка: <ul style="list-style-type: none"> Выключите источник нагревания. Дайте остыть сковорочке Wikook. Откройте сковорочку Проверьте ваш прибор в уполномоченном сервисном центре TEFAL.
Если продукты готовы не полностью или подгорели, проверьте:	<ul style="list-style-type: none"> Время приготовления. Мощность источника нагревания. Правильность положения кнопки открывания / закрывания (положение). Количество жидкости. <p>Если продукты подгорели в сковорочке Wikook:</p> <ul style="list-style-type: none"> Прежде чем мыть корпус, предварительно дайте ему отмохнуть Запрещается использование хлорсодержащих растворов и веществ.

الحال	المُشكلات
<ul style="list-style-type: none"> ● القسم الأوسط من الغطاء في مكانه الصحيح وبرغى التثبيت مشدوداً ● إذا استمرت المشكلة : قم بإجراء عملية الصيانة على طنجرة الضغط "ويكوك" (الفقرة ٣). 	<p>إذا كان البخار يتسرّب من القسم الأوسط من الغطاء، تأكّد بأن:</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● الغطاء مغلق بشكل صحيح. ● توضع حلقة منع التسرب في الغطاء. ● حلقة منع التسرب في حالة جيدة، استبدلها إذا كانت تالفة. ● الغطاء، البرغي والوعاء، في حالة نظيفة. ● حافة الوعاء في حالة جيدة. 	<p>إذا كان البخار يتسرّب من حول الغطاء، تأكّد بأن:</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● أطفيء مصدر الحرارة ● ادر مقبض الغطاء "فتح/اغلاق" الى الموضع ● إذا لم يتسرب أي شيء وما زالت لا تتمكن من رفع الغطاء : <ul style="list-style-type: none"> - اترك طنجرة الضغط "ويكوك" للتبريد في مكان جيد التهوية. حاول أن تفك مقبض الغطاء "فتح/اغلاق" عدة مرات. قم بإجراء عملية الصيانة على طنجرة الضغط "ويكوك" (الفقرة ٣) 	<p>إذا لم تتمكن من رفع الغطاء :</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● صمام السلامة. ● أطفيء الحرارة. ● اترك طنجرة الضغط "ويكوك" للتبريد. ● افتحها. ● قم بإجراء عملية صيانة كاملة على طنجرة الضغط "ويكوك" (الفقرة ٣). ● حلقة منع التسرب : ● أطفيء الحرارة. ● اترك طنجرة الضغط "ويكوك" للتبريد. ● افتحها. 	<p>إذا انطلق أحد أنظمة السلامة (انظر الفقرة ٤) :</p>
<ul style="list-style-type: none"> ● وقت الطهي. ● ضبط الحرارة. ● مقبض الغطاء "فتح/اغلاق" في موقعه الصحيح (الموضع). ● كمية السوائل. ● إذا احترق الطعام في طنجرة الضغط "ويكوك" : ● يُنصح الوعاء لفترة قبل غسله. ● لا تستعمل المبيّضات، أو أيّة مواد أخرى يدخل الكلورين في تركيبها. 	<p>اعرض طنجرة الضغط "ويكوك" على مركز خدمة تيفال المعتمد إذا لم يتم طهي الطعام ، أو إذا احترق الطعام، وتأكّد بأن :</p>

أنظمة السلامة

إن طنجرة الضغط "ويكوك" مزودة بعدة أنظمة للسلامة، إثنان منها تتعلق بزيادة الضغط.

في حال انتلقي أحد هذه الأنظمة

النظام الأول

- حلقة منع التسرب تحرر الضغط - الشكل ١١ .
- اطفاء الحرارة.
- اترك طنجرة الضغط "ويكوك" لتبرد.
- افتحها.

النظام الثاني

- صمام الأمان الأول يحرر الضغط - الشكل ١٢ .
- اطفاء الحرارة.
- اترك طنجرة الضغط "ويكوك" لتبرد.
- افتحها.
- اعرض طنجرة الضغط "ويكوك" على مركز خدمة تيفال المعتمد.

تيفال تُجيب على أسئلتك

يخضع هذا المنتج لجميع القوانين الخاصة بالأدوات التي لها اتصال بالطعام.

الحلول	المُشكلات
<ul style="list-style-type: none"> • تأكد بأن الغطاء يأخذ موقعه الصحيح على الوعاء الشكل - ١ . • تأكد بأن مقبض الغطاء "فتح/إغلاق" في الموضع . اضغط برفق على الغطاء نحو الأسفل وأدر مقبض الغطاء "فتح/إغلاق" 	إذا لم تتمكن من إغلاق الغطاء:
<ul style="list-style-type: none"> • اعرض طنجرة الضغط "ويكوك" على مركز خدمة تيفال المعتمد. 	إذا سخنت طنجرة الضغط "ويكوك" تحت الضغط ولم يكن بداخلها سوائل:
<ul style="list-style-type: none"> • هذا أمر طبيعي للدقائق الأولى القليلة . • إذا استمرت المشكلة، تأكد بأن : - الحرارة عالية بما فيه الكفاية؛ إذا لم عالية، ارفع الحرارة. - السوائل داخل الوعاء كافية. - مقبض الغطاء "فتح/إغلاق" في الموضع . - حلقة منع التسرب نظيفة، وفي حالة جيدة و موجودة في مكانها الصحيح وأن حافة الوعاء غير تالفة. - القسم الأوسط من الغطاء في مكانه الصحيح ويرغب التثبيت مشدوداً 	إذا كان مسمار القفل في الموقع العلوي، ولا يلاحظ خروج البخار من مخرج البخار أثناء الطهي:
<ul style="list-style-type: none"> • إذا استمرت المشكلة بالرغم من كل ذلك : - ادر مقبض الغطاء "فتح/إغلاق" إلى الموضع ، ثم الى الموضع . - قم بإجراء عملية الصيانة على طنجرة الضغط "ويكوك" (الفقرة ٣) 	AR

