

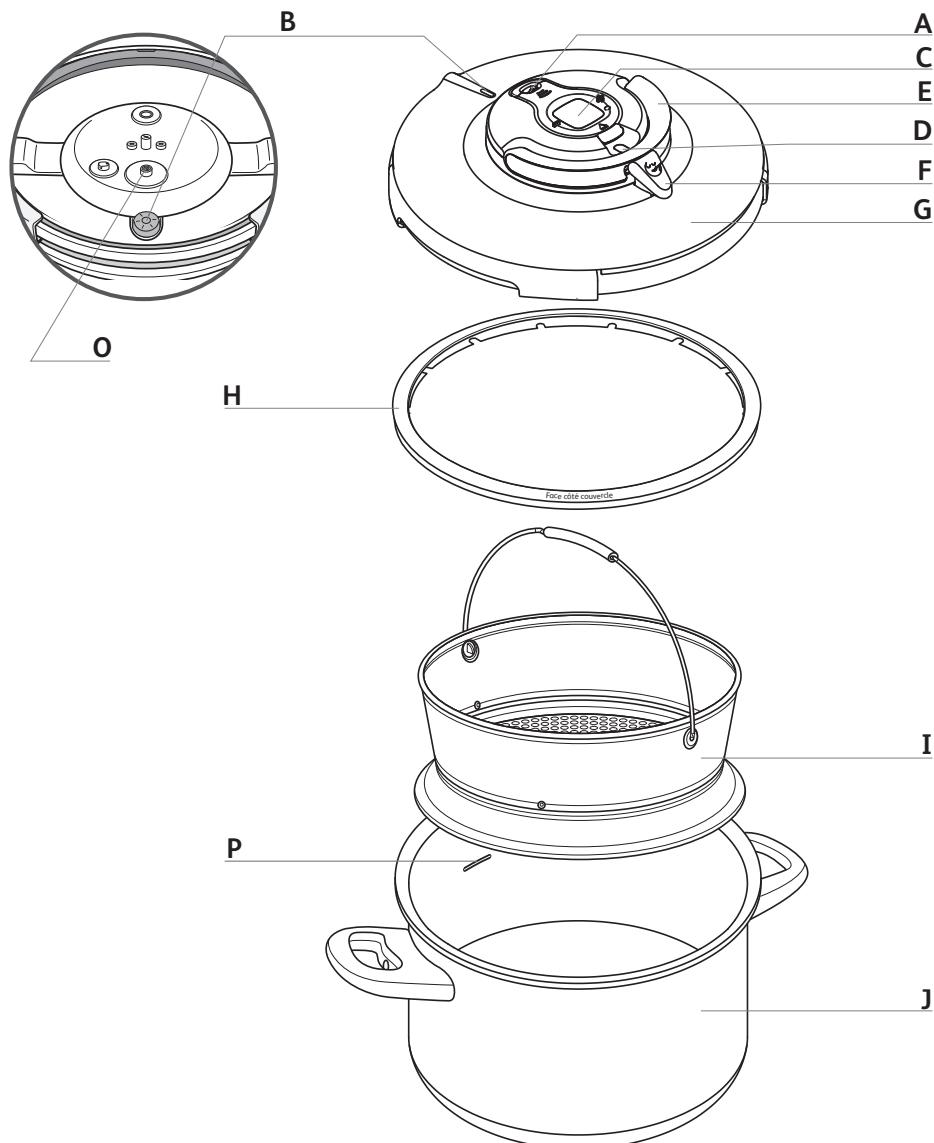


FR
DE
EN
IT
DA
SV
FI
NO



Guide de l'utilisateur
Bedienungsanleitung
User Guide
Guida d'uso
Brugerguide
Bruksanvisning
Käyttöopas
Brukerveiledning

**Schéma descriptif - Beschrijving - Schemazeichnung -
Component parts illustration - Schema descrittivo -
Beskrivende oversigt - Beskrivning - Tuotekuvaus - Figurer**



**Module de commande - Bedieningspaneel - Bedienelement - Control module -
Modulo di comando - Betjeningsmodul - Kontrollpanel - Käyttömoduuli - Betjeningsdel:**

Vue de dessus - Bovenaanzicht -

Ansicht von oben - Top view of lid - Vista da sopra

- Set ovenfra - Sedd ovanifrån - Näkymä päältä -
Sett ovenfra

Vue de dessous - Onderaanrecht - Ansicht von unten

- Underside view of control module -

**Vista da sotto - Set nedenfra - Sedd underifrån -
Näkymä alta - Sett nedenfra**

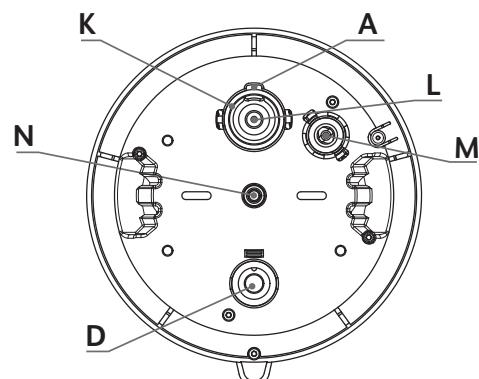
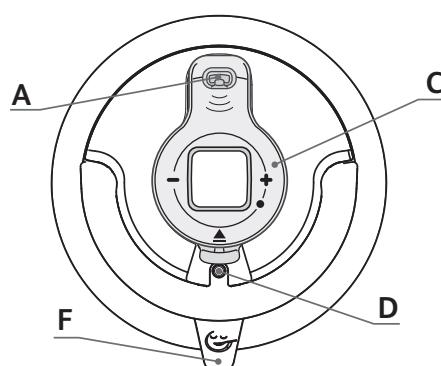
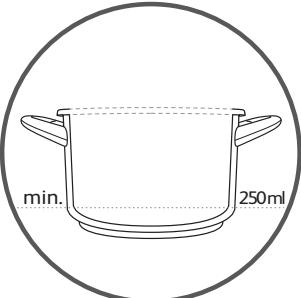




fig. 1

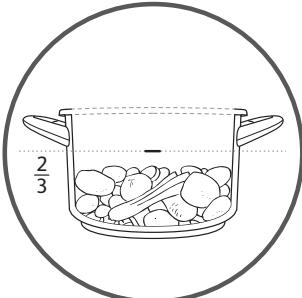


fig. 2



min. 250ml

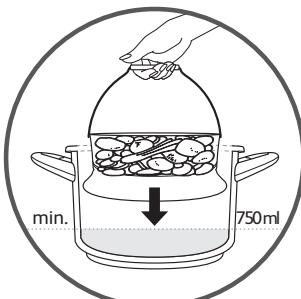
fig. 3



$\frac{2}{3}$

1L

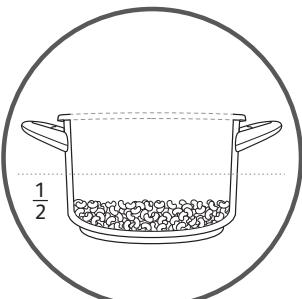
fig. 4



min.

750ml

fig. 5



$\frac{1}{2}$

fig. 6

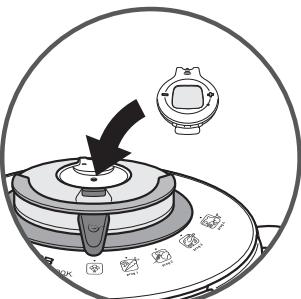


fig. 7

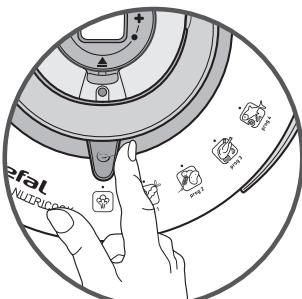
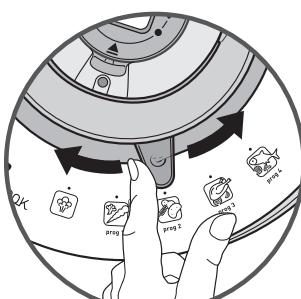


fig. 8



2K

fig. 9

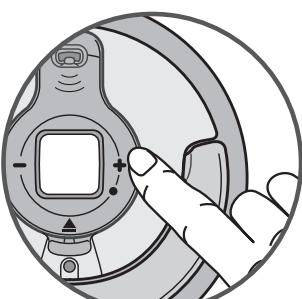


fig. 10

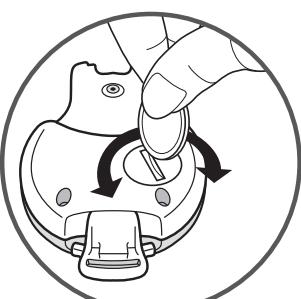


fig. 11

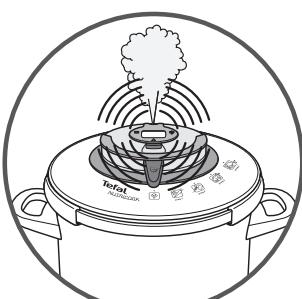


fig. 12



prog

prog +

fig. 13

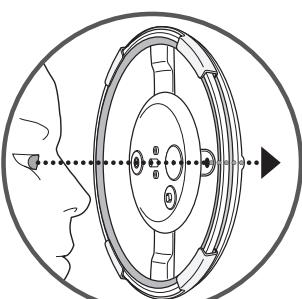


fig. 14

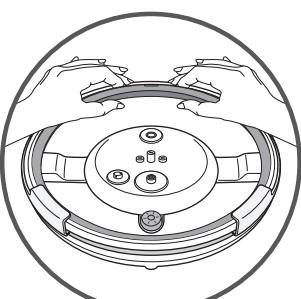


fig. 15

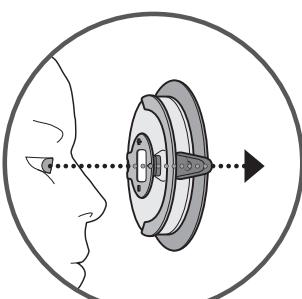
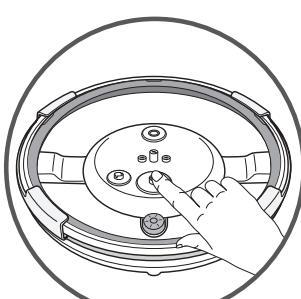


fig. 16



on

fig. 17

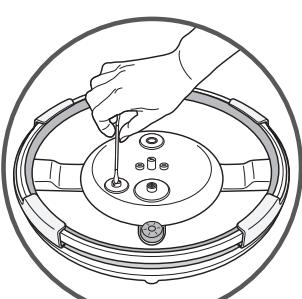


fig. 18

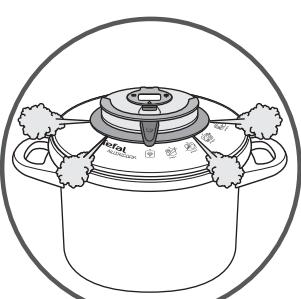


fig. 19

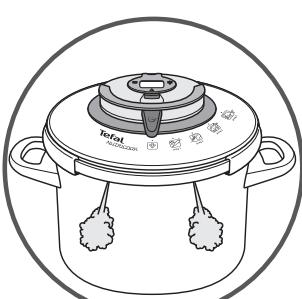


fig. 20

Précautions importantes

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

- Directive des Équipements sous Pression
 - Matériaux en contact avec les aliments
 - Environnement
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
 - Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez NutriCook à proximité d'enfants.
 - Ne mettez pas NutriCook dans un four chauffé.
 - Déplacez NutriCook sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes (en particulier les pièces métalliques). Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire. Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
 - N'utilisez pas NutriCook dans un autre but que celui auquel il est destiné.
 - NutriCook cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que NutriCook est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
 - Assurez-vous que le sélecteur est en position de décompression avant d'ouvrir NutriCook et que l'indicateur de présence de pression est bien descendu.
 - N'ouvrez jamais NutriCook en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "Sécurité".
 - N'utilisez jamais NutriCook sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
 - Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
 - Ne remplissez pas NutriCook au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
 - N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
 - Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas NutriCook au-delà de la moitié de sa capacité.
 - Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
 - Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), NutriCook doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
 - Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe "Avant la cuisson".
 - N'utilisez pas NutriCook pour frire sous pression avec de l'huile.
 - N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
 - N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle NutriCook.
 - Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
 - N'utilisez pas NutriCook pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
 - Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans NutriCook.

Conservez ces instructions

Tefal® La Nutrition Gourmande

Innover pour votre santé

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

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

Vous apporter des solutions uniques

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

Vous informer

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

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

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

Bienvenue dans l'univers NutriCook® !

NutriCook® : l'autocuiseur Nutrition & Saveurs.

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

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

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



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

Description

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

Caractéristiques

Diamètre du fond de NutriCook®

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

Informations normatives

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

Sources de chaleur compatibles



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

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

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

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de NutriCook disponibles dans le commerce sont :

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

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

Ouverture

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

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

Fermeture

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

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

Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

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

Module de commande

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

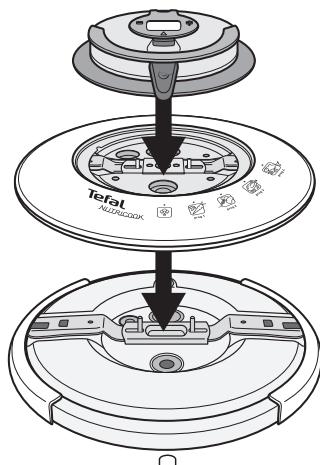
Pour retirer le module du couvercle :

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



Pour fixer le module de commande sur le couvercle :

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



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

N'utilisez jamais NutriCook sans la couronne.

Remplissage minimum

Pour une cuisson directement dans la cuve

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

Pour une cuisson vapeur

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

Si NutriCook a chauffé sans liquide à l'intérieur :

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

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

Remplissage maximum

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

Pour certains aliments

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

Utilisation du panier vapeur

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

Utilisation du sélecteur de programmes

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



Légumes



Féculents



Viandes



Poissons et crustacés

prog 1

prog 2

prog 3

prog 4

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

Utilisation du minuteur

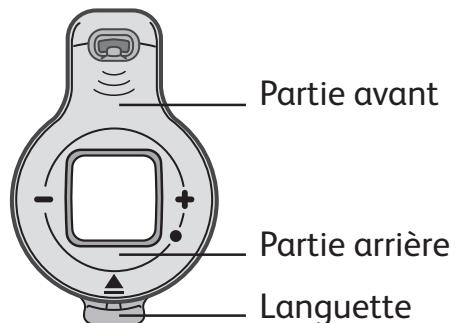
- NutriCook n'est pas un autocuiseur traditionnel, TEFAL a innové pour préserver au mieux les qualités nutritionnelles des aliments mais surtout pour exhausser le goût des plats préparés.
- Chaque programme de cuisson intègre une phase vapeur douce en fin de cuisson pour révéler la saveur des aliments.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

Mise en place et retrait du minuteur

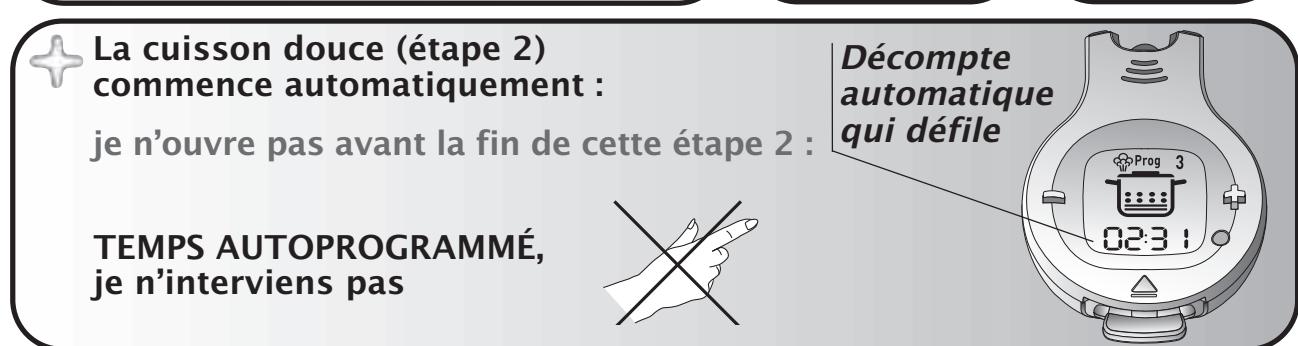
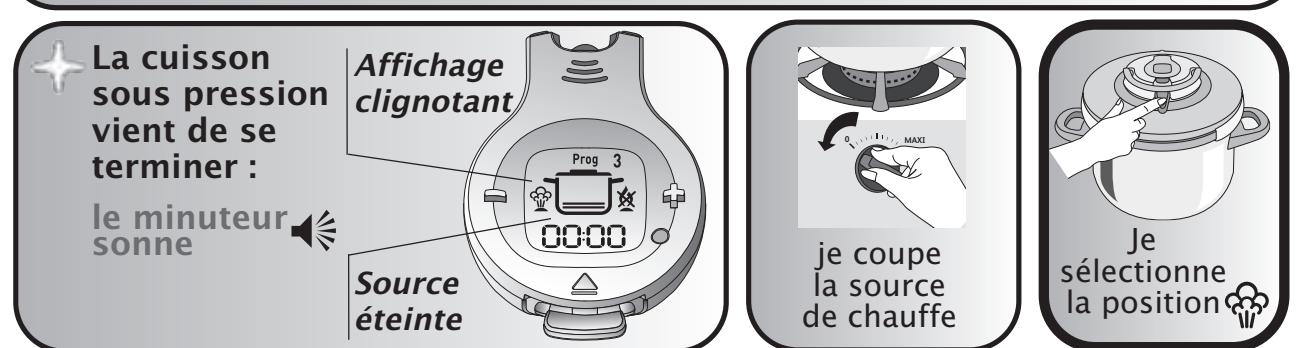
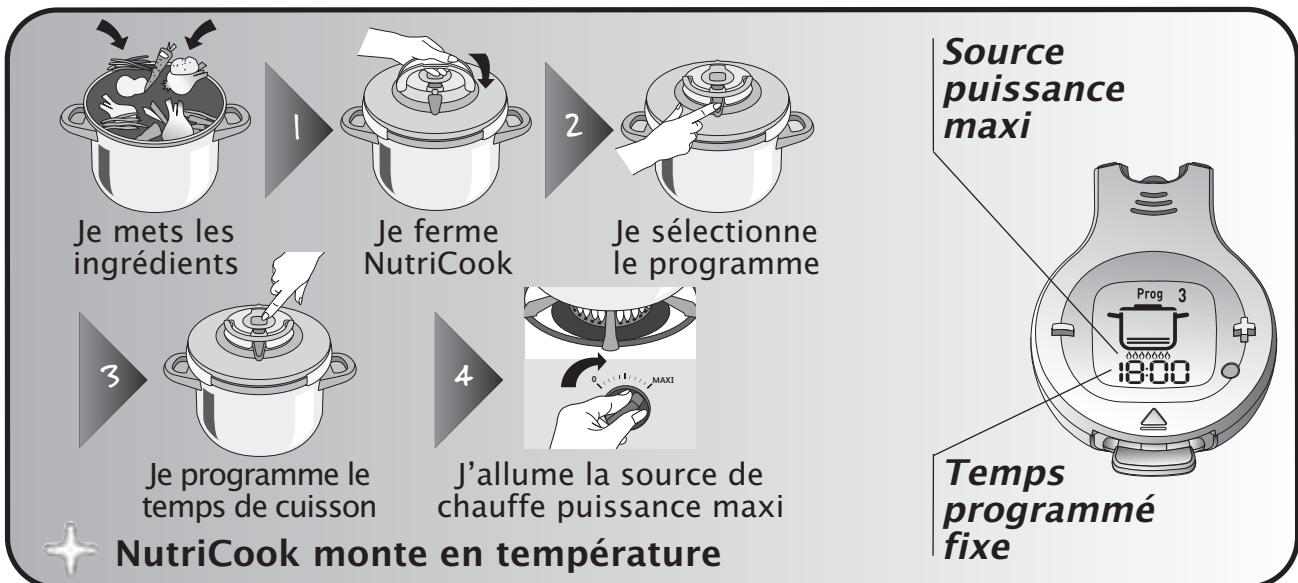
- Pour mettre le minuteur (C) en place Fig. 7, insérez d'abord la partie avant puis clipsez la partie arrière.
- Pour retirer le minuteur (C), appuyez sur la languette et soulever.

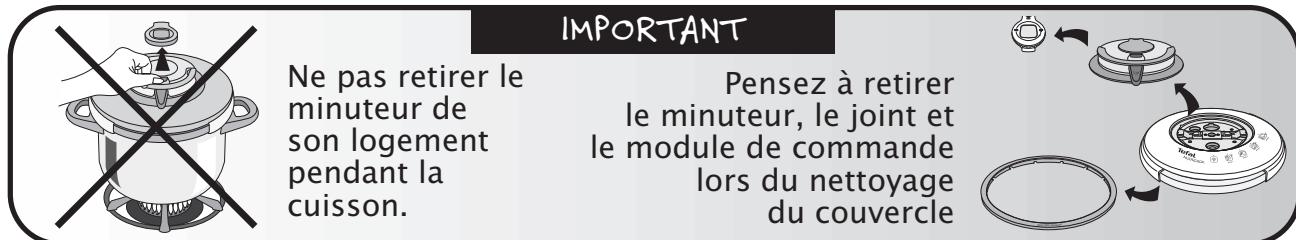
Chaque cuisson se déroule en deux phases :

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



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

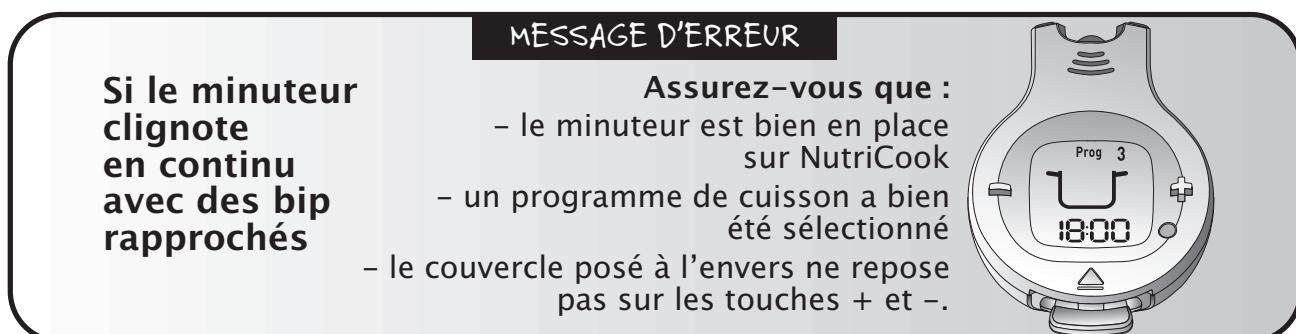




Ne pas retirer le minuteur de son logement pendant la cuisson.

IMPORTANT

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



MESSAGE D'ERREUR

Si le minuteur clignote en continu avec des bip rapprochés

Assurez-vous que :

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



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

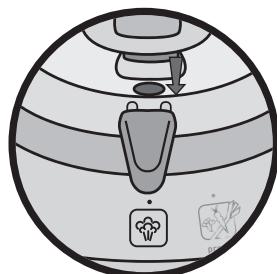
Recommandations d'utilisation

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

Première utilisation

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

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

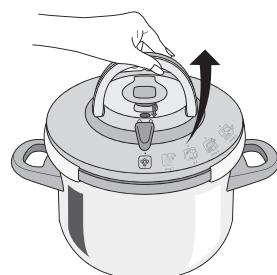


L'étape de cuisson sous pression commence.

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

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

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

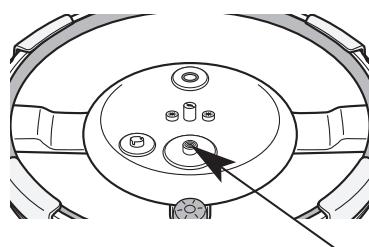


Ne pas chercher à forcer l'ouverture, bien s'assurer que l'indicateur de pression est en position basse.

Utilisation de NutriCook

Avant la cuisson

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



Clapet de décompression

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

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

Pendant la cuisson

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

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

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

L'étape de cuisson sous pression commence.

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

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

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

Fin de cuisson

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

Nettoyage et entretien

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

Ne laissez pas séjourner d'aliment dans NutriCook.

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

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

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

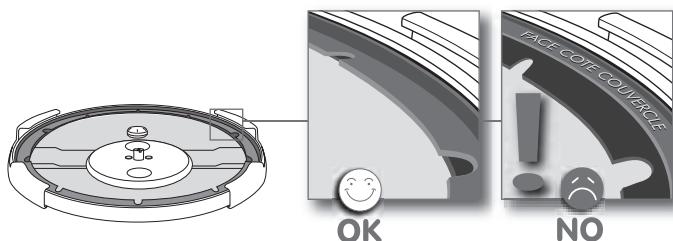
Pour nettoyer le couvercle

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

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



Pour nettoyer le joint du couvercle



Ne passez jamais le joint au lave-vaisselle.

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

Pour nettoyer le module de commande et les soupapes

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

N'ouvrez jamais le module de commande.

N'oubliez pas de retirer le minuteur.

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

Pour nettoyer le minuteur

Ne mettez pas le minuteur au lave-vaisselle

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

Pour ranger NutriCook

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Sécurité

- NutriCook est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité.

Sécurité à la fermeture

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

Sécurité à l'ouverture

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

Sécurités à la surpression

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

Recommandations d'utilisation

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

Garantie

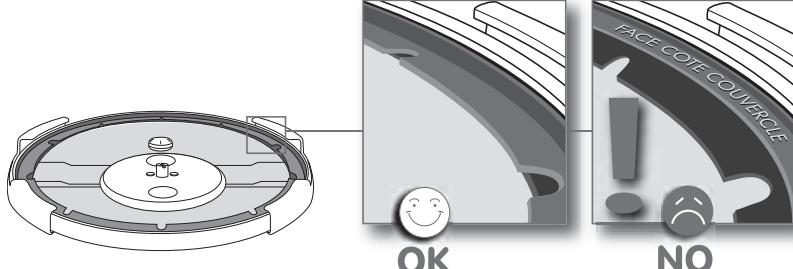
- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématuée du métal de base.
- Sur les autres pièces, **la garantie pièce et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

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

Marquages réglementaires

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

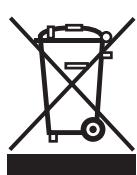
TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<p>Vérifiez que l'anse d'ouverture/fermeture est en position verticale.</p> <p>Vérifiez le bon sens de montage du joint voir paragraphe "Nettoyage et entretien".</p> 
Si NutriCook a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier NutriCook par un Centre Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le sélecteur de programmes de cuisson est bien sur l'un des programme de cuisson. - NutriCook est bien fermé.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	<p>Ceci est normal pendant les premières minutes.</p> <p>Si le phénomène persiste, sélectionner le programme . Attendre la descente de l'indicateur de présence de pression puis basculer l'anse d'ouverture/fermeture en position verticale.</p> <p>Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur sous un jet d'eau et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité est mobile : Fig. 17. Voir paragraphe Nettoyage et entretien.</p>
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	<p>La bonne fermeture du couvercle.</p> <p>Le positionnement du joint du couvercle.</p> <p>Le bon état du joint, au besoin changez-le.</p> <p>La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle.</p> <p>Le bon état du bord de la cuve.</p>

Problèmes	Recommandations
Si la vapeur fuit autour du couvercle accompagnée d'un bruit strident, vérifiez :	Que le joint n'est pas pincé entre la cuve et le couvercle.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que le sélecteur est sur  . Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon : décompressez. N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement du sélecteur de programme de cuisson. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans NutriCook :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir NutriCook sans le déplacer. Attendez que l'indicateur de présence de pression soit descendu et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre Service Agréé TEFAL.
Si le clapet de décompression (O) est démonté :	Faites vérifier NutriCook par un Centre de Service Agréé TEFAL.

Produit électrique ou électronique en fin de vie

Participons à la protection de l'environnement!



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Wichtige Sicherheitshinweise

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften hinsichtlich der:

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen

Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen

Umweltschutz

- Dieser Schnellkochtopf ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.
- Überwachen Sie den NutriCook wie alle Kochgeräte aufmerksam, insbesondere wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- Stellen Sie den NutriCook nie in einen heißen Ofen.
- Wenn der NutriCook unter Druck steht, darf er nur ganz vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Oberflächen (vor allem die Metallteile) nicht. Verwenden Sie zum Tragen immer die Topfgriffe. Verwenden Sie bei Hitzeempfindlichkeit Topfhandschuhe. Überprüfen Sie regelmäßig, dass die Topfgriffe richtig befestigt sind. Ziehen Sie sie die Schrauben der Topfgriffe gegebenenfalls nach.
- Verwenden Sie den NutriCook nur für den vorgesehenen Verwendungszweck. Der NutriCook steht beim Kochen unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der NutriCook richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen“.
- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf der Position „Abdampfen“ steht und dass die Druckanzeige gesunken ist, bevor Sie den NutriCook öffnen.
- Öffnen Sie den NutriCook nie mit Gewalt. Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass er nicht mehr unter Druck steht. Siehe Kapitel „Sicherheit“.
- Verwenden Sie den NutriCook niemals ohne Flüssigkeit. Dies würde ihn schwer beschädigen. Stellen Sie sicher, dass während des Kochens immer ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignete Herdplatten und Kochfelder gemäß Bedienungsanleitung.
- Füllen Sie Ihren NutriCook niemals zu mehr als 2/3(Markierung maximale Füllmenge).
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie nach dem Kochen feines Salz bei.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie z.B. Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der NutriCook nur bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens gefüllt werden.
- Stechen Sie nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. Rinderzunge usw.), die sich unter Druck aufblähen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut aufgebläht aussieht; Sie könnten sich verbrühen. Wir empfehlen Ihnen, das Fleisch vor dem Kochen einzustechen.
- Bei der Zubereitung von mehligen Lebensmitteln (Erbsenmus, Rhabarber usw.) muss der NutriCook vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass diese Lebensmittel beim Öffnen des Deckels nicht herausspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass die Ventile nicht verstopft sind. Siehe Kapitel „Vor dem Garen“
- Benutzen Sie den NutriCook nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf nur passende Original-Ersatzteile von TEFAL. Verwenden Sie ausschließlich NutriCook Töpfe und Deckel.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf besonders aufmerksam überwacht werden.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung nicht im NutriCook aufbewahrt werden, um den Topf nicht zu beschädigen.
- Bereiten Sie in Ihrem NutriCook niemals Rezepte auf Milchbasis zu.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf!!!

▲SEB®

Die „Initiative gesund genießen“

Innovativ Kochen für Ihre Gesundheit

Damit Ihre Ernährung gesund ist, muss sie natürlich abwechslungsreich und ausgewogen sein..., aber nicht nur, denn eine gesunde Ernährung besteht nicht nur aus ihren Zutaten.

Die Art, wie sie zubereitet werden, spielt eine wichtige Rolle bei der ernährungstechnischen und organoleptischen (Geschmack, Textur...) Aufbereitung der Lebensmittel.

Nicht alle Kochgeräte sind gleich gut, und deshalb entwickelte TEFAL eine Serie von Geräten zur GESUNDEN ERNÄHRUNG FÜR MEHR FREUDE AM ESSEN: raffinierte Küchengeräte, die den Nährwert der Zutaten bewahren und ihren ursprünglichen Geschmack erhalten.

Wir bieten einzigartige Lösungen

TEFAL investiert in die Forschung, um Geräte zu entwickeln, die einzigartige, durch wissenschaftliche Untersuchungen bestätigte ernährungstechnische Eigenschaften bieten.

Wir informieren Sie

TEFAL ist seit jeher der Partner Ihres Vertrauens, wenn es um Ihre Ernährung und die schnelle, praktische und angenehme Zubereitung Ihrer Mahlzeiten geht.

Die Serie „Initiative Gesund Genießen“ von TEFAL hilft Ihnen jeden Tag gut und ausgewogen zu essen:

- die für Ihre Ernährung unverzichtbaren Qualitäten der natürlichen Zutaten werden unterstrichen und bewahrt,
- man benötigt weniger Fett zur Zubereitung der Speisen,
- es kommen längst vergessene Geschmackserlebnisse und Geschmacksrichtungen auf den Tisch,
- und die Zubereitungszeit für die Mahlzeiten wird verkürzt.

Innerhalb dieser Produktreihe bieten Ihnen der NutriCook® 4 Garprogramme für die 4 Lebensmittelfamilien.

Willkommen in der Welt des NutriCook® !

NutriCook®: der Kochautomat für Ernährung und Geschmack.

4 Programme für spezifisches Garen einer jeden Lebensmittelfamilie:

-  prog 1 In Ihrem Gemüse bleibt bis zu 2 Mal mehr Vitamin C erhalten*
-  prog 2 Langsamere Aufnahme der Kohlenhydrate*
-  prog 3 Schnelleres Garen von Fleisch, dadurch Erhalt des Vitamin B6*
-  prog 4 Bewahrung von bis zu 25 % mehr Omega 3**

*: im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden **: im Vergleich zum Garen im Ofen



Ein Buch mit ausgewogenen Rezepten: kleine Frühlingserbsen mit Kabeljau-Röllchen, Frikassee mit kalter Gurkensuppe ... ohne dabei die Garzeitentabelle mit den wichtigsten Gemüsesorten und Grundnahrungsmitteln zu vergessen.

Beschreibung

- | | | | |
|----|--|----|--|
| A. | Dampfaustritt | I. | Vitaminkorb |
| B. | Automatisches
Entlüftungssystem | J. | Topf |
| C. | Timer | K. | Dichtungsring des
Dampfaustritts |
| D. | Druckanzeiger | L. | Druckventil |
| E. | Griff zum Öffnen/
Verschließen des Topfes | M. | Sicherheitsventil |
| F. | Garregler | N. | Befestigungsschraube des
Bedienelements |
| G. | Deckelverkleidung | O. | Abdampfventil |
| H. | Dichtungsring | P. | Anzeige Maximal-Einfüllmenge |

Eigenschaften

Bodendurchmesser des NutriCook®

Kapazität	Topf oben Ø	Boden Ø	Art.-Nr. NutriCook	Material Topf und Deckel
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Edelstahl
8 L	25 cm	20 cm	P42214	

Informationen bezüglich der Normen

- Maximaler Betriebsdruck: 85 kPa
- Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa

Geeignete Herdarten



- Der NutriCook ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Bei Elektroherdplatten und Induktions-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des NutriCook.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und rückstandsfrei ist.

**Heizen Sie den Topf
nicht leer auf, um
Schäden am Produkt
zu vermeiden.**

- Bei Gasgerden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.
- Achten Sie bei allen Herdarten darauf, dass sich der NutriCook in der Mitte des Kochfeldes steht.

Zubehör von TEFAL

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den NutriCook erhältlich:

Zubehörteile	Art.-Nr.
Dichtungsring 6 l	X1010004
Dichtungsring 8 l	X1010003
Timer	X1060003

- Wenn andere Teile ausgetauscht oder Reparaturen durchgeführt werden müssen, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte TEFAL Servicestelle.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf ausschließlich passende Original-Ersatzteile von TEFAL.

Öffnen

- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler in der Position  Abb. 8 ist und dass der Druckanzeiger gesunken ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen/ Schließen des Topfes aus der waagrechten in die senkrechte Position (die Verriegelungszargen gleiten auseinander). Abb. 1
- Nehmen Sie den Deckel ab.

Zum Öffnen und Schließen muss das Bedienelement unbedingt auf dem Deckel angebracht sein.

Schließen

Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt mit dem Deckelrand sein.

- Achten Sie dabei darauf, dass er richtig positioniert ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen/ Schließen des Topfes aus der senkrechten in die waagrechte Position. Abb. 2.
- Üben Sie am Ende der Bewegung leichten Druck aus, um den Verriegelungsmechanismus zu betätigen, bis die Verriegelungszargen hörbar einrasten.
- Es ist normal, dass sich der Deckel in geschlossener Position frei auf dem Topf drehen lässt.

Sie können den Deckel nicht schließen:

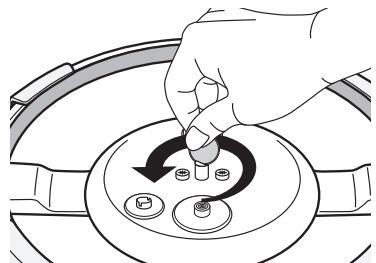
- Kontrollieren Sie, ob der Griff zum Öffnen/Schließen des Topfes richtig senkrecht steht.
- Kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring richtig eingesetzt ist.

Bedienelement

- Das Bedienelement ist für eine einfache Reinigung Ihres NutriCooks konzipiert.
- Nach dem Abnehmen des Timers können der komplette Deckel und der Topf in der Spülmaschine gereinigt werden.
- In dem Bedienelement befinden sich alle zum Betrieb des NutriCook erforderlichen Elemente. Sobald es auf dem Deckel angebracht ist, kann Ihr NutriCook in Betrieb genommen werden.

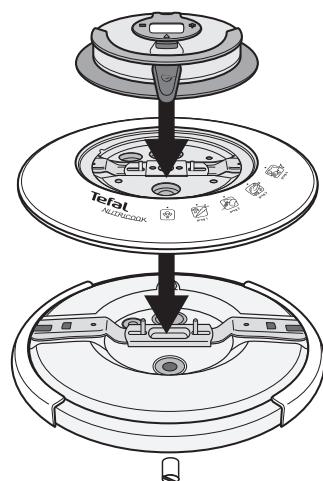
Abnehmen des Bedienelements vom Deckel:

- Drehen Sie den Deckel um.
- Halten Sie das Bedienelement mit einer Hand fest und lösen Sie die Befestigungsschraube des Elements mit einer Münze.
- Drehen Sie den Deckel wieder um und nehmen Sie das Bedienelement ab.



Aufsetzen des Bedienelements auf dem Deckel:

- Setzen Sie die Verkleidung auf den Deckel.
- Setzen Sie das Bedienelement mit heruntergeklapptem Griff auf den Deckel.
- Drehen Sie Alles um, und halten Sie dabei das Bedienelement auf dem Deckel fest. Schrauben Sie dann die Befestigungsschraube mit Hilfe einer Münze wieder fest.



Das Bedienelement kann nur in einer Richtung aufgesetzt werden.

Benutzen Sie den NutriCook nie ohne die Deckelverkleidung!

Mindestfüllmenge

Garen direkt im Topf

- Füllen Sie immer eine Mindestmenge an Flüssigkeit von 250 ml (2 Glas) in den Topf. Abb. 3.

Die Lebensmittel im Vitaminkorb dürfen den Deckel des NutriCook nicht berühren.

Kochen mit Dampf

- Geben Sie 750 ml Wasser in den Topf.
- Stellen Sie den Vitaminkorb auf den Topfboden. **Abb. 5.**

Wenn NutriCook ohne Flüssigkeit im Topf erhitzt wurde:

- Lassen Sie Ihren NutriCook von einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüfen.

Höchstfüllmenge

- Füllen Sie Ihren NutriCook nicht zu mehr als 2/3 der Topfhöhe (Markierung maximaler Füllstand). **Abb. 4**

Bei bestimmten Lebensmitteln

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie z. B. Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der NutriCook nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden. **Abb. 6**

Verwendung des Vitaminkorbs

- Geben Sie 750 ml Wasser in den Topf.
- Stellen Sie den Vitaminkorb auf den Topfboden. **Abb. 5**

Gebrauch des Garreglers

- Im dem NutriCook beiliegenden Rezeptbuch werden für alle Rezepte die jeweiligen Garprogramme angegeben.
- Generell gelten die Garprogramme für:



Gemüse

prog 1



Stärkehal-tige Lebens-mittel

prog 2



Fleisch

prog 3



Fisch und Schalentiere

prog 4

- Bei manchen Rezepten, in denen mehrere Lebensmittelfamilien zusammen zubereitet werden, wurde das passende Garprogramm von unserem Küchenchef ausgewählt und überprüft, um Ihnen eine unvergleichliche Textur und einen einzigartigen Geschmack garantieren zu können.
- Wenn Sie Ihre eigenen Rezepte entwickeln oder kreieren möchten oder wenn Sie Zutaten verwenden, die nicht in den Tabellen am Ende des Buchs aufgeführt sind, empfehlen wir Ihnen, die obigen Empfehlungen zu berücksichtigen: „Prog 1“ für Gemüse „Prog 2“ für stärkehaltige Lebensmittel (oder Rezepte mit mindestens einem stärkehaltigen Lebensmittel), „Prog 3“ für Fleisch und „Prog 4“ für Fisch und Krustentiere.

- Abhängig vom gewählten Garprogramm sind die Zeiten für die Softdampfphase: „Prog 1“ = 4 Min., „Prog 2“ = 6 Min., „Prog 3“ = 10 Min., „Prog 4“ = 4 Min.
- Es ist für das Garprogramm nicht wichtig, ob die zuzubereitenden Lebensmittel tiefgefroren sind oder nicht.
- Für Suppen empfehlen wir Ihnen die Wahl des „Prog 2“.

Verwendung des Timers

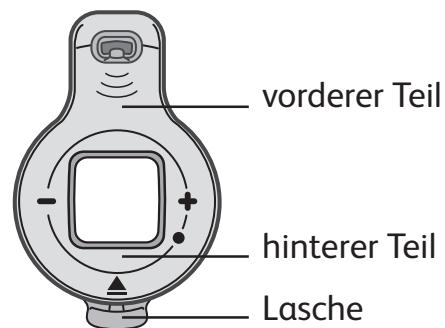
- NutriCook ist kein herkömmlicher Schnellkochtopf, sondern besitzt innovative Funktionen, die die ernährungstechnischen Eigenschaften der Lebensmittel besser bewahren und vor allem den Geschmack der zubereiteten Gerichte optimieren.
- Bei allen Garprogrammen findet gegen des Garvorgangs eine Phase mit sanftem Dampf statt, die den Geschmack der Zutaten hervorhebt.
- Am Anfang des Garvorgangs ist der Dampf schnell und stark, am Ende des weniger heiß und sanft.
- Durch diese beiden Garphasen wird ein Verkochen der Lebensmittel vermieden und sie werden optimal gegart, behalten eine hohe organoleptische Qualität und die Nährstoffe und Vitamine werden optimal geschont.
- Der Timer erleichtert das Kochen mit dem NutriCook und ist ein wertvoller Helfer bei allen Rezepten.

Einsetzen und Abnehmen des Timers

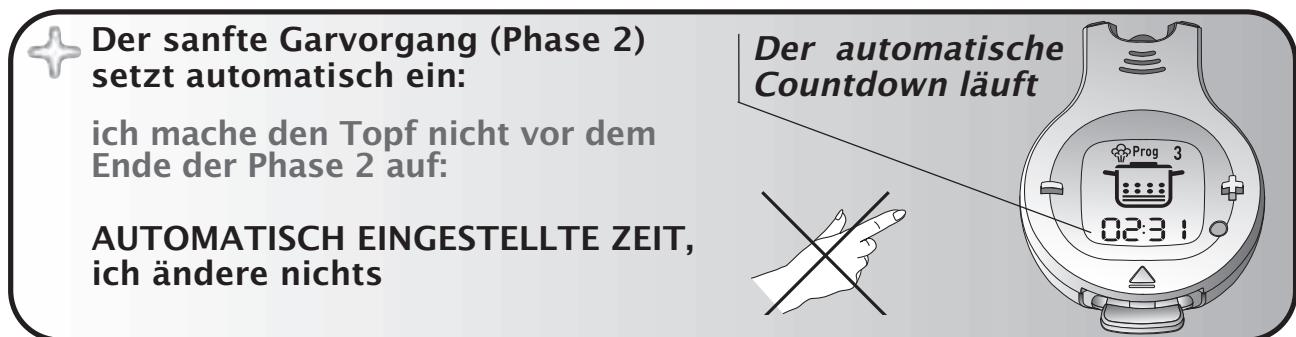
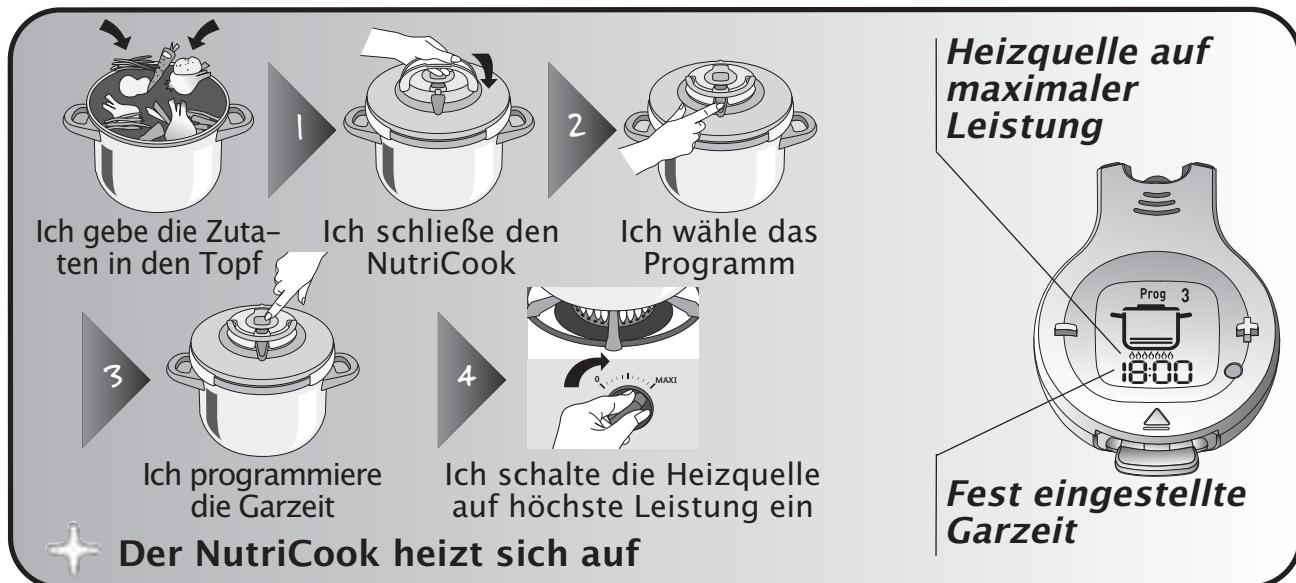
- Einsetzen des Timers (**C**) **Abb. 7:** führen Sie zunächst den vorderen Teil ein und klippen Sie dann den hinteren Teil fest.
- Abnehmen des Timers (**C**): drücken Sie die Lasche Richtung Timer und nehmen Sie ihn ab.

Jeder Garvorgang hat zwei Phasen:

- Die Dauer der ersten Phase unter Druck hängt direkt vom gewählten Rezept oder den zu kochenden Zutaten ab. Sie müssen diese Zeitdauer mittels der Tasten - und + am Timer programmieren.
- Die zweite sanfte Garphase ist bereits im Timer programmiert, und Sie müssen sich nur vom Timer leiten lassen...
- Sie können den Timer jederzeit durch gleichzeitiges Drücken auf beide Tasten endgültig ausschalten.
- Während des Garvorgangs kann die Zeit nur geändert werden, wenn der Timer auf dem Schnellkochtopf angebracht ist.
- Während der Softdampfphase kann die Garzeit nicht verändert werden.

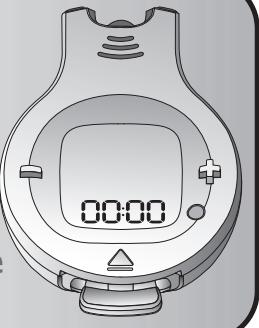


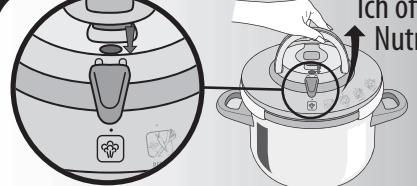
Öffnen Sie den NutriCook nie vor dem Ende der sanften Garphase, da der Garvorgang sonst unterbrochen wird, bevor die Zutaten ganz durch sind. Siehe Kapitel „Ende der Garzeit“.



Ende des sanften Garvorgangs:

Der Timer ertönt, um anzudeuten, dass das Rezept fertig ist. Zum Ausschalten des Klingelns des Timers betätige ich einmal eine der Tasten + oder -.





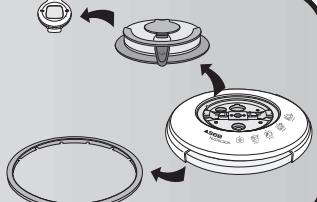
Wenden Sie beim Öffnen des Schnellkochtopfes keine Kraft an. Vergewissern Sie sich aber, dass der Druckanzeiger gesunken ist.



Nehmen Sie den Timer während des Garens nicht ab.

WICHTIG

Denken Sie daran, den Timer, den Dichtungsring und das Bedienelement beim Reinigen des Deckels abzunehmen.



FEHLERMELDUNG

Wenn der Timer ununterbrochen blinkt und kurz hintereinander piept

- dass der Timer richtig auf dem NutriCook angebracht ist
- dass ein Garprogramm ausgewählt wurde
- dass der umgekehrt liegende Deckel nicht auf den Tasten – und + aufliegt.



Auswechseln der Batterie

- Die Lebensdauer der Batterie hängt davon ab, wie häufig Sie den Timer benutzen. Sobald die Anzeige auf dem Timer ganz oder teilweise verschwindet, muss die Batterie ausgetauscht werden.
- Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz. Entsorgen Sie die leere Batterie nicht im normalen Hausmüll, sondern bringen Sie sie zu einer entsprechenden Sammelstelle. Bei der Batterie des Timers handelt es sich um eine Lithium-Mangan-Knopfbatterie.
- Sie entspricht den europäischen Richtlinien. Sie können die Batterie im Timer durch eine handelsübliche Batterie Typ CR2032 ersetzen oder von einem hierfür befugten Händler ersetzen lassen.
- Öffnen Sie zum Entnehmen der Batterie aus dem Timer das Batteriefach. **Abb. 11**
- Schließen Sie dann den Batteriedeckel wieder vorsichtig. Drücken Sie die Batterien nicht weiter, sobald sie eingerastet sind. **Abb. 11**

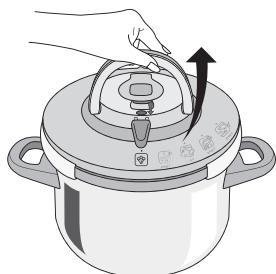
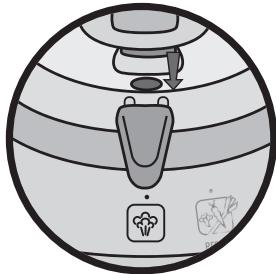


Empfehlungen

- Wenden Sie beim Schließen des Batteriedeckels keine Kraft an.
- Bei Verlust können Sie in allen unseren TEFAL Servicestellen einen neuen Timer erhalten.

Erstbenutzung

Stellen Sie den NutriCook so hin, dass der Garregler in Ihre Richtung zeigt.



Versuchen Sie niemals, den NutriCook mit Gewalt zu öffnen, bevor der Druckanzeiger in seine normale Position abgesunken ist.

- Füllen Sie den Topf bis zu 2/3 mit Wasser (Markierung maximaler Füllstand).
- Stellen Sie den Vitaminkorb in den Topf.
- Schließen Sie den NutriCook.
- Stellen Sie den Garregler auf „Prog 4“.
- Programmieren Sie am Timer 20 Minuten.
- Stellen Sie den NutriCook auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung eingeschaltet ist.
- Sobald der Timer einen Pfeifton von sich gibt, müssen Sie die Heizleistung verringern. **Abb. 12**

Der Garvorgang unter Druck beginnt.

- Am Ende des Garvorgangs unter Druck teilt Ihnen der Timer mit einem Pfeifton mit, die Heizquelle auszuschalten und den Garregler auf zu stellen. **Abb. 8.**

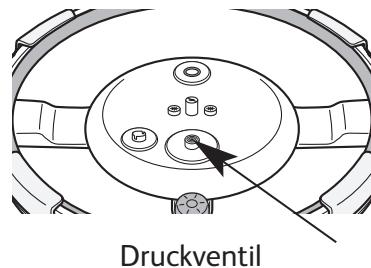
Der Garvorgang unter sanftem Druck beginnt (die Zeitdauer ist automatisch eingestellt).

- Am Ende des Garvorgangs unter sanftem Druck teilt ein Pfeifton des Timers mit, dass die Garzeit abgelaufen ist. .
- Überprüfen Sie, dass der Druckanzeiger (D) gesunken ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen des Deckels senkrecht. **Abb. 1.**
- Nehmen Sie den Timer ab, und spülen und trocknen Sie dann den NutriCook ab.

Benutzung des NutriCook

Vor dem Garen

- Überprüfen Sie vor jeder Benutzung, ob das Bedienelement korrekt befestigt ist (mit Hilfe einer Münze), und ob das Druckventil (L) auf der Innenseite des Deckels beweglich ist, indem Sie den Garregler auf „Prog 1“ stellen und leicht mit dem Finger drücken. **Abb. 17.**
- Vergewissern Sie sich auch, dass sich das Sicherheitsventil (M) bewegen lässt: siehe **Abb. 18** und Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.
- Schließen Sie den NutriCook.
- Stellen Sie den Garregler auf eines der Programme, wie dies in Ihrem Rezeptbuch angegeben wird. **Abb. 9**
- Programmieren Sie den Timer mit der in Ihrem Rezept angegebenen Garzeit. **Abb. 10**
- Stellen Sie den NutriCook auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung eingestellt ist.



Stellen Sie den NutriCook so hin, dass der Garregler in Ihre Richtung zeigt.

Während des Garens

Überwachen Sie den NutriCook wie alle Kochgeräte sorgfältig, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.

Der aus dem Dampfaustritt austretende Dampf ist sehr heiß.

- Mit dem ersten Pfeifton teilt Ihnen der Timer mit, dass die Heizleistung verringert werden soll.

Der Garvorgang unter Druck beginnt.

- Am Ende des Garvorgangs unter Druck teilt Ihnen der Timer mit einem weiteren Pfeifton mit, die Heizquelle auszuschalten und den Garregler auf zu stellen. **Abb. 8.**

Der Garvorgang unter sanftem Druck beginnt (die Zeitdauer ist automatisch eingestellt).

- Falls Sie Ihren NutriCook während der Phase „Sanftes Garen“ versehentlich öffnen, schließen Sie ihn sofort wieder. Dies beeinflusst den Garvorgang nicht.
- Nehmen Sie während der Garphasen nicht den Timer vom Deckel ab.

Nach Ablauf der Garzeit

- Am Ende des Garvorgangs unter sanftem Druck teilt der Timer mit einem weiteren Pfeifton mit, dass die Garzeit beendet ist.

- Stellen Sie sicher, dass der Druckanzeiger (**D**) abgesunken ist.
- Stellen Sie den Griff zum Öffnen des Deckels senkrecht.
Abb. 1

Reinigung und Instandhaltung

- Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung Ihres Topfes nach jeder Benutzung, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Reinigen Sie den NutriCook nach jeder Benutzung mit Wasser und Spülmittel.
- Das Gleiche gilt für den Vitaminkorb.
- Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.

Bewahren Sie keine Lebensmittel im NutriCook auf.

Reinigung des Topfinnenen

- Benutzen Sie ein Scheuerpad und flüssiges Spülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahl-Topfs einen irisierenden Schimmer aufweist, muss sie mit Essig gereinigt werden.
- Der Topf ist spülmaschinenfest.

Reinigung der Topfaußenseite

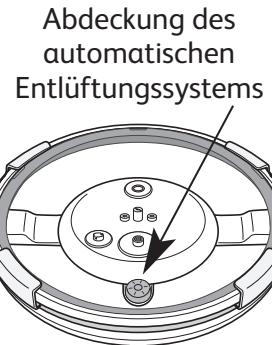
- Benutzen Sie einen Schwamm und Spülmittel.

Reinigung des Deckels

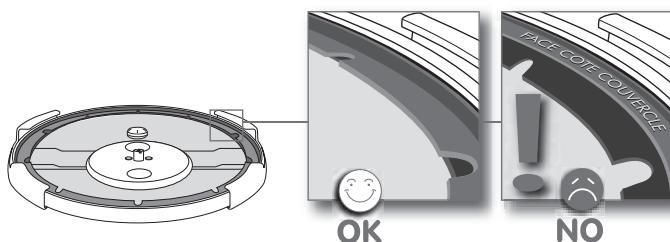
- Nehmen Sie den Timer ab.
- Entfernen Sie das Bedienelement und die Deckelverkleidung nach jedem Gebrauch und reinigen Sie sie mit einem Schwamm und flüssigem Spülmittel.
- Nach dem Abnehmen des Timers, des Dichtungsring und des Bedienelements kann der Deckel in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Im Falle einer Verfärbung der Deckelverkleidung durch Lebensmittel (Karotten, Orangen usw.), wischen Sie sie mit einem in Speiseöl getränkten Tuch ab und spülen Sie danach mit Wasser ab.

Der Timer darf nicht unter fließendes Wasser gehalten werden und ist auch nicht spülmaschinenfest.

- Reinigung des Druckventils: Nehmen Sie das Bedienelement ab und halten Sie den Deckel unter fließendes Wasser.
- Kontrollieren Sie vor jedem Gebrauch, dass die Leitung des Ventils nicht verstopft ist. **Abb. 14**
- Falls Sie versehentlich die Abdeckung des automatischen Entlüftungssystems abgenommen haben, setzen Sie sie wieder ein, indem Sie sie gleichzeitig nach unten drücken und drehen.



Reinigung des Dichtungsringes des Deckels



Den Dichtungsring nicht in der Spülmaschine reinigen.

- Der Dichtungsring (**H**) und die Rille zum Einlegen müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Reinigen Sie den Dichtungsring mit einem Schwamm und flüssigem Spülmittel.
- Achten Sie beim Wiedereinsetzen des Dichtungsring - **Abb. 15** - darauf, dass die Markierung „face côté couvercle“ (Deckelseite) in Richtung Deckel zeigt.

Reinigung des Bedienelements und der Ventile

- Nehmen Sie das Bedienelement vom Deckel ab: siehe Kapitel „Bedienelement“.
- Reinigen Sie das Bedienelement unter fließendem Wasser.
- Vergewissern Sie sich bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt (**A**) nicht verstopft ist; siehe Abb. 16 Sollte er verstopft sein, spülen Sie ihn unter fließendem Wasser.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Druckventil (**L**) an der Innenseite des Deckels bewegen lässt. indem Sie den Garregler auf „Prog 1“ stellen und mit dem Finger drücken: **Abb. 17**.
- Dieses Ventil kann unter fließendem Wasser gereinigt werden.

**Öffnen Sie das
Bedienelement
niemals**

**Vergessen Sie nicht,
den Timer
abzunehmen.**

- Überprüfen Sie ebenfalls das einwandfreie Funktionieren des Sicherheitsventils (**M**), indem Sie z. B. mit einem Wattestäbchen den mittleren Teil der Leitung kräftig nach unten drücken. Dieser muss sich bewegen lassen; siehe **Abb. 18**. Dieses Ventil kann unter fließendem Wasser gereinigt werden.
- Sie können das Bedienelement auch in der Spülmaschine reinigen. Stellen Sie aber sicher, dass Sie zuvor den Timer abgenommen haben.
- Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring des Bedienelements (**K**) richtig eingelegt ist. Sollte dieser Dichtungsring fehlen oder beschädigt sein, kann während des Betriebs des NutriCook unter dem Bedienelement Wasser austreten. Die Form des Dichtungsrings erlaubt ein einfaches Herausnehmen und Wiedereinlegen desselben. Dieses Teil ist gegebenenfalls in den autorisierten TEFAL Servicestellen erhältlich.
- Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige (**D**) sauber ist; diese kann gegebenenfalls unter fließendem Wasser gereinigt werden.

Verwenden Sie zum Ausführen dieses Vorgangs niemals scharfe oder spitze Gegenstände.

Reinigung des Timers

Der Timer ist nicht spülmaschinenfest

- Verwenden Sie ein sauberes und trockenes Tuch.
- Verwenden Sie keine Lösungsmittel.
- Der Timer darf nicht unter fließendes Wasser gehalten werden.

Aufbewahren Ihres NutriCook

- Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf.

Sicherheit

- Der NutriCook ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet.

Sicherheit beim Schließen

- Die Verriegelungszargen müssen in Kontakt mit dem Deckelrand sein. Ist dies nicht der Fall, tritt Dampf an der Druckanzeige aus und der NutriCook kann keinen Druck aufbauen.

Sicherheit beim Öffnen

- Solange der NutriCook unter Druck steht, kann der Griff zum Öffnen des Deckels nicht betätigt werden, weil der Mechanismus durch den Druckanzeiger verriegelt ist.
- Öffnen Sie den Topf nie mit Gewalt. Stellen Sie den Garregler auf  und warten Sie, bis der Druckanzeiger (**D**) abgesunken ist. Dann können Sie den NutriCook öffnen.

Doppelte Sicherheit gegen Überdruck

- Der NutriCook verfügt über zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:
- Erste Sicherung: Das Sicherheitsventil (**M**) lässt Druck entweichen, und Dampf tritt unter dem Bedienelement aus: **Abb. 19**
- Zweite Sicherheit: Der Dichtungsring (**H**) lässt den Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen. **Abb. 20**
- Wenn eine der Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck ausgelöst wird:
 - Schalten Sie die Heizquelle aus.
 - Lassen Sie den NutriCook vollständig abkühlen.
 - Öffnen Sie ihn.
 - Überprüfen und reinigen das Druckventil (**L**), den Dampfaustritt (**A**), das Sicherheitsventil (**M**) und den Dichtungsring (**H**).

Tipps zum Gebrauch

- 1 - Der aus dem Dampfaustritt entweichende Dampf ist sehr heiß.
- 2 - Sobald der Druckanzeiger steigt, kann der NutriCook nicht mehr geöffnet werden. Versuchen Sie nicht, Manipulationen am Druckanzeiger vorzunehmen.
- 3 - Überwachen Sie den NutriCook wie alle Kochgeräte aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- 4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß!
- 5 - Benutzen Sie zum Tragen des NutriCook immer die beiden Topfgriffe.

- 6 - Bewahren Sie keine Lebensmittel im NutriCook auf.
- 7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
- 8 - Lassen Sie den Deckel nicht in Wasser liegen.
- 9 - Der Dichtungsring muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- 10 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der NutriCook von einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüft werden.
- 11 - Wenden Sie zum Öffnen des NutriCook keine Gewalt am Griff an.

Garantie

- Für den **Topf** Ihres neuen Schnellkochtopfs von TEFAL gilt eine **10-Jahres-Garantie**, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, für:
 - alle Mängel an der Metallstruktur Ihres Topfes,
 - die vorzeitige Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Teile gilt eine **1-Jahres-Garantie** (**Verschleißteile wie z.B. Dichtungsring, Griffe, Vitaminkorb**), außer wenn in Ihrem Land dagegen eine spezielle Gesetzgebung gilt. Diese Garantie deckt sowohl Material- als auch Fertigungsfehler ab.
- Diese vertragliche Garantie wird gegen **Vorlage des Kassenzettels oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt**.

- Von diesen Garantien ausgenommen sind:
- Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorsichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, im Besonderen:
 - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Backofen stellen...
- Die Garantie kann nur in autorisierten TEFAL Servicestellen geltend gemacht werden.
- Ihre nächstliegende TEFAL Servicestelle entnehmen Sie bitte der beigefügten Servicestellen-Liste.

Vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Identifizierung des Herstellers oder der Marke	An der Deckelverkleidung
Herstellungsjahr und -los, Gerätekennzeichnung/ Art.-Nr.	Am oberen Rand einer Verriegelungszarge, die sichtbar ist, wenn sich der Deckel in der Position „Öffnen“ befindet.
Maximaler Betriebsdruck, maximaler Sicherheitsdruck	Unter dem Bedienelement, wenn dieses vom Deckel genommen ist.
Kapazität	An der Außenseite des Topfbodens

TEFAL beantwortet Ihre Fragen

Probleme	Empfehlungen
Sie können den Deckel nicht öffnen:	<p>Vergewissern Sie sich, dass der Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes senkrecht steht. Vergewissern Sie sich, dass der Dichtungsring richtig in den Deckel eingesetzt wurde; siehe Kapitel „Reinigung und Instandhaltung“.</p> <p>The diagram illustrates two scenarios for sealing a lid. On the left, labeled 'OK', a circular seal is correctly positioned and seated in its seat. On the right, labeled 'NO', the seal is shown partially or incorrectly seated, with a sad face icon indicating it is not properly sealed.</p>
Ihr NutriCook wurde unter Druck aufgeheizt, ohne dass vorher Flüssigkeit eingefüllt wurde:	Lassen Sie Ihren NutriCook bei einer autorisierten TEFAL Servicestelle überprüfen.

Probleme	Empfehlungen
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:	Vergewissern Sie sich: <ul style="list-style-type: none"> - dass der Garregler auf ein Garprogramm eingestellt ist. - dass der NutriCook richtig verschlossen ist.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:	In den ersten Minuten ist das normal. <p>Wenn das Phänomen andauert, stellen Sie das Programm  ein. Warten Sie ab, bis die Druckanzeige nach unten sinkt und stellen Sie dann den Griff zum Öffnen / Verschließen des Topfes senkrecht. Reinigen Sie das Druckventil und den Dampfaustritt unter fließendem Wasser und vergewissern Sie sich, dass sich die Klappe des Sicherheitsventil bewegen lässt: Abb. 17. Siehe Kapitel Reinigung und Instandhaltung.</p>
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels. Vergewissern Sie sich:	<ul style="list-style-type: none"> - dass der Deckel richtig geschlossen wurde, dass der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt. - dass sich der Dichtungsring in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus. - dass der Deckel, der Dichtungsring und die Rille zum Einlegen des Dichtungsrings im Deckel nicht verschmutzt sind. - dass sich der Rand des Topfes in gutem Zustand befindet.
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels mit einem schrillen Geräusch. Vergewissern Sie sich:	<ul style="list-style-type: none"> - dass der Dichtungsring nicht zwischen Deckel und Topf eingeklemmt ist.
Sie können den Deckel nicht aufmachen:	<ul style="list-style-type: none"> - Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf  gestellt ist. - Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige nach unten gesunken ist. <p>Wenn nicht: Bauen Sie den Druck ab. Nehmen Sie keinerlei Eingriffe an der Druckanzeige vor.</p>

Probleme	Empfehlungen
Die Lebensmittel sind nicht gar oder verbrannt. Überprüfen Sie:	- die Garzeit, - die Leistung der Heizquelle, - dass der Garregler richtig eingestellt ist, - die Flüssigkeitsmenge.
Wenn Lebensmittel in Ihrem NutriCook angebrannt sind:	Lassen Sie Ihren Topf vor der Reinigung eine Zeitlang einweichen. Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
Eines der Sicherheitssysteme springt an:	Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den NutriCook abkühlen. Warten Sie, bis die Druckanzeige nach unten gesunken ist und öffnen Sie den Topf. Überprüfen und reinigen Sie das Druckventil, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. Sollte die Störung weiterhin auftreten, muss das Gerät bei einer autorisierten Servicestelle von TEFAL überprüft werden.
Falls das Druckventil beschädigt sein sollte:	Der NutriCook muss bei einer autorisierten Servicestelle von TEFAL überprüft werden.



Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

- ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwendet werden können.
- ↳ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Important safety information

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- Environment

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

Retain these instructions

Tefal® 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, TEFAL has developed a dedicated range of products for NUTRITION WITH MORE PLEASURE: ingenious utensils that preserve all of the nutritional content while bringing out the true taste of the ingredients used.

Bringing you unique solutions

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

Informing you

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

Day by day, the TEFAL 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 of fats,
- Encouraging a return of forgotten tastes and flavours,
- Limiting the time spent preparing meals.

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



Vegetables

prog 1



Starches

prog 2



Meat and
poultry

prog 3



Fish and
Seafood

prog 4

Welcome to the world of NutriCook® !

NutriCook® : the Nutrition & Flavour pressure cooker.

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

-  Up to twice as much vitamin C preserved in your vegetables*
prog 1
-  Carbohydrates are assimilated more gradually*
prog 2
-  Meats are cooked faster to retain more vitamin B6*
prog 3
-  Up to 25 % more omega 3 content is retained**
prog 4

*: Compared to cooking in a conventional pressure cooker - **: Compared with cooking in the oven

EN



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

Description

- | | |
|-------------------------------------|--------------------------------|
| A. Steam release outlet | I. Steaming basket |
| B. Automatic air ventilation system | J. NutriCook pan |
| C. 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 module mounting pin |
| G. Crown | O. Decompression valve |
| H. Seal | P. Maximum filling line |

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	

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	X1010004
Lid seal 8 L	X1010003
Timer	X1060003

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

Opening

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

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

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 pressure cooker, taking care to ensure that it is correctly positioned.
- Move the Open/Close handle from the vertical to the horizontal position. Fig 2.
- Apply a little force at the end when closing to trigger the locking mechanism.
- Once in the closed position, it is normal that the lid can turn freely on the NutriCook pan.

If you cannot close the lid:

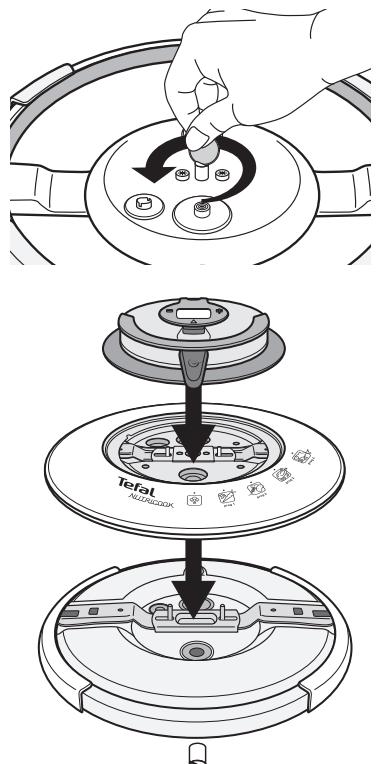
- Check that the Open/Close handle is in the vertical position.
- Check that the seal is in place properly.

Control module

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

To remove the control module from the lid:

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



To fit the control module on the lid:

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

The crown and control module will only fit one way.

Never use NutriCook without the crown.

Minimum filling

When cooking directly in the cooker:

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

For steaming:

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

If your NutriCook was heated without any liquid inside:

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

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

Maximum filling

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

For some food

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

Using the steaming basket:

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

Using the programme selector

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



Vegetables



Starches



Meat and
Poultry



Fish and
Seafood

prog 1

prog 2

prog 3

prog 4

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

Using the timer

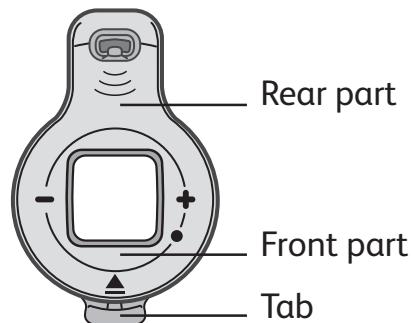
- NutriCook is not an ordinary pressure cooker, for TEFAL has innovated how best to preserve the food's nutritional qualities and especially how to bring out the full taste of every dish prepared.
- Every cooking programme includes a soft steam phase while finishing cooking, to bring out the taste in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

Fitting and removing the timer

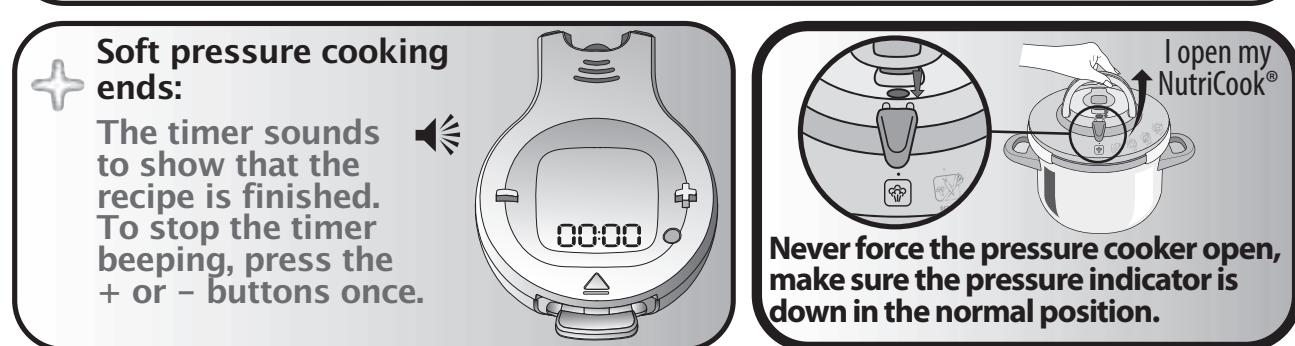
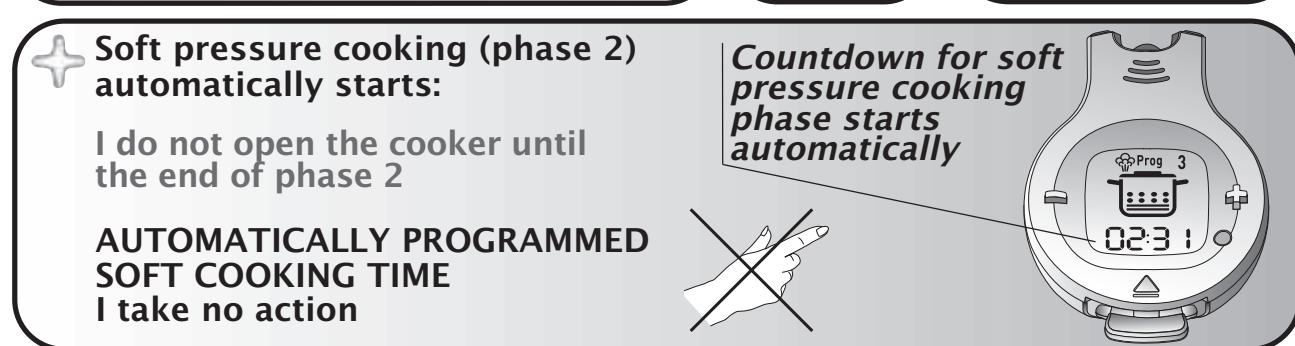
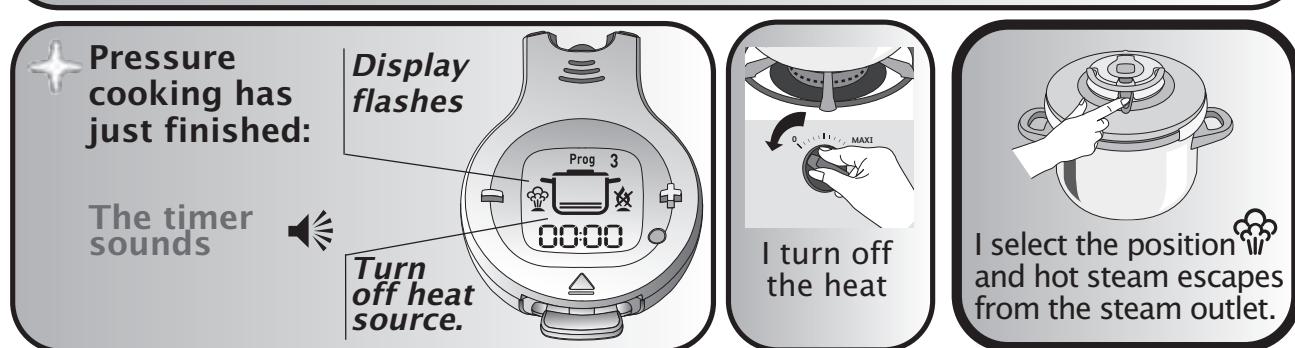
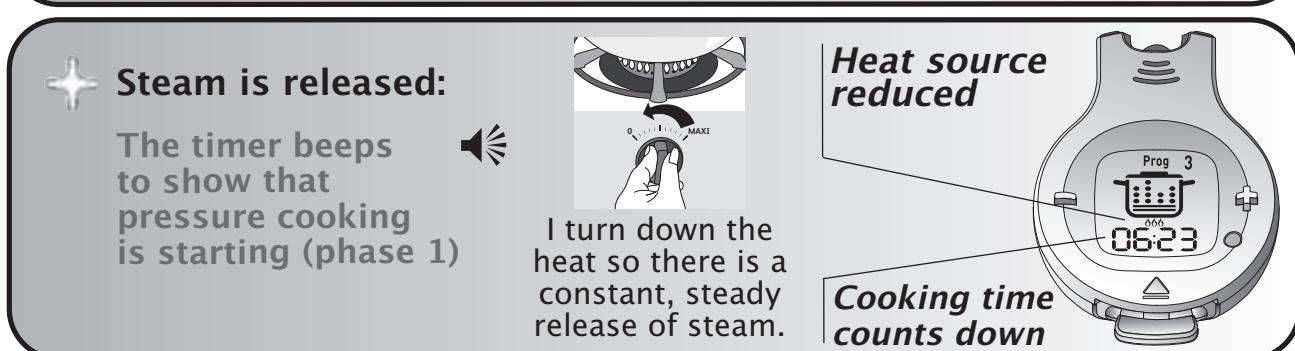
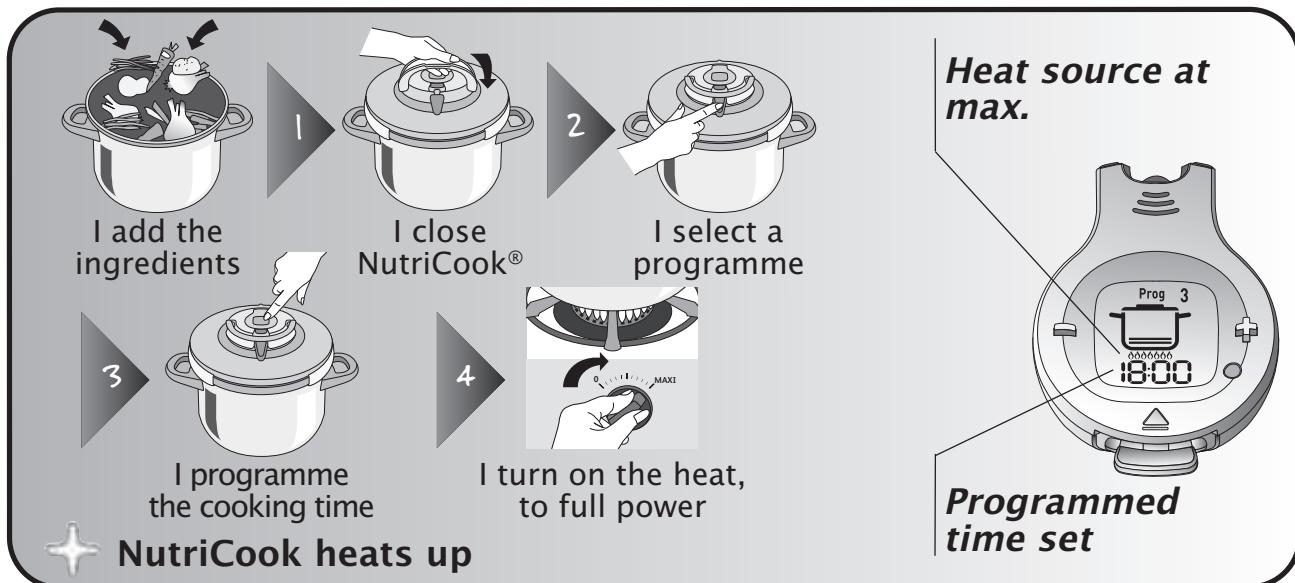
- To fit the timer (C) Fig. 7, first insert the rear part, then clip down the front part.
- To remove the timer (C), press the tab and lift it.

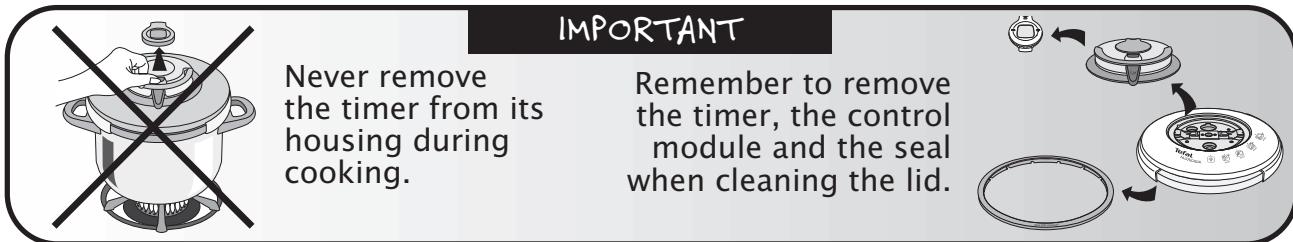
Cooking always takes place in two phases:

- The duration of the first pressure phase is directly linked to the chosen recipe or the kind of ingredients to be cooked, and this is the time you need to programme on the timer using the – and + buttons.
- The second soft cooking phase is pre-programmed into the timer and follows on automatically. All you have to do is follow the guide below on page 47.
- You can switch the timer off at any time by pressing simultaneously on both buttons.
- During cooking you can change the cooking time only if the timer is positioned on the NutriCook. During the soft steam phase, you cannot modify the cooking time.



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





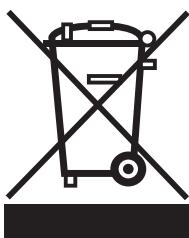
ERROR MESSAGE

If the timer flashes continuously with rapid beeps

Make sure that:

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

Replacing the batteries



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

Recommendations for use

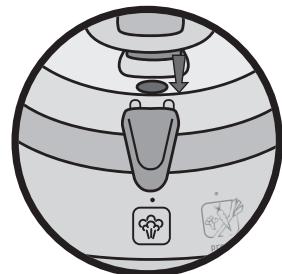
- Never force down the battery cover when closing it.
- If you lose the cover, you can obtain a replacement from all TEFAL Approved Service Centres.

First use

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

Always position the NutriCook so that the selector faces you.

EN



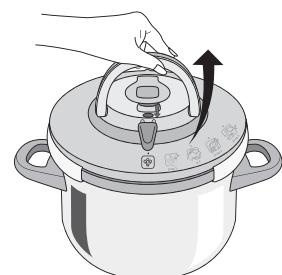
The pressure cooking phase starts.

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

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

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

I open my NutriCook®

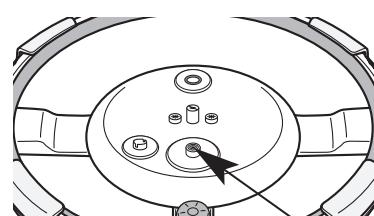


Never force the pressure cooker open, make sure the pressure indicator is down in the normal position.

Using NutriCook

Before cooking

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



decompression valve

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

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

During cooking

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

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

- When the first signal sounds, the timer tells you to reduce the heat.

Pressure cooking starts and the timer counts down.

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

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

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

Finishing cooking

- At the end of the soft pressure cooking phase, the third signal sound from the timer indicates that cooking has ended.
- Check that the pressure indicator (D) has dropped back down.
- Raise the Open/Close handle to the vertical position to open the lid. **Fig. 1**

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

Cleaning and maintenance

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

Never leave food in the NutriCook.

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

To clean the inside of the NutriCook

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

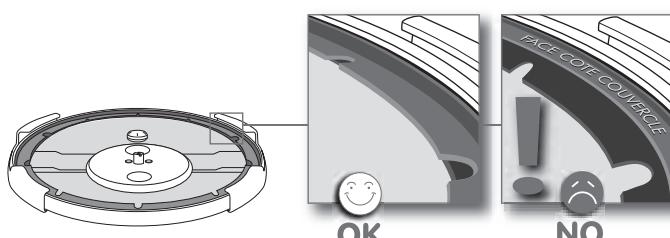
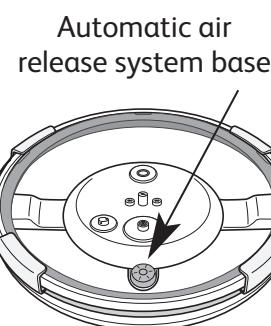
To clean the outside of the NutriCook

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

To clean the NutriCook lid

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

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



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 module and the valves

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

Never dismantle the control module.

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

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

Never place the timer in the dishwasher.

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

To clean the timer

To store your NutriCook

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

Safety

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

Lid closure safety

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

Opening safety

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

Excess pressure safety features

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

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

Guarantee

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

This guarantee covers:

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

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

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

EN

0845 602 1454 - UK
 (01) 67 4003 - ROI
 or consult our web site: www.tefal.co.uk

Regulation markings

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

TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If you cannot close the lid:	<p>Check that the Open/Close handle is in the vertical position.</p> <p>Check the way up the seal is fitted, see the "Cleaning and Maintenance" heading.</p> <p>The diagram illustrates the NutriCook lid with its circular seal. On the left, a smiling face with a checkmark below it is labeled 'OK', indicating the correct way to fit the seal. On the right, a sad face with a frown and an exclamation mark below it is labeled 'NO', indicating the incorrect way where the seal is not properly seated.</p>
If the NutriCook has heated up under pressure with no liquid inside:	<p>Have your NutriCook inspected by a TEFAL Approved Service Centre.</p>
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	<p>Check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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:	<p>This is normal for the first few minutes.</p> <p>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.</p>
If steam escapes from around the lid, check:	<p>That the lid is properly closed.</p> <p>The position of the lid seal is the correct way up.</p> <p>That the seal is in good condition, and if necessary, replace it.</p> <p>That the lid, the seal, its seat in the lid are clean.</p> <p>That the edge of the NutriCook pan is in good condition.</p>

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



Environment protection first !

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

Golden rules for Pressure Cooking with NutriCook (for UK consumers only)

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water.
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider, or milk. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid..
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:

Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full

Liquids and cereals e.g. soups, stews, rice, cereal and pasta: no more than half full

Pulses e.g. dried beans and dried peas: no more than one-third full

- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

Importanti precauzioni

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti applicabili:

- Direttiva delle Attrezzature a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente
 - Questo apparecchio è stato progettato per un uso domestico.
 - Leggete con attenzione tutte le istruzioni e consultate sempre la "Guida d'uso".
 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza soprattutto se utilizzate NutriCook vicino a bambini.
- Non mettete NutriCook in un forno riscaldato.
- Essere sempre molto attenti quando si sposta NutriCook sotto pressione Mai toccare superfici calde in particolare parti di metallo). Usare i manici e manopole. Usare guanti se necessario. Verificare regolarmente che i manici del recipiente siano fissati saldamente. Riavvitarli se necessario.
- Non usate NutriCook per scopi diversi da quello al quale è destinata.
- NutriCook cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare delle lesioni da scottatura. Accertatevi che NutriCook sia chiusa adeguatamente prima di metterla in funzione. Vedere il paragrafo "Chiusura".
- Accertatevi che il selettore sia sulla posizione di decompressione prima di aprire NutriCook.
- Non forzate mai l'apertura di NutriCook. Accertatevi che la pressione interna sia scesa. Vedere il paragrafo "sicurezza".
- Non usate mai NutriCook senza liquidi, perché si deteriorerebbe gravemente. Accertatevi che ci sia sempre liquido sufficiente durante la cottura.
- Utilizzate la/le fonte/i di calore compatibile/i conformemente alle istruzioni d'uso.
- Non riempite NutriCook oltre i 2/3 (segno massimo di riempimento).
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione ma aggiungere sale fino a fine cottura.
- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le composte, ... non riempite NutriCook oltre la metà della sua capacità.
- Dopo la cottura di carni che comportano una pelle superficiale (per es. lingua di manzo...), che rischia di gonfiarsi sotto l'effetto della pressione, non pungere la carne finché la pelle presenta un aspetto gonfio, rischiereste di essere scottati. Vi consigliamo di pungere la carne prima della cottura.
- Nel caso di alimenti pastosi (piselli secchi, rabarbaro...), NutriCook deve essere leggermente scossa prima dell'apertura perché questi alimenti non schizzino all'esterno.
- Verificate che le valvole non siano ostruite prima di ogni utilizzo. Vedere il paragrafo "Prima della cottura".
- Non usate NutriCook per friggere a pressione con dell'olio.
- Non intervenite sui sistemi di sicurezza oltre le istruzioni di pulizia e di manutenzione.
- Usate solo pezzi originali TEFAL corrispondenti al vostro modello. In particolare, utilizzate un recipiente e un coperchio NutriCook.
- I vapori di alcool sono infiammabili. Portate a ebollizione circa 2 minuti prima di mettere il coperchio. Sorvegliate l'apparecchio nell'ambito delle ricette a base di alcool.
- Non usate NutriCook per conservare alimenti acidi o salati prima e dopo la cottura perché rischiereste di deteriorare la pentola.
- Mai fare ricette a base di latte con Nutricook.

Conservate queste istruzioni

Tefal® **la Nutrizione Golosa**

Innovare per la vostra salute

La nutrizione, naturalmente, significa mangiare in modo vario ed equilibrato... ma non soltanto, perché la nutrizione è molto di più degli ingredienti. Il modo di cucinare svolge un ruolo essenziale nella loro trasformazione nutrizionale e organolettica (gusto, consistenza...).

Inoltre, dato che non tutti gli apparecchi si equivalgono, TEFAL ha sviluppato una gamma dedicata alla NUTRIZIONE PER UN PIACERE MAGGIORE: utensili ingegnosi che preservano l'integrità nutrizionale e fanno sprigionare il vero gusto degli ingredienti.

Apportarvi soluzioni uniche

TEFAL investe nella ricerca per creare apparecchi dalle prestazioni nutrizionali uniche, che sono confermati da studi scientifici.

Vous informer

TEFAL da sempre è il partner privilegiato della vostra alimentazione apportandovi rapidità, praticità e convivialità nella preparazione dei vostri pasti.

Giorno dopo giorno, la gamma Nutrizione Golosa di TEFAL vi aiuterà a condividere il piacere culinario e l'equilibrio alimentare:

- favorendo e preservando le qualità degli ingredienti naturali ed essenziali per la vostra alimentazione,
- limitando l'impiego di materie grasse,
- favorendo il ritorno ai gusti e ai sapori dimenticati,
- limitando il tempo passato nella preparazione di un pasto.

All'interno di questa gamma di prodotti, NutriCook® propone 4 programmi per le 4 famiglie di alimenti.

Benvenuti nell'universo NutriCook® !

NutriCook® : la pentola a pressione Nutrizione & Gusto

4 programmi per una cottura specifica di ogni famiglia di alimenti:

-  prog 1 Mantiene fino al doppio di vitamina C nelle verdure*
-  prog 2 Carboidrati ad assimilazione più lenta *
-  prog 3 Cottura più rapida della carne per una maggiore quantità di vitamina B6 preservata *
-  prog 4 Fino al 25 % in più di omega 3 preservati **

*: rispetto alla cottura classica - **: rispetto alla cottura al forno

IT



Un libro di ricette equilibrate: pisellini primavera con merluzzo al cartoccio, spezzatino in zuppa fredda di cetrioli... Senza dimenticare delle tabelle di tempi di cottura delle principali verdure e alimenti di base.

Descrizione

- | | |
|--|---|
| A. Condotto di fuoriuscita del vapore | I. Cestello vapore |
| B. Sistema automatico di fuoriuscita dell'aria | J. Recipiente |
| C. Timer | K. Guarnizione di tenuta del condotto di fuoriuscita del vapore |
| D. Indicatore di presenza di pressione | L. valvola di sicurezza |
| E. Manico di apertura/chiusura | M. Valvola di sicurezza |
| F. Selettore di programmi di cottura | N. Asse di fissaggio del modulo di comando |
| G. Corona di rivestimento | O. Valvola di decompressione |
| H. Guarnizione | P. Segno massimo di riempimento |

Caratteristiche

Diametro del fondo di NutriCook®

Capacità	Recipiente Ø int.	Ø fondo	Riferimento NutriCook	Materiale corpo e coperchio
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Inox
8 L	25 cm	20 cm	P42214	

Informazioni normative:

- Pressione superiore di funzionamento: 85 kPa.
- Pressione massima di sicurezza: 120 kPa.

Fonti di calore compatibili



- NutriCook si utilizza su tutte le modalità di riscaldamento compresa l'induzione.
- Su piastra elettrica e induzione, impiegate una piastra di diametro pari o inferiore a quello del fondo di NutriCook.
- Su piano in vetroceramica, accertatevi che il fondo della pentola sia pulito e in ordine.

Non fate scaldare il recipiente quando è vuoto per evitare il rischio di deteriorare il prodotto.

- Su gas, la fiamma non deve oltrepassare il diametro del recipiente.
- Su tutte le fonti di calore, controllate che NutriCook sia ben centrata.

Accessori TEFAL

IT

- Gli accessori di NutriCook disponibili in commercio sono:

Accessori	Riferimenti
Guarnizione 6 L	X1010004
Guarnizione 8 L	X1010003
Timer	X1060003

- Per la sostituzione di altri pezzi o per riparazioni, rivolgersi a un Centro Assistenza autorizzato TEFAL.
- Usate solo pezzi originali TEFAL corrispondenti al vostro modello.

Apertura

- Verificare che il selettori di programma di cottura sia sulla posizione  e che l'indicatore di pressione sia sceso.
- Spostare il manico di apertura/chiusura dalla posizione orizzontale alla posizione verticale (le ganasce si allargano): **Fig 1**
- Sollevare il coperchio.

Per le operazioni di apertura/chiusura il modulo deve obbligatoriamente essere posizionato sul coperchio.

Chiusura

Le ganasce devono essere a contatto con il bordo del coperchio.

- Appoggiare il coperchio sul recipiente assicurandosi che sia posizionato in modo corretto.
- Spostare il manico di apertura/chiusura dalla posizione verticale alla posizione orizzontale. **Fig. 2**
- Esercitare un leggero sforzo a fine corsa per attivare il meccanismo di bloccaggio.
- È normale che in posizione chiusa il coperchio possa girare liberamente sul recipiente.

Se non riuscite a chiudere il coperchio:

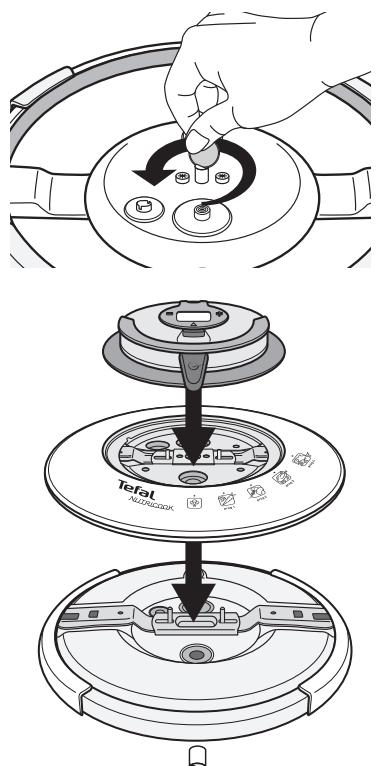
- Verificate che il coperchio di apertura/chiusura sia in posizione verticale.
- Verificate il corretto posizionamento della guarnizione.

Modulo di comando

- Il modulo di comando è stato pensato per facilitare la pulizia di NutriCook.
- Una volta tolto il timer, il recipiente e il coperchio possono essere lavati in lavastoviglie.
- Il modulo di comando racchiude l'insieme degli elementi che permettono a NutriCook di funzionare. Non appena è fissato sul coperchio, NutriCook può essere utilizzata normalmente.

Per staccare il modulo dal coperchio:

- Capovolgere il coperchio.
- Svitare il dado di fissaggio del modulo usando una moneta, tenendo sempre il modulo con l'altra mano.
- Il modulo trattiene la corona.



Per fissare il modulo di comando sul coperchio:

- Posizionate la corona sul coperchio,
- Posizionate il modulo, con l'archetto abbassato, sul coperchio.
- Capovolgere l'insieme tenendo sempre il modulo sul coperchio e avvitate il dado di fissaggio usando una moneta.

Il modulo di comando può essere messo solo in un senso.

Mai usare NutriCook senza la corona.

Riempimento minimo

Per una cottura direttamente nel recipiente

- Mettete sempre una quantità minima di liquido pari ad almeno 25 cl (2 bicchieri). **Fig 3.**

Per una cottura a vapore

- Versate 75 cl d'acqua sul fondo del recipiente.
- Posate il cestello vapore Nutrizione sul fondo del recipiente. **Fig 5.**

Se NutriCook è stata scaldata senza liquidi all'interno:

- Fate verificare NutriCook da un Centro assistenza autorizzato TEFAL.

**Gli alimenti messi
nel cestello vapore
non devono toccare
il coperchio di
NutriCook.**

Riempimento massimo

- Non riempite NutriCook oltre i 2/3 dell'altezza del recipiente (segno massimo di riempimento). **Fig 4.**

Per alcuni alimenti

- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate, o le composte, ... non riempite NutriCook oltre la metà dell'altezza del recipiente. **Fig 6.**

Utilizzo del cestello vapore

- Versate 75 cl d'acqua sul fondo del recipiente.
- Posate il cestello vapore sul fondo del recipiente. **Fig 5.**

Utilizzo del selettore di programmi

- Il libro di ricette che accompagna NutriCook vi indica per ogni ricetta il programma da selezionare.
- In generale, i programmi di cottura * corrispondono a:



Verdure



Farinacei



Carne

Pesce e
crostacei

prog 1

prog 2

prog 3

prog 4

- Tuttavia per alcune ricette che mescolano varie famiglie di alimenti, il programma è stato scelto e approvato dal nostro chef per garantirvi una consistenza e un gusto incomparabili.
- Se si desidera innovare le ricette, crearne di nuove o cuocere ingredienti non riportati nelle tabelle situate alla fine del libro, si consiglia di seguire queste indicazioni: "prog 1" per le verdure, "prog 2" per i farinacei (o ricette contenenti almeno un farinaceo), "prog 3" per le carni e "prog 4" per pesci e crostacei.
- In base al programma di cottura scelto, la fase di vapore leggero dura: prog 1 = 4 min, prog 2 = 6 min, prog 3 = 10 min, prog 4 = 4 min.
- Cucinare a partire da ingredienti surgelati non ha incidenza sul programma di cottura.
- Per le minestre, vi raccomandiamo di selezionare il prog 2.

Utilizzo del timer

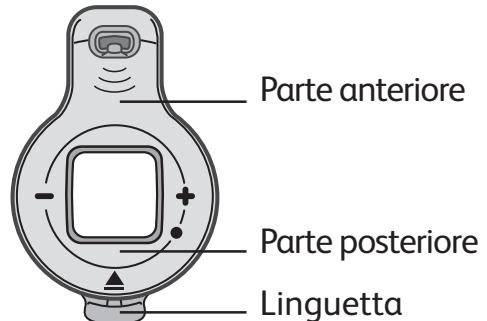
- NutriCook non è una pentola a pressione tradizionale, TEFAL ha innovato per preservare al meglio le qualità nutrizionali degli alimenti ma soprattutto per esaltare il gusto delle pietanze preparate.
- Ogni programma di cottura integra una fase vapore delicata a fine cottura per rivelare il sapore degli alimenti. Rapido e potente all'inizio, il vapore diventa delicato e moderato a fine cottura.
- Queste 2 modalità di cottura, limitando i fenomeni di cottura eccessiva, assicureranno una cottura perfetta basata su una grande qualità organolettica e una preservazione ottimale dei nutrienti e vitamine varie.
- Per facilitare l'utilizzo di NutriCook, il timer vi accompagnerà e vi guiderà nel corso di tutte le vostre ricette.

Posizionare e togliere il timer

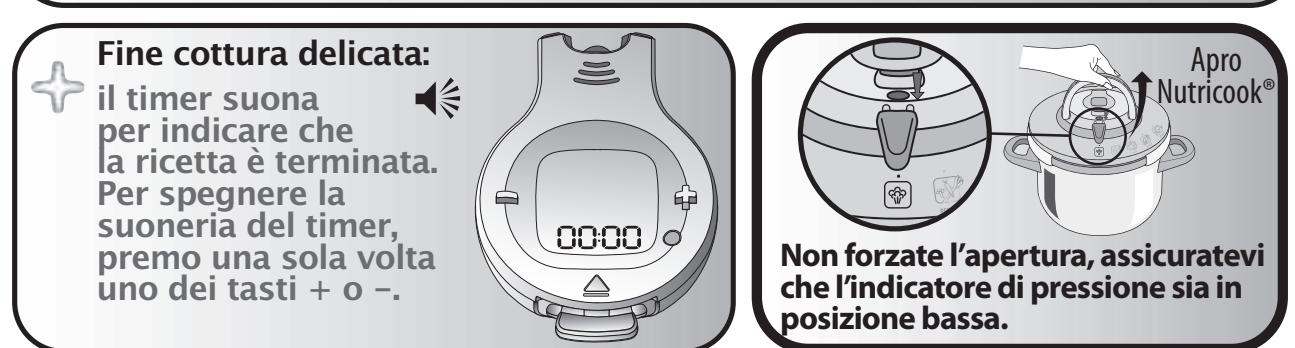
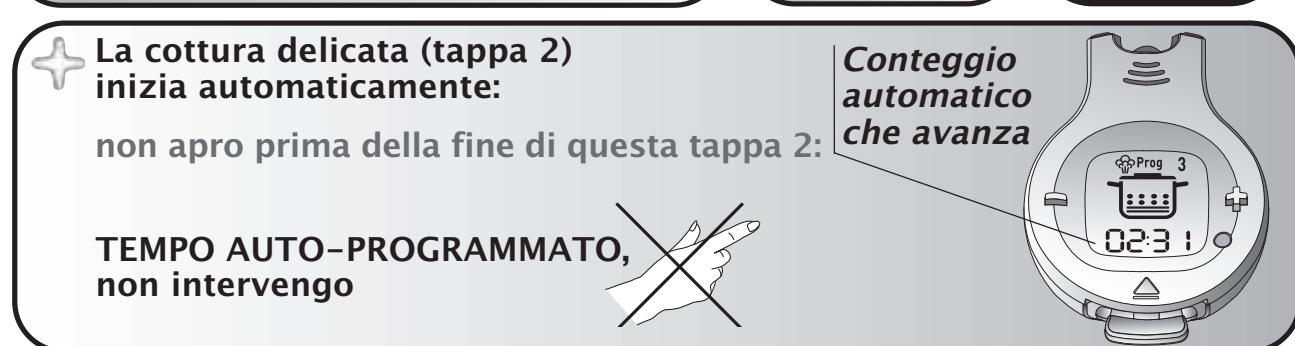
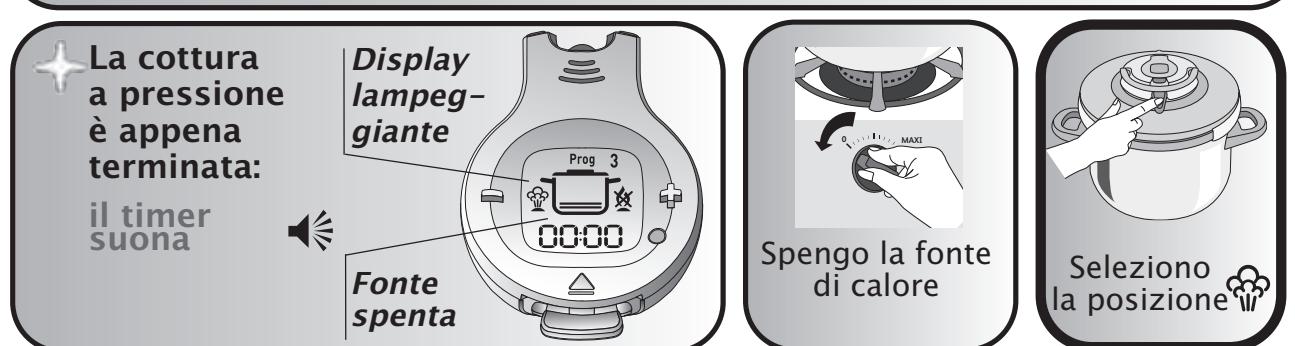
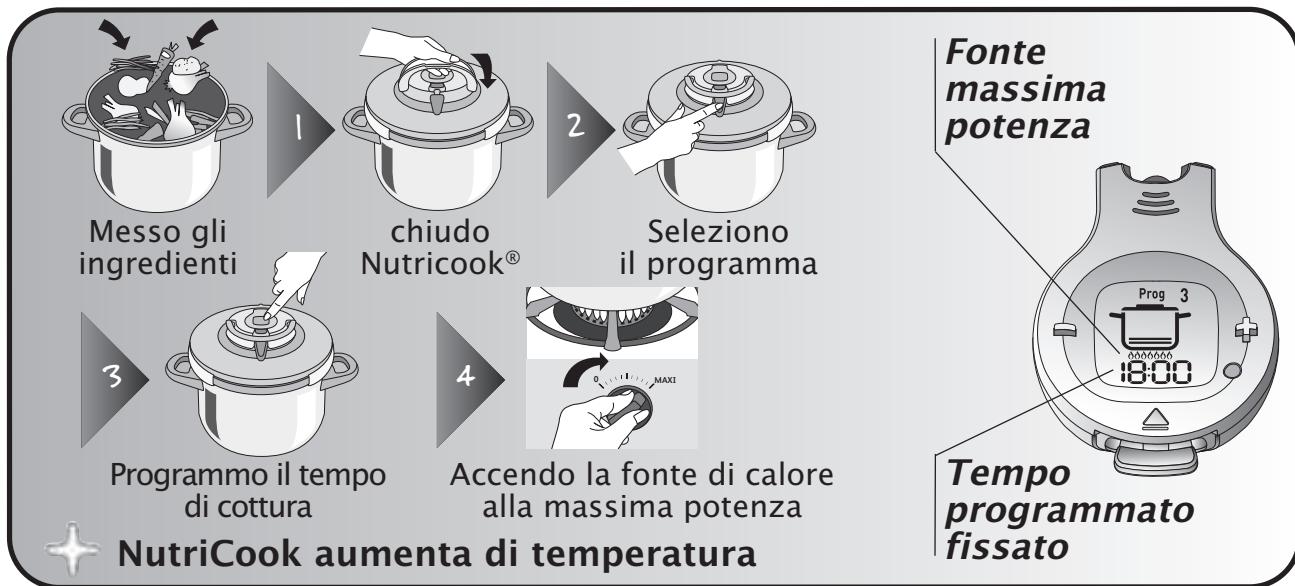
- Per posizionare il timer (**C**) Fig. 7, inserite innanzitutto la parte anteriore poi agganciate la parte posteriore.
- Per togliere il timer (**C**), premere sulla linguetta e sollevare.

Ogni cottura si svolge in due fasi:

- La durata della prima fase in pressione è direttamente legata alla ricetta scelta o all'ingrediente da cuocere, dovete programmare questo tempo sul timer con i tasti – e +.
- La seconda fase di cottura delicata è già programmata nel timer e dovete solo lasciarvi guidare...
- Puoi spegnere il timer in qualsiasi momento premendo contemporaneamente entrambi i pulsanti.
- Durante la cottura puoi modificare il tempo di cottura solo se il timer è posizionato sulla NutriCook. Durante la fase di vapore leggero, non puoi modificare il tempo di cottura.



Non aprite NutriCook prima della fine della cottura delicata, perché rischiereste di interrompere la cottura prima che gli ingredienti siano completamente cotti. Vedere paragrafo "Fine cottura".

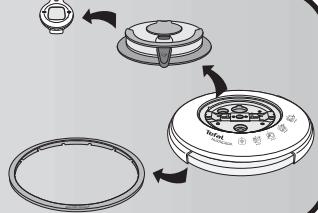




IMPORTANTE

Non togliere il timer dal suo alloggiamento durante la cottura.

Ricordate di togliere il timer, il modulo di controllo ed il sigillo quando pulite il coperchio.



MESSAGGIO DI ERRORE

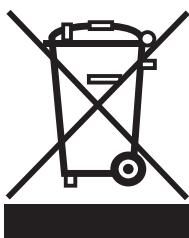
Se il timer lampeggia in modo continuo con dei bip ravvicinati

Assicuratevi che:

- il timer sia posizionato su NutriCook
- sia stato selezionato un programma di cottura
- il coperchio posizionato al contrario non appoggi sui tasti + e -.



Sostituzione delle pile



- La durata di vita della batteria dipende dalla frequenza d'uso del timer. Tuttavia, quando si constata una parziale o totale illeggibilità del display è necessario sostituire la batteria.
- Per contribuire alla protezione dell'ambiente, estrarre la batteria usata. Non smaltrirla insieme ai rifiuti domestici ma portarla in un centro di raccolta specializzato. La batteria del timer è una pila a bottone al litio manganese. E' conforme alla regolamentazione europea.
- È possibile sostituire da soli la pila modello CR2032 del timer, o rivolgersi a un negoziante abilitato a questo tipo di servizio.
- Per rimuovere la batteria del timer, aprire il coperchio della batteria. **Fig 11.**
- Richiudere delicatamente il coperchio della pila, non forzare oltre l'arresto. **Fig 11.**

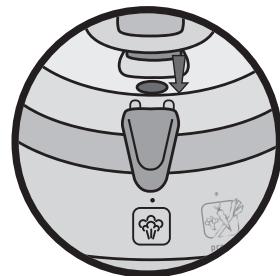
Raccomandazioni d'uso

- Non forzare il coperchio della pila quando lo richiudete.
- In caso di perdita, potete procurarvi un altro timer in tutti i nostri Centri Assistenza Autorizzati TEFAL.

Primo utilizzo

- Riempire d'acqua fino ai 2/3 del recipiente (segno massimo di riempimento).
- Mettere il cestello vapore nel recipiente.
- Chiudere NutriCook.
- Posizionare il selettore di pressione su PROG 4.
- Programmate 20 minuti sul timer.
- Appoggiare NutriCook su una fonte di calore regolata alla sua massima potenza.
- Al segnale sonoro, il timer vi indica di ridurre la fonte di calore. **Fig. 12.**

Orienteate NutriCook in modo che il selettore si trovi di fronte a voi.

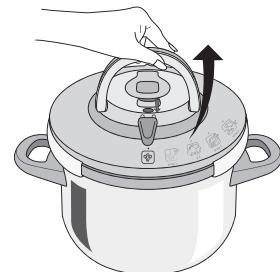


IT

Inizia la tappa di cottura a pressione.

- Alla fine della tappa di cottura a pressione, al segnale sonoro il timer vi indica di spegnere la fonte di calore e di posizionare il selettore di programma di cottura su . **Fig. 8.**

Apro la mia NutriCook®



Inizia la tappa di cottura a pressione delicata (tempo auto-programmato).

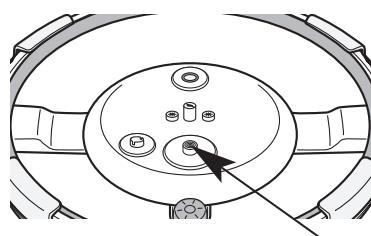
- Alla fine della tappa di cottura a pressione delicata, il segnale sonoro del timer indica che la cottura è terminata. .
- Verificate che l'indicatore di presenza di pressione (D) sia sceso.
- Sollevare il manico di apertura/chiusura sulla posizione verticale per aprire il coperchio. **Fig. 1.**
- Togliete il timer, risciacquate la NutriCook e asciugatela.

Mai forzare l'apertura della pentola a pressione , assicurarsi che l'indicatore di pressione sia abbassato nella posizione normale.

Utilizzo di NutriCook

Prima della cottura

- Prima di ogni utilizzo, verificate che il modulo di comando sia fissato correttamente (aiutatevi con una moneta) e verificate che la valvola di decompressione (L) situata all'interno del coperchio sia mobile, posizionando il selettore di programmi su PROG 1 e premendo con il dito. **Fig. 17.**
- Verificate che la valvola di sicurezza (M) sia mobile: vedere **Fig. 18** e vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione".



Valvola di decompressione

- Chiudere la NutriCook.
- Posizionate il selettore su uno dei programmi come indicato nel libro di ricette. **Fig. 9**.
- Programmate sul timer il tempo di cottura indicato sulla ricetta. **Fig. 10**.
- Appoggiate la NutriCook su una fonte di calore regolata alla sua massima potenza.

Orienteate NutriCook in modo che il selettore si trovi di fronte a voi.

Durante la cottura

Come per tutti gli apparecchi di cottura, assicurate una stretta sorveglianza se utilizzate NutriCook vicino a dei bambini.

Il vapore è molto caldo quando esce dalla valvola di funzionamento.

- Al primo segnale sonoro del timer, è necessario ridurre la fonte di calore.

Inizia la tappa di cottura a pressione.

- Al termine della fase di cottura a pressione, al secondo segnale sonoro del timer è necessario spegnere la fonte di calore e posizionare il selettore di programma di cottura su . **Fig. 8**.

Inizia la tappa di cottura a pressione delicata (tempo auto-programmato).

- Se inavvertitamente aprite NutriCook durante la fase di cottura delicata, richiudetela immediatamente, in questo caso non ci saranno conseguenze per la cottura.
- Non togliere il timer durante le tappe di cottura.

Fine cottura

- Al termine della fase di cottura a pressione a bassa temperatura, il terzo segnale sonoro del timer indica che la cottura è terminata.
- Verificate che l'indicatore di presenza di pressione (D) sia sceso.
- Sollevate il manico di apertura/chiusura in posizione verticale per aprire il coperchio. **Fig. 1**

Per spostare NutriCook, servitevi delle maniglie del recipiente.

Pulizia e manutenzione

- Per il buon funzionamento dell'apparecchio, provvedete a rispettare queste raccomandazioni di pulizia e di manutenzione dopo ogni utilizzo.
- Lavate la NutriCook dopo ogni utilizzo con dell'acqua e liquido per piatti. Procedete nello stesso modo per il cestello

Non conservate alimenti nella NutriCook.

- Non usate mai candeggina o prodotti clorati perché si altererebbe la qualità dell'inox.

Per pulire l'interno del recipiente

- Lavate con una paglietta di ferro e del detergente per piatti.
- Se l'interno del recipiente inox presenta dei riflessi iridati, pulirlo con dell'aceto.
- Potete lavare il recipiente in lavastoviglie.

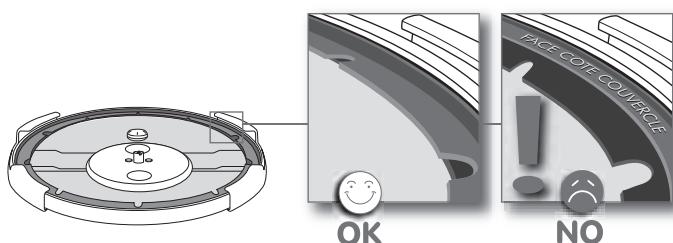
Per pulire l'esterno del recipiente

- Lavate con una spugnetta e del liquido per piatti.

Per pulire il coperchio

- Togliete il timer.
- Lavate il coperchio con una spugnetta e del liquido per piatti.
- Si puo pulire il coperchio nel lavastoviglie dopo aver rimosso il timer, il modulo di controllo ed il sigillo.
- Se la corona di rivestimento è stata colorata da alimenti (carote, arance,...) sfregatela con uno straccio imbevuto di olio alimentare, poi procedete al risciacquo.
- Per pulire la valvola di decompressione: togliere il modulo di comando e passare il coperchio sotto l'acqua. Verificate alla luce che il condotto della valvola non sia ostruito **Fig. 14**
- Se inavvertitamente avete tolto la base del sistema automatico di scarico dell'aria, rimettetelo a posto premendo e girando contemporaneamente.

Non mettete mai il timer sotto l'acqua, né in lavastoviglie.



**Mai lavare il coperchio
nel lavastoviglie**

- Dopo ogni cottura, pulite la guarnizione (H) e il suo alloggiamento.
- Lavate la guarnizione con una spugnetta e del liquido per piatti.
- Per rimettere a posto la guarnizione vedere **Fig. 15** e fate attenzione che la scritta "face côté couvercle" sia contro il coperchio.

Per pulire il modulo di comando e le valvole

- Togliete il modulo di comando del coperchio: vedere il paragrafo “Modulo di comando”.
- Lavate il modulo sotto un filo d’acqua.
- Controllate alla luce che il condotto di scarico del vapore (A) non sia ostruito vedere **Fig.16**. Se è ostruito, passatelo sotto l’acqua.
- Verificate che la valvola di funzionamento (L) situata all’interno del coperchio sia mobile, posizionando il selettore di programma su PROG 1 e premendo con il dito: **Fig. 17**.
- Potete pulire questa valvola sotto un getto d’acqua.
- Verificate anche il corretto funzionamento della valvola di sicurezza (M) premendo fortemente con un bastoncino di cotone (per esempio) nella parte centrale del condotto che deve essere mobile: vedere **Fig. 18**. Potete pulire questa valvola sotto un getto d’acqua.
- Potete anche mettere il modulo di comando in lavastoviglie assicurandovi di avere tolto il timer.
- Verificate il corretto posizionamento della guarnizione di tenuta del modulo (K). Se questa guarnizione è assente o rovinata, possono verificarsi delle perdite sotto il modulo durante il funzionamento di NutriCook. La forma della guarnizione permette di toglierla e di rimetterla a posto facilmente. Se necessario, questo pezzo è a vostra disposizione nei centri di assistenza autorizzata TEFAL.
- Verificate la pulizia dell’indicatore di presenza di pressione (D), potete pulirlo sotto un getto d’acqua.

Non aprite mai il modulo di comando.

Non dimenticate di togliere il timer.

Non utilizzate oggetti taglienti o appuntiti per effettuare questa operazione.

Per pulire il timer

Non mettere il timer in lavastoviglie.

- Utilizzate uno straccio pulito e asciutto.
- Non utilizzate solventi.
- Non mettete mai il timer sotto l’acqua.

Per riporre NutriCook

- Capovolgete il coperchio sul recipiente.

Sicurezza

- NutriCook è dotata di parecchi dispositivi di sicurezza:

Sicurezza alla chiusura

- Le ganasce devono essere a contatto con il bordo del coperchio. Se non è così, ci sarà una perdita di vapore a livello dell'indicatore di presenza di pressione e NutriCook non può entrare in pressione.

Sicurezza all'apertura

- Se NutriCook è in pressione, il manico di apertura/chiusura non può essere azionato perché il meccanismo è bloccato dall'indicatore di presenza di pressione.
- In questo caso, non cercate di forzare l'apertura, ma portate il selettore su  e aspettate che l'indicatore di presenza di pressione (**D**) scenda prima di aprire NutriCook.

Sicurezze alla sovrappressione

- NutriCook è dotata di due dispositivi di sicurezza alla sovrappressione:
- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (**M**) libera la pressione e il vapore fuoriesce sotto il modulo di comando: **Fig. 19**.
- Secondo dispositivo: la guarnizione (**H**) lascia fuoriuscire il vapore tra il coperchio e il recipiente. **Fig. 20**.
- Se si attiva uno dei sistemi di sicurezza alla sovrappressione:
 - Spegnete la fonte di calore.
 - Lasciate raffreddare completamente NutriCook.
 - Aprite
 - Verificate e pulite la valvola di funzionamento (**L**), il condotto di fuoruscita del vapore (**A**), la valvola di sicurezza (**M**) e la guarnizione (**H**).

Raccomandazioni d'uso

- 1 - Il vapore è molto caldo quando esce dalla valvola di funzionamento.
- 2 – Non appena l'indicatore di presenza di pressione si solleva, non potete più aprire NutriCook. Non intervenite mai su questo indicatore di presenza di pressione.
- 3 – Come per qualsiasi apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza soprattutto se utilizzate NutriCook vicino a bambini.
- 4 – Attenzione al getto di vapore.
- 5 – Per spostare NutriCook, servitevi delle due maniglie del recipiente.
- 6 – Non conservate alimenti nella NutriCook.
- 7 – Non usate mai candeggina o prodotti clorati, che potrebbero alterare la qualità dell'acciaio inossidabile.
- 8 – Non lasciate il coperchio in ammollo nell'acqua.
- 9 – Sostituite la guarnizione ogni anno.
- 10 – È obbligatorio fare verificare NutriCook in un Centro di assistenza autorizzato TEFAL dopo 10 anni d'uso.
- 11 – Mai forzare il manico per aprire NutriCook.

Garanzia

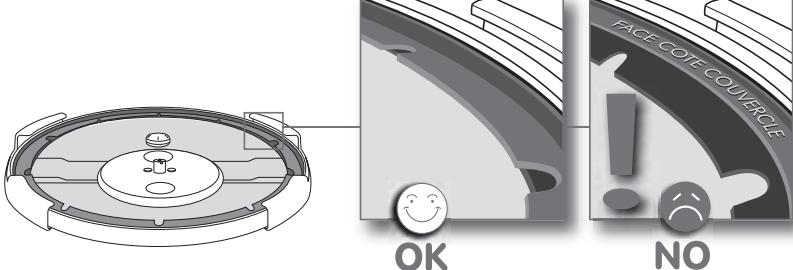
- Nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso, **il recipiente della vostra nuova pentola a pressione TEFAL è garantito 10 anni** contro:
 - Ogni difetto alla struttura metallica del vostro recipiente,
 - Ogni deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Sugli altri pezzi, la garanzia su pezzi e manodopera, è di 1 anno** (salvo legislazione specifica al vostro paese), contro ogni difetto o vizio di fabbricazione.
- **Questa garanzia contrattuale sarà acquisita su presentazione dello scontrino di cassa o fattura di questa data d'acquisto.**
- **Queste garanzie escludono:**
- I deterioramenti causati dal mancato rispetto delle importanti precauzioni indicate nella guida o a utilizzi negligenti, in particolare:
 - Urti, cadute, utilizzo in forno,...

- Solo i Centri Assistenza autorizzati TEFAL sono abilitati a farvi beneficiare di questa garanzia.
- Chiamate il numero “Azur” per avere l’indirizzo del Centro Assistenza autorizzato TEFAL più vicino a casa vostra.

Marcature regolamentari

Marcatura	Localizzazione
Identificazione del fabbricante o marchio commerciale.	Corona di rivestimento.
Anno di fabbricazione, Identificazione dell’attrezzatura / riferimento modello.	Sul bordo superiore di una ganascia, visibile se il coperchio è in posizione "apertura".
Pressione superiore di funzionamento, Pressione massima di sicurezza.	Sotto il modulo di comando, con il modulo tolto dal coperchio.
Capacità.	Sul fondo esterno del recipiente.

TEFAL risponde alle vostre domande

Problemi	Raccomandazioni
Se non riuscite a chiudere il coperchio:	<p>Verificate che il manico di apertura/chiusura sia in posizione verticale.</p> <p>Verificate il corretto senso di montaggio della guarnizione, vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione".</p> 
Se NutriCook è stata scaldata in pressione senza liquidi all'interno:	Fate verificare NutriCook da un Centro assistenza autorizzato TEFAL.
Se l'indicatore di presenza di pressione non è salito e non esce niente dalla valvola durante la cottura	<p>Verificate che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il selettore di programmi di cottura si trovi su uno dei programmi di cottura. - la NutriCook sia chiusa bene.
Se l'indicatore di presenza di pressione è salito e non esce niente dalla valvola durante la cottura:	<p>Questo è normale durante i primi minuti. Se il fenomeno persiste, selezionare il programma . Aspettare la discesa dell'indicatore di presenza di pressione poi spostare il coperchio di apertura/ chiusura in posizione verticale.</p> <p>Pulite la valvola di funzionamento e il condotto di evacuazione del vapore sotto un getto d'acqua e verificate che il beccuccio della valvola di sicurezza sia mobile: Fig. 17. Vedere paragrafo "Pulizia e manutenzione".</p>
Se il vapore esce attorno al coperchio, verificate:	<p>La corretta chiusura del coperchio. Il posizionamento della guarnizione del coperchio. Il buono stato della guarnizione, se necessario, sostituitela. La pulizia del coperchio, della guarnizione e del suo alloggiamento nel coperchio. Il buono stato del bordo del recipiente.</p>

Problemi	Raccomandazioni
Se il vapore fuoriesce dal bordo del coperchio accompagnato da un rumore acuto, controlla:	Che il sigillo sia ben fissato sul corpo del prodotto.
Se non riuscite ad aprire il coperchio:	Verificate che il selettore sia su  . Verificate che l'indicatore di presenza di pressione sia in posizione bassa. Altrimenti: decomprimete. Non intervenite mai su questo indicatore di pressione.
Se gli alimenti non sono cotti o se sono bruciati, verificate:	Il tempo di cottura. La potenza della fonte di calore. Il corretto posizionamento del selettore di programma di cottura. La quantità di liquido.
Se sono bruciati degli alimenti nella NutriCook:	Lasciate in ammollo il recipiente per qualche tempo prima di lavarlo. Non usate mai candeggina o prodotti clorati.
Se uno dei sistemi di sicurezza si attiva:	Spegnete la fonte di calore. Lasciate raffreddare la NutriCook senza spostarla. Aspettate che l'indicatore di presenza di pressione sia sceso e aprite. Verificate e pulite la valvola di funzionamento, il condotto di scarico del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. Se il difetto persiste, fate verificare l'apparecchio da un Centro assistenza autorizzato TEFAL.
Se la valvola di decompressione (O) è smontata :	Abbia il vostro NutriCook® ispezionato da un TEFAL Approved Centro di Servizio.



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- ➊ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➋ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Vigtige forsigtighedsregler

Af hensyn til brugerens sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med gældende standarder og bestemmelser:

- Direktiv om trykbærende udstyr
- Materialer bestemt til kontakt med fødevarer
- Miljø
 - Dette apparat er designet til brug i en almindelig husholdning.
 - Giv dig tid til at læse alle disse anvisninger og følg altid "Brugerguiden".
 - I lighed med alle andre kogeapparater, skal NutriCook være under opsyn, især hvis den bruges i nærheden af børn.
 - Stil ikke NutriCook ind i en varm ovn.
 - Vær altid forsiktig når du flytter din NutriCook under tryk. Undgå at røre varme dele (især metaldele). Brug håndtagene. Brug handsker, hvis nødvendigt. Kontroller jævnligt, at håndtagene på skålen er korrekt fastgjort. Skru dem om nødvendigt fast.
 - Brug ikke NutriCook til andre formål end det, den er beregnet til.
 - NutriCook koger under tryk. En ikke velegnet brug kan forårsage forbrændinger ved skoldning. Kontrollér at NutriCook er lukket korrekt, inden den sættes i gang. Se afsnittet "Lukning".
 - Kontrollér at ventilen er sat i udluftningsposition, før du åbner NutriCook.
 - Forcer aldrig åbningen af NutriCook. Sørg for, at trykket inde i trykkogerden er faldet. Se afsnittet "Sikkerhed".
 - Brug aldrig NutriCook uden væske, da det kan beskadige den alvorligt. Sørg for, at der altid er nok vand i den under kogning.
 - Brug kompatible varmekilder i henhold til brugsanvisningen.
 - Fyld ikke NutriCook mere end 2/3 op (max. mærke for opfyldning).
 - Brug ikke groft salt i trykkogerden, men tilføj fint salt, når kogningen er færdig.
 - Hvad angår fødevarer, der udvider sig under kogning, såsom ris, tørrede grønsager eller kompotter, må trykkogerden ikke fyldes op til mere end halvdelen af sin kapacitet.
 - Efter kogning af kød, der har et overfladisk skind (f.eks. oksetunge), som risikerer at svulme op på grund af trykket, må man ikke stikke ned i kødet, mens det er svulmet op, da der er risiko for skoldning. Vi anbefaler at stikke hul i skindet før kogning.
 - I tilfælde af klæbrige fødevarer (gule ærter, rabarber) skal man ryste NutriCook lidt før åbning, så fødevarerne ikke bliver slynget ud.
 - Kontrollér før hver brug, at ventilerne ikke er tilstoppede. Se afsnittet "Før kogning".
 - Brug ikke NutriCook til friturestegning under tryk med olie.
 - Foretag ikke indgreb på sikkerhedssystemerne ud over brugerens almindelige rengøring og vedligeholdelse.
 - Brug kun oprindelige reservedele fra TEFAL, som svarer til din model. Brug især NutriCook beholder og låg.
 - Dampe fra alkohol er antændelige. Bring tilberedningen i kog i ca. 2 minutter, før låget sættes på. Hold opsyn med apparatet, når der tilberedes opskrifter, som indeholder alkohol.
 - Brug ikke NutriCook til at opbevare sure eller salte fødevarer før eller efter kogning, da det risikerer at beskadige beholderen.
 - Tilbered altid opskrifter med mælk i NutriCook.

Opbevar disse anvisninger til senere brug

Tefal®

Lækker Ernæring

Innovere for at leve sundt

En god ernæring er selvfølgelig at spise varieret og afbalanceret, men ernæring er meget mere end bare ingredienser. Måden hvorpå de tilberedes spiller en væsentlig rolle for deres ernæringsmæssige og organoleptiske omdannelse (smag, konsistens osv.).

Eftersom alle apparater heller ikke er lige gode, har TEFAL udviklet et specielt sortiment med henblik på ERNÆRING FOR STØRRE GLÆDE: Veludtænkte redskaber der bevarer den ernæringsmæssige kvalitet og ingredienserne s rigtige smag.

DA

Tilbyde unikke løsninger

TEFAL investerer i forskning, for at designe apparater, der giver unikke ernæringsmæssige resultater, hvilket er blevet bekræftet af videnskabelige undersøgelser.

Informere

TEFAL har altid været en privilegeret partner i køkkenet i kraft af sine hurtige, praktiske og brugervenlige løsninger under madlavningen.

Hver eneste dag vil Lækker Ernæring fra TEFAL hjælpe dig med at dele glæden ved god mad og en afbalanceret ernæring med andre ved at:

- Favorisere og bevare de naturlige ingrediensers kvalitet, hvilket er væsentlig for din ernæring.
- Begrænse brugen af fedtstoffer.
- Hjælpe med at genfinde glemte smagsindtryk og dufte.
- Begrænse den tid, det tager at tilberede et måltid.

I denne produktserie tilbyder NutriCook® 4 programmer til de 4 fødevaregrupper.

Velkommen til NutriCook® verdenen!

NutriCook® : Den ernæringsrigtige trykkoger til god smag.

4 programmer for en specifik kogning til hver slags fødevare:

-  prog 1 Op til 2 gange flere C-vitaminer bevaret i grøntsagerne*
-  prog 2 Kulhydrater med mere langsom optagelse*
-  prog 3 Hurtigere kogning af kød for lige så meget bevaret B6-vitamin*
-  prog 4 Op til 25 % mere bevaret omega 3**

*: i forhold til en klassisk kogning - **: i forhold til bagning i ovn



En afbalanceret opskriftsbog: Fra torsk i pakker med små nye ærter, til kalvefrikassé og kold agurkesuppe m.m. Uden at glemme oversigter over kogning af de mest almindelige grønsager og fødevarer.

Beskrivelse

- | | |
|--|--|
| A. Kanal til udledning af damp | J. Beholder |
| B. Automatisk system til udledning af luft | K. Pakning til kanalen til udledning af damp |
| C. Stopur | L. Funktionsventil |
| D. Trykindikator | M. Sikkerhedsventil |
| E. Hank til åbning/lukning | N. Betjeningsmodulets fastgørelsessakse |
| F. Programvælger for kogning | O. Dekompressionsventil |
| G. Lågets krone | P. Max. mærke for opfyldning |
| H. Pakning | |
| I. Dampkurv | |

DA

Egenskaber

Diameter i bunden af NutriCook®

Kapacitet	Indv. Ø i beholder	Ø i bunden	NutriCooks varenr.	Materiale beholder og låg
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Rustfrit stål
8 L	25 cm	20 cm	P42214	

Informationer vedrørende standarder:

- Højeste driftstryk: 85 kPa.
- Maksimalt sikkerhedstryk: 120 kPa.

Kompatible varmekilder



- NutriCook kan bruges på alle typer varmekilder, også induktion.
- På el-kogeplader eller induktionsplader skal man bruge en plade med en diameter, der er lig med, eller mindre end NutriCooks bund.
- På en glaskeramisk plade skal man sørge for at beholderens bund er helt ren.
- På et gasblus må flammen ikke være bredere end beholderens diameter.

Lad aldrig beholderen varme op uden fødevarer, da det kan beskadige apparatet.

- På alle varmekilder skal man sørge for, at NutriCook står midt på den.

TEFAL tilbehørsdele

- De tilbehørsdele, der kan fås i handelen til NutriCook, er:

Tilbehørsdel	Varenr.
Pakning 6 L	X1010004
Pakning 8 L	X1010003
Stopur	X1060003

- Vedrørende udskiftning af andre reservedele eller reparationer, kontakt et autoriseret TEFAL serviceværksted.
- Brug kun oprindelige TEFAL reservedele, der svarer til din model.

Åbning

- Kontrollér at programvælgeren står på position  **Fig 8** og at trykindikatoren er faldet.
- Vip hanken til åbning/lukning op fra vandret position til lodret position (kæberne føres væk fra hinanden) : **Fig 1**
- Løft låget af.

Under
åbning/lukning er
det strengt
nødvendigt, at
modulet er sat på
låget.

Lukning

- Sæt låget på beholderen og kontrollér at den er placeret korrekt.
- Vip hanken til åbning/lukning fra lodret position til vandret position **Fig 2**.
- I slutningen af vandringen skal man presse lidt til for, at udløse låsemekanismen.
- Det er normalt, at låget ikke kan dreje frit på beholderen i låst position.

Hvis du ikke kan lukke låget:

- Kontrollér at hanken til åbning/lukning er placeret i lodret position.
- Kontrollér at pakningen sidder korrekt.

Betjeningsmodul

- Betjeningsmodulet er designet til at gøre det lettere at rengøre NutriCook.
- Når stopuret er taget af, kan beholderen og låget vaskes i opvaskemaskine.
- Betjeningsmodulet omfatter alle de nødvendige elementer til at bruge NutriCook. Så snart det er sat på låget, kan NutriCook bruges normalt.

Sådan tager man modulet af låget:

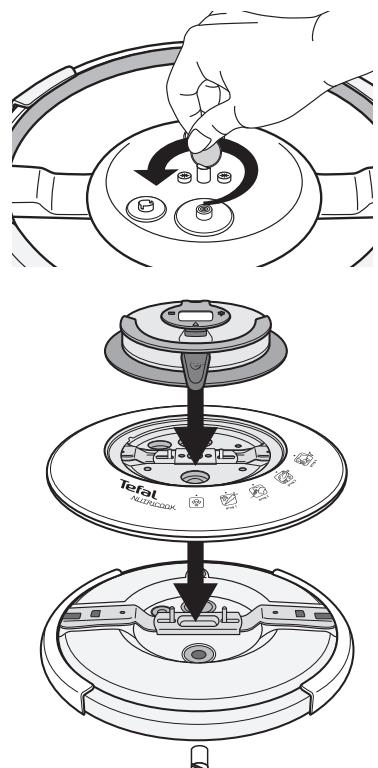
- Vend låget om.
- Skru møtrikken, der fastholder modulet, af med en mønt og hold samtidig fast på det med den anden hånd.
- Modulet holder kronen fast.

Sådan sætter man modulet på låget:

- Anbring kronen på låget.
- Anbring modulet med nedslået hank på låget.
- Vend helheden om, mens modulet holdes fast på låget og skru møtrikken, der fastholder modulet, i ved hjælp af en mønt.

Betjeningsmodulet kan kun være vendt på én måde.

Brug aldrig NutriCook uden kronen.



Minimal opfyldning

Sådan koger man direkte i beholderen

- Hæld altid en minimal mængde væske på mindst 25 cl (2 glas) ned i beholderen **Fig 3.**

Sådan dampkoger man

- Hæld 75 cl vand ned i bunden af beholderen.
- Stil dampkurven i bunden af beholderen. **Fig 5.**

Hvis NutriCook har varmet op uden væske i beholderen:

- Få NutriCook kontrolleret af et autoriseret TEFAL serviceværksted.

**De fødevarer, der
kommes ned i
dampkurven, må
ikke røre ved
NutriCooks låg.**

Maksimal opfyldning

- Fyld ikke NutriCook op over 2/3 af beholderens højde (mærke for maksimal opfyldning). **Fig 4.**

Med visse fødevarer

- Visse fødevarer udvider sig meget under kogning, som f.eks. ris, tørrede grønsager eller kompotter. Derfor må man ikke fyld NutriCook op over halvdelen af beholderens højde. **Fig 6.**

Brug af dampkurven

- Hæld 75 cl vand ned i beholderen.
- Anbring dampkurven i bunden af beholderen. **Fig 5.**

Brug af programvælgeren

- Hæftet med opskrifter, der følger med NutriCook, angiver hvilket program, der skal vælges til den enkelte opskrift.
- Generelt svarer kogeprogrammerne til:



Grønsager

prog 1



Stivelsesholdige madvarer

prog 2



Kød

prog 3



Fisk og skaldyr

prog 4

- I det tilfælde hvor visse opskrifter blander flere slags fødevarer, er programmet blevet valgt og godkendt af vores chefkok, for at sikre en udsøgt konsistens og smag.
- Hvis du ønsker at forny dig og at skabe dine egne opskrifter, eller at tilberede ingredienser, som ikke findes i skemaerne sidst i bogen, anbefales det at følge nedenstående anvisninger: "prog 1" til grøntsager, "prog 2" til bælgfrugter (eller opskrifter, der indeholder mindst én bælgfrugt), "prog 3" til kød og "prog 4" til fisk og skaldyr.
- Det valgte kogeprogram bestemmer varigheden af den blide dampfase: prog. 1 = 4 min., prog. 2 = 6 min., prog. 3 = 10 min., prog 4 = 4 min.
- Hvis madlavningen sker med dybfrosne ingredienser, har det ingen indflydelse på kogeprogrammet.
- Hvad angår supper, anbefaler vi at vælge prog 2.

Brug af stopuret

DA

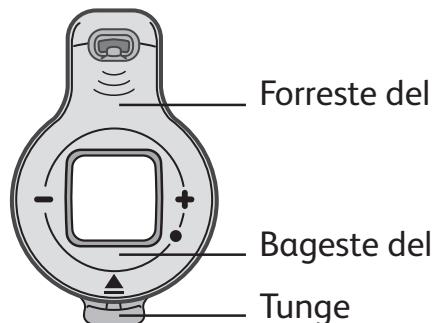
- NutriCook er ikke en traditionel trykkoger. TEFAL har innoveret den, for at beskytte fødevarernes ernæringsmæssige kvalitet bedst muligt og især for at fremhæve retternes smag.
- Hvert kogeprogram omfatter en blid dampfase i slutningen af kogningen, for at fremhæve fødevarernes smag. Dampen er hurtig og stærk i starten, men den bliver blid og moderat i slutningen af kogningen.
- Disse 2 kogemetoder begrænser fænomenet med for stærk gennemkogning og sikrer samtidig en perfekt kogning baseret på en høj organoleptisk kvalitet og en optimal bevarelse af næringsstoffer og andre vitaminer.
- Stopuret gør NutriCook meget brugervenlig og det er en uundværlig hjælp til alle opskrifter.

Isætning og aftagning af stopuret

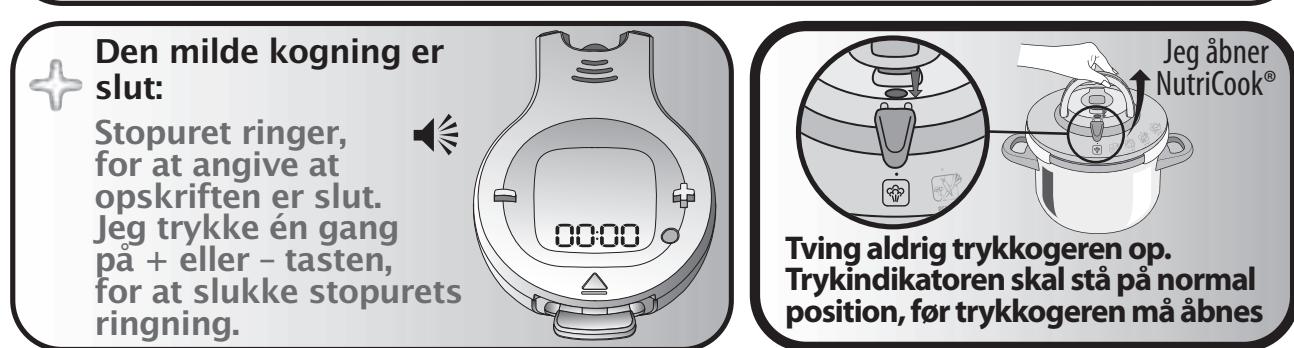
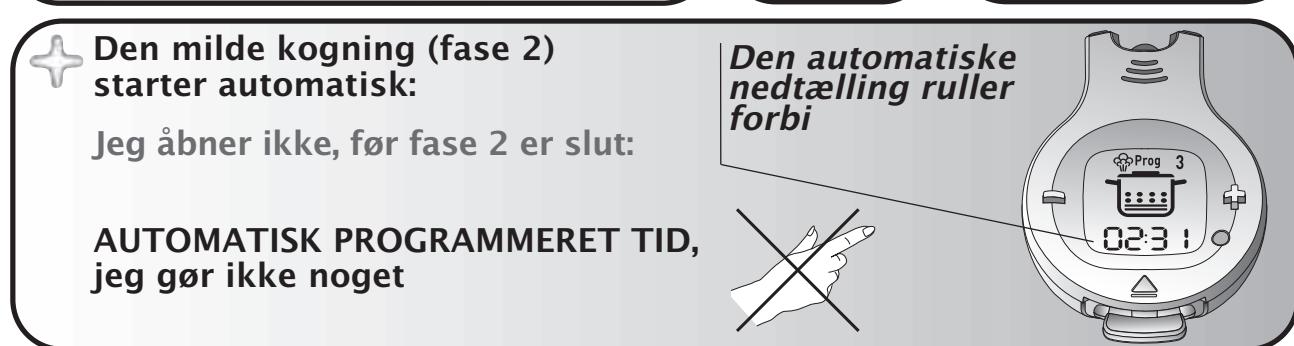
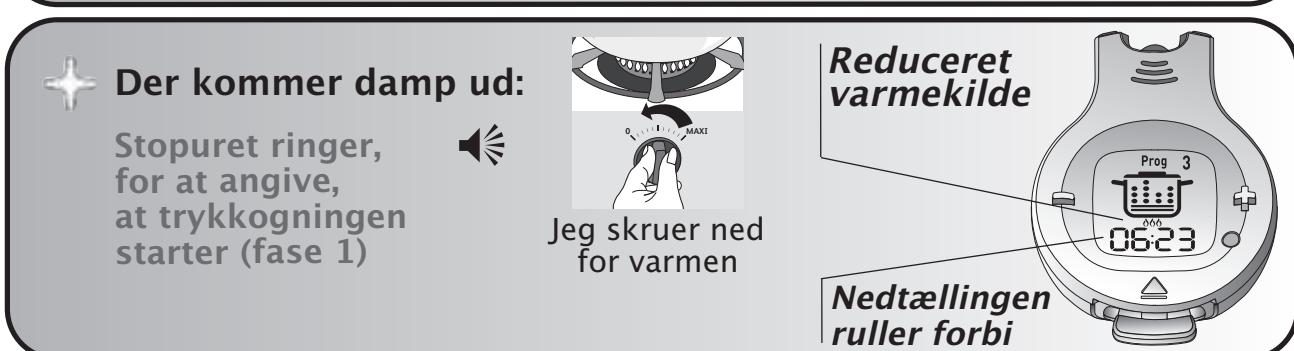
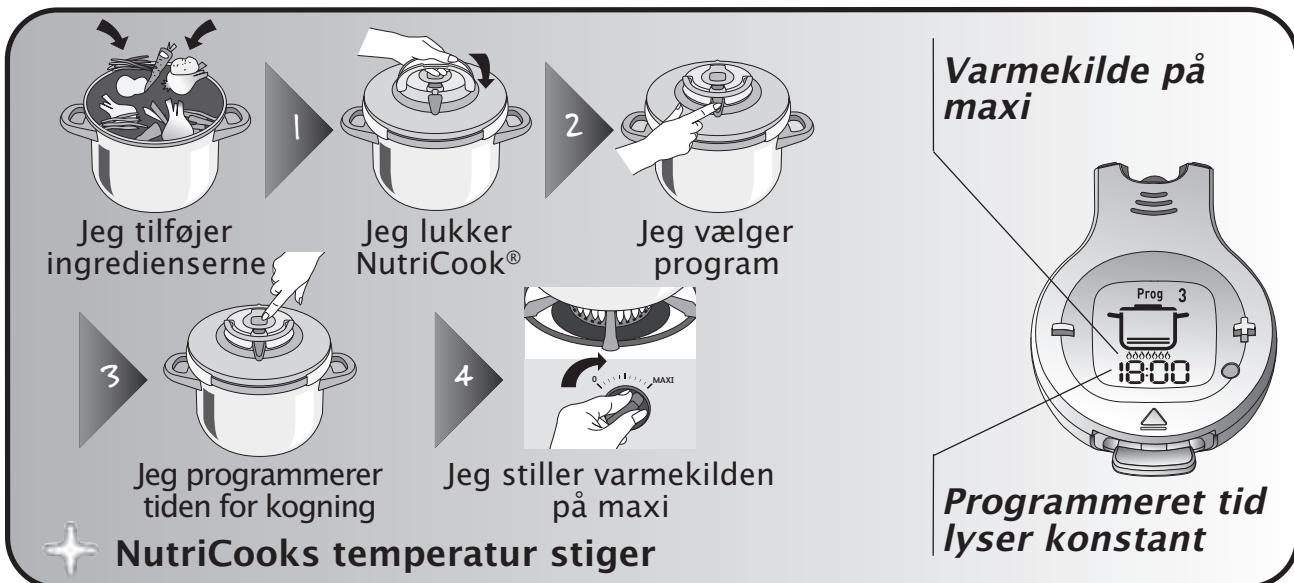
- For at sætte stopuret (**C**) i Fig. 7, skal man først føre den forreste del ind og dernæst clipse den bageste del ned.
- For at tage stopuret (**C**) af, skal man trykke på tungten og løfte den op.

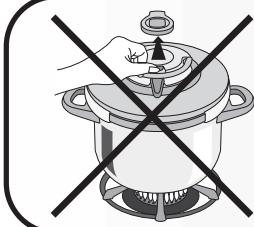
Alle kogninger sker i to faser:

- Varigheden af den første fase med trykkogning er direkte forbundet med den valgte opskrift eller den ingrediens, der skal koges. Denne tid skal programmeres på stopuret med + og – tasterne.
- Den anden fase med blid kogning er allerede programmeret i stopuret og du skal bare lade dig guide.
- Stopuret kan når som helst afbrydes ved at trykke på begge knapper samtidig.
- Under kogning er det kun muligt at ændre kogetiden, hvis stopuret er stillet på NutriCook. Under den blide dampfase kan der ikke justeres på kogetiden.



Åbn ikke NutriCook før den blide kogning er slut, da du risikerer at standse kogningen, før ingredienserne er helt kogte. Se afsnittet "I slutningen af kogningen".

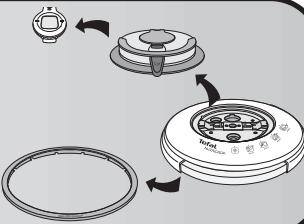




VIGTIGT

Tag ikke stopuret ud af sit rum under kogning.

Husk at fjerne timer, tætning og styringsmodulet under rengøring.



Hvis stopuret blinker konstant og udsender flere bip hurtigt efter hinanden.

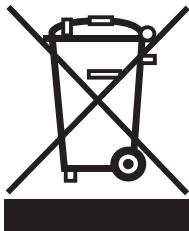
FEJLMEDDELELSE

Kontrollér:

- At stopuret er sat rigtigt på NutriCook®.
- At der er valgt et kogeprogram.
- Når låget hviler med toppen ned, undgå at trykke på + og - knapperne.



DA



- Batteriets levetid afhænger af, hvor ofte du benytter timeren. Du bør dog tage batteriet ud, når displayet slukkes helt eller delvist.
- Tag det brugte batteri ud, for at bidrage til at beskytte miljøet. Batteriet må ikke bortsaffaffes sammen med husholdningsaffaldet, men det skal afleveres på et særligt indsamlingssted. Batteriet i timeren er et lithium-batteri med mangan af typen knapbatteri. Det er i overensstemmelse med EU-lovgivningen.
- Du kan udskifte batteriet med referencen CR2032 i timeren, eller få det udskiftet i en forretning, som tilbyder denne form for serviceydelse.
- Åbn dækslet på batterirummet, for at tage batteriet ud af timeren. **Fig 11.**
- Luk forsigtigt batterirummet igen uden at skrue klappen for hårdt i igen. **Fig 11.**

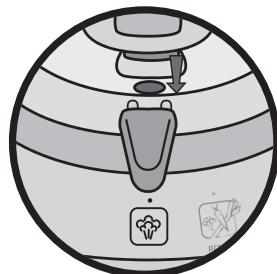
Anbefalinger vedrørende brug

- Forcer ikke batterirummets klap, når den skrues i igen.
- Hvis stopuret er blevet væk, kan du købe et nyt i alle autoriserede TEFAL serviceværksteder.

Første ibrugtagning

- Fyld beholderen 2/3 op med vand (max. mærke for opfyldning).
- Sæt dampkurven ned i beholderen.
- Luk NutriCook.
- Stil programvælgeren på PROG 4.
- Stil stopuret på 20 minutter.
- Stil NutriCook på en varmekilde, der er indstillet på maksimum.
- Når du hører et bip, angiver stopuret, at du skal skrue ned for varmen. **Fig. 12.**

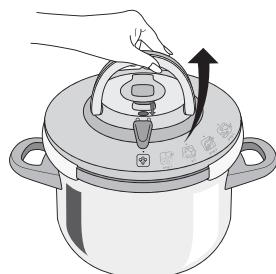
Vend NutriCook således, at vælgeren sidder ud for dig.



Fasen med trykkogning begynder.

- I slutningen af fasen med trykkogning hører du igen et bip, som angiver, at du skal slukke for varmekilden og stille programvælgeren på . **Fig. 8.**

Jeg åbner min NutriCook®



Fasen med blid trykkogning starter (automatisk programmeret tid).

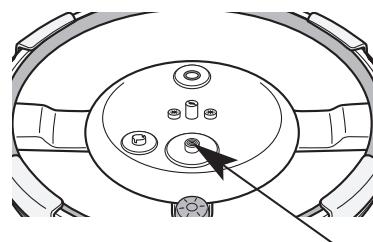
- I slutningen af fasen med blid trykkogning, angiver stopuret med et bip, at kogningen er slut .
- Kontrollér at trykindikatoren (D) er faldet.
- Før hanken til åbning/lukning op i lodret position for at åbne låget. **Fig. 1.**
- Tag stopuret af, skyd NutriCook og tør den af.

Tving aldrig trykkogeren op.
Trykindikatoren skal stå på normal position, før trykkogeren må åbnes

Brug af NutriCook

Før kogning

- Kontrollér før hver brug, at betjeningsmodulet er sat godt fast (brug en mønt) og kontrollér at dekompressionsventilen (L), der sidder indeni låget, kan bevæge sig ved at stille programvælgeren på PROG 1 og trykke på den med fingeren. **Fig. 17.**
- Kontrollér ligeledes at sikkerhedsventilen (M) kan bevæge sig: se **Fig. 18** og afsnittet « Rengøring og vedligeholdelse ».
- Luk NutriCook.



Dekompressionsventil

- Stil vælgeren på et af programmerne, som anført i hæftet med opskrifter. **Fig. 9.**
- Programmér den tid for kogning på stopuret, som er anført i opskriften. **Fig. 10.**
- Stil NutriCook på en varmekilde og stil denne varmekilde på sin maksimale effekt.

**Vend NutriCook
således, at vælgeren
er ud for dig selv.**

Under kogningen

Ligesom med alle andre kogeapparater, skal man holde opsyn med NutriCook, når der er børn i nærheden.

Dampen er meget varm, når den slipper ud af ventilen under drift.

- Det første lydsignal af timeren angiver, at du skal nedsætte styrken af varmekilden.

Fasen med trykkogning starter.

- Når trykkogningen er færdig, angiver det andet lydsignal af timeren, at du skal slukke for varmekilden og anbringe programvælgeren på . **Fig. 8.**

Fasen med blid trykkogning starter (automatisk programmeret tid).

- Hvis du ved en fejltagelse er kommet til at åbne NutriCook under fasen med blid kogning, skal du lukke den øjeblikkeligt igen og hvis du gør det, har det ingen indflydelse på kogningen.
- Tag ikke stopuret af under kogefaserne.

DA

I slutningen af kogningen

- Når kogningen under let tryk er færdig, angiver det tredje lydsignal af timeren, at kogningen er færdig.
- Kontrollér at trykindikatoren (**D**) er faldet.
- Før hanken til åbning/lukning op i lodret position, for at åbne låget. **Fig. 1**

Brug beholderens håndtag, hvis du har brug for at flytte NutriCook.

Rengøring og vedligeholdelse

- Det er vigtigt at overholde disse anbefalinger for rengøring og vedligeholdelse efter hver brug, for at apparatet fungerer korrekt.
- Vask NutriCook efter hver brug med vand tilsat lidt opvaskemiddel. Vask dampkurven på samme måde.
- Brug aldrig blegevand eller klorholdige produkter, da de kan forringe kvaliteten af det rustfrie stål.

Lad ikke fødevarer blive i NutriCook.

Sådan rengøres beholderen indvendigt

- Vask den med en skuresvamp og lidt opvaskemiddel.
- Hvis der er skinnende pletter indeni beholderen i rustfrit stål, skal man rengøre den med eddike.
- Beholderen kan vaskes i opvaskemaskine.

Sådan rengøres beholderen udvendigt

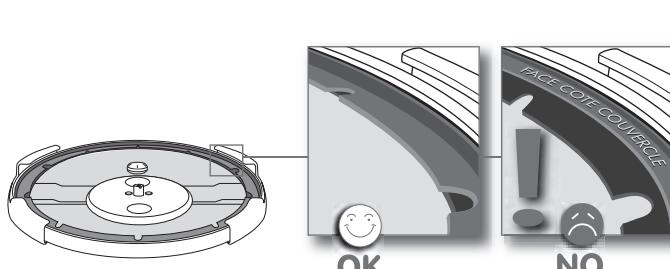
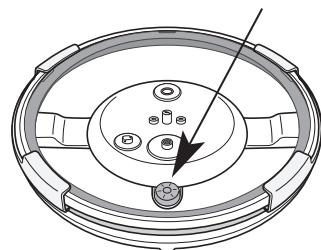
- Vask den med en klud og lidt opvaskemiddel.

Sådan rengøres låget

- Tag stopuret af.
- Vask låget med en klud og lidt opvaskemiddel.
- Når stopuret er taget af, kan låget vaskes i opvaskemaskine.
- Når uret, kontrolmodulet og pakningen er fjernet, kan låget rengøres i opvaskemaskine.
- Sådan rengøres dekompressionsventilen: Tag betjeningsmodulet af og skyl låget under rindende vand. Kontrollér at ventilens kanal ikke er tilstoppet ved at holde den op mod lyset. **Fig. 14**
- Hvis du ved en fejltagelse er kommet til at tage det automatiske system til udledning af luft af, skal du sætte det i igen ved at trykke på det og samtidig dreje det.

Vask aldrig
stopuret i vand
eller i
opvaskemaskine.

Base for det automatiske
system til udledning af luft.



Vask aldrig pakningen (H)
i opvaskemaskine.

- Rengør pakningen (H) og dens hulrum efter hver kogning.
- Vask pakningen med en klud og lidt opvaskemiddel.
- Sæt pakningen på igen, som vist **Fig. 15** og sørg for, at indskriften « face côté couvercle » (side mod låg) vender ind mod låget.

Sådan rengøres betjeningsmodulet og ventilerne

- Tag betjeningsmodulet af låget: Se afsnittet « Betjeningsmodul ».
- Vask modulet under rindende vand.
- Kontrollér at dampudledningens kanel (A) ikke er tilstoppet ved at holde den op mod lyset **Fig. 16**. Hvis det er tilfældet, skyl den under rindende vand.
- Kontrollér at driftsventilen (L), der sidder under låget, kan bevæge sig ved at stille programvælgeren på PROG 1 og trykke på den med fingeren: **Fig. 17**.
- Denne ventil kan rengøres under rindende vand.
- Kontrollér ligeledes, at sikkerhedsventilen (M) fungerer korrekt ved at trykke fast på den med en vatpind (f.eks.) i den centrale del af kanalen, der skal kunne bevæge sig: se **Fig. 18**. Denne ventil kan rengøres under rindende vand.
- Betjeningsmodulet kan også vaskes i opvaskemaskinen, når stopuret er taget af.
- Kontrollér at modulets pakning (K) er sat rigtigt i. Hvis pakningen ikke er sat i, eller hvis den er beskadiget, kan dampen strømme ud under modulet, når NutriCook er i brug. Pakningen har en form, der gør det let at tage den ud og sætte den i igen. Det er muligt, at købe denne reservedel i et autoriseret TEFAL serviceværksted.
- Kontrollér at trykindikatoren (D) er ren. Den kan vaskes under rindende vand.

Åbn aldrig
betjeningsmodulet

Husk at tage
stopuret af.

Brug aldrig en skarp
eller en spids
genstand til at
trykke på
sikkerhedsventilen.

DA

Sådan rengøres stop

Stopuret må ikke
vaskes i
opvaskemaskinen

- Brug en ren og tør klud.
- Brug ikke opløsningsmidler.
- Dyp aldrig stopuret ned i vand.

Opbevaring af NutriCook

- Vend låget om på beholderen.

Sikkerhed

- NutriCook er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

Sikkerhed under lukning

- Kæberne skal være i kontakt med lågets kant. Hvis det ikke er tilfældet, vil der strømme damp ud ved trykindikatoren og trykket kan ikke stige indeni NutriCook.

Sikkerhed under åbning

- Hvis NutriCook er under tryk, kan hanken til åbning/lukning ikke bevæges, da mekanismen er spærret af trykindikatoren.
- Forsøg i så fald aldrig at forcere åbningen af trykkogerden, men stil programvælgeren på og vent, indtil trykindikatoren (**D**) er faldet, før NutriCook åbnes.

Sikkerhed mod overtryk

- NutriCook er udstyret med to sikkerhedsanordninger mod overtryk:
- Første anordning: Sikkerhedsventilen (**M**) frigør trykket og der slipper damp vandret ud under betjeningsmodulet. **Fig. 19.**
- Anden anordning: Pakningen (**H**) lader dampen slippe lodret ud mellem låget og beholderen. **Fig. 20.**
- Hvis et af sikkerhedssystemerne mod overtryk bliver udløst:
 - Sluk for varmekilden.
 - Lad NutriCook køle helt af.
 - Åbn den.
 - Kontroller og rengør driftsventilen (**L**), kanalen til udledning af damp (**A**), sikkerhedsventilen (**M**) og pakningen (**H**).

Anbefalinger under brug

- 1 - Dampen er meget varm, når den slipper ud af driftsventilen.
- 2 – Så snart trykindikatoren stiger, er det ikke mere muligt at åbne NutriCook. Foretag aldrig indgreb på trykindikatoren.
- 3 – I lighed med alle andre kogeapparater, skal NutriCook være under opsyn, hvis den bruges i nærheden af børn.
- 4 – Vær forsiktig med dampstrålen.
- 5 – Brug beholderens to håndtag til at flytte NutriCook.
- 6 – Lad aldrig fødevarer blive i NutriCook.
- 7 – Brug aldrig blegevand eller produkter, der indeholder klor, som kan beskadige kvaliteten af rustfrit stål.
- 8 – Lad aldrig låget ligge i blød i vand.
- 9 – Udskift pakningen en gang om året.
- 10 – Det er strengt nødvendigt at få NutriCook kontrolleret i et autoriseret TEFAL serviceværksted efter 10 års brug.
- 11 – Forcér aldrig åbne/lukke mekanismen, for at åbne NutriCook.

DA

Garanti

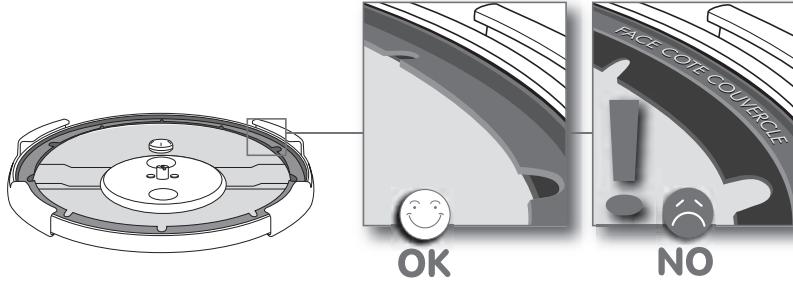
- Inden for rammerne af brug i henhold til brugsanvisningen er **beholderen** til din TEFAL trykkoger dækket af en **10-års garanti** mod:
 - Enhver fejl i forbindelse med beholderens metalstruktur.
 - En for tidlig ødelæggelse af basismetallet.
- De andre dele er dækket af en garanti for reservedele og arbejdskraft på 1 år (undtagen i tilfælde af specifik lovgivning i dit land) mod enhver fabrikationsfejl eller mangel.
- **For at gøre brug af denne bindende garanti, skal man fremvise kassebon eller regning udstedt på købsdatoen.**
- **Disse garantier udelukker:**

- Ødelæggelser på grund af en manglende overholdelse af de vigtige forsigtighedsregler eller en skødesløs brug, herunder især:
 - Stød, fald på gulvet, bagning i ovn, osv.
- Kun autoriserede TEFAL serviceværksteder er bemyndiget til at yde service i forbindelse med denne garanti.
- Ring til det opkaldsnummer ud for adressen til det nærmeste autoriserede TEFAL serviceværksted i forhold til din bopæl.

Lovbestemt mærkning

Mærkning	Placering
Identificering af fabrikanten eller varemærket	Lågets krone
Fabrikationsår, Identificering af udstyr / modellens varenr.	På en kæbes øverste kant, som er synlig, når låget er i ”åben” position.
Højeste driftstryk, Maksimalt sikkerhedstryk	Under betjeningsmodulet, når modulet er taget af låget.
Kapacitet	På beholderens udvendige bund.

TEFAL svarer på dine spørgsmål

Problemer	Anbefalinger
Hvis du ikke kan lukke låget:	Kontrollér at hanken til åbning/lukning er i lodret position. Kontrollér at pakningen vender rigtigt. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
	
Hvis NutriCook er blevet brugt under tryk uden væske indeni den:	Få NutriCook kontrolleret af et autoriseret TEFAL serviceværksted.
Hvis trykindikatoren ikke er steget og der ikke kommer damp ud under kogningen:	Kontrollér: <ul style="list-style-type: none"> - At programvælgeren står på et af kogeprogrammerne. - At NutriCook er lukket korrekt.
Hvis trykindikatoren er steget og der ikke kommer damp ud under kogningen:	Det er normalt i de første minutter. Hvis fænomenet vedvarer, vælg programmet ☁. Vent til trykindikatoren falder og vip dernæst hanken til åbning/lukning op i lodret position. Rengør driftsventilen og driftsventilens kanal under rindende vand og kontrollér, at sikkerhedsventilens ventiklap kan bevæge sig: Fig. 17. Se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
Hvis der strømmer damp ud omkring låget, kontrollér:	At låget er lukket korrekt. At lågets pakning sidder korrekt. At pakningen er i god stand. Skift den om nødvendigt ud. At låget, pakningen og pakningens rum i låget er rene. At beholderens kant er i god stand.
Hvis der slipper damp ud ved låget, samtidig med en gennemtrængende lyd, tjek:	At pakningen ikke sidder i klemme mellem beholderen og låget.

DA

Problemer	Anbefalinger
Hvis du ikke kan åbne låget:	Kontrollér at programvælgeren står på . Kontrollér at trykindikatoren er i lav position. Hvis ikke: Frigør trykket. Forsøg aldrig at foretage indgreb på trykindikatoren.
Hvis fødevarerne ikke er blevet kogt eller de er brændt på, kontrollér:	Tiden for kogning. Varmekildens effekt. Programvælgerens placering. Mængden af væske.
Hvis fødevarerne er brændt på i NutriCook:	Lad beholderen stå i blød et stykke tid, før den vaskes. Brug aldrig ble gevand eller produkter, der indeholder klor.
Hvis et af sikkerhedssystemerne er blevet udløst:	Sluk for varmekilden. Lad NutriCook køle af uden at flytte den. Vent indtil trykindikatoren er faldet og åbn dernæst NutriCook. Kontrollér og rengør driftsventilen, kanalen til udledning af damp, sikkerhedsventilen og pakningen. Hvis fejlen vedvarer, få apparatet kontrolleret af et autoriseret TEFAL serviceværksted.
Hvis trykventilen (O) er afmonteret :	Få din NutriCook kontrolleret af et godkendt TEFAL service center.



Værn om miljøet – Smid ikke dette apparat i skraldespanden

- ➊ Produktet indeholder værdifulde materialer, som kan genanvendes.
- ➋ Indlever det til et godkendt afleveringssted for elektriske produkter.

Viktiga försiktighetsåtgärder

För din säkerhet uppfyller apparaten gällande bestämmelser och standarder:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material godkända för livsmedelskontakt
- Miljö
 - Apparaten är avsedd för hemmabruk.
 - Läs noga igenom samtliga instruktioner och se alltid "Bruksanvisningen".
 - Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över NutriCook, i synnerhet om barn befinner sig i närheten.
 - Placera inte NutriCook i en varm ugn.
 - Var alltid försiktig om du flyttar din NutriCook under tryck. Ta aldrig på varma ytor (i synnerhet metalldelar). Använd handtagen och vreden. Använd grytlappar när det behövs. Kontrollera regelbundet att handtagen på kärlet sitter ordentligt fast. Skruva åt dem vid behov.
 - Använd inte NutriCook för något annat ändamål än det den är avsedd för.
 - NutriCook kokar under tryck. Om den används på ett olämpligt sätt, kan det leda till brännskador. Se till att NutriCook är ordentligt stängd, innan du sätter i gång den. Se rubriken "Stänga".
 - Se till att väljaren är i läge tryckminskning innan NutriCook öppnas.
 - Ha inte för bråttom när du öppnar din NutriCook. Försäkra dig om att trycket inne i den har sjunkit. Se rubriken "Säkerhet".
 - Använd aldrig NutriCook utan vätska, det förorsakar allvarliga skador på den. Se till att den alltid innehåller tillräckligt med vätska under kokningen.
 - Använd alltid kompatibla värmekällor enligt instruktionerna.
 - Fyll inte NutriCook till mer än 2/3 (max markering).
 - Använd inte grovt salt i tryckkokaren, tillsätt i stället salt i slutet av tillagningen.
 - För livsmedel som sväller under kokningen, som t.ex. ris, torkade grönsaker eller kokt frukt, ... fyll inte NutriCook till mer än hälften av dess kapacitet.
 - Efter kokning av kött med ett yttre skinn som kan svälla på grund av trycket (t.ex. oxtunga), stick inte hål i köttet så länge skinnet är uppsvällt: du kan bränna dig. Stick hål i köttet före kokningen.
 - Vid tillagning av trögflytande ingredienser (torkade ärtor, rabarber...) skall NutriCook skakas om en aning innan den öppnas, så att innehållet inte sprutar ut.
 - Kontrollera före varje användning att ventilerna inte är igensatta. Se rubriken "Före kokningen".
 - Använd inte NutriCook till att flottyrkoka med olja under tryck.
 - Gör inga ingrepp i säkerhetssystemen som inte ingår i föreskrifterna för rengöring och underhåll.
 - Använd endast originaldelar från TEFAL, som passar din modell. Använd endast ett NutriCook kärl och lock.
 - Alkoholångor är lättantändliga. Koka upp ca 2 minuter innan du sätter på locket. Håll apparaten under uppsikt när du tillagar recept baserade på alkohol.
 - Använd inte NutriCook för förvaring av sura eller salta livsmedel före och efter kokning.
 - Gör aldrig ett recept innehållande mjölk i NutriCook.

SV

Spara instruktionerna

Tefal®

Tasty Nutrition

Innoverar för din hälsa

Näring är givetvis att äta varierat och balanserat... men inte bara det, näring är mycket mer än ingredienserna. Tillagningen av maten spelar en viktig roll i hur näringen och smakupplevelserna förvandlas (smak, konsistens...). Eftersom alla apparater inte är likvärdiga, har TEFAL utvecklat en serie som fokuserar på NÄRING FÖR MER NJUTNING: smarta produkter som bevarar all näring och låter ingrediensernas smakämnen komma fram..

Erbjuder unika lösningar

TEFAL investerar i forskning för att skapa apparater med unik näringssprestanda som dokumenterats i vetenskapliga studier.

Information

TEFAL är sedan långt tillbaka din perfekta matlagningspartner för att tillaga snabba, praktiska och trevliga måltider.

Dag efter dag hjälper serien Tasty Nutrition från TEFAL dig att skapa läckra måltider och en balanserad kost genom att:

- främja och bevara ingrediensernas naturliga kvalitet som är väsentligt för din kost,
- begränsa intaget av fett,
- främja en autentisk smak och bortglömda smakämnen,
- begränsa tiden som ägnas åt att tillaga en måltid.

I den här serien produkter erbjuder NutriCook® 4 program för de 4 olika livsmedelsfamiljerna.

Välkommen till NutriCook® världen!

NutriCook® : tryckkokaren Nutritious & Delicious

4 specifika tillagningsprogram för varje kostgrupp:

-  Upp till dubbelt så mycket C-vitamin bevaras i grönsakerna*
-  Långsammare upptag av kolhydrater*
-  Snabbare tillagning av kött som bevarar lika mycket vitamin B6*
-  Bevarar upp till 25 % mer omega 3**

*: jämfört med traditionell tillagning - **: jämfört med ugnstillagning

SV



Ett recephäfte med balanserade recept: från torskknyten med vårrärter till frikassé och kall gurksoppa ... Utan att glömma tabeller med tillagningstider för de huvudsakliga typerna av grönsaker och baslivsmedel.

Beskrivning

- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| A. Ångutsläpp | I. Ånginsats |
| B. Automatiskt luftutsläpp | J. Kärl |
| C. Timer | K. Packning ångutsläpp |
| D. Tryckindikator | L. Tryckminskningsventil |
| E. Båge öppna/stänga | M. Säkerhetsventil |
| F. Väljare tillagningsprogram | N. Låsaxel kontrollpanel |
| G. Infattningsring | O. Ångreduktionsventil |
| H. Packning | P. Max markering |

Produktergenschaften

Bottendiameter NutriCook®

Kapacitet	Inre kärl Ø	Botten Ø	artikelnummer NutriCook	Material i kärl och lock
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Rostfritt stål
8 L	25 cm	20 cm	P42214	

Teknisk information

- Drifttryck: 85 kPa
- Säkerhetstryck: 120 kPa

Kompatibla värmekällor



- NutriCook används på alla typer av värmekällor, inklusive induktion.
- På elspis och induction används en platta med likadan eller mindre diameter än NutriCooks botten.
- På keramisk spis, var noga med att kärllets botten är ren och torr.
- På gasspis får lågan inte synas utanför kärllets botten.
- På alla typer av hällar, se till att NutriCook är placerad mitt på värmekällan.

Värmt inte upp ett tomt kärl då det riskerar att skadas.

- Du kan köpa följande reservdelar till NutriCook:

Reservdelar	Artikelnummer
Packning 6 L	X1010004
Packning 8 L	X1010003
Timer	X1060003

- Vid byte av andra delar eller vid reparation, kontakta en auktoriserad TEFAL serviceverkstad.
- Använd endast originaldelar från TEFAL, som motsvarar din modell.

Öppna

- Kontrollera att tillagningsprogrammens väljare är i läge  **Fig 8** och att tryckindikatorn sjunkit.
- Fäll upp bågen öppna/stänga från horisontalt läge till vertikalt läge (greppen lossas): **Bild 1**
- Lyft av locket.

För att
öppna/stänga måste
kontrollpanelen vara
på plats på locket.

SV

Stänga

Greppen måste vara
i kontakt med
lockets kant.

- Placera locket på kärlet och se till att det noga sluter till.
- Fäll ner bågen öppna/stänga från vertikalt läge till horisontalt läge. **Bild 2.**
- Tryck lätt mot slutet för att utlösa låsmekanismen.
- Det är normalt att locket kan vridas fritt på kärlet i stängt läge.

Om du inte kan stänga locket:

- Kontrollera att bågen öppna/stänga är i vertikalt läge.
- Kontrollera att packningen är rätt fastsatt.

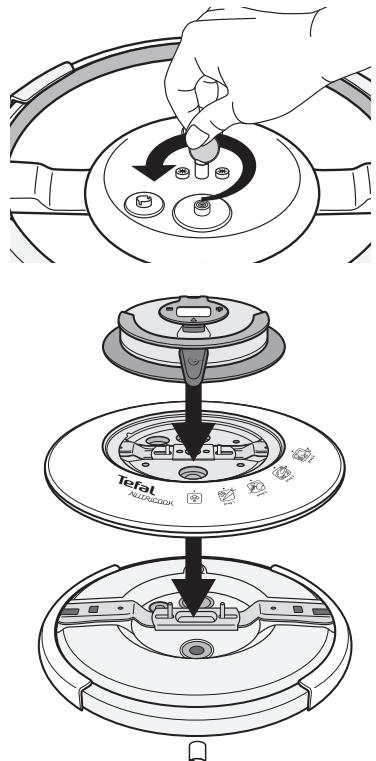
Kontrollpanel

- Kontrollpanelen är framtagen för att underlätta rengöringen av NutriCook.
- När timern är avtagen kan kärlet och locket diskas i diskmaskin.

- Kontrollpanelen innehåller samtliga komponenter för att NutriCook ska fungera. Så snart den är fastsatt på locket kan NutriCook användas normalt.

För att ta av kontrollpanelen från locket:

- Vänd på locket.
- Skruva av låsmuttern på kontrollpanelen med hjälp av ett mynt, samtidigt som du håller i kontrollpanelen med den andra handen.
- Infattningsringen hålls fast av kontrