

Tefal®

CLIPSO®

EN

TR



User's Guide – Kullanım Kılavuzu

www.tefal.com

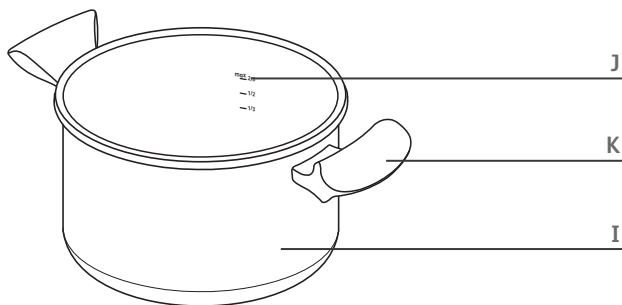
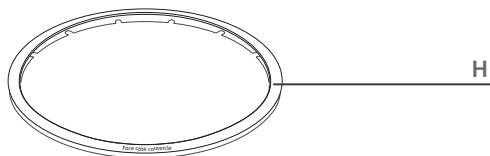
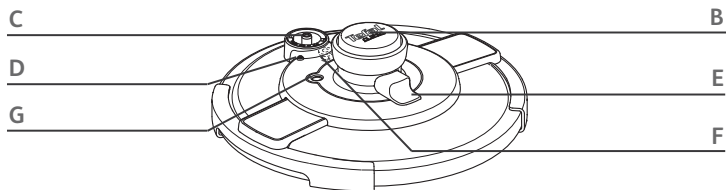




fig. 1

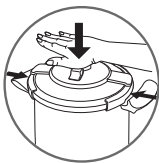


fig. 2

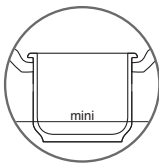


fig. 3

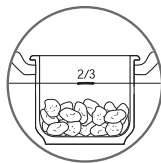


fig. 4

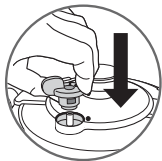


fig. 5



fig. 6

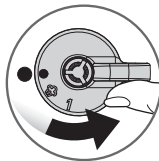


fig. 7

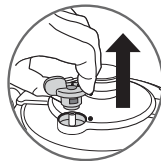


fig. 8

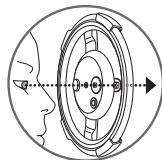


fig. 9



fig. 10

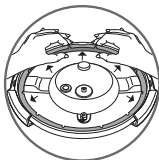


fig. 11



fig. 12



fig. 13



fig. 14

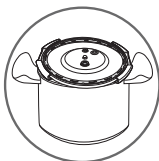


fig. 15

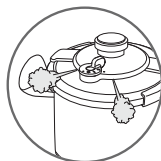


fig. 16

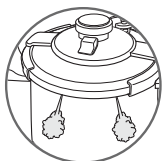


fig. 17

Important safeguards

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environment
- This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the "User's Guide".
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Never place your pressure cooker in a hot oven.
- When the pressure cooker is under pressure, take great care when moving it. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Wear gloves if necessary.
- Regularly check that the pressure cooker body handles are fixed properly. Tighten if necessary.
- Never use your pressure cooker for any purpose other than the one it was designed for.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Burns could result from boiling over if not used properly. Make sure that the pressure cooker is properly closed before bringing it up to pressure. Refer to section "Closing".
- Always make sure that the operating valve is in the decompression position  before attempting to open your pressure cooker.
- Never force the pressure cooker opening. Make sure that the internal pressure has returned to normal. Refer to section "Safety".
- Never use your pressure cooker without liquid : this could cause serious damage. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use..
- Never make a recipe with milk in CLIPSO.
- Do not use rock salt in your pressure cooker, but rather add table salt when the cooking is nearly finished.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (maximum fill mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit, ... never fill your pressure cooker more than half full. For certain soups like pumpkin or courgette ...give your pressure cooker a few minutes to cool down, then cool it down fully by placing it under cold running water.
- For meat with an outer layer of skin (e.g. ox tongue..), which could swell due to the effects of pressure, pierce the meat before cooking. At the end of cooking, if the skin looks swollen, wait before taking it out the cooker and never stab the meat as hot juices and steam may scald you.
- When cooking food with a thick texture (e.g. split peas, rhubarb, stewed fruit, etc) the pressure cooker should be shaken slightly before opening to ensure that the food does not spurt out.
- Always check that valves are clear before use. Refer to section "Before cooking".
- Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not interfere with the safety systems, except for cleaning and maintenance in accordance with instructions.
- Only use TEFAL genuine spares designed for your model of appliance. This especially means only using a model cooker body and lid CLIPSO.
- Alcohol vapours are flammable. Bring to a boil for about 2 minutes before placing the lid. Watch over your appliance when preparing alcohol-based recipes.
- Never use your pressure cooker to store acidic or salty foods, prior to and after cooking for this may damage your pressure cooker body.
- You can use the pan to cook food without the lid. Do not use the lid if you do not intend the food to be cooked under pressure.
- If you notice that your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to a TEFAL Approved Service Centre for repair.

Keep these instructions

Descriptive diagram

- | | | | |
|----|------------------------|----|-----------------------------|
| A. | Operating valve | H. | Gasket |
| B. | Closing button | I. | Pressure cooker body |
| C. | Steam release outlet | J. | Maximum filling mark |
| D. | Valve positioning mark | K. | Pressure cooker body handle |
| E. | Opening/Closing knob | | |
| F. | Safety valve | | |
| G. | Pressure indicator | | |

Characteristics

Pressure cooker base diameter – references

Capacity	Cooker diameter	Base diameter	CLIPSO	Material body and lid
6 L	22 cm	18 cm	P44807	Stainless steel

Standards information

Upper operating pressure limit: 65 kPa

Maximum safety pressure limit: 120 kPa

Compatible heat sources



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

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

- The following CLIPSO accessories are available from shops:

Accessories	Reference
Gasket (4.5L/6L)	X1010004
Steaming basket	792185
Tripod	X1030007

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

Use

Opening

- Press the open button (E) on the lid - fig 1

Closing

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

- Press the close button (B) on the lid - fig 2

Minimum and maximum filling

- At least 250 ml (2 glasses) - fig 3
- Maximum two-thirds of the pressure cooker height (M) - fig 4

For some food

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or compotes...never fill your pressure cooker more than half full. In the case of soups we recommend you to do a fast decompression.

Using the operating valve

- Place the valve (A) on the steam release outlet (C) by aligning the valve ● pictogram with the valve position tab (D) - fig 5
- Press all the way down - fig 5 - and turn the valve to the cooking position - fig 6

To cook food :

- Position the valve 1 pictogram opposite the positioning mark (D) - fig 6.

To remove the operating valve

- Press the operating valve (A) and align its ● pictogram with the positioning mark (D) - fig 7
- Remove the valve - fig 8

First use

- Fill the pressure cooker with water, up to the maximum filling mark (J).
- Close the pressure cooker - fig 2.
- Fit the operating valve (A) and set it to position 1 - fig 5 - fig 6.
- Place your pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- When steam starts to escape from the valve, reduce the heat and time off 20 minutes.
- Once the 20 minutes are up, turn off the heat.
- Turn the operating valve to the  position.
- Once the pressure indicator (G) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - fig 1

Before cooking

- Before using your pressure cooker, always visually make sure that the steam release outlet (C) is clear - **fig 9**
- Also make sure that the safety valve moves freely: refer to the "Cleaning and Maintenance" heading.
- Add ingredients and liquid.
- Close your pressure cooker - **fig 2**
- Fit the valve (A) - **fig 5**
- Press it all the way down and set it to position **1** - **fig 6**
- Always make sure that the pressure cooker is properly closed before using it.
- Place your pressure cooker on a heat source set to maximum power.

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

As with any cooking appliance, watch over it carefully especially if you are using your pressure cooker around children.

Steam is very hot as it exits the steam release outlet.

End of cooking

To release the steam

Once the heat is turned off, you have two options:

- **Slow pressure release:** turn the operating valve (A) to the  position. Make sure that the cooker is positioned so that the steam is directed away from you. Once the pressure indicator (G) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.

- **Fast pressure release:** Place your pressure cooker in a sink under cold running water, directing flow onto the metal part of the lid - **fig 10**

When the pressure indicator (G) drops again, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the  position.

- Now you can open your pressure cooker - **fig 1**

During cooking

- Once the operating valve starts to continuously release steam and a regular hissing sound can be heard, reduce the heat level.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- During cooking, make sure that regular hissing noises are heard from the valve. If there is not enough steam released, slightly increase the heat level, or on the contrary, reduce it a little.

The pressure indicator (G) prevents you from opening the pressure cooker if it still under pressure.

If the pressure indicator (G) does not drop, place the base of your pressure cooker into a sink filled with cold water - **fig. 10**.

Never interfere with the pressure indicator.

If when steam is released, you observe any unusual spray: refit the operating valve (A) in the cooking position: **1** and then release the steam using the fast pressure release method.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

For best appliance operation, be sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the pressure cooker is used.

- Wash the pressure cooker (pan and lid) after each use, using warm water with soap.
- Never use bleach or chlorine products.
- Never overheat the pressure cooker body when it is empty.

To clean the inside of the pressure cooker

- Wash with a sponge pad and soap.
- If the interior of the steel pan has an iridescent sheen, clean it using white vinegar or a special stainless steel cleaning product.

To clean the outside of the pressure cooker

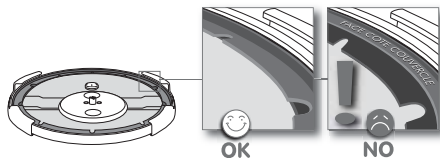
- Wash using a sponge and soap. Clean it with a special stainless steel cleaning product.

To clean the lid

- Wash the lid under a little stream of warm water using a sponge and washing up liquid.

To clean the lid gasket

- After using the pressure cooker, always clean the gasket (H) and its groove.
- To refit the gasket, refer to - **fig 11** and ensure that the words "face côté couvercle" (Cover side) are placed against the lid.
- Replace the gasket every year or if it shows signs of splitting or damage.



To clean the operating valve (A)

- Remove the operating valve (A) - **fig 8**
- Clean the operating valve (A) under running tap water - **fig 12**
- Check that it moves: see drawing opposite

To clean the steam release outlet (C) located in the lid :

- Remove the valve (A) - **fig 8**
- Visually make sure that the steam release outlet is round and clear - **fig 9**. If necessary, clean it with a Q-tip - **fig 13** and rinse it.

To clean the safety valve (F)

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check that it works properly by lightly pressing on the plunger that should move without difficulty - **fig 14**

To replace your pressure cooker gasket

- Replace your pressure cooker gasket every year or if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use a TEFAL genuine gasket that matches your model of pressure cooker.

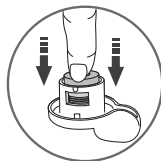
To store your pressure cooker

- Turn the lid over and place it on the pressure cooker body - **fig 15**.

Browning and scratching that may appear following long periods of use are normal and will not affect the performance of the pressure cooker.

After removing the operating valve (A) and the gasket (H), you can wash the lid in a dishwasher.

Never remove the nut and bolt located inside the lid.



Never use a cutting or pointed object to do this, you can use a cotton bud.

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

Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

Safety

Your pressure cooker is provided with a number of safety mechanisms:

- **Closure safety:**
 - The jaws should be in contact with the lid edge. If this is not the case, then steam will escape from the pressure indicator and the pressure cooker will never come up to pressure.
- **Opening safety:**
 - While the pressure cooker is under pressure, the opening knob cannot be actuated.
 - Never force the pressure cooker open.
 - Never tamper with the pressure indicator.
 - Always make sure that the pressure inside the pressure cooker has been released.
- **Two excess pressure safety features:**
 - First feature: the safety valve (F) releases pressure - **fig 16**
 - Second feature: the gasket lets steam escape between the base and the lid - **fig 17**

If one of the two excess pressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Allow the pressure cooker to cool down completely.
- Open it up - **fig 1**.
- Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet (C), the safety valve (F) and the gasket (H).
- If after these checks and after cleaning, your appliance leaks or no longer operates, return it to a TEFAL Approved Service Centre.

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

The pressure indicator (G) prevents you from opening the pressure cooker if it still under pressure.

Recommendations for use

- 1 - Steam is very hot when it comes out of the pressure cooker, so be careful not to burn yourself. Wear gloves if necessary.
- 2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - Just as for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially during use in the presence of children.
- 4 - To move the pressure cooker, always use both of the handles.
- 5 - Never leave food in your pressure cooker.
- 6 - Never use bleach or chlorine products for they could affect the quality of the stainless steel.
- 7 - Never leave the lid to soak in water.
- 8 - Replace the gasket every year or if it has any splits or damage.
- 9 - A pressure cooker may only be cleaned when cold and when empty.
- 10 - Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

Guarantee

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten-year guarantee** for use under the conditions set out in these instructions. This guarantee covers:
 - Any defects relating to the metal structure of the pressure cookebody,
 - Any premature deterioration of the metal base.
- All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase
- The contractual guarantee cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.**
- The guarantee cover excludes:**
 - The normal life of the gasket, pressure control valve or locking indicator gasket is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal.
 - Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
 - Dropping, falls, bangs or knocks, placing in an oven...
 - Washing the lid in the dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.

Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark	Closing knob
Year of and batch of manufacture Model reference Max. operating pressure Max. safety pressure	On the top of the lid, when it is in the "Open" position
Capacity	On the outside of the pressure cooker body

• Let's protect the environment!



- ① Your appliance contains many materials which can be recovered or recycled.
- ➡ Leave it at a local civic waste collection point for processing.



TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid:	Check that the Open knob (E) is pressed down. Check the way the gasket is fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading.
If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:	Have your pressure cooker inspected by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the problem persists, check that: - The heat source is high enough, if not, increase it. - The amount of liquid in the pressure cooker is sufficient. - The operating valve is in position 1. - Your pressure cooker is properly closed. - The gasket and the pressure cooker edge have not been damaged. - The gasket is properly fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading.
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:	This is normal for the first few minutes. If the phenomena persists, place your appliance under a stream of cold water until the pressure presence indicator drops down. Clean the operating valve - fig 12 and the steam release outlet - fig 13 and check that the safety valve pin moves without difficulty - fig 14.
If steam escapes from around the lid, check:	That the lid is properly closed. The position of the lid gasket. That the gasket is in good condition, and if necessary, replace it. That the lid, the gasket, its housing in the lid are clean. That the edge of the pressure cooker body is in good condition.
If you see steam escaping from around the lid accompanied by an ear-piercing noise :	Check that the gasket is not caught between the pot and the lid.
If you cannot open the lid:	Check that the pressure indicator is down. If not: release pressure, if necessary by cooling the pressure cooker under cold running water. Never tamper with this pressure indicator.
If food is not cooked or has burnt, check:	The cooking time. The heat level. That the cooking program selector was in the right position. The amount of liquid.
If food has burnt in the pressure cooker:	Leave the pressure cooker to soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine products.
If one of the safety systems is triggered:	Turn off the heat. Leave the pressure cooker to cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to drop down and open the pressure cooker (refer to "Opening" section). Check and clean the operating valve, the steam release outlet, the safety valve and the gasket (refer to "Cleaning and maintenance" section). If the fault persists, have your appliance inspected by a TEFAL Approved Service Centre.

All the recipes are intended for 4 people.
For pressure cookers with a capacity of less than 6 litres,
reduce the proportions by a third.

Soup

Lentil Soup

200g red lentil, 50g white rice, 150g chopped onion, 90g diced carrot, 1/2 bunch finely chopped parsley, 90cl water, 1 teaspoon cumin powder, salt and pepper. Toasted bread and lemon wedges (optional).

Serves 4.

Preparation: 30 min.

Cooking: 7 min.

Wash then rinse the lentil and rice and place all the ingredients in the pressure cooker ending with the lentils. Season. Close the pressure cooker.

As soon as the steam starts to evacuate, lower the heat and cook according to the indicated time.

Release the pressure using the fast release method. Open the pressure cooker. In a hand mixer or food processor, process the mixture until having a smooth soup, arrange the seasoning, serve with toasted bread, lemon wedges and chopped parsley on the top.

Vegetable Soup

4 potatoes, 1 leek, 4 carrots, 1 turnip, 1 litre of water, salt, pepper.

Serves 4.

Preparation: 15 min.

Cooking: 10 min.

Peel and wash the vegetables. Cut the potatoes and the turnip into large dice. Thinly slice the carrots and the leek. Pour 1 litre of water into the pressure cooker, and then add the vegetables, the salt and the pepper. Seal the pressure cooker. As soon as the valve begins to whistle, reduce the heat and cook for the recommended amount of time. Decompress under water.

Poultry

Stuffed chicken

1 whole chicken, 200g ground beef, 40g rice 1/2 boiled, 1/2 chopped onion, 40g roasted almond, 40g roasted pine, 30g dried raisin, 1 teaspoon of each : cinnamon, cumin, cardamon, nut meg, salt and pepper. 1 pinch of saffron, 1 pinch of cloves, 1 bay leaf, 2 L water, 1/2 cup of oil.

Serves 4.

Preparation: 1 hour

Cooking: 72 min.

Mix the rice, minced meat, onion, nuts and spices all together.

Stuff the chicken with the mixture then sew the chicken and tight the legs.

In a pressure cooker, place the stuffed chicken, water and bay leaf. Close the pressure cooker. As soon as the steam starts to evacuate, lower the heat and cook according to the indicated time.

Open the pressure cooker, drain the chicken then brush with oil and put it in a baking tray inside a preheated oven at 180°C for 10-15 minutes to brown.

Serve in a big dish decorated with chopped parsley.

Vegetables

Cabbage rolls

1 green cabbage, 300g washed rice, 75g chopped onion, 1/2 bunch parsley, 1/2 bunch chopped mint, 2 tbsp olive oil, 100g sliced tomato, 1 tablespoon of tomato puree, 1 lemon, 2 crushed garlic cloves, salt and pepper.

Serves 4.

Preparation: 1 hour

Cooking: 6 min.

+ 30 min

In the pressure cooker, pour 75cl of water then place the whole cabbage into it. Close the pressure cooker. As soon as the steam starts to evacuate, lower the heat and cook according to the indicated time.

Let the cabbage cool down and collect 16 leaves.

Mix rice, onion, herbs, tomato puree, seasoning and olive oil together. Stuff each cabbage leaf with mixture.

In a pressure cooker, place the tomato slices at the bottom then arrange the cabbage rolls in the pressure cooker, cover with water, lemon juice and garlic. Close the pressure cooker.

As soon as the steam starts to evacuate, lower the heat and cook according to the second indicated time.

Open the pressure cooker, keep the rolls cool down and serve warm or cold.

Meat & vegetables

Green Peas with meat

700g green peas with pods, 300g diced carrot, 400g chopped onion, 2 crushed garlic cloves, 2 tbsp vegetable oil, 600g beef cubes, 1 tbsp tomato paste, 1 teaspoon cinnamon powder, salt and pepper, 20cl water.

Serves 4.

Preparation: 25 min.

Cooking: 42 min.

In a pressure cooker, heat the oil, lightly brown the onion then add the meat and tomato paste.

Mix all over, season, then add green peas, garlic, carrots and water. Close the pressure cooker.

As soon as the steam starts to evacuate, lower the heat and cook according to the indicated time.

Open and serve with rice.

Home made desserts

Sweet Rice

1 cup of rice, 5 glasses water, 2 cups of sugar, 600 gm white cheese, 5 pieces of arabic musk, ½ glass of rose water.

Serves 7.

Preparation: 20 min.

Cooking: 90 min.

If the cheese is salty, cut it in to thin slices and soak in water, change the water every 15 minutes until the cheese becomes sweet, drain and keep aside. Wash the rice several times. Pour water into the pressure cooker then add the rice and stir. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 45 minutes. Put the rice in a blender to make it smooth. Then put the rice in the pressure cooker on medium heat, stir with a wooden ladle, add the sugar and stir. If the rice is too hard add ½ glass (60 ml) of water. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 60 minutes. Add the musk powder with one spoon of sugar then the rose water and stir. Add the cheese slowly step by step to dissolve in the mixture.

Pour in dishes and serve.

Mufattaqah

500 g sesame juice, 500 g rice, 1 kg sugar, ¼ glass turmeric, ½ teaspoon cinnamon, 5 glasses water, 1 cup of pine kernels.

Serves 10.

Preparation: 20 min.

Cooking: 180 min.

Wash the rice several times and soak in warm water for 3 hours. Drain the rice and put it in the pressure cooker, on high heat, add the turmeric, and 10 glasses of water, stir a little. When it boils close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 30 minutes. Add the sesame juice, the sugar, and the cinnamon, stir well with a wooden ladle, then put the pressure cooker on the heat, stir the mixture until boiling. Close the pressure cooker. As soon as the valve starts to whistle, reduce the heat and leave to cook for 60 minutes. Open the pressure cooker and put it on low heat and stir the Mufattaqah with a wooden ladle to prevent sticking, stir continuously for 45 minutes (depends on Quality of sesame oil) until it becomes one full unit and the yellow oil (sesame oil) of the Mufattaqah comes out. Add the pine kernels, mix it. Pour in dishes and let it cool, then serve.

Table of cooking times

Vegetables

	FRESH PRODUCE Valve position 1
Artichoke	14 min.
Asparagus	5 min.
Beetroot, red	20 - 25 min.
Broccoli	4 min.
Brussels sprouts	7 min.
Cabbage, green (sliced)	6 min.
Cabbage, green (leaves)	7 min.
Carrots	7 min.
Cauliflower	3 min.
Celery	10 min.
Courgettes	2 min.
Endives	10 min.
Green beans	8 min.
Green lentils (dried pulses)	10 min.
Leek (sliced)	2:30 min.
Mushrooms (whole)	1:30 min.
Peas	1:30 min.
Potatoes (quartered)	6 min.
Pumpkin (mashed)	8 min.
Rice (dried pulses)	7 min.
Spinach	3 min.
Split peas (dried pulses)	12 min.
Turnips	6 min.
Wheat (dried pulses)	14 min.
White beans semi-dry	18 min.

Meat - Fish

	FRESH PRODUCE Valve position 1
Beef (roast 1 Kg)	15 min.
Chicken (whole 1.2 Kg)	25 min.
Lamb (leg 1.3 Kg)	30 min.
Monk fish (fillets 0.6 Kg)	4 min
Salmon (4 steaks 0.6 Kg)	6 min
Tuna (4 steaks 0.6 Kg)	7 min

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU

P44807

ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNERİLERİ

Güvenliğiniz için bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:

- Basıncılı kaplar yönetmeliği
- Gıda ile temas eden madde ve malzemeler
- Çevre
- Bu ürün yalnızca evde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okuyun ve her zaman "Kullanım Kılavuzuna" başvurun.
- Tüm pişirme cihazlarında olduğu gibi yakında çocuklar varsa düdüklü tencereyi dikkatli bir şekilde kullanın.
- Düdüklü tencerenizi sıcak fırının içine koymayın.
- Düdüklü tencere basınçlıyken çok dikkatli bir şekilde taşıyın. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kulpları ve sapları kullanın. Gerekirse eldiven takın.
- Tencerenin saplarını düzenli olarak kontrol ederek gevşemediğinden emin olun. Gerekirse sıkılaştırın.
- Düdüklü tencerenizi tasarlanmış olduğu amaç dışında kullanmayın.
- Düdüklü tencereniz basınçla çalışır. Düzgün kullanılmaması durumunda taşarak yanıklara neden olabilir. Basıncılı hale getirmeden önce düdüklü tencerenin düzgün şekilde kapatıldığından emin olun. "Kapatma" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce her zaman valfin boşaltma (☼) konumunda olduğundan emin olun.
- Düdüklü tencerenizi açmaya zorlamayın. Tencerenin içindeki basıncın normale döndüğünden emin olun. "Güvenlik" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencerenizi içinde sıvı olmadan kullanmayın. Ciddi hasarlar oluşabilir. Pişirme sırasında içinde yeterli sıvının bulunduğundan emin olun.
- Düdüklü tencerenizle uyumlu ve kullanma talimatlarında belirtilen ısı kaynaklarını kullanın.
- Düdüklü tencerenizde süt içeren yemekler yapmayın.
- Düdüklü tencerenizde kaya tuzu kullanmayın, pişmeye yakın sofraya tuzu ekleyin.
- Düdüklü tencerenizin en fazla üçte ikisini (maksimum doldurma işaretine kadar) doldurun.
- Piring, kuru sebze veya meyve gibi pişirme sırasında hacmi artan yiyecekler için düdüklü tencerenizin en fazla yarısını doldurun. Kabak veya bal kabağı çorbası gibi çorbalarda düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın ve ardından soğuk suyun altına tutarak tamamen soğumasını sağlayın.
- Siğir dili gibi basınç nedeniyle kabarmabilecek dış derisi olan etleri pişirdikten sonra şişkin görünen deriyi delmeyin, yanıklara neden olabilir. Pişirmeden önce delin.
- Kalın dokulu yiyecekleri pişirirken (bezelye, komposto vs.) yiyeceklerin sıçramaması için düdüklü tencerenin açılmadan önce hafifçe sallanması gerekir.
- Her kullanımdan önce valflerin temiz olduğundan emin olun. "Pişirmeden önce" bölümüne bakın.
- Düdüklü tencereyi buhar altında yağla kızartma yapmak için kullanmayın.
- Talimatlara göre temizleme ve bakım yapmanın haricinde emniyet sistemleriyle oynamayın.
- Yalnızca ürününüz için uygun olan orijinal TEFAL yedek parçalarını kullanın. Özellikle TEFAL tencere ve kapak kullanın.
- Alkol içeren buharlar yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce 2 dakika kadar kaynatın. Alkol içeren yemekler hazırlarken cihazınıza dikkat edin.
- Düdüklü tencereye zarar vermemek için pişirmeden önce ve sonra asitli veya tuzlu yiyecek koymaktan sakının.
- Düdüklü tencerenizde kırık veya çatlaklar olduğunu saptarsanız kesinlikle kapalıyken açmaya çalışmayın, yerini değiştirmeden tümüyle soğumasını bekleyin, kullanmaya devam etmeyin ve tamir için bir TEFAL Yetkili Servis Merkezi'ne götürün.

BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Tanımlayıcı şema

- A. Çalışma supabı
B. Kapatma düğmesi
C. Buhar çıkış kanalı
D. Supap konumlandırma işareti
E. Açma düğmesi
F. Emniyet supabı
G. Basınç göstergesi
H. Conta
I. Hazne
J. Maksimum doldurma işareti
K. Hazne kolu

Özellikler

TR

Düdüklü tencere tabanının çapı - referanslar

Kapasite	ØHazne	Ø Taban	CLIPSO	Gövde ve kapak malzemesi
6 L	22 cm	18 cm	P44807	Paslanmaz çelik

Standartlarla ilgili bilgiler:

Yüksek çalışma basıncı: 65 kPa.

Maksimum güvenlik basıncı: 120 kPa.

Uyumlu ısı kaynakları



Hazneyi boşken ısıtmayın, ürününüze zarar verebilirsiniz.

- CLIPSO düdüklü tencere, endüksiyon dahil tüm ısı kaynakları üzerinde kullanılır.
- Elektrik plakası üzerinde, düdüklü tencerenin tabanına eşit veya daha küçük çapta bir plaka kullanın.
- Seramik cam tabla üzerinde haznenin dibinin temiz ve net olmasından emin olun.
- Gaz üzerinde, alevin haznenin çapını aşmaması gerekmektedir. Tüm Ocaklar üzerinde, düdüklü tencerenizin tam olarak ortalanmasına dikkat edin.

TEFAL aksesuarları

- CLIPSO düdüklü tencerenin piyasadan temin edilebilecek aksesuarları şunlardır:

Aksesuarlar	Referans
Conta (4,5L/6L)	X1010004
Buhar sepeti	792185
Tripod	X1030007

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

Kullanım

Açma

- Kapağın açma düğmesi (E) üzerine basın - **şekil 1**

Kapatma

Kıskaçların kapağın kenarına temas etmesi gerekmektedir.

- Kapağın kapatma düğmesi (B) üzerine basın - **şekil 2**

Maksimum ve minimum doldurma

- Minimum 25 cl (2 bardak) - **şekil 3**
- Maksimum hazne (M) yüksekliğinin 2/3'ü - **şekil 4**

Bazı besinler için

- Pirinç, susuz sebzeler veya kompostolar gibi pişirme esnasında genleşen besinler için, düdüklü tencereyi kapasitesinin yarısından fazla doldurmayın. Çorbalarda, hızlı basınç düşürme işlemi yapmanızı tavsiye ediyoruz.

Çalışma supabının kullanılması

- Supabı (A), supabın ● işaretini supap pozisyonu işareti (D) üzerine getirerek buhar tahliye kanalı (C) üzerine yerleştirin - **şekil 5**
- Sonuna kadar bastırın - **şekil 5** - ve pişirme pozisyonuna kadar çevirin - **şekil 6**

Yiyeceği pişirmek için:

- Supabın 1 işaretini pozisyon seçme işareti (D) karşısına getirin - **şekil 6**.

Çalışma supabını çıkarmak için

- Çalışma supabı (A) üzerine bastırın ve ● işaretini supap pozisyonu işareti (D) üzerine getirin - **şekil 7**
- Çıkarın - **şekil 8**

TR

İlk kullanım

- Düdüklü tencerenizi maksimum doldurma işareti seviyesine kadar su ile doldurunuz (J).
- Düdüklü tencereyi kapatın - **şekil 2**.
- Çalışma supabını (A) yerleştirin ve 1 üzerine getirin - **şekil 5 - şekil 6**.
- Düdüklü tencereyi maksimum güçte ayarlanmış olan bir sıcaklık kaynağı üzerine yerleştirin.
- Buhar supaptan çıkmaya başladığında ateşi kısın ve 20 dakika tutun.
- 20 dakika geçtiğinde, ateşi kapatın.
- Supabı  pozisyonuna kadar çevirin.
- Basınç göstergesi (G) aşağı indiğinde: düdüklü tencerenizde artık basınç bulunmamaktadır.
- Düdüklü tencereyi açın - **şekil 1**

Pişirme öncesi

- Her kullanımdan önce gözle, buhar çıkış kanalının (C) tıkalı olmamasını kontrol edin - **şekil 9**
- Emniyet supabının hareketli olmasını kontrol edin: "Temizlik ve bakım" paragrafına bakınız.
- Gıdalarınızı ve sıvıları ekleyin.
- Dödüklü tencereyi kapatın - **şekil 2**
- Supabı (A) yerine takın - **şekil 5**
- Sonuna kadar bastırın ve 1 pişirme pozisyonuna kadar çevirin. - **şekil 6**
- Çalıştırmadan önce dödüklü tencerenin uygun bir şekilde kapanmış olmasından emin olun.
- Dödüklü tencereyi maksimum güçte ayarlanmış olan bir sıcaklık kaynağı üzerine yerleştirin.

Pişirme esnasında

Basınç göstergesi (E), dödüklü tencere düzgün kapanmamışsa basınçta artış olmasını engeller.
Buhar çıkış valfinden çıkan buharın yüksek sıcaklıkta olması sebebiyle tüm pişirme aletlerinde dikkat edildiği gibi, dödüklü tencerenizi kullanırken de eğer etrafınızda çocuklar varsa dikkat ediniz.

- Çalışma supabı sürekli olarak düzenli bir ses çıkarak buhar çıkarıyorsa, sıcaklık kaynağını kısın.
- Tarifte belirtilmiş olan pişirme süresini tutun.
- Pişirme esnasında, supaptan sürekli ses geliyor olmasına dikkat edin. Buhar yoksa, hafifçe sıcaklık kaynağını açın, aksi durumda sıcaklık kaynağını kısın.

Pişirme sonu

Buharı serbest bırakmak için

- Sıcaklık kaynağı kapatıldığında, iki seçeneğiniz bulunmaktadır:

- **Basıncın yavaş bir şekilde boşaltılması:** çalışma supabını (A)  pozisyonuna kadar çevirin. Dödüklü tencerenizden çıkan buharın bulunduğunuz yöne doğru gelmemesine dikkat ediniz. Basınç göstergesi (G) aşağı indiğinde: dödüklü tencereniz artık basınç altında değildir.

- **Basıncın hızlı bir şekilde boşaltılması:** dödüklü tencerenizi, kapağın metal kısmına doğru su akışı olacak şekilde soğuk suyun altına koyunuz - **şekil 10**.
- Basınç göstergesi (G) tekrar düştüğünde dödüklü tencere artık basınçlı değildir. Çalışma supabını (A)  pozisyonuna kadar çevirin.

- Dödüklü tencerenizi açabilirsiniz - **şekil 1**

Basınç göstergesi (G) hala basınç altındayken dödüklü tencerenin açılmasını engeller.

Basınç göstergesi (G) düşmezse, dödüklü tencerenin alt kısmını soğuk suyla dolu lavabonun içine koyun - Şek. 10.

Basınç göstergesiyle kesinlikle oynamayın.

Buhar tahliyesi sırasında normal olmayan bir püskürme söz konusu olması halinde, işleyiş supabını (A) pişirme pozisyonuna getirin: 1 ve bir kaç dakika bekledikten sonra tekrar basınç boşaltma işlemini yapın.

Temizlik ve bakım

Düdüklü tencerenin temizlenmesi

Cihazınızın düzgün çalışması için, her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım talimatlarına uyunuz.

- Her kullanımdan sonra düdüklü tencereyi (Hazne ve kapak) ılık suyla ve sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
- Haznenizi boşken ısıtmayınız.

Haznenin içini temizlemek için

- Ovma teli ve sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Çelik tencerenin içi pırlıtlı, lekeli görünüyorsa sirke ile temizleyin.

Haznenin dışını temizlemek için

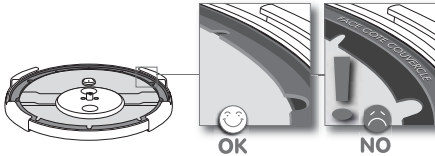
- Sünger ve sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın. Paslanmaz çelik ürünler için özel bir deterjan ile temizleyebilirsiniz.

Kapağı temizlemek için

- Kapağı bir sünger ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.

Kapağın contasını temizlemek için

- Her pişirme işleminin ardından, contayı (H) ve conta bölgesini temizleyin.
- Contanın yeniden yerine takılması için, **şekil 11'e** bakınız ve "face côté couvercle" ibaresinin kapağın karşısında olmasına dikkat edin.
- Düdüklü tencerenizin contasını herhangi bir yeri kesildiğinde, zarar gördüğünde veya yılda bir değiştirin.



Çalışma supabını (A) temizlemek için

- Çalışma supabını (A) çıkarın - **şekil 8**
- Çalışma supabını (A) musluktan akan suyun altında temizleyin - **şekil 12**
- Hareketli olmasını kontrol edin: yandaki çizim

Kapak üzerinde yer alan çalışma supabı (C) kanalını temizlemek için

- Supabı (A) kaldırın - **şekil 8**
- Buhar tahliye kanalının tıkanık olmamasını ve yuvarlak olmasını gözle kontrol edin - **şekil 9**. Gerekirse bir kürdan yardımıyla temizleyin - **şekil 13** ve durulayın.

Emniyet supabını (F) temizlemek için

- Kapağın içerisinde yer alan emniyet supabı kısmını suyun altına tutarak temizleyin.
- Kulak çubuğu yardımıyla hareketli olması gereken parçası üzerine güçlü bir şekilde bastırarak düzgün çalışmasını kontrol edin - **şekil 14**

Düdüklü tencerenizin contasını değiştirmek için

- Düdüklü tencerenizin contasını herhangi bir yeri kesildiğinde, zarar gördüğünde veya yılda bir değiştirin.
- Her zaman modelinize tekabül eden orijinal bir TEFAL conta alın.

Düdüklü tencerenizi kaldırmak için

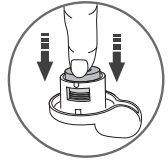
- Kapağı hazne üzerinde ters çevirin - **şekil 15**.

Uzun kullanımlar sonrasında belirebilecek olan kararma ve çizikler önemli değildir.

Hazneyi ve sepeti bulaşık makinesinde yıkayabilirsiniz.

İşleyiş supabını (A) ve contayı (H) çıkardıktan sonra, kapağı bulaşık makinesine koyabilirsiniz.

Kapağın içerisinde yer alan vidayı ve somunu asla sökmeyin



Bu işlemi gerçekleştirmek için asla kesici veya sivri bir nesne kullanmayınız

Düdüklü tencerenizin kalitesini uzun süre korumak için: hazneyi, boşken ısıtmayın..

Her 10 senelik kullanım süresinin ardından düdüklü tencerenin Yetkili bir TEFAL Servis merkezinde kontrol ettirilmesi gerekmektedir.

TR

Emniyet

Düdüklü tencereniz birçok emniyet tertibatı donanımlıdır:

• Kapatma işleminde emniyeti

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

• Açma işleminde emniyet:

- Eğer düdüklü tencere basınç altında ise, açma düğmesi hareket ettirilemez.
- Düdüklü tencereyi asla zorla açmayın.
- Basınç göstergesi ile kesinlikle oynamayınız.
- İçerideki basıncın düştüğünden emin olun.

• Aşırı basınca karşı iki emniyet:

- İlk tertibat: emniyet supabı (F) basıncı serbest bırakır - **şekil 16**
- İkinci tertibat: conta kapak ile hazne arasından buharın çıkmasını sağlar - **şekil 17**

Eğer aşırı basınca karşı emniyet sistemlerinden biri devreye girerse:

- Sıcaklık kaynağını kapatın.
- Düdüklü tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.
- Açın - **şekil 1**.
- Çalışma supabını (A), buhar tahliye kanalını (C), emniyet supabını (F) ve contayı (H) kontrol edin ve temizleyin.
- Eğer tüm bu kontroller ve temizleme işlemlerinin ardından ürününüzde sızıntı oluyorsa veya çalışmıyorsa, yetkili bir TEFAL servis merkezine götürün.

Basınç göstergesi (G), düdüklü tencere düzgün kapanmamışsa basınçta artış olmasını engeller.

Basınç göstergesi (G) hala basınç altındayken düdüklü tencerenin açılmasını engeller.

Kullanım önerileri

- 1 - Düdüklü tencereden çıkan buhar çok sıcaktır, buharın sizi yakmamasına dikkat edin. Gerekirse eldiven kullanın.
- 2 - Basınç göstergesi işareti yükseldiğinde, düdüklü tencerenizi artık açamazsınız.
- 3 - Tüm pişirme cihazları için olduğu gibi, özellikle düdüklü tencereyi çocukların yakınında kullanıyorsanız çok dikkatli olun.
- 4 - Düdüklü tencereyi taşımak için, haznenin iki kulpunu kullanın.
- 5 - Düdüklü tencerenin içerisinde besinleri bırakmayın.
- 6 - Paslanmaz çeliğin kalitesini bozabilecek olan çamaşır suyu veya klorlu ürünleri asla kullanmayın.
- 7 - Kapağı suya batırılmış olarak bırakmayın.
- 8 - Contayı her yıl veya herhangi bir yeri kesildiğinde, zarar gördüğünde değiştirin.
- 9 - Düdüklü tencerenin temizliği mutlaka soğukken ve cihaz boşken yapılmalıdır.
- 10 - Her 10 senelik kullanım süresinin ardından düdüklü tencerenin Yetkili bir TEFAL Servis merkezinde kontrol ettirilmesi gerekmektedir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Adresi: Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



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

İthalatçı Firma;

GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.

Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun
Plaza No:5 K:2 Maslak/İstanbul

0850 222 40 50

444 40 50

Üretici Firma;

GROUPE SEB INTERNATIONAL

Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex – FRANCE

Tel : 00 33 472 18 18 18

Fax: 00 33 472 18 16 15

www.groupeseb.com

TR

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI

0850 222 40 50

444 40 50

KULLANIM ÖMRÜ: DÜDÜKLÜ TENCERELER 10 YIL

Taşıma ve nakliye sırasında dikkat edilecek hususlar;

- Taşıma ve nakliye sırasında ürünü mutlaka kutusu ile birlikte taşıyınız. Ürünün kutusu, ürünü fiziksel hasarlara karşı koruyacaktır.
- Cihazın veya kutusunun üzerine ağır cisimler koymayınız. Cihaz zarar görebilir.
- Cihazın düşürülmesi durumunda cihaz çalışmayabilir veya kalıcı hasar oluşabilir.
- Fazlasıyla soğuk veya sıcak, üründe deformasyona neden olabilir. Elektronik devrelerin ömrünü kısaltabilir veya çalışmamasına neden olabilir.

Kullanım Ömrü;

- Isıtıcılar, Fanlar, Nemlendiriciler, Hava Temizleme, Süpürgeler, Fırınlar, Mikrodalga Fırınlar, Dödüklü ve ütüler" için kullanım ömrü 10 yıldır.
- Diğer tüm ürünlerin kullanım ömrü 7 yıldır.

GARANTİ İLE İLGİLİ DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.

- 1) Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmış olması sebebiyle Profesyonel kullanım için uygun değildir, profesyonel amaç ile kullanımı nedeniyle oluşabilecek tüm arızalar,
- 2) Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
- 3) Ürünün kullanım kılavuzunda belirtilen bakımlarının yeterli ve zamanında yapılmaması,
- 4) Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,

- 5) Tüketicici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
- 6) Garanti dahilinde onarım için yetkili servise başvurmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya Yetkili Servis personeli dışında herhangi birinin, cihazı onarma veya tadilatına kalkışması veya cihazın deforme edilmesi durumunda,
- 7) Ürünün profesyonel amaçlı kullanımı durumunda, ürün garanti dışı işlem görür ve arızaların giderilmesi ücret karşılığında yapılır.
- Ayrıca, üründe kullanılan aksesuarlar ve sarf malzemeler garanti kapsamında bedelsiz olarak işlem göremez.

Malın kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır. Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;

- Sözleşmeden dönme,
- Satış bedelinden indirim isteme,
- Ücretsiz onarılmasını isteme,
- Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme, haklarından birini kullanabilir.

Tüketicilerimiz olası şikayet ve itiraz başvurularını tüketici mahkemelerine ve tüketici hakem heyetlerine yapabilirler.

-AEEE YÖNETMELİĞİNE UYGUNDUR. MÜŞTERİ HİZMETLERİ ÇAĞRI MERKEZİ 444 40 50

Yönetmeliğe bağlı işaretler

İşaret	Yeri
Üretici veya ticari marka adı	Kapatma düğmesi
Üretim senesi Model referansı Maksimum emniyet basıncı (PS) Yüksek çalışma basıncı (PF)	Kapak « açık» pozisyonunda iken gözle görülebilir şekilde kapağın üst kenarı üzerinde
Kapasite	Haznenin dış tabanı üzerinde

• Çevreyi koruyun!



① Cihazınız çok sayıda yeniden üretilen veya geri dönüştürülebilir parça içerir.

➔ Doğru şekilde değerlendirilmesi için uygun bir toplama noktasına bırakın.

Sorunlar,	Öneriler
Kapağı kapatamıyorsanız:	Açma düğmesinin (E) basılı pozisyonunda olmasını kontrol edin. Contanın doğru yönde takılmış olmasını kontrol edin "Temizlik ve bakım " paragrafına bakınız.
Eğer düdüklü tencere içerisinde sıvı olmadan basınç altında ısındı ise:	Düdüklü tencerenizi TEFAL Yetkili Servis Merkezine kontrol ettirin.
Eğer basınç gösterge işareti yükselmedi ise ve pişirme esnasında supaptan hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Eğer aynı şey devam ederse şunları kontrol edin: - Sıcaklık kaynağının yeterince güçlü olmasını kontrol edin, değilse yükseltin. - Hazne içerisindeki sıvı miktarının yeterli olmasını, - Çalışma valfinin 1 konumu üzerinde olduğunu, - Düdüklü tencerenin iyice kapanmış olmasını, - Contanın veya hazne kenarının hasar görmüş olmamasını, - Contanın kapak içerisine doğru bir şekilde yerleştirilmiş olmasını kontrol edin, "Temizlik ve Bakım" paragrafına bakınız.
Eğer basınç gösterge işareti yükseldi ise ve pişirme esnasında supaptan hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk dakikalarda normaldir. Eğer aynı şey devam derse, basınç göstergesi aşağı inene kadar cihazınızı soğuk suyun altına tutun. Çalışma supabını - şekil 12 ve buhar tahliye kanalını - şekil 13 temizleyin ve emniyet supabı başlığına zorlanmadan basılıyor olmasını kontrol edin - şekil 14 .
Eğer kapağın etrafından buhar sızıyorsa, şunları kontrol edin:	Kapağın iyi kapanmış olmasını. Kapak contasının yerleştirilmesini. Contanın iyi durumda olmasını, gerekirse değiştirin. Kapağın, contanın ve kapak üzerindeki bölmesinin temiz olmasını. Hazne kenarının iyi durumda olmasını.
Eğer kapak etrafından, kulak tırmalayıcı bir ses ile birlikte buhar çıktığını görürseniz:	Contanın tencere ile kapak arasına sıkışıp sıkışmadığını kontrol edin.
Kapağı açamıyorsanız:	Basınç gösterge işaretinin aşağı pozisyonunda olmasını kontrol edin. Değilse: basıcı giderin, gerekirse düdüklü tencereyi soğuk suyun altına tutun. Bu basınç göstergesine asla müdahale etmeyin.
Eğer besinler pişmemiş veya yanmış ise, şunları kontrol edin:	Pişirme süresi. Sıcaklık kaynağı gücü. Program seçme göstergesinin doğru konumda olması. Sıvı miktarı.
Eğer besinler düdüklü tencere içerisinde yandı ise:	Yıkamadan önce hazneyi suya batırılmış olarak bekletin. Asla çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
Eğer emniyet sistemlerinden biri harekete geçerse:	Sıcaklık kaynağını kapatın. Düdüklü tencereyi hareket ettirmeden önce soğumasını bekleyin. Basınç gösterge işaretinin inmesini bekleyin ve açın. Çalışma supabını, buhar tahliye kanalı çubuğunu, emniyet supabını ve contayı kontrol edin ve temizleyin. Arıza devam ederse, cihazınızı TEFAL Yetkili Servis Merkezine kontrol ettirin.

Lezzetli Tarifler

Tüm tarifler 4 kişiliktir. 6 litreden daha az kapasiteli düdüklü tencereler için ölçüleri üçte bir oranında azaltın.

Çorba

Mercimek Çorbası

200g kırmızı mercimek, 50g pirinç, 150g kıyılmış soğan, 90g küp şeklinde kesilmiş havuç, 90cl su, 1çay kaşığı toz kimyon, tuz ve karabiber, 1/2 demet kıyılmış maydanoz, kızartılmış ekmek, limon dilimleri (tercihe bağlı).

4 kişilik.

Hazırlama: 30 dk.

Pişirme: 7 dk.

Mercimeği ve pirinci yıkayın ve tüm malzemeleri, en son mercimek olmak üzere, düdüklü tencerenin içine koyun. Baharat ekleyin. Düdüklü tencereyi kapatın.

Subaptan duman sızmaya başlar başlamaz altını kısın ve belirtilen pişme süresine tamamlayacak kadar pişirmeye devam edin. Sonrasında buharı boşaltın.

Düdüklü tencereyi açın. Çorba kıvamına gelene kadar blender'dan geçirin. Tadına bakın ve baharatları ayarlayın. Baharat ekleyin.

Kızarmış ekmek, limon dilimleri ve kıyılmış maydanoz ile servis edin.

Sebze Çorbası

4 patates, 1 pırasa, 4 havuç, 1 şalgam, 1 litre su, tuz, karabiber.

4 kişilik.

Hazırlama: 15 dk.

Pişirme: 10 dk.

Sebzeleri soyun ve yıkayın. Patatesleri ve şalgamı büyük küpler halinde doğrayın. Havuçları ve pırasayı incecik dilimleyin. Düdüklü tencereye 1 litre su koyun ve ardından sebzeleri, tuzu ve karabiberi ekleyin. Düdüklü tencerenin sızdırmaz kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve önerilen süre kadar pişirin. Basıncı boşaltın.

Tavuk

Piliç dolma

1 bütün tavuk, 200g dana kıyma, 40g az pişmiş pirinç, 1/2 kıyılmış soğan, 40g kızarmış 'badem, 40g çam fıstığı, 30g kuru üzüm, 1'er çay kaşığı: tarçın, kimyon, kakule, küçük hint cevizi, 1'er tutam: safran ve karanfil taneleri, 1 defne yaprağı, tuz ve karabiber, 2 L su.

4 kişilik.

Hazırlama: 1saat

Pişirme: 72 dk.

Pirinci, soğanı, kuru meyveleri, baharatları, tuzu ve karabiberi karıştırın.

Tavuğu bu karışımla doldurun ve açık ucunu iplik ile bağlayarak kapatın. Butları bağlayın.

Doldurulmuş tavuğu su ve defne yaprağı ile birlikte düdüklü tencereye yerleştirin. Düdüklü tencereyi kapatın.

Subaptan duman sızmaya başlar başlamaz altını kısın ve belirtilen pişme süresine tamamlayacak kadar pişirmeye devam edin.

Düdüklü tencereyi açın. Tavuğun suyunu süzün, üzerine fırçayla yağ sürün ve borcama koyup fırına yerleştirin.

Yaklaşık 10-15 dakika 180°C'de, üzeri kızarana kadar pişirin.

Sebzeler

Lahana dolması

1 lahanası, 300g pirinç, 75g kıyılmış soğan, 1/2 demet maydanoz, 1/2 demet kıyılmış nane, 2 çorba kaşığı zeytinyağı, 100g dilimlenmiş domates, 1 çorba kaşığı domates püresi, 1 limon, kıyılmış 2 diş sarımsak, tuz ve karabiber.

4 kişilik.

Hazırlama: 1saat

Pişirme: 6 dk.

+ 30 dk.

Düdüklü tencereye 75cl su ve lahanayı tüm olarak koyun. Düdüklü tencereyi kapatın. Subaptan duman sızmaya başlar başlamaz altını kısın ve ilk belirtilen süre kadar pişirin.

Düdüklü tencereyi açın. Lahanaı soğumaya bırakın ve 16 yaprak soyun.

Pirinci, soğanı, yeşillikleri, domates püresini, tuzu, karabiberi ve zeytinyağını karıştırın.

Her lahana yaprağına bu karışımdan koyarak sarma yapın.

Düdüklü tencerenin tabanına önce domates dilimlerini ardından lahana sarmalarını yerleştirin. Üzerini kaplayacak kadar su ekleyin sonra içine limon suyu ve sarımsağı ilave edin. Düdüklü tencereyi kapatın. Subaptan duman sızmaya başlar başlamaz altını kısın ve belirtilen ikinci süre kadar pişirin.

Düdüklü tencereyi açın ve ılık ya da soğuk servis edin.

TR

Et ve sebze

Etli ve domatesli bezelye

2 kg yıkanmış taze bezelye, 500 g orta büyüklükte küpler halinde doğranmış et, 3 havuç (doğranmış veya incecik dilimlenmiş), 1 ½ kg taze domates, 4 diş sarımsak, tuz, karabiber, kimyon, ½ bardak sıvı yağ, 3 bardak su, 1 demet kişniş.

5 kişilik.

Hazırlama: 15 dk.

Pişirme: 40 dk.

Domatesin kabuklarını soyun ve blender'dan geçirin. Eti 450 ml su ile dolu düdüklü tencerenizde kaynatın ve köpüğünü alın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 20 dakika kadar pişmeye bırakın. Eti çıkarın ve sıcak tutun, düdüklü tencereyi temizleyin ve içine havuçları, bezelyeleri ve yağı ekleyerek orta ateşte 5 dakika karıştırın. Domates, sarımsak, kişniş ve suyu ekleyin ve düdüklü tencereyi kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 15 dakika kadar pişmeye bırakın.

Sıcak pilavla servis edin.

Ev yapımı tatlılar

Tatlı Pirinç

1 fincan pirinç, 5 bardak su, 2 fincan şeker, 600 g beyaz peynir, 5 parça Arap miski, ½ bardak gül suyu.

7 kişilik.

Hazırlama: 20 dk.

Pişirme: 90 dk.

Peynir tuzluysa küçük dilimler halinde doğrayın ve peynirin tuzu çıkıncaya kadar her 15 dakikada bir suyunu değiştirin, ardından peyniri süzün ve bir kenara ayırın. Pirinci birkaç kez yıkayın. Düdüklü tencereye suyu ve pirinci ekleyin, ardından karıştırın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 45 dakika kadar pişmeye bırakın. Pürüzsüz hale getirmek için pirinçleri blender'dan geçirin. Düdüklü tencereye pirinci ekleyin, tahta kaşık kullanarak orta ateşte karıştırırken şeker ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Pirinç hala sertse, ½ bardak su daha ekleyin. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 60 dakika kadar pişmeye bırakın. Bir tatlı kaşığı miski ve gül suyunu ekleyin ve karıştırın. Peyniri karışımın içinde erimesi için yavaş ekleyin.

Servis tabaklarına alın ve servis edin.

Mufattaqah

500 g susam yağı, 500 g pirinç, 1 kg şeker, ¼ bardak zerdeçal, ½ çay kaşığı tarçın, 5 bardak su, 1 fincan çam fıstığı.

10 kişilik.

Hazırlama: 20 dk.

Pişirme: 180 dk.

Pirinçleri birkaç kez yıkayın ve 3 saat ılık suda bekletin. Pirinci süzün ve düdüklü tencereye koyun, yüksek ateşte zerdeçal ve 10 bardak suyu ekleyin ve biraz karıştırın. Kaynadığında düdüklü tencereyi kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 30 dakika kadar pişmeye bırakın. Susam yağın, şeker ve zencefilini karışıma ekleyin ve tahta kaşıkla iyice karıştırın, ardından düdüklü tencereyi ocağa koyun ve kaynayıncaya kadar karıştırın. Düdüklü tencerenin kapağını kapatın. Valften ses gelmeye başlar başlamaz ısıyı düşürün ve 60 dakika kadar pişmeye bırakın. Düdüklü tencereyi açın ve Mufattaqah'ı yapışmaması için kısık ateşte tahta kaşıkla karıştırın. Mufattaqah tek bir parça halini alıncaya ve Mufattaqah'ın sarı yağı (susam yağı) çıkıncaya kadar 45 dakika boyunca sürekli karıştırın (Susam yağının kalitesine bağlı). Çam fıstığını ekleyin ve karıştırın. Servis tabaklarına alın ve soğumaya bırakın, ardından servis edin.

Pişirme süreleri tablosu

Sebzeler

		TAZE Supap pozisyonu 1
Andiv		10 dak.
Balkabağı (püre)		8 dak.
Bezelye		1 dak. 30'
Brokoli		3 dak.
Brüksel lahanası		7 dak.
Buğday (Kuru sebze)		14 dak.
Enginar		14 dak.
Havuç (Halka halinde)		7 dak.
Ispanak		3 dak.
Kabak		8 dak.
Karnabahar		3 dak.
Kereviz		10 dak.
Kırmızı pancar		20-25 dak.
Kuşkonmaz		4 dak.
Mantar (Bütün)		1 dak. 30'
Nohut (Kuru sebze)		12 dak.
Patates elma		6 dak.
Pırasa halka		2 dak. 30'
Pirinç (Kuru sebze)		7 dak.
Şalgam		6 dak.
Taze fasulye		8 dak.
Yarı kuru fasulye		18 dak.
Yeşil lahana	Kıyılmış	6 dak.
	Yaprakları ayrılmış	7 dak.
Yeşil mercimek (Kuru sebze)		10 dak.

TR

Etler - Balıklar

	TAZE Supap pozisyonu 1
Dana (rosto 1 kg)	15 dakika
Kuzu (1.3 kg but)	30 dakika
Levrek balığı (0,6 kg fileto)	4 dakika
Somon (0,6 kg 4 dilim)	6 dakika
Tavuk (Bütün 1.2 kg)	25 dakika
Ton balığı (4 dilim 0,6 kg)	7 dakika

EN p 1 - 13

TR p 14 - 27