- فك القسم الأوسط من قمة الغطاء:
• استعمل عملية معدنية لفك البرغي الموجود في الوسط الداخلي للغطاء الشكل - ٥
• افصل القسم الأوسط واغسله بماء الصنبور بواسطة الإسفنج وسائل تنظيف الصحنون.

- تأكّد من رؤية صمام خروج البخار ليس مسدوداً وارفعه إلى التور لتتأكّد من ذلك - الشكل - ٦ . يمكن فتح الصمام المسدود بواسطة قشة تسليك الأسنان، إنما الزم الأمر.

إرجاع القسم الأوسط من قمة الغطاء إلى مكانه:

- ضع الغطاء أمامك في موضع ثابت - الشكل ٩

- ضع القسم الأوسط من قمة الغطاء على الغطاء بحيث يُصبح الرمزين على خط واحد الشكل - ٩ . أدر أدر الجميع بينما تمسك بمقبض الغطاء "فتح/إغلاق". استعمل عملية معدنية لشد البرغي من داخل الغطاء.

تأكد بأن صمامات الأمان تعمل بشكل جيد - الشكل - ٧.

انزع الحلقة الدائرية المانعة للتسرّب:

- انزع الحلقة المطاطية المانعة للتسرّب واغسلها بماء الصنبور بواسطة إسفنج وسائل التنظيف.

إرجاع الحلقة الدائرية المانعة للتسرّب إلى مكانها - الشكل - ١٠ :

- أقْلِبَ الغطاء، بحيث يمكنك أن ترى الجزء الداخلي منه، وضع حلقة منع التسرّب كما هو مُبيَّن في الشكل ١٠ .

- استبدل حلقة منع التسرّب (ملحق مرجع 201000x) مرة كل سنتين، أو إذا تعرضت للتلف أو عندما لم تعد طنجرة الضغط قادرة على منع التسرّب.

ضع طنجرة الضغط "ويكوك" بحيث لا يكون مخرج البخار في مواجهة أي شخص آخر. - الشكل ٤.
يسرب البخار من المخرج البعض ثوان. لا تضع يديك فوق مخرج البخار. إذا لاحظت بأن أي شيء يحدث تسرّباً للرذاذ من طنجرة الضغط "ويكوك". اطفئ النار فوراً، ثم أعد فتح طنجرة الضغط "ويكوك" تدريجياً بينما تتأكّد بأن لا شيء يرشح منها.

لكي تضمن عمراً أطول لطنجرة الضغط "ويكوك"

تأكد بأن مقبض الغطاء
فتح/إغلاق" في الموقع

لا تُسخّن الوعاء عندما يكون فارغاً.
من الطبيعي أت تبدأ طنجرة الضغط "ويكوك" بتحول لونها تدريجياً ليصبح داكنا مع الاستعمال.

تنصح بمسح الجزء الداخلي من الوعاء بقليل من زيت الطعام بواسطة قطعة قماش ناعمة بانتظام.

التخزين

لكي تخزن طنجرة الضغط "ويكوك"، ضع الغطاء فوق الوعاء كما هو مبيّن في الشكل ١٣

إذا لاحظت بأن أي شيء يحدث تسريباً للرذاذ من طنجرة الضغط "ويكوك". اطفئ النار فوراً، ثم أعد فتح طنجرة الضغط "ويكوك" تدريجياً بينما تتأكد بأن لا شيء يرشح منها.

ضع طنجرة الضغط "ويكوك" على مصدر حراري بحيث يكون على أقصى درجاته، وبحيث يكون موقع مؤشر مقبض الغطاء (D) في مواجهتك. تُعدل الحرارة بحسب وصفة الطهي. في جميع الأحوال، عندما يبدأ البخار بالتسرب، يُعدل المصدر الحراري لحين اعتدال النفث البخاري ويصبح ضعيفاً ومنتظماً. يمكنك فتح طنجرة الضغط "ويكوك" للتأكد من الطهي، أو إضافة مكونات في أي وقت (انظر الفقرة بعنوان : فتح). يجب الحرص بعدم استعمال أدوات طهي معدنية في طنجرة الضغط "ويكوك".

عند انتهاء الطهي

اطفىء الحرارة بمجرد انتهاء وقت الطهي.
أدر مقبض الغطاء : "فتح/إغلاق" إلى الموضع بمجرد أن ينزل مسمار القفل إلى الأسفل، ادر مقبض الغطاء إلى الموضع يمكن الآن رفع الغطاء .
للسكب ، ارفع طنجرة الضغط "ويكوك" كما هو موضح في الشكل ٨ مع الخرص بعدم ملامسة الطعام مقبضي الوعاء.

ضع طنجرة الضغط "ويكوك" بحيث لا يكون مخرج البخار في مواجهتك أو في مواجهة أي شخص آخر - الشكل ٤ .
يتسرّب البخار من المخرج لبضع ثوان. لا تضع يدك فوق مخرج البخار.
إذا لاحظت بأن أي شيء يحدث تسريباً للرذاذ من طنجرة الضغط "ويكوك". اطفئ النار فوراً، ثم أعد فتح طنجرة الضغط "ويكوك" تدريجياً بينما تتأكد بأن لا شيء يرشح منها.

التنظيف والصيانة

لكي تضمن استمرار الأداء الصحيح لطنجرة الضغط "ويكوك" ، يرجى بعد كل استعمال اتباع نصائح التظيف والصيانة التالية :
بعد كل استعمال ، **يُغسل طنجرة الضغط "ويكوك"** بماء الصنبور وسائل جلي الصحفون .
لا ننصح بوضع طنجرة الضغط "ويكوك" في جلاية الصحفون، لأن مواد التنظيف المُطهرة تحتوي عادة على مواد كاشطة للأشياء المصنوعة من الألミニوم.

AR

الجزء الداخلي والجزء الخارجي للوعاء
يُغسل بالإسفنج.

الفتح (الشكل ١)

يسرب البخار من المخرج
لبعض ثوان. لا تضع يدك فوق
مخرج البخار.

الفتح : أدر مقبض الغطاء "فتح/إغلاق" (A) بعكس عقارب الساعة إلى الموضع وليس أكثر من ذلك.
عندما ينزل مسمار الإقفال (C) ، تابع تدوير مقبض الغطاء "فتح/إغلاق" بعكس عقارب الساعة إلى الموضع ؛ يمكنك الآن فتح الغطاء.

التبعة (الشكل ٢ و ٣)

عند التبعة، يرجى التأكد من سكب المكونات في منتصف الوعاء، دون المساس بالمقابض - الشكل ٢.

التبعة للحد الأدنى
ضع دائمًا كمية من السوائل تساوي كوبًا واحدًا من الماء (٢٥٠ ملتر).

يجب أن لا يزيد الطعام
والسوائل عن علامة الحد
الأقصى الموجودة في داخل
طنجرة الضغط "ويكوك" -
الشكل ٣

للطعام الذي يتعدد أثواب الطهي، مثل الأرز، الخضار المُجففة، أو الكمبوت (الفواكه المطبخة بالسكر)، لا تملأ طنجرة الضغط "ويكوك" بأكثر من نصفها باعتبار مؤشر مستوى الحد الأقصى.

الاستعمال الأول

يجب أن لا يكون مخرج البخار (B) في مواجهتك أو في
مواجهة أي شخص آخر.
يمكنك فقط فتحه عندما يكون
مسمار القفل نازلاً.
يجب توخي الحرص بأن نفث
البخار : حار جداً.
لا تبرد طنجرة الضغط "ويكوك"
تحت ماء بارد.

قبل إستعمال طنجرة الضغط "ويكوك" للمرة الأولى، يجب غسلها ثم يمسح داخلها بالزيت.
اماً بالماء، لحدها الأقصى حسب ما هو مُبيّن في العلامات الداخلية - الشكل ٣.
أغلق طنجرة الضغط "ويكوك" : انظر الفقرة بعنوان "الإغلاق".
ضع طنجرة الضغط "ويكوك" على مصدر حراري بحيث يكون على أقصى درجاته،
وبحيث يكن موقع مؤشر مقبض الغطاء (D) في مواجهتك.
بحجرد خروج البخار ، اخفض الحرارة ، واتركها لمدة ٢٠ دقيقة.
بعد ٢٠ دقيقة، اطفئ المصدر الحراري.
أدر مقبض الغطاء : "فتح/إغلاق" إلى الموضع
افتتح طنجرة الضغط "ويكوك" : انظر الفقرة بعنوان "الفتح".
اغسل طنجرة الضغط "ويكوك" تحت ماء جاري ثم جففها.

قبل الطهي

يجب التأكد من أن الصمامات وصمامات السلامة في حالة تشغيل جيدة.
لعمل ذلك :

- استعمل اصبعك لدفع الصمامات الموجودة داخل الغطاء الشكل - ٧.
ضع الطعام والسوائل، مع الحرص بعدم الزيادة عن مستوى الحد الأقصى ، أو
النفخان عن مستوى الحد الأدنى . انظر الفقرة بعنوان "التبعة"
أغلق طنجرة الضغط "ويكوك" .

وصف الأجزاء

- | | |
|---|---|
| E - غطاء
F - حلقة مطاطية لمنع التسرب
G - مقبض
H - الوعاء | A - مقبض للفتح / للغلق
B - مخرج للبخار
C - بُرغي للقفل
D - مؤشر لموقع المقبض |
|---|---|

الخصائص و مصادر الحرارة

P60604	P60704	رقم الموديل
طلاء المينيرون	9 ملليمترات	المادة
٤ لتر	٣٧٣	السعة
٤,٧ لتر	٧,٣	السعة الإجمالية *
٢١٠ ملم	٠١٢	القطر الداخلي للوعاء
١٤٠ ملم	٠٧١	العمق

مقدار غاز	مقدار كهربائي	سيراميك	ملف كهربائي	حث	المصدر الحراري
✓	✓	✓	✓		P60704
✓	✓	✓	✓	✓	P60604

- تعمل طنجرة الضغط "ويكوك" بقوة ضغط ٢٠ (أي ٢٠ رطل في البوصة المربعة)، والحد الأقصى ضمن معايير السلامة يبلغ ٣٥ (أي ٣٥ رطل في البوصة المربعة).
- على المقدار الكهربائي، استعمل مقداراً يساوي بقطره، قطر طنجرة الضغط "ويكوك".
 - على مقدار الغاز، يجب أن لا يتعدى اللهب قطر الوعاء.
 - على جميع المواقف، تأكّل بأن طنجرة الضغط "ويكوك" تتوسط المصدر الحراري، كما يجب أن يكون أسفلها نظيفاً.
 - لا تترك طنجرة الضغط "ويكوك" تسخن إذا كانت فارغة لأن ذلك قد يتسبب بأتلافها.
- إنها غير مناسبة للاستعمال في مواقف "آجا" (Aga).

الاستعمال

وضع الغطاء فوق الوعاء (الشكل ١)

أدبر مقبض الغطاء "فتح/غلق" إلى الموقع
ضع الغطاء على الوعاء - الشكل ١

الإغفال (الشكل ١)

اقفل الغطاء بإدارة مقبض الغطاء "فتح/غلق" باتجاه عقارب الساعة إلى الموقع

* السعة بالوعاء والغطاء في مكانهما

- خذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات.
 - مثل أي أداة طهي أخرى، يجب مراعاة عملية الطهي عن كثب عند استعمال ويكون أثناء تواجد الأطفال بالقرب.
 - لم يُعد هذا المنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (يمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية، أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المنتج. يجب مراعاة الأطفال للتاكيد بأنهم لا يعيثون بالمنتج.
 - لا تضع طنجرة الضغط "ويكوك" داخل الفرن.
 - عندما تكون طنجرة الضغط "ويكوك" في حالة التشغيل، يرجى توحى الحذر عند نقلها من مكانها. لا تلمس الأسطح الساخنة. يرجى استعمال المقابض وقبض الغطا، كما يرجى وضع الفقايز إن كان ذلك ضرورياً.
 - لا تستعمل طنجرة الضغط "ويكوك" في أي استعمال آخر غير الذي صممت من أجله.
 - إن طنجرة الضغط "ويكوك" تعمل بالضغط، ولكنها قد تسبب لك الحرائق إذا لم تستعمل بطريقة صحيحة.
 - تأكيد من أن طنجرة الضغط "ويكوك" مُحكمة الإغلاق قبل البدء بتسخينها.
 - يجب وضع طنجرة الضغط "ويكوك" دائمًا بحيث لا تكون مخارج البخار في مواجهتك، ذلك أن البخار شديد الحرارة عند الخروج.
 - لا تحاول فتح طنجرة الضغط "ويكوك" بالقوة. تأكيد أولاً بأن مسمار الإغلاق قد نزل إلى الأسفل (ذلك يعني أن الضغط بداخلاها قد انتهى). انظر فقرة "الاستعمال".
 - لا تستعمل طنجرة الضغط "ويكوك" أبداً بدون سوائل : قد ينبع عن ذلك عطب كبير.
 - استخدم المصادر الحرارية المتواقة.
 - لا تملأ طنجرة الضغط "ويكوك" فوق مستوى الحد الأقصى المبين في داخلها . بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، **الخضار المُجففة** (العدس) أو الكبوب (الفاكهة المطبوخة بالسكر) وغيرها ، فلا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من نصفها حسب مؤشر مستوى القياسات بداخلها.
 - لا تُسخن أي نوع من أنواع الدسم إلى حد الإحتراق.
 - لللحوم ذات الجلد الخارجية (مثل لسان العجل)، والتي قد تتلف ب تعرضها للضغط، لا تحاول ثقبها بعد الطهي إذا بدأ ناضجة: انقب هذا النوع من اللحوم قبل الطهي. وبعد الطهي ، إذا بدأ الجلد مستوية، انتظر قبل إخراجها من "ويكوك".
 - عند طهي أنواع الطعام من الحبوب (مثل الحمص، الفول وغيرها) يجب هز طنجرة الضغط "ويكوك" برفق قبل فتحها للتاكيد من أن الطعام لن يطفو إلى الخارج.
 - تأكيد دائمًا أن الصمامات غير مسدودة قبل كل إستعمال. انظر الفقرة : "قبل البدء بالطهي".
 - لا تستعمل طنجرة الضغط "ويكوك" المقلية تحت الضغط باستعمال الزيت.
 - لا تلمس نظام السلامة ، ما عدا التنظيف والصيانة بحسب الإرشادات.
 - استعمل فقط قطع غيار تيفال الموديل الذي عندك. بالخصوص، الوعاء والغطاء "ويكوك".
 - لا تستخدم طنجرة الضغط "ويكوك" لتخزن فيها الطعام المالح أو الحامض قبل وبعد الطهي.
 - إذا لاحظت بأن أي شيء يحدث تسريراً للرذاذ من طنجرة الضغط "ويكوك". اطفئ النار فوراً، ثم أعد فتح طنجرة الضغط "ويكوك" تدريجياً بينما تتأكد بأن لا شيء يرشح منها.
 - صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي فقط. إن أي استعمال إحترافي أو أي استعمال خاطئ لا يأخذ في الإعتبار إرشادات الاستعمال ، لن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عنه، وبالتالي تسقط عن المنتج حقوق الضمانة.
 - إذا كانت لديك أي مشكلة أو استفسار ، يرجى الاتصال بفريق العلاقات العامة أولًا للحصول على المساعدة والنصيحة :
- www.tefal.co.uk
- ٠٤٥٦٢٠٢٠٠٢ - المملكة المتحدة (٠١٦٧٧)

احتفظ بهذه الإرشادات

- زمان کافی را برای خواندن کلیه دستورالعملها اختصاص دهد.
- مانند دیگر وسائل پخت، وقتی از Wikook استفاده می کنید مراقب کود کانی که در نزدیکی آن هستند باشید.
- این وسیله برای افرادی (شامل کود کان) که حساسیت و ضعف فیزیکی، حسی یا روحی دارند و داشت و تجربه کافی ندارند توصیه نمی شود مگر اینکه دستورالعملی در مورد استفاده از محصول توسط فردی که مسئول اینمی آن است به آنها داده شود. باید مراقب کود کان بود تا این وسیله بازی نکنند.
- Wikook را در فراغ قرار ندهید.
- هنگام حرکت دادن Wikook تحت فشار، دقت لازم بعمل آورید. از تماس با سطوح داغ خود داری کنید. از دستگیره ها استفاده کنید و در صورت لزوم از دستکش مخصوص اجاجق گاز استفاده کنید.
- بغیر از کاربردهایی که برای استفاده از Wikook در نظر گرفته شده است از آن استفاده نکنید.
- Wikook تحت فشار عمل پختن را نجام می دهد.
- مطمئن شوید که قبل از تعب فشار قرار گرفتن محصول در آن را محکم و به درستی بسته اید.
- همیشه Wikook خود را جایی قرار دهید که خروجی بخار به سمت شما نباشد زیرا بخار و قی خارج می شود بسیار داغ است.
- هر گز به زور در Wikook را باز نکنید. مطمئن شوید که دکمه قفل را پایین آورده اید این نشان میدهد که دیگر هیچ فشاری وجود ندارد. پاراگراف تحت عنوان USE را بخوانید.
- هر گز از Wikook بدون مایع استفاده نکنید. این باعث آسیب جدی می شود.
- از منابع گرمایی ساز گار استفاده نکنید.
- هر گز Wikook را بالاتر از ماکسیمم سطحی که در داخل ظرف آن مشخص شده است پر نکنید. برای مواد غذایی که در طول پخت حجم آن زیاد می شود مثل برنج، سبزیجات آب گرفته شده (خشک)، حبوبات (مثل عدس)، کمبوت ها وغیره، Wikook را بیشتر از نصف عقره سطح ماکسیمم پر نکنید.
- از داغ کردن بیش از حد رونمایی نماید.
- گوشتشی را که یک لایه خارجی پوست دارد (مثل زیان گاو) و ممکن است در اثر فشار باد کند را قبل از پخت سوراخ نمایید. در پایان پخت، اگر پوست باد کرده بنظر بیاید، قبل از اینکه آن را از Wikook بیرون بیاورد قدری صبر کنید.
- زمان پخت مواد غذایی با بافت ضخیم (مثل لبه، ریواس، کمپوت وغیره)، Wikook را باید قبل از باز شدن به آرامی تکان داد تا این اطمینان بوجود آید که مواد غذایی ناگهان به بیرون جهش نمی کند.
- همیشه دقت کنید که در یه ها قابل از هر استفاده قفل و مسدود نشده باشد. پاراگراف «قبل از پخت» را بخوانید.
- از Wikook برای سرخ کردن بیش از حد رونمایی نماید.
- به جزء منظور پاک کردن (تطابق با دستورالعمل ها)، به سیستم های اینمی دست نزنید.
- فقط از قطعات بد کی تفال استفاده کنید.
- برای نگه داشتن غذای اسیدی یا شور قبل و بعد از پخت، از Wikook استفاده نکنید.
- اگر متوجه شدید زمان باز کردن Wikook مواد غذایی به بیرون جهش پیدا می کند دوباره در آن را بینید، آن را خاموش کنید و دوباره به آرامی آن را باز کنید تا مطمئن شوید که چیزی به بیرون خارج نمی شود.
- این محصول فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است. در صورت هر نوع استفاده تجاری، استفاده نامناسب با عدم رعایت دستورالعمل ها، تولید کننده هیچ مستولیتی را تخریب داده و در این شرایط ضمانت نامه به اجراء نخواهد آمد.
- اگر شما سوال یا مشکلی در مورد این محصول دارید لطفاً با تیم روابط مشتری تماس بگیرید تا زمک و مشاوره کارشناس بهره مند گردید: تلفن تماس ۰۹۸۲۱-۸۵۱۹۷۱۷

شرکت گروپ سب پارس

از این دستورالعمل پیروی کنید

شرح

A	- دکمه باز و بسته
B	- دریچه خروجی بخار
C	- دکمه قفل
D	- نشانگر موقعیت دکمه (عقریه)

مشخصات محصول و منابع گرمایی قابل استفاده

P60604	P60704	شماره مدل
آلومینیوم با پوشش تلفونی	آلومینیوم با پوشش تلفونی	جنس
۴ لیتر	۴ لیتر	ظرفیت
۲۱۰ میلیمتر	۲۱۰ میلیمتر	قطر درونی ظرف
۱۴۰ میلیمتر	۱۲۰ میلیمتر	عمق

منابع گرمایی	P60704	P60604
اجاق گاز	✓	✓
اجاق الکتریکی	✓	✓
سرامیک	✓	✓
المت الکتریکی	✓	✓
اجاق مغناطیسی		✓

- مطمئن شوید که Wikook روی تمام منابع حرارتی به خوبی قرار گرفته و انتهای ظرف پاک باشد.
- وقتی ظرف خالی است آن را گرم نکنید زیرا باعث آسیب جدی Wikook می شود.

کاربرد

قرار دادن درب روی ظرف (شکل ۱)

در حالت دکمه باز و بسته درب را بچرخانید.
درب روی ظرف قرار دهید. (شکل ۱)

بستن (شکل ۱)

با چرخاندن دکمه باز و بسته موافق عقریه ساعت به حالت آن را قفل کنید.

باز کردن (شکل ۱)

بخار از این دهانه خروجی به مدت
چند ثانیه خارج می شود، دست
خود را روی آن قرار ندهید.

باز کردن: دکمه باز و بسته روی درب را خلاف عقربه ساعت به حالت  بچرخانید
اما نه بیشتر
وقتی کلید قفل (C) پایین است، دکمه باز و بسته را خلاف عقربه های ساعت به
حالت  بچرخانید، شما اکنون می توانید در آن را باز کنید.

پرس کردن (شکل ۲ و ۳)

زمان پرس کردن، مطمئن شوید مواد غذایی را در مرکز ظرف ریخته اید.
حدائق میزان پرس کردن
همیشه از حدائق میزان مایعات که برابر با یک لیوان آب است (۲۵۰ میلی لیتر) استفاده کنید.
حداکثر میزان پرس کردن
برای مواد غذایی که در طول پخت حجم آن زیاد می شود مثل برنج، سبزیجات آب
گرفته (خشک) و کمبوت ها و غیره، **Wikook** خود را یعنی از نصف آن مطابق با
نشانگر (عقربه) جدا کر سطح پرنکنید.

مواد غذایی و مایعات هر گز نباید از
علامت درج شده در داخل
بالاتر رود (شکل ۳)

اولین استفاده

دهانه خروجی بخار (B) نباید هر گز
به سمت شما یا فرد دیگری باشد.
شمامی توانید فقط آن را زمانی که
کلید قفل پایین است باز کنید.
مراقب خروج ناگهانی بخار یا شد.
این بخار بسیار داغ است.
Wikook تحت فشار بخار را زیر
آب خنک نکنید.

قبل از استفاده از **Wikook** برای اولین بار، کل روکش درونی را بشورید و کمی
چرب کنید.
تا حد اکثر خط مورد نیاز که در درون ظرف قرار گرفته از آب پر کنید (شکل ۳).
در **Wikook** را بیندید: پاراگراف «بستن» را بخوانید.
Wikook را روی منبع گرمایی که تنظیم شده است با نشانگر (عقربه) موقعیت دکمه
(D) که روپرتوی شما قرار دارد قرار دهید.
وقتی بخار خارج می شود، گرمای را کم کرده و به مدت ۲۰ دقیقه صبر کنید.
بعد از ۲۰ دقیقه، حرارت را خاموش کنید.
دکمه باز و بسته را به حالت  بچرخانید.
Wikook را باز کنید پاراگراف «باز کردن» را بخوانید.
Wikook را زیر آب روان پشوید و آن را خشک کنید.

قبل از پخت

چک کنید که دریچه های عملیاتی و اینمنی متحرک باشند. برای انجام این کار:

- با انگشت خود روی دریچه های بیی که در داخل در قرار دارند را فشار دهید (شکل ۷)
مواد غذایی و مایعات را اضافه کنید مراقب باشید میزان آن از حدائق و جدا کر سطح پر
سازی فراتر نزود. پاراگراف «پرس کردن» را بخوانید. در **Wikook** را بیندید.

پختن

اگر هنگام باز کردن ظرف ذرات غذا در حال پخش شدن بود **Wikook** را از روی شعله بردارید و بعد از چند لحظه تامل دوباره در آن رابه آرامی باز کنید.

Ra را روی منبع حرارتی قرار دهید که در بالاترین موقعیت تنظیم قرار گرفته باشد و نشانگر (عقره) موقعیت دکمه باز و بسته (D) به طرف شما قرار گرفته باشد. حرارت را مطابق با دستور غذایی تنظیم کنید. در تمام حالات وقتي بخار خارج می شود، حرارت را تا جایی تنظیم کنید که حرکت بخار ضعیف و منظم شود. **Wikook** را باز کنید و در هر زمان مراحل و پخت غذا را زیر نظر داشته باشید و یا در هر زمانی مواد غذایی مورد نیاز رابه آن بیافزاید (پاراگراف باز کردن را بخوانید). شمامی توائید دقت کنید هیچ وقت از وسایل فلزی (مثل قاشق، کفگیر، ملاقه) استفاده نکنید.

پایان پخت

وقتی زمان پخت به پایان رسید حرارت را خاموش کنید.
دکمه باز و بسته را به حالت بچرخانید.

وقتی گیره قفل پایین باشد، دکمه باز و بسته را به حالت بچرخانید. شما اکنون می توائید در آن رابر دارید.

برای برداشتن غذای پخته شده از درون ظرف، مطابق با شکل **Wikook** را از جای خود بلند کنید و دقت کنید که محتويات به دستگیره نخورد.

Ra را در موقعیتی قرار دهید
که دهانه خروجی بخار به سمت شما یا فرد دیگری نباشد- **شکل ۴**
برای چند ثانیه بخار از محل قفل خارج می شود. دست خود را روی آن قرار ندهید.

اگر هنگام باز کردن ظرف ذرات غذا در حال پخش شدن بود **Wikook** را از روی شعله بردارید و بعد از چند لحظه تأمل دوباره در آن رابه آرامی باز کنید.

پاک کردن و تعمیر و نگه داری

برای اینکه مطمئن شوید **Wikook** به درستی کار می کند، لطفاً بعد از هر استفاده، این توصیه های پاکسازی و نگه داری را رعایت کنید:
بعد از هر بار استفاده، **Wikook** را با آب و لرم و اسفنج و مایع ظرفشویی بشویید.
ما به شما توصیه می کنیم که **Wikook** را در ماشین ظرف شویی قرار ندهید زیرا مواد شوینده حاوی موادی است که برای ظروف ساخته شده از جنس آلمینیوم به صورت تهاجمی و خورنده عمل می کند.

داخل و خارج ظرف

داخل و خارج ظرف را با اسفنج مخصوص ظروف بشویید.

برای نگه داری و مراقبت کامل در پوش

بخش مرکزی واقع در روی سرپوش را جدا نمایید:

- از یک سکه برای باز کردن بیچ درون در استفاده کنید. (شکل ۵)
- بخش مرکزی را برابر دارید و آن را با اسفنج و مایع طرفشویی در آب ولرم بشوید
- کنترل کنید همانه خروجی بخار قفل نشود (شکل ۶). در صورت لزوم آن را با یک خال دندان باز کنید.

مطمئن شوید دستگیره "باز بسته" در
جای خود قرار دارد

دوباره بخش مرکزی را در جای اولیه خود قرار دهید.

- در را در جای مناسب خود قرار دهید. (شکل ۹)

- بخش مرکزی را با تنظیم کردن دو نشانه روی در قرار دهید. (شکل ۹)
کل آن را زمانی که کلید باز و بسته رانگه می دارید، بچرخانید. از یک سکه برای سفت کردن بیچ درون ظرف استفاده کنید.

کنترل کنید در بینه های عملیاتی و اینمی متحرک باشد. (شکل ۷)

واشر لاستیکی سرپوش را برابر دارید

- واشر لاستیکی سرپوش را برابر دارید و آن را در آب ولرم با اسفنج و مایع طرفشویی بشویید.

واشر لاستیکی را دوباره در جای خود قرار دهید. (شکل ۱۰)

- در را بچرخانید طوریکه داخل ظرف مشخص باشد و واشر لاستیکی را در موقعیتی قرار دهید که در شکل ۱۰ نشان داده شده است.

- واشر لاستیکی را هر دو سال یکبار عوض کنید (شاره لوازم یدکی $\times ۲۰۱۰۰$). وقتی بریدگی در آن ایجاد شد یا دیگر درب Wikook محکم بسته نشد آن را عوض کنید.

برای اطمینان از اینکه Wikook عمر طولانی دارد

وقتی ظرف خالی است آن را گرم نکنید.

زمان استفاده، طبیعی است که Wikook به تدریج تیره شود.

ما به شما پیشنهاد می کنیم که درون ظرف را با یک دستمال روغنی به طور منظم پاک کنید.

نگهداری

برای نگهداری Wikook، درب را ماند شکل ۱۳ روی ظرف قرار دهید.

توصیه های ایمنی

Wikook مجهز به چند ابزار ایمنی است که دو تای آن در زمان فشار بیش از حد استفاده می شود.

اگر یکی از سیستم های ایمنی ، از کار بیافتد

سیستم ایمنی اول

- دریچه ایمنی فشار را آزاد می کند- (شکل ۱۱)
- حرارت را خاموش کنید.
- پگنارید Wikook خنک شود.
- آن را باز کنید.

کاملاً از Wikook نگه داری کنید (باراگراف ۳)

سیستم ایمنی دوم

- واشر لاستیکی بخار را بین سروپوش و ظرف خارج می سازد- (شکل ۱۲)
- حرارت را خاموش کنید.
 - پگنارید Wikook خنک شود.
 - آن را باز کنید.
 - آن را برای بررسی به مرکز خدمات پس از فروش تفال ببرید.

تفال به سوالات شما پاسخ می گوید

این وسیله از قوانین مربوط به تجهیزاتی که در تماس با مواد غذایی هستند پیروی می کند.

توصیه ها	مشکلات
<ul style="list-style-type: none"> ● کنترل کنید که درب به درستی روی ظرف قرار گرفته است (شکل ۱) ● کنترل کنید دکمه باز و بسته در موقعیت قرار دارد. ● به آرامی روی درب را فشار دهید و دکمه باز و بسته را بخانید. 	اگر نتوانید درب را باز کنید.
<ul style="list-style-type: none"> ● آن را برای بررسی و کنترل به مرکز سرویس تالید شده تفال ببرید 	اگر Wikook بدون مایعات و مواد غذایی تحت فشار قرار گیرد و داغ شود.
<ul style="list-style-type: none"> ● این حالت برای چند دقیقه اول عادی است. ● اگر این مشکل ادامه پیدا کند، کنترل کنید: - حرارت به اندازه کافی زیاد می باشد، در غیر اینصورت حرارت را بالا ببرید - آب کافی در آن قرار دارد - دکمه باز و بسته در وضعیت قرار دارد. - واشر لاستیکی درب سرجای خود قرار دارد و لب ظرف آسیب ندیده باشد. - بخش مرکزی در به درستی با پیچ سفت شده است. 	اگر دکمه قفل رو به بالا باشد و در طول پخت بخار از دهانه خروجی بیرون نمی آید:
<ul style="list-style-type: none"> ● اگر با وجود این چک کردن، مشکلات همچنان وجود داشته باشد: - دکمه باز و بسته را به حالت بچرخانید سپس آن را به حالت قرار دهید و باز کنید. - تعمیر و نگه داری کلی Wikook را انجام دهید. (باراگراف ۲) 	

توصیه‌ها	مشکلات
<ul style="list-style-type: none"> ● بخش مرکزی به درستی با پیچ سفت شده باشد. ● اگر این مشکل ادامه داشته باشد: تعمیر کلی روی آن انجام دهید (پاراگراف ۳) 	اگر بخار از اطراف بخش مرکزی در خارج می‌شود، کنترل کنید که:
<ul style="list-style-type: none"> ● در به درستی بسته شده باشد. ● واشر لاستیکی به درستی به جای خود قرار داده شده باشد. ● واشر لاستیکی سالم باشد در غیر اینصورت آن را عوض کنید. ● در، پیچ و ظرف تمیز باشند. ● لبه ظرف سالم باشد. 	اگر بخار از اطراف در خارج می‌شود، کنترل کنید که:
<ul style="list-style-type: none"> ● حرارت را خاموش کنید. ● دکمه باز و بسته را به حالت قرار دهید. <p>اگر چیزی خارج نشود و هنوز قادر نباشد در سرویش را باز کنید:</p> <ul style="list-style-type: none"> - بگذارید Wikook در هوای محیط خنک شود، چند بار دکمه باز و بسته را فعال کنید و آن را باز کنید. تعمیر کلی و کامل روی آن انجام دهید (پاراگراف ۳) 	اگر شما توانید در را از جای خود بردارید:
<ul style="list-style-type: none"> ● درجه ایمنی ● حرارت را خاموش کنید ● بگذارید Wikook خنک شود ● در آن را باز کنید ● تعمیر و نگه داری کاملی روی آن انجام دهید (پاراگراف ۳) ● واشر لاستیکی ● حرارت را خاموش کنید ● بگذارید Wikook خنک شود ● در آن را باز کنید. 	اگر یکی از سیستم‌های ایمنی عمل کرد (پاراگراف ۴)
<ul style="list-style-type: none"> ● زمان پخت ● تنظیم گرما و حرارت ● دکمه باز و بسته در موقعیت درستی قرار گرفته است (موقعیت) ● میزان مایعات <p>اگر غذا در Wikook سوخت</p> <ul style="list-style-type: none"> ● قبل از شستن، آن را مدتی در آب بخیسانید و سپس با مایع ظرفشویی و اسفنج بشوید. ● هر گز از مواد سفید کننده یا مخصوصاتی که حاوی کلر می‌باشد استفاده نکنید. 	اگر غذا پخته نشد یا سوخت مواد زیر را کنترل کنید: