

T-fal®
NutriCook®

EN

FR

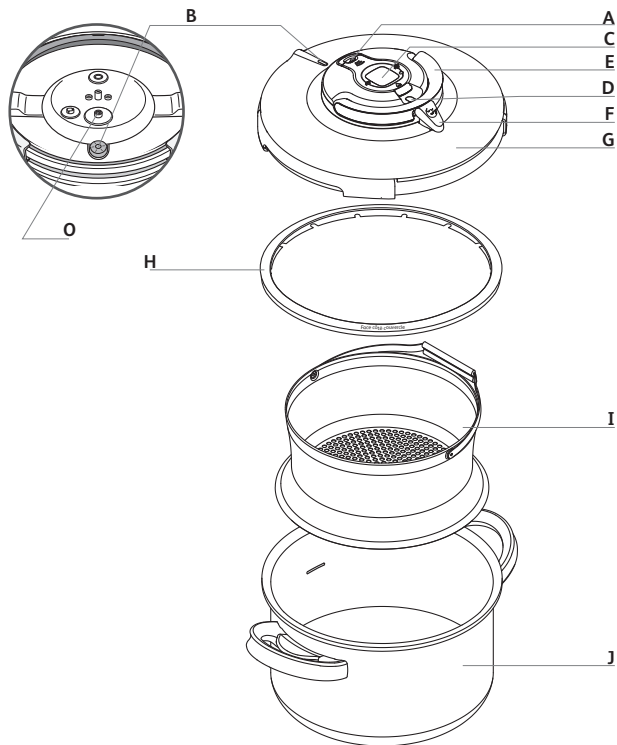
ES



User Guide
Guide de l'utilisateur
Guida d'uso

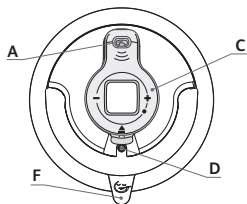
www.nutritious-delicious.ca
www.t-fal.ca

Component parts illustration - Schéma descriptif - Imágenes de los componentes



Control panel - Module de commande - Panel de control:

Top view of lid - Vue de dessus
Imagen de la tapa



Underside view of control module
Vue de dessous - Imagen de la tapa trasera

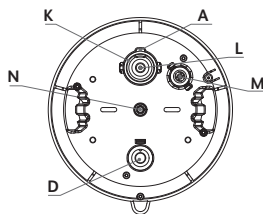




fig. 1



fig. 2

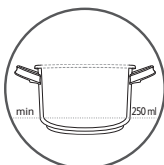


fig. 3

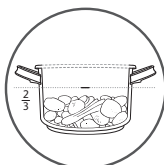


fig. 4

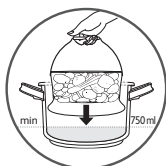


fig. 5

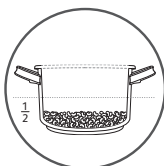


fig. 6

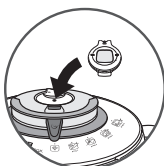


fig. 7

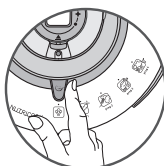


fig. 8

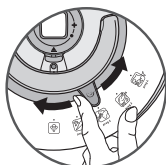


fig. 9

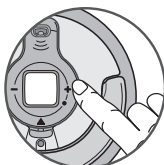


fig. 10

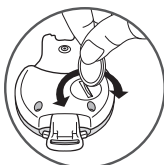


fig. 11

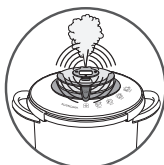


fig. 12



fig. 13

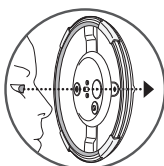


fig. 14

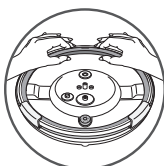


fig. 15

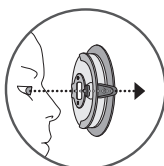


fig. 16



fig. 17



fig. 18

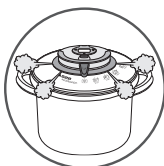


fig. 19

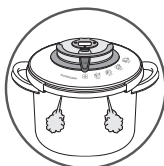


fig. 20

Important safety information

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

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

Important safety instructions

T-fal

Nutritious and Delicious

Innovating for your health

Nutrition naturally includes eating a varied and balanced diet... but nutrition is far more than just ingredients. The way they are cooked plays an essential part in their nutritional and organoleptic (taste, texture...) transformation.

As all appliances are not the same, **T-fal** has developed a dedicated range of products for **NUTRITION WITH MORE PLEASURE**: ingenious utensils that preserve all of the nutritional content while bringing out the true taste of the ingredients used.

Bringing you unique solutions

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

Informing you

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

Day by day, the T-fal Nutritious and Delicious range will help you share culinary pleasure and a balanced diet, by:

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

Within this range of products, **NutriCook®** brings you four exclusive cooking programmes.

el o e to t e orld of NutriCook®

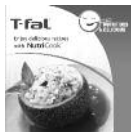
NutriCook® : the steam cooking with pressure method for making tasty dishes while preserving the nutritional qualities of the ingredients used.

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

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

*: Compared with conventional cooking

** : Compared with cooking in the oven



A book of tasty and balanced recipes: spring peas with cod papillote, veal stew with cranberry flan and not forgetting tables with the cooking times for most vegetables and essential foods.

Description

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

Characteristics

NutriCook base diameter

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

Standards information

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

Compatible heat sources



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

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

- The following NutriCook accessories are available from shops:

Accessories	Reference numbers
Lid seal 6 L	. 1010004
Lid seal 8 L	. 1010003
Smart Timer®	. 1060003

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

Opening

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

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

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

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

If you cannot close the lid:

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

Closing

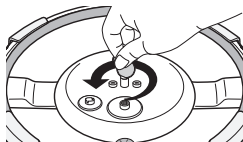
Control panel

- The removeable control panel is designed to make it easier to clean your NutriCook.
- Once you remove the Smart Timer®, the pot and lid are dishwasher safe.

- The control panel comprises all of the components needed for your NutriCook to operate. Once mounted on the lid, your NutriCook can be used normally.

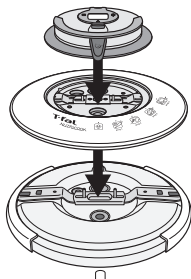
To remove the control panel from the lid:

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



To fit the control panel on the lid:

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



- The crown and control panel will only fit one way.
- Never use NutriCook without the crown.

Minimum filling

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

When cooking directly in the cooker:

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

For steaming:

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

If your NutriCook was heated without any liquid inside:

- Have your NutriCook inspected by a T-fal Approved Service Centre.

Maximum filling

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

For some food

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

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

Using the programme selector

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



Vegetables



Meat



Starches (Grains)



Fish and Seafood

- However, for some recipes that mix multiple families of foods, the programme has been chosen and validated by our expert chefs to guarantee you the best texture and taste.
- If you wish to innovate and create your own recipes or cook ingredients that are not found in the tables at the end of the book, we recommend that you follow the indications above: prog 1 for vegetables (and fruit), prog 2 for starches or recipes containing at least one starch-filled ingredient, prog 3 for meat (and poultry) and prog 4 for fish and seafood.
- Depending on the cooking programme chosen, the soft steam phase lasts : prog 1 = 4min, prog 2 = 6min, prog 3 = 10min, prog 4 = 4min
- Cooking with frozen ingredients has no effect on the cooking programme.
- For soups, we recommend that you choose prog 2.

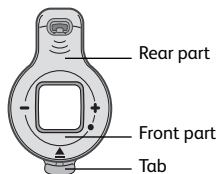
Using the Smart Timer®

- NutriCook is not an ordinary method to steam cooking with pressure, for **T-fal** has innovated how best to preserve the food's nutritional qualities and especially how to bring out the full taste of every dish prepared.
- Every cooking programme includes a soft steam phase while finishing cooking, to bring out the taste in the food. Fast and powerful when starting cooking, the steam becomes mild and moderate towards the end.
- The two cooking phases, limit the possibility of overcooking, to ensure perfect cooking with the best taste and texture, plus the optimum preservation of nutrients and vitamins.

- To make it easier to use your NutriCook, the Smart Timer® is there to help and guide you through your recipes.

Fitting and removing the timer

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



Cooking always takes place in two phases:

- The duration of the first pressure phase is directly linked to the chosen recipe or the kind of ingredients to be cooked, and this is the time you need to programme on the Smart Timer® using the f and 2 buttons.
- The second soft cooking phase is pre-programmed into the Smart Timer® and follows on automatically. All you have to do is follow the guide below...
- You can switch the Smart Timer® off at any time by pressing simultaneously on both buttons.
- During cooking you can change the cooking time only if the Smart Timer® is positioned on the NutriCook. During the soft steam phase, you cannot modify the cooking time.

Never open your NutriCook before the end of the soft cooking phase, as you could stop the cooking process before the ingredients are fully cooked. Refer to the **End of cooking5 heading.**

Diagram illustrating the steps to start cooking:

- put in the ingredients
- close NutriCook®
- select a programme
- programme the cooking time
- turn on the heat, to full power

NutriCook heats up

Heat source at max.

Programmed time set

Diagram illustrating the steps during the soft steam phase:

- Steam is released:** The Smart Timer® beeps to show that TBC steam cooking with pressure is starting (phase 1)
- turn down the heat so there is a constant, steady release of steam.

Heat source at reduced

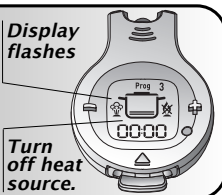
Cooking time counts down

★ Steam cooking with pressure has just finished:

The timer sounds

Display flashes

Turn off heat source.



turn off the heat



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

★ Soft cooking (phase 2) automatically starts:

do not open the Nutricook until the end of phase 2:

AUTOMATICALLY PROGRAMMED SOFT COOKING TIME take no action

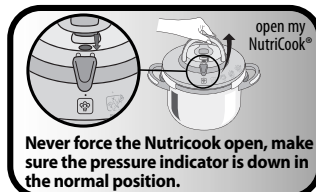
Countdown for soft cooking phase starts automatically



★ Soft cooking ends:

The timer sounds to show that the recipe is finished.

To stop the timer from beeping, press the + or - buttons once.



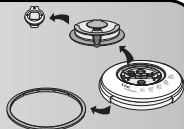
Never force the Nutricook open, make sure the pressure indicator is down in the normal position.



Never remove the Smart Timer® from its housing during cooking.

IMPORTANT

Remember to remove the Smart Timer®, the control panel and the seal when cleaning the lid.



ERROR MESSAGE

If the Smart Timer® flashes continuously with rapid beeps

Make sure that:

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



Replacing the batteries

- Battery service life depends on how often you use the Smart Timer®. Nevertheless, if you see all or part of the display disappear, you should replace the batteries.
- To help protect the environment, please remove worn batteries. Do not dispose of batteries with household refuse, but return them to your local collection centre.



Ld

The Smart Timer® batteries are manganese alkaline button cells that contain lead. These batteries meet North American standards.

- You can replace the Smart Timer®'s LR 54 (189) or SR 54 (389) type batteries or have them replaced by a supplier used to providing this kind of service.
- To remove the batteries from your Smart Timer®, open the battery cover using a coin. **Fig 11.**
- Always gently close up the battery cover, never forcing past its stop. **Fig 11.**

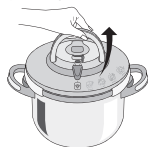
Recommendations for use

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

Always position the NutriCook so that the selector faces you.



open my NutriCook®



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

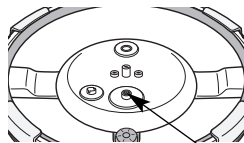
First use

- Fill the NutriCook to the two-thirds mark (the maximum mark) with cold water.
- Place the steaming basket in the NutriCook.
- Close the NutriCook.
- Move the pressure selector to PROG 4.
- Set the Smart Timer® for 20 minutes.
- Place the NutriCook on a heat source set to maximum power.
- When the signal sounds, the Smart Timer® indicates that you need to turn the heat down so there is a constant, steady release of steam. **Fig. 12.**
- ⇒ The steam cooking with pressure phase starts.
- Once the first phase is finished, the beep sounds and the Smart Timer® indicates that you need to turn off the heat and move the cooking programme selector (F) to . **Fig. 8.**
- Hot steam, and possibly droplets of water, escape from the steam outlet (A) in a vertical direction.
- ⇒ The soft cooking phase starts (this time is ready programmed).
- When the soft pressure cooking phase is finished, the Smart Timer®'s beep sounds indicating that cooking is finished. .
- Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
- Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. **Fig.1.**
- Remove the Smart Timer®, rinse the NutriCook and dry it.

Using NutriCook

Before cooking

- Every time you use your Nutricook, first check that the control panel is correctly fitted and tightened (using a coin) and check that the operating valve (L) located inside the lid can move, by moving the programme selector (F) to  and pressing the valve with your finger. **Fig. 17.**
- Also check that the safety valve (M) can move: see **Fig. 18** and refer to the "Cleaning and Maintenance" heading.
- Close the NutriCook.
- Move the selector to one of the programmes as shown in your recipe book. **Fig. 9.**
- Programme the Smart Timer® for the cooking time shown for your recipe. **Fig. 10.**
- Place the NutriCook on a heat source set to maximum power.



decompression valve

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

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

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

- When the signal sounds, the Smart Timer® indicates that you need to turn the heat down so there is a constant, steady release of steam.
 - ⇒ NutriCook steam cooking with pressure starts and the Smart Timer® counts down.
- Once the NutriCook's steam cooking with pressure phase is finished, the signal sounds and the Smart Timer® indicates that you need to turn off the heat and move the cooking programme selector to . **Fig. 8.**
- A jet of hot steam, and possibly droplets of water, escapes from the steam outlet (A) in a vertical direction.
 - ⇒ The soft cooking phase starts (this time is ready programmed).
- If you accidentally open your NutriCook during the soft cooking phase, close it back up immediately, this will have no effect on cooking.
- Never remove the Smart Timer® during the pressure cooking or soft cooking phases.

Finishing cooking

- When the soft cooking phase is finished, the Smart Timer®'s signal sounds indicating that cooking is finished. .
- Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
- Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. **Fig.1.**

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

EN Cleaning and maintenance

- For best operation, be sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the NutriCook is used.
- After use always wash the NutriCook, as directed below. Wash the basket in warm water with a little dishwashing liquid.
- Never use bleach or chlorine products as these could permanently damage of the stainless steel.
- Do not use steel wool.

Never leave food in the NutriCook.

To clean the inside of the NutriCook

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

To clean the outside of the NutriCook

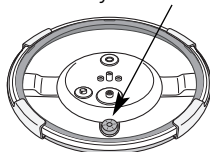
- Clean it with a sponge and dishwashing liquid.
- For tough staining on the outside of NutriCook use a special stainless steel polisher and cleanser.

To clean the NutriCook lid

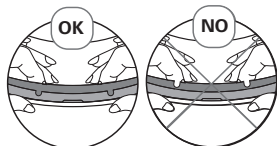
- Remove the Smart Timer®.
- Clean the lid with a sponge and dishwashing liquid.
- You can wash the lid in the dishwasher after first removing the Smart Timer®, the control panel and the seal.
- If the decorative crown (**w**) becomes discoloured by food (carrots, orangesb), rub it with a cloth dipped in a little cooking oil, then rinse it.
- To clean the steam release valve: remove the control panel (see page 4) and clean the lid under running water. Visually check that the operating valve outlet is not blocked by holding it up to the light. **Fig 14**
- If you accidentally remove the base of the automatic air removal system, refit it by pressing and turning it simultaneously.

Never place the Smart Timer® under running water or in the dishwasher.

Automatic air release system base



To clean the lid seal



Never wash the seal in the dishwasher.

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

To clean the control panel and the valves

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

Never dismantle the control panel.

Don't forget to remove the Smart Timer® before cleaning the control panel by hand or in the dishwasher.

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

To clean the timer

Never place the Smart Timer® in the dishwasher.

- Use a clean dry cloth.
- Never use solvents.
- Never place the Smart Timer® under water.

To store your NutriCook

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

Safety

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

Lid closure safety

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

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

Excess pressure safety features

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

Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your NutriCook. Never tamper with this pressure indicator.
- 3 - Just like any other cooking appliance, always pay close attention to your NutriCook during use in the presence of children.
- 4 - Beware of the steam jet. when turning the pressure selector (**F**) to the  position.
- 5 - To move your NutriCook, always use both of the carrying handles on the side.
- 6 - Never leave food in your NutriCook.
- 7 - Never use bleach or chlorine products as they could affect the finish of the stainless steel.
- 8 - Never leave the lid to soak in water.

- 9 - Replace the seal (**H**) every year.
- 10 - Always have your NutriCook checked by a T-fal Approved Service Centre after ten years of use.
- 11 - Never force on the opening/closing handle to open NutriCook.

Guarantee

- Your new T-fal NutriCook comes with a 10 year guarantee on the NutriCook pot provided that the appliance has been used according to these instructions.

This guarantee covers:

- Any defects relating to the metal structure of the NutriCook pot,
- Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any manufacturing defects.
- **The guarantee is only valid on presentation of a proof of purchase showing its date of purchase.**

The guarantee cover excludes:

- Any damage caused by misuse or improper handling of the product or not used in accordance with the instructions, especially:
 - Dropping, falls, placing in an oven
- Only T-fal Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please contact Customer Service for the location of your nearest T-fal Approved Service Centre.

CANADA

T-fal Canada

Customer Service

345 Passmore Avenue

Scarborough, Ontario M1V 3N8

1-800-418-3325

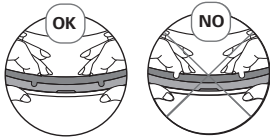
Monday to Thursday: 8:30am - 4:30pm

Friday: 8:30am - 1:30pm

Fax: 1-416-297-0231

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

T-fal answers your questions

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

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



Environment protection first -

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

Précautions importantes

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l'utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez NutriCook à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas NutriCook dans un four chauffé.
- Déplacez NutriCook sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les pièces métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, au besoin.
- N'utilisez pas NutriCook dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- NutriCook cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que NutriCook est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que le sélecteur est en position de décompression avant d'ouvrir NutriCook et que l'indicateur de présence de pression est bien descendu.
- N'ouvrez jamais NutriCook en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “sécurité”.
- N'utilisez jamais NutriCook sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne remplissez pas NutriCook au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas NutriCook au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après la cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe), NutriCook doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Assurez-vous que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “avant la cuisson”.
- N'utilisez pas NutriCook pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine T-fal. correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle **NutriCook®**.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas NutriCook pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans NutriCook.

Conservation des instructions

T-fal

la Nutrition pour le Gourmande

FR

Innover pour votre santé

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

Aussi parce que tous les appareils ne se valent pas, **T-fal** a développé une gamme dédiée à la NUTRITION POUR PLUS DE PLAISIR : Des utensiles ingénieux qui préservent l'intégrité nutritionnelle et exhalent le vrai goût des ingrédients.

Vous apporter des solutions uniques

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

Vous informer

T-fal est depuis toujours le partenaire privilégié de votre alimentation en vous apportant rapidité, praticité et convivialité dans la préparation de vos repas.

Jour après jour, la gamme Nutrition Gourmande de T-FAL vous aidera à partager le plaisir culinaire et l'équilibre alimentaire, en :

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

Au sein de cette gamme de produits, **NutriCook®** vous propose 4 programmes de cuisson exclusifs.

Présentée dans l'univers NutriCook®

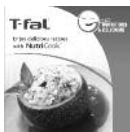
NutriCook® : la méthode de cuisson à la vapeur sous pression pour cuisiner des plats savoureux en préservant les qualités nutritionnelles des aliments.

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

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

*: par rapport à une cuisson classique

**: par rapport à une cuisson au four



Un livre de recettes gourmandes et équilibrées : Des petits pois printaniers aux papillotes de cabillaud, de la blanquette aux flans de groseilles... Sans oublier des tableaux de temps de cuissons des principaux légumes et aliments de base.

Description

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

Cara t risti ues

Diamètre du fond de NutriCook

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

Informations normatives

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

Sources de chaleur compatibles



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

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

- Les accessoires de la NutriCook disponibles dans le commerce sont :

Accessoires	Références
Joint 6 L	. 1010004
Joint 8 L	. 1010003
Minuteur	. 1060003

- Pour remplacer d'autres pièces ou pour des réparations, faites appel à un centre de service autorisé T-fal.
- N'utilisez que des pièces d'origine T-fal correspondant à votre modèle.

Ouverture

- S'assurer que le sélecteur de programme de cuisson est à la position  et que l'indicateur de pression est descendu.
- Basculer la poignée d'ouverture/fermeture de la position horizontale à la position verticale (les mPchoires s'écartent) : **Fig 1**
- Soulever le couvercle.

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

Fermeture

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

- S'assurer que le sélecteur de programme de cuisson (F) est à la position d'évacuation de vapeur et que la poignée d'ouverture/fermeture est en position verticale.
- Poser le couvercle sur le NutriCook en vous assurant qu'il est correctement positionné.
- Basculer la poignée d'ouverture/fermeture de la position verticale à la position horizontale. **Fig 2.**
- Exercer un léger effort en fin de course pour déclencher le mécanisme de verrouillage.
- Il est normal qu'en position fermée, le couvercle puisse tourner librement sur la cuve du NutriCook.

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

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

Module de commande

- Le module de commande a été pensé pour faciliter le nettoyage de votre NutriCook.
- Une fois la minuterie Smart Timer® retirée, la cuve et le couvercle peuvent passer au lave vaisselle.

- Le module de commande renferme l'ensemble des éléments qui permettent à votre NutriCook de fonctionner. Dès qu'il est fixé sur le couvercle, votre NutriCook peut être utilisé normalement.

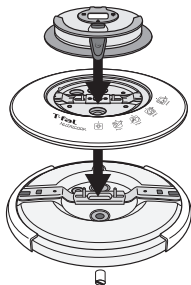
Pour retirer le module du couvercle :

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



Pour fixer le module de commande sur le couvercle :

- Positionnez la couronne sur le couvercle, en alignant l'évent du système automatique de ventilation (B) sur la soupape grise.
 - Positionnez le module, poignée rabattue, sur le couvercle.
 - Retournez l'ensemble tout en maintenant le module sur le couvercle et vissez l'écrou de fixation à l'aide d'une pièce de monnaie.
- Le module de commande ne peut être mis que dans un sens.
- N'utilisez jamais NutriCook sans la couronne.



Remplissage minimum

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

Pour une cuisson directement dans la cuve

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 250 ml (2 tasses). **Fig 3.**

Pour une cuisson vapeur

- Versez 750 ml d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez votre panier vapeur Nutrition au fond de la cuve. **Fig 5.**

Si NutriCook a chauffé sans liquide à l'intérieur :

- Faites vérifier votre NutriCook par un centre de service autorisé T-fal.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre NutriCook au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage). **Fig 4.**

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés ou les compotes, ne remplissez pas NutriCook au-delà de la moitié de la hauteur de la cuve. **Fig 6.**

Utilisation du panier vapeur

- Versez 750 ml d'eau dans le fond de la cuve.
- Posez le panier vapeur dans le fond de la cuve. Fig 5.

FR

Utilisation du sélecteur de programme

- Le livre de recettes qui accompagne NutriCook vous indique pour chaque recette le programme à sélectionner.
- De manière générale, les 4 programmes de cuisson correspondent à :



Légumes



Viandes



Féculeux (grains)



Poissons et crustacés

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

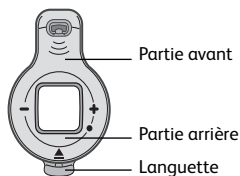
Utilisation de la minuterie Smart Timer®

- NutriCook n'est pas une méthode traditionnelle de cuisson à la vapeur sous pression, **T-fal** a innové pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments, mais surtout pour rehausser le goût des plats préparés.
- Chaque programme de cuisson intègre une phase vapeur douce en fin de cuisson pour révéler la saveur des aliments. Rapide et puissante au début, la vapeur se fait douce et modérée en fin de cuisson.
- Ces 2 modes de cuisson vont, en limitant les phénomènes de sur-cuisson, assurer une cuisson parfaite basée sur une grande qualité organoleptique et une préservation optimale des nutriments et autres vitamines.
- Pour faciliter l'utilisation de NutriCook, la minuterie Smart Timer® va vous accompagner et vous guider tout au long de vos recettes.

Mise en place et retrait de la minuterie

FR

- Pour mettre la minuterie Smart Timer® (C) en place **Fig. 7**, insérez d'abord la partie avant puis clipsez la partie arrière.
- Pour retirer la minuterie Smart Timer® (C), appuyez sur la languette et soulevez-la.



Chaque cuisson se déroule en deux phases :

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

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

Je mets les ingrédients

Je ferme NutriCook®

Je sélectionne le programme

Je programme le temps de cuisson

4
J'allume la source de chaleur à la puissance maximale

★ **NutriCook monte en température**

Source puissance maxi

Temps programmé fixe

★ **La vapeur s'échappe :**

la minuterie sonne pour indiquer que la cuisson à vapeur sous pression commence (étape 1)

Je réduis la source de chaleur

Source puissance réduite

Le décompte défile

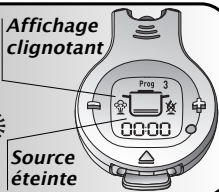


La cuisson sous pression vient de se terminer :

la minuterie sonne

Affichage clignotant

Source éteinte



je coupe la source de chaleur *



Je sélectionne la position



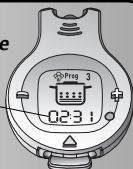
La cuisson douce (étape 2) commence automatiquement :

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

TEMPS AUTOPROGRAMMÉ,
je n'interviens pas



Décompte automatique qui défile



Fin de cuisson douce : la minuterie sonne

pour indiquer que la recette est terminée.

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



J'ouvre NutriCook®

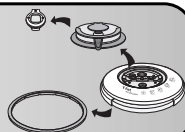
Ne pas chercher à forcer l'ouverture du NutriCook, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.



Ne pas retirer la minuterie de son logement pendant la cuisson.

IMPORTANT

Pensez à retirer la minuterie Smart Timer®, le joint et le module de commande lors du nettoyage du couvercle



MESSAGE D'ERREUR

Si la minuterie Smart Timer® clignote en continu avec des bip rapprochés

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



Changement des piles

- La durée de vie des piles dépend de la fréquence d'utilisation de la minuterie Smart Timer®. Toutefois, lorsque vous constaterez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer les piles.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez les piles usagées.



Pb

Ne les jetez pas avec les ordures ménagères, mais déposez-les dans un centre de collecte spécialisé. En effet, les piles de la minuterie Smart Timer® sont des piles alcalines au manganèse de type bouton. Elles comportent du plomb. Elles sont conformes à la réglementation nord-américaine.

- Vous pouvez remplacer ou faire remplacer vos piles référence LR 54 (189) ou SR 54 (389) logées dans la minuterie Smart Timer® par un commerçant habilité à ce type de service.
- Pour retirer les piles de votre Smart Timer®, ouvrir le bouchon de pile. **Fig 11.**
- Refermer doucement le bouchon de pile, ne pas forcer au-delà des butées. **Fig 11.**

Recommandations d'utilisation

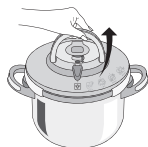
- Ne pas forcer sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer une autre minuterie dans tous nos centres de service autorisés T-fal.

Première utilisation

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



J'ouvre NutriCook®



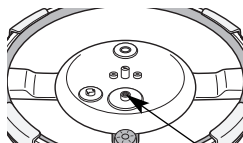
Ne pas chercher à forcer l'ouverture du NutriCook, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.

- Remplissez d'eau jusqu'au 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage).
- Mettez le panier vapeur dans la cuve.
- Fermer NutriCook.
- Positionnez le sélecteur de pression sur PROG 4.
- Programmez 20 minutes sur la minuterie Smart Timer®.
- Posez NutriCook sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.
- Au signal sonore, la minuterie vous indique de réduire la source de chaleur. **Fig. 12.**
- ⇒ l'étape de cuisson à la vapeur sous pression commence.
- À la fin de la première étape, le signal sonore de la minuterie Smart Timer® vous indique d'éteindre la source de chaleur et de positionner le sélecteur de programme de cuisson sur . **Fig. 8.**
- ⇒ l'étape de cuisson en pression douce commence (temps auto-programmé).
- À la fin de l'étape de cuisson en pression douce, le signal sonore de la minuterie Smart Timer® indique que la cuisson est terminée. .
- Assurez-vous que l'indicateur de présence de pression (D) est descendu.
- Relevez la poignée d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. **Fig.1.**
- Retirez la minuterie Smart Timer®, rincez NutriCook et séchez-le.

Utilisation de NutriCook

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation de votre NutriCook, assurez-vous que le module de commande est fixé correctement (aidez-vous d'une pièce de monnaie) et assurez-vous que le clapet de décompression (L) situé à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programmes sur  et en appuyant avec le doigt. **Fig. 17.**
- Vérifiez également que la soupape de sécurité (M) est mobile : voir **Fig. 18** et voir paragraphe « Nettoyage et entretien ».
- Fermez NutriCook.
- Positionnez le sélecteur sur l'un des programmes comme indiqué dans votre livre de recettes. **Fig. 9.**
- Programmez sur la minuterie Smart Timer® le temps de cuisson indiqué sur votre recette. **Fig. 10.**
- Posez NutriCook sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.



Clapet de décompression

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

Pendant la cuisson

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

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

- Au signal sonore, la minuterie Smart Timer® vous indique de réduire la source de chaleur.
⇒ l'étape de cuisson à la vapeur sous pression du NutriCook commence au décompte de la minuterie Smart Timer®
- À la fin de l'étape de cuisson à la vapeur sous pression du NutriCook, au signal sonore la minuterie Smart Timer® vous indique d'éteindre la source de chaleur et de positionner le sélecteur de programme de cuisson sur . **Fig. 8.**
- Un jet de vapeur chaude, et possiblement des gouttelettes d'eau, sortiront de la soupape (A) à la verticale.
⇒ l'étape de cuisson en pression douce commence (temps auto-programmé).
- Si par mégarde vous ouvrez NutriCook pendant la phase de cuisson douce, refermez-le immédiatement, dans ce cas cela n'aura pas d'incident sur la cuisson.
- Ne retirez pas la minuterie Smart Timer® pendant les étapes de cuisson.

Fin de cuisson

- À la fin de l'étape de cuisson douce, le signal sonore la minuterie Smart Timer® indique que la cuisson est terminée. 
- Assurez-vous que l'indicateur de présence de pression (D) est descendu.
- Relevez la poignée d'ouverture/fermeture en position verticale pour ouvrir le couvercle. **Fig. 1**

Pour déplacer NutriCook, servez-vous des poignées de cuve.

Nettoyage et entretien

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez NutriCook après chaque utilisation avec de l'eau et du détergent à vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, ceci altérerait la qualité de l'inox.
- N'utilisez pas de laine d'acier.

Ne laissez pas d'aliments dans NutriCook.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer et du détergent à vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve en acier inoxydable présente des reflets irisés ou des taches blanches laissées par l'eau dure, nettoyez-la avec une solution à parts égales d'eau et de vinaigre. Laissez agir pendant 10 minutes, rincez et séchez.
- Vous pouvez mettre la cuve au lave-vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

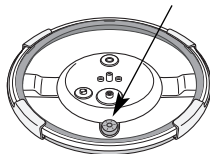
- Lavez avec une éponge et du détergent à vaisselle.
- Si l'extérieur du NutriCook présente des taches tenaces, utilisez un produit spécial pour polir et nettoyer l'acier inoxydable.

Pour nettoyer le couvercle

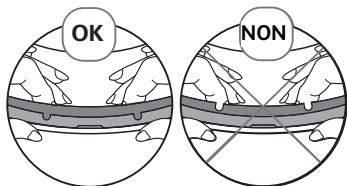
- Retirez la minuterie Smart Timer®.
- Après chaque utilisation, retirez le module et la couronne et lavez-les avec une éponge et du détergent à vaisselle.
- Vous pouvez mettre le couvercle au lave-vaisselle après avoir retiré la minuterie Smart Timer®, le joint et le module.
- En cas de coloration de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

Ne passez jamais la minuterie Smart Timer® sous l'eau, ni au lave-vaisselle.

Base du système automatique d'évacuation d'air



Pour nettoyer le joint du couvercle



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

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

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

- Retirez le module de commande du couvercle ainsi que la minuterie Smart Timer® : voir paragraphe « Module de commande ».
- Lavez le module sous un filet d'eau.
- Assurez-vous que le conduit d'évacuation de la vapeur (A) n'est pas obstrué voir **Fig. 16**. S'il l'est, passez-le sous l'eau.
- Assurez-vous que la soupape de fonctionnement (L) située à l'intérieur du couvercle est mobile, en positionnant le sélecteur de programme sur  et en appuyant avec le doigt : **Fig. 17**.
- Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vérifiez également le bon fonctionnement de la soupape de sécurité (M) en appuyant fortement à l'aide d'un coton tige (par exemple) dans la partie centrale du conduit qui doit être mobile : voir **Fig. 18**. Vous pouvez nettoyer cette soupape sous un jet d'eau.
- Vous pouvez également mettre le module de commande au lave-vaisselle en vous assurant de bien avoir retiré la minuterie Smart Timer®.
- Vérifiez la bonne mise en place du joint d'étanchéité du module (K). Si ce joint est absent ou abîmé, des fuites peuvent apparaître sous le module lors du fonctionnement de NutriCook. La forme du joint permet de le retirer et de le remettre en place facilement. Au besoin, vous pouvez vous procurer un joint de rechange à un centre de service autorisé T-fal.
- Vérifiez la propreté de l'indicateur de présence de pression (D), vous pouvez le nettoyer sous un jet d'eau.

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez pas de retirer la minuterie Smart Timer®.

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

Pour nettoyer la minuterie

Ne mettez pas le la minuterie Smart Timer® au lave-vaisselle

- Utilisez un chiffon propre et sec.
- N'utilisez pas de solvant.
- Ne passez jamais la minuterie Smart Timer® sous l'eau.

Pour ranger NutriCook

- Retournez le couvercle sur la cuve.

FR

S urit

- NutriCook est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité.

Sécurité à la fermeture

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

Sécurité à l'ouverture

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

Dispositifs de sécurité à la surpression

- NutriCook est équipé de deux dispositifs de sécurité à la surpression :
- Premier dispositif : la soupape de sécurité **(M)** libère la pression et de la vapeur s'échappe sous le module de commande : **Fig. 19**.
- Deuxième dispositif : le joint **(H)** laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve. **Fig. 20**.
- Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :
 - Arrêtez la source de chaleur
 - Laissez refroidir complètement NutriCook.
 - Ouvrez
 - Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(L)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(A)**, la soupape de sécurité **(M)** et le joint **(H)**.

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir NutriCook. N'intervenez jamais sur cet indicateur de présence de pression.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez NutriCook à proximité d'enfants.
- 4 - Attention au jet de vapeur.
- 5 - Pour déplacer NutriCook, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 6 - Ne laissez pas d'aliments dans NutriCook.
- 7 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 8 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 9 - Changez le joint tous les ans.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier NutriCook dans un centre de service autorisé T-fal après 10 ans d'utilisation.
- 11 - Ne forcez jamais la poignée d'ouverture/fermeture pour ouvrir NutriCook.

garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur T-fal est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve NutriCook,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation d'une preuve d'achat indiquant la date d'achat.**
- **La présente garantie exclue :**
- Les dégradations consécutives au non-respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, b
- Seuls les centres de service autorisés T-fal sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez joindre le service à la clientèle pour connaître l'adresse du centre de service autorisé T-fal le plus proche de chez vous.

CANADA
 T-fal Canada
 Service à la clientèle
 345, avenue Passmore
 Scarborough, Ontario M1V 3N8
 1-800-418-3325
 Du lundi au jeudi, de 8 h 30 à 16 h 30
 Vendredi, de 8 h 30 à 13 h 30
 Téléc.: 1-416-297-0231

Marquages réglementaires

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

T-fal répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	Assurez-vous que la poignée d'ouverture/fermeture est en position verticale. Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien". 
Si NutriCook a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier NutriCook par un centre de service autorisé T-fal.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Assurez-vous que : - Le sélecteur de programme de cuisson est bien sur l'un des programmes de cuisson. - NutriCook est bien fermé.

Problèmes	Recommandations
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, sélectionnez le programme ☁. Attendez que l'indicateur de présence de pression ait descendu, puis basculez la poignée d'ouverture/fermeture en position verticale. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau et assurez-vous que le clapet de la soupape de sécurité est mobile : Fig. 17 . Voir paragraphe Nettoyage et entretien.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint du couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Assurez-vous que le sélecteur est sur ☁. Assurez-vous que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, faites diminuer la pression. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement du sélecteur de programme de cuisson. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans NutriCook :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir NutriCook sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le problème persiste, faites vérifier votre appareil par un centre de service autorisé T-fal.
Si le clapet de décompression (O) est démonté :	Faites vérifier NutriCook® par un centre de service autorisé T-FAL.



Participons à la protection de l'environnement-

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

re au iones i ortantes

Por su seguridad, este aparato cumple con las normas y reglamentaciones aplicables:

- Directiva Europea de Aparatos a Presión
- Materiales en contacto con los alimentos
- Medio ambiente

ES

- Este aparato está diseñado para un uso doméstico.
- Deténgase a leer todas las instrucciones y consulte siempre la "Guía del usuario".
- Como con cualquier aparato de cocción, asegúrese de tener una estrecha vigilancia sobre todo si utiliza NutriCook cerca de niños.
- No introduzca su NutriCook en un horno caliente.
- Desplace su NutriCook a presión adoptando las máximas precauciones. No toque las superficies calientes (en especial, las piezas metálicas) trasportela tomándola por medio de las asas. Utilice eventualmente guantes.
- No utilice su NutriCook para un fin diferente de aquel para el que está destinado.
- NutriCook cuece a presión, por lo que un uso inadecuado podría producirle heridas por quemaduras. Asegúrese de que NutriCook se encuentra adecuadamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. Véase apartado "Cierre".
- Asegúrese de que el selector se encuentra en la posición de descompresión antes de abrir NutriCook.
- No abra nunca NutriCook a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior haya disminuido. Véase apartado "seguridad".
- No utilice nunca su NutriCook sin líquido ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), de acuerdo a las instrucciones de uso.
- No llene su NutriCook más de los 2/3 (marca de llenado máximo).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas... no llene NutriCook por encima de la mitad de su capacidad.
- Después de cocer carnes con piel (ej. lengua de ternera...) que podrían hincharse por la presión, no las pique mientras éstas presenten un aspecto hinchado, ya que podría quemarse. Le recomendamos que pique este tipo de carnes antes de cocerlas.
- En el caso de alimentos pastosos (guisantes secos, ruibarbob), NutriCook 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 el apartado "antes de la cocción".
- No utilice su NutriCook 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 T-fal que correspondan a su modelo. Utilice, en particular, un olla y una tapa **NutriCook®**.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve los ingredientes a ebullición durante unos 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice su NutriCook para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que podría degradar la olla.
- Nunca haga una receta con leche en NutriCook.

Conser e estas instru iones

T-fal

Una Nutrición equilibrada

Innovar por su salud

La nutrición consiste, por supuesto, en comer de manera variada y equilibrada... pero no sólo eso, ya que la nutrición es mucho más que los ingredientes. La manera de cocinarlos juega un papel esencial en su transformación nutricional y organoléptica (sabor, textura...).

Y, dado que no sirve cualquier aparato, **T-fal** ha desarrollado una gama dedicada a la NUTRICIÓN PARA UN MAYOR PLACER: unos utensilios ingeniosos que preservan la integridad nutricional y liberan el sabor auténtico de los ingredientes.

Aportarle soluciones únicas

T-fal invierte en la investigación para crear aparatos con rendimientos nutricionales únicos, que están avalados por estudios científicos.

Informarle

T-fal es desde siempre el aliado privilegiado de su alimentación aportándole rapidez, practicidad y comodidad en la preparación de sus comidas.

Día tras día, la gama de Nutrition Tasty de T-fal le ayudará a combinar el placer de cocinar con el equilibrio alimentario:

- Favoreciendo y preservando las cualidades de los ingredientes naturales y esenciales para su alimentación.
- Limitando el uso de materias grasas.
- Favoreciendo el regreso a los gustos y sabores olvidados.
- Reduciendo el tiempo dedicado a la preparación de una comida.

En esta gama de productos, **NutriCook®** le ofrece 4 programas de cocción exclusivos.

Introducción al mundo NutriCook®

NutriCook® : la olla a presión para cocinar platos deliciosos preservando las cualidades nutricionales de los alimentos.

4 programas para una cocción específica de cada familia de alimentos:

- Hasta 2 veces más vitamina C preservada*
- Carbohidratos son asimilados gradualmente.*
- Una cocción más rápida de las carnes y por tanto, una mayor preservación de la vitamina B6*
- Hasta un 25 % más de omega 3 preservado**

*: con respecto a una cocción clásica

** : con respecto a una cocción al horno



Un libro de recetas deliciosas y equilibradas: unos guisantes de primavera en papillotes de bacalao fresco, carne blanca con flanes de grosellas... Sin olvidar las tablas de tiempos de cocción de las principales verduras y alimentos básicos.

Descripción

- ES**
- | | | | |
|----|--|----|---|
| A. | Conducto de evacuación del vapor | H. | Empaque |
| B. | Sistema automático de evacuación de aire | I. | Cesta vapor |
| C. | Cronómetro | J. | Olla |
| D. | Indicador de presencia de presión | K. | Empaque de sellado del conducto de evacuación del vapor |
| E. | Asa de apertura/cierre | L. | Regulador de presión |
| F. | Selector de programas de cocción | M. | Válvula de seguridad |
| w. | Corona de revestimiento | N. | Eje de fijación del módulo de mando2 |
| | | O. | Clapeta de descompresión |

Cara ter sti as

Diámetro del fondo de NutriCook

Capacidad	Olla int.	fondo	referencia NutriCook	Material de la olla y la tapa
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Inox
8 L	25 cm	20 cm	P42214	Inox

Información normativa

- Presión máxima de regulación: 85 kPa
- Presión máxima de seguridad: 120 kPa

Fuentes de calor compatibles



- Nutricook se utiliza en todos los sistemas de calor, incluida la inducción.
- En la placa eléctrica y de inducción, utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo de Nutricook.
- En la placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla esté limpio.
- En el gas, la llama no debe desbordar el diámetro de la olla.
- En todos los fuegos, procure que Nutricook esté bien centrada.

No ponga al fuego la olla cuando este vacía ya que podría deteriorarse.

- Los accesorios de NutriCook disponibles en las tiendas son:

Accesorios	Referencias
Empaque 6 L	. 1010004
Empaque 8 L	. 1010003
Cronómetro	. 1060003

ES

- Para cambiar otras piezas o realizar reparaciones, acuda al centro de servicio autorizado T-fal.
- Utilice únicamente piezas originales T-fal que correspondan a su modelo.

Apertura

- Asegúrese de que el selector de programa de cocción se encuentre en posición  y de que el indicador de presión haya descendido.
- Desplace el asa de apertura/cierre de la posición horizontal a la posición vertical (las mordazas se apartan): **Fig 1**
- Levante la tapa.

En las operaciones de aperturacierre, el módulo debe estar obligatoriamente colocado en la tapa.

Cierre

Las mordazas deben estar en contacto con el borde de la tapa.

- Coloque la tapa en la olla asegurándose de que está correctamente posicionada.
- Desplace el asa de apertura/cierre de la posición vertical a la posición horizontal. **Fig 2.**
- Realice una ligera presión al final del desplazamiento para activar el mecanismo de bloqueo.
- Es normal que en posición cerrada, la tapa pueda girar libremente sobre la olla.

Si no puede cerrar la tapa:

- Asegúrese de que el asa de apertura/cierre se encuentra en posición vertical.
- Asegúrese de que el empaque está bien colocado.

Módulo de mando

- El módulo de mando se ha pensado para facilitar la limpieza de su NutriCook.
- Una vez retirado el cronómetro, la olla y la tapa pueden lavarse en el lavavajillas.

- El módulo de mando contiene todos los elementos que le permiten funcionar a su NutriCook. Una vez que se fija a la tapa, su NutriCook puede utilizarse normalmente.

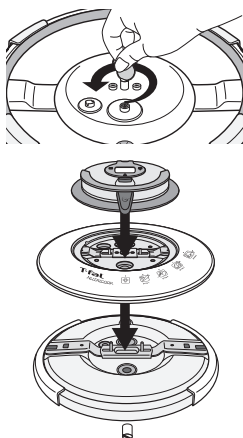
Para soltar el módulo de la tapa:

- Déle la vuelta a la tapa.
- Afloje la tuerca de fijación del módulo con una moneda, al tiempo que sujeta el módulo con la otra mano.
- El módulo sujeta la corona.

Para fijar el módulo de mando a la tapa:

- Coloque la corona en la tapa,
- Coloque el módulo, con el arco abatido, en la tapa.
- Déle la vuelta a todo, al tiempo que mantiene el módulo sobre la tapa y aprieta la tuerca de fijación con una moneda.

- El módulo de mando sólo puede colocarse en un sentido.
- Nunca use NutriCook sin la corona.



Llenado mínimo

Para una cocción directamente en la olla

- Ponga siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 250 ml (2 vasos). Fig 3.

Para una cocción al vapor

- Vierta 750 ml de agua en el fondo de la olla.
- Coloque la cesta de vapor Nutrition en el fondo de la olla. Fig 5.

Si NutriCook se ha calentado sin líquido en el interior:

- Llévela a revisar a un centro de servicio autorizado T-fal.

Los alimentos colocados en la cesta de vapor no deben tocar la tapa de su NutriCook.

Llenado máximo

- No llene nunca su NutriCook por encima de los 2/3 de la altura de la olla (marca de llenado máximo). Fig 4.

Para determinados alimentos

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como por ejemplo, el arroz, las verduras deshidratadas o las compotas... no llene NutriCook por encima de la mitad de la altura de la olla. Fig 6.

Uso de la cesta de vapor

- Vierta 750 ml de agua en el fondo de la olla.
- Coloque la cesta de vapor en el fondo de la olla. Fig 5.

Uso del selector de programas

- El libro de recetas que acompaña a Nutricook le indica para cada receta el programa que hay que seleccionar.
- De manera general, los 4 programas de cocción corresponden a:



Verduras



Carnes



Féculas



Pescados y crustáceos

- Sin embargo, para algunas recetas que mezclan varias familias de alimentos, nuestro chef ha seleccionado y validado el programa para garantizarle una textura y un sabor incomparable.
- Si desea innovar y crear sus propias recetas o cocer ingredientes que no figuran en las tablas situadas al final del libro, le recomendamos que siga las indicaciones siguientes: prog 1 para las verduras (y las frutas), prog 2 para las féculas o recetas que contengan al menos una fécula, prog 3 para las carnes y prog 4 para los pescados y crustáceos.
- Dependiendo del programa elegido, la fase de vapor suave dura: prog 1 = 4 min, prog 2 = 6 min, prog 3 = 10 min, prog 4 = 4 min
- Cocinar con ingredientes congelados no influye en el programa de cocción.
- Para las sopas, le recomendamos que seleccione el prog 2.

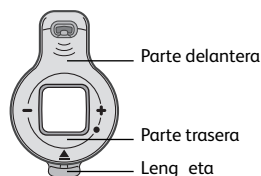
Uso del cronómetro

- Nutricook no es una olla tradicional. **T-fal** ha innovado para preservar al máximo las cualidades nutricionales de los alimentos pero, sobre todo, para realzar el sabor de los platos preparados.
- Cada programa de cocción integra una fase de vapor suave al final de la cocción para revelar el sabor de los alimentos. Rápido y potente al principio, el vapor se vuelve suave y moderado al final de la cocción.
- Al limitar los fenómenos de exceso de cocción, estos 2 modos de cocción aseguran una preparación perfecta basada en una gran calidad organoléptica y en una preservación óptima de los nutrientes y demás vitaminas.
- Para que Nutricook resulte más fácil de utilizar, el cronómetro le acompañará y le guiará a lo largo de las recetas.

ES

Colocar y retirar el cronómetro

- Para colocar el cronómetro (C) **Fig. 7**, introduzca primero la parte delantera y a continuación encaje la parte trasera.
- Para retirar el cronómetro (C), presione la lengüeta y levántelo.



No abra su Nutricook antes de que finalice la cocción suave, ya que podría detener la cocción antes de que los ingredientes estén completamente cocidos.) éase el apartado VFin de la cocciónW

Cada cocción se desarrolla en dos fases:

- La duración de la primera fase a presión está directamente relacionada con la receta seleccionada o con el ingrediente que va a preparar, por lo que deberá programar este tiempo en el cronómetro con los botones f y 2.
- La segunda fase de cocción suave ya está programada en el cronómetro y sólo tiene que dejarse guiarb
- Puede cambiar el cronómetro de apagado en cualquier momento pulsando simultáneamente ambos botones.
- Durante la cocción se puede cambiar el tiempo de cocción si el cronómetro está posicionado en NutriCook. Durante la fase de vapor suave, no se puede modificar el tiempo de cocción.

Fuente de potencia máx.

Tiempo programado fijo

NutriCook va adquiriendo temperatura

El vapor sale:

el cronómetro suena para indicar que comienza la cocción a presión (etapa 1)

Reduzco la fuente de calor

Fuente de potencia reducida

La cuenta regresiva comienza

✦ La cocción a presión acaba de finalizar:

el cronómetro suena 

La pantalla parpadea



Fuente apagada



apago la fuente de calor



Selecciono la posición 

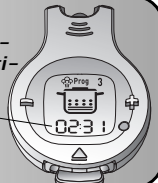
✦ La cocción suave (etapa 2) comienza automáticamente:

no abro antes de que finalice esta etapa 2:

TIEMPO AUTOPROGRAMADO, no intervengo



Comienza la cuenta regresiva automáticamente



✦ **Fin de la cocción suave:**

el cronómetro suena para indicar que la receta está lista.

Para detener el sonido del cronómetro, pulso una vez uno de los botones + o -.



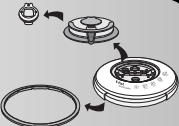
Abro NutriCook®



No intente abrirla a la fuerza, asegúrese bien de que el indicador de presión haya descendido.



IMPORTANTE



No retire el cronómetro de su compartimento durante la cocción.

No olvide retirar el reloj, el empaque y el módulo cuando vaya a limpiar la tapa.

Si el cronómetro parpadea de manera continuada emitiendo bips consecutivos

MENSAJE DE ERROR

Asegúrese de que:

- el cronómetro está correctamente colocado en NutriCook®
- se ha seleccionado un programa de cocción
- la tapa este colocada al revés y no está apoyada por los botones + y -



Cambiar las pilas

- La vida útil de las pilas depende de la frecuencia de uso del cronómetro. Sin embargo, cuando tenga una pérdida total o parcial de visualización de la pantalla, deberá retirar las pilas.
- Para contribuir a la protección del medio ambiente, retire las pilas usadas y no las tire junto con la basura



doméstica, deposítelas en un centro de recolección especializado. Las pilas del cronómetro son pilas alcalinas a base de manganeso de tipo botón, y contienen plomo. Estas pilas cumplen la normativa europea.

ES

- Puede cambiar o llevar a cambiar sus pilas de la referencia LR 54 (189) o SR 54 (389) introducidas en el cronómetro en una tienda habilitada para este tipo de servicio.
- Para retirar las pilas de su cronómetro, abra el tapón de las pilas. **Fig 11.**
- Vuelva a cerrar el tapón de las pilas sin forzar los topes. **Fig 11.**

Recomendaciones de uso

- No fuerce el tapón de las pilas cuando vuelva a cerrarlo.
- En caso de que lo pierda, puede conseguir otro cronómetro en todos nuestros centros de servicio autorizado T-fal.

Primer uso

Oriente NutriCook de manera que el selector se encuentre de frente a usted.



Abro NutriCook®

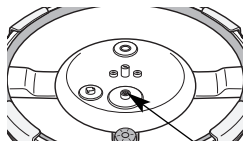
No intente abrirla a la fuerza, asegúrese bien de que el indicador de presión haya descendido.

- Añada agua hasta los 2/3 de la olla (marca de llenado máximo).
- Introduzca la cesta de vapor en la olla.
- Cierre NutriCook.
- Sitúe el selector de presión en PROG 4.
- Programe 20 minutos en el cronómetro.
- Coloque NutriCook sobre una fuente de calor ajustada a su máxima potencia.
- Al oír la señal sonora, el cronómetro le indicará que reduzca la fuente de calor. **Fig. 12.**
- ⇒ Comienza la etapa de cocción a presión.
- Al finalizar la etapa de cocción a presión, una señal sonora del cronómetro le indicará que apague la fuente de calor y que desplace el selector de programa de cocción hasta . **Fig. 8.**
- ⇒ Comienza la etapa de cocción a presión suave (tiempo autoprogramado).
- Al final de la etapa de cocción a presión suave, la señal sonora del cronómetro le indicará que la cocción ha finalizado. .
- Asegúrese de que el indicador de presencia de presión (D) haya descendido.
- Levante el asa de apertura/cierre hasta la posición vertical para abrir la tapa. **Fig.1.**
- Retire el cronómetro, lave Nutricook y séquela.

Usar NutriCook

Antes de la cocción

- Antes de cada uso, asegúrese de que el módulo de mando está correctamente fijado (utilice una moneda) y compruebe si la clapeta de descompresión (L) situada en el interior de la tapa se mueve, situando el selector de programas en  y presionando con el dedo. **Fig. 17.**
- Asegúrese también de que la válvula de seguridad (M) se mueve: véase **Fig. 18** y véase apartado "Limpieza y mantenimiento".
- Cierre Nutricook.
- Sitúe el selector en uno de los programas tal como se indica en su libro de recetas. **Fig. 9.**
- Programa en el cronómetro el tiempo de cocción que indica la receta. **Fig. 10.**
- Coloque NutriCook sobre una fuente de calor ajustada a la máxima potencia.



Clapeta de descompresión

Oriente NutriCook de manera que el selector se encuentre de frente a usted.

Durante la cocción

Como con cualquier aparato de cocción, asegure una estrecha vigilancia si utiliza Nutricook cerca de niños.

El vapor alcanza una temperatura elevada cuando sale por el regulador de presión.

- Al sonar la señal, el cronómetro le indica que reduzca la fuente de calor.
- ⇒ Inicia la etapa de cocción a presión.
- Al finalizar la etapa de cocción a presión, la señal sonora del cronómetro le indicará que apague la fuente de calor y que coloque el selector de programa de cocción en . **Fig. 8.**
- ⇒ Comienza la etapa de cocción a presión suave (tiempo autoprogramado).
- Si por descuido abre Nutricook durante la fase de cocción suave, vuelva a cerrarla de inmediato para que no se interrumpa la cocción.
- No retire el cronómetro durante las etapas de cocción.

Al final de la cocción

- Al finalizar la etapa de cocción a presión suave, la señal sonora del cronómetro le indicará que la cocción ha terminado. 
- Asegúrese de que el indicador de presencia de presión (D) haya descendido.
- Levante el asa de apertura/cierre en posición vertical para abrir la tapa. **Fig. 1**

Para desplazar NutriCook utilice las asas de la olla.

limpieza y mantenimiento

- Para el correcto funcionamiento de su aparato, procure respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.
- Lave NutriCook después de cada uso con agua y detergente. Haga lo mismo para lavar la cesta.
- No utilice nunca lejía o productos con cloro, ya que alteraría la calidad del acero inoxidable.

No deje reposar el alimento en Nutricook.

Para limpiar el interior de la olla

- Lávelo con un estropajo y detergente.
- Si el interior de acero inoxidable de la olla presenta unos reflejos irisados, límpielo con vinagre.
- Puede lavar la olla en el lavavajillas.

Para limpiar el exterior de la olla

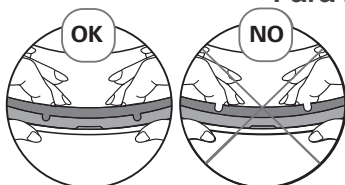
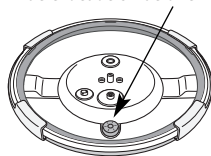
- Lávelo con una esponja y detergente.

Para limpiar la tapa

- Retire el cronómetro.
- Después de cada uso, quite el módulo y la corona, y límpielos con una esponja y detergente.
- Puede lavar la tapa en el lavavajillas tras haber retirado el cronómetro, el empaque y el módulo.
- En caso de coloración de la corona de revestimiento por la acción de alimentos (zanahorias, naranjas...) frótelas con un paño humedecido con aceite alimentario y a continuación enjuáguela.
- Para limpiar la clapeta de descompresión: retire el módulo de mando y pase la tapa por el agua. Compruebe a la vista y a la luz que el conducto de la clapeta no está obstruido. **Fig. 14**
- Si por descuido retira la base del sistema automático de evacuación de aire, vuelva a colocarlo en su sitio presionando y girando simultáneamente.

No pase nunca el cronómetro por el agua ni lo lave en el lavavajillas.

Base del sistema automático de evacuación de aire



No pase nunca el empaque en el lavavajillas.

Para limpiar el empaque de la tapa

- Después de cada cocción, limpie el empaque (H) y su compartimento.
- Lave el empaque con una esponja y detergente.
- Para volver a colocar el empaque en su sitio consulte la **Fig. 15** y procure que la inscripción "face côté couvercle" (cara hacia la tapa) esté contra la tapa.

Para limpiar el módulo de mando y las válvulas

- Retire el módulo de mando de la tapa: véase el apartado “Módulo de mando”.
- Lave el módulo bajo el grifo.
- Compruebe a la vista y a la luz que el conducto de evacuación del vapor (**A**) no está obstruido; véase **Fig.16**. Si lo estuviese, páselo por el grifo.
- Asegúrese de que la regulador de presión (**L**) situado en el interior de la tapa se mueve, situando el selector de programa en  y presionando con el dedo: **Fig. 17**.
- Puede lavar la válvula bajo el grifo.
- Compruebe también el correcto funcionamiento de la válvula de seguridad (**M**) presionando con fuerza con un bastoncillo de algodón (por ejemplo) en la parte central del conducto que debe ser móvil véase **Fig. 18**. Puede lavar la válvula bajo el grifo.
- También puede lavar el módulo de mando en el lavavajillas tras haberse asegurado de retirar el cronómetro.
- Asegúrese de que el empaque de estanqueidad del módulo queda bien colocada (**K**). Si esta empaque no estuviese colocada o estuviese deteriorada, podrían producirse fugas bajo el módulo durante el funcionamiento de Nutricook. La forma de el empaque permite retirarlo y volverlo a colocar fácilmente. Si fuera necesario, encontrará esta pieza de recambio a su disposición en los centros de servicio autorizados T-fal.
- Compruebe la limpieza del indicador de presencia de presión (**D**); puede limpiarlo bajo el grifo.

No abra nunca el módulo de mando.

No olvide retirar el cronómetro .

No utilice ningún objeto cortante o punzante para realizar esta operación.

ES

Para limpiar el cronómetro

No lo lave nunca en el lavavajillas

- Utilice un paño limpio y seco.
- No utilice disolventes.
- No pase nunca el cronómetro bajo el grifo.

Para guardar Nutricook

- Déle la vuelta a la tapa sobre la olla.

Seguridad

- Nutricook está equipada con varios dispositivos de seguridad.

Seguridad al cerrarla

- Las mordazas deben estar en contacto con el borde de la tapa. Si no fuera el caso, se produciría una fuga de vapor a nivel del indicador de presencia de presión y la presión no aumentaría en NutriCook.

ES

Seguridad al abrirla

- Si NutriCook se encuentra a presión, el asa de apertura/cierre no puede accionarse, ya que el mecanismo está bloqueado por el indicador de presencia de presión.
- En ese caso, no intente abrirla a la fuerza; desplace el selector hasta  y espere a que el indicador de presencia de presión (D) baje antes de abrir Nutricook.

Seguridad al exceso de presión

- Nutricook está equipada con dos dispositivos de seguridad al exceso de presión:
- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (M) libera la presión y el vapor sale bajo el módulo de mando: Fig. 19.
- Segundo dispositivo: el empaque (H) deja escapar vapor entre la tapa y la olla. Fig. 20.
- Si uno de los sistemas de seguridad al exceso de presión se activa:
 - Apague la fuente de calor
 - Deje enfriar completamente Nutricook
 - ¡Jbrala
 - Compruebe y limpie el regulador de presión (L), el conducto de evacuación del vapor (A), la válvula de seguridad (M) y el empaque (H).

Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor alcanza una temperatura elevada cuando sale por la regulador de presión.
- 2 - Una vez que se eleve el indicador de presencia de presión, ya no podrá abrir NutriCook. No intervenga nunca en este indicador de presencia de presión.
- 3 - Como con cualquier aparato de cocción, asegure una estrecha vigilancia si utiliza NutriCook cerca de niños.
- 4 - Cuidado con el chorro de vapor.
- 5 - Para desplazar NutriCook, utilice las dos asas de la olla.
- 6 - No deje reposar los alimentos en Nutricook.
- 7 - No utilice nunca lejía o productos con cloro, ya que alteraría la calidad del acero inoxidable.
- 8 - No deje la tapa a remojo en agua.

- 9 - Cambie el empaque cada año.
- 10 - Lleve a revisar NutriCook a un centro de servicio autorizado T-fal tras 10 años de uso.
- 11 - Nunca fuerce la palanca de apertura y cierre para abrir NutriCook.

arant a

- En el marco del uso recomendado por las instrucciones, **su nueva olla de T-fal está garantizada por 10 años** contra:
 - Cualquier fallo relacionado con la estructura metálica de su olla,
 - Cualquier degradación prematura del metal de la base.
- **En las demás piezas, la garantía de éstas y de la mano de obra es de 1 año** (salvo legislación específica en su país), contra cualquier fallo o vicio de fabricación.
- **Esta garantía contractual se adquirirá previa presentación del ticket de caja o de la factura con esta fecha de compra.**

Estas garantías excluyen:

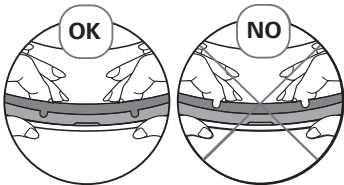
- Las degradaciones debidas al incumplimiento de las precauciones importantes o a usos negligentes, en particular:
 - Golpes, caídas, introducción en el hornob
 - Lavado de la tapa en el lavavajillas.
- Sólo los centros de servicio autorizados T-fal están habilitados para hacer efectiva esta garantía.
- Por favor comuníquese con Servicio al Cliente para la ubicación de su más cercano Centro de Servicio Autorizado T-fal.

ar as regla entarias

Marca	Localización
Identificación del fabricante o marca comercial	Corona de revestimiento
Año de fabricación, Identificación del equipo / referencia del modelo	En el borde superior de una mordaza, visible cuando la tapa está en posición de "apertura"
Presión superior de funcionamiento, Presión máxima de seguridad	Bajo el módulo de mando, módulo retirado de la tapa
Capacidad	En el fondo exterior de la olla

T-fal responde a sus preguntas

ES

Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapa:	Asegúrese de que el asa de apertura/cierre se encuentra en posición vertical. Asegúrese del correcto sentido de montaje de el empaque, véase apartado "Limpieza y mantenimiento". 
Si NutriCook se ha calentado a presión sin líquido en el interior:	Lleve a revisar NutriCook a un centro de servicio autorizado T-fal.
Si el indicador de presencia de presión no ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	Asegúrese de que: - El selector de programas de cocción se encuentre situado en uno de los programas de cocción. - Nutricook está correctamente cerrada.
Si el indicador de presencia de presión ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	Esto suele ser normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, seleccione el programa . Espere a que baje el indicador de presencia de presión, y a continuación desplace el asa de apertura/cierre en posición vertical. Limpie la regulador de presión y el conducto de evacuación de vapor bajo el grifo y asegúrese de que la clapeta de la válvula de seguridad se mueve: Fig. 17. Véase apartado "Limpieza y mantenimiento".
Si el vapor sale alrededor de la tapa, asegúrese:	De que la tapa está bien cerrada. De que el empaque de la tapa está en su sitio. De que el empaque está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. De la limpieza de la tapa, de el empaque, y de su alojamiento en la tapa. De que el borde de la olla se encuentra en buen estado.
Si se escapa el vapor de alrededor de la tapa, junto con un sonido penetrante, verifique:	Que el sello no esté atrapado entre el cuerpo y la tapa.

Problemas	Recomendaciones
Si no puede abrir la tapa:	Asegúrese de que el selector se encuentra en  . Asegúrese de que el indicador de presencia de presión se encuentra en posición baja. De lo contrario: descomprima. No intervenga nunca en este indicador de presencia de presión.
Si los alimentos no están cocidos o si están quemados, compruebe:	El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. El correcto posicionamiento del selector de programa de cocción. La cantidad de líquido.
Si los alimentos se han quemado en NutriCook:	Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarlo. No utilice nunca lejía o productos clorados.
Si uno de los sistemas de seguridad se activa:	Detenga la fuente de calor. Deje enfriar NutriCook sin desplazarla. Espere a que el indicador de presencia de presión haya bajado y ábrala. Compruebe y limpie la regulador de presión, el conducto de evacuación de vapor, la válvula de seguridad y el empaque. Si el fallo persiste, lleve a revisar el aparato a un centro de servicio autorizado T-fal.
Si la válvula (O) se descompone	Lleve a revisar NutriCook a un centro de servicio autorizado T-fal.



Participe en la conservación del medio ambiente - -

- ① Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- ➡ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro Específico donde será tratado de forma adecuada.

EN p. 5 - 20

FR p. 21 - 36

ES p. 37 - 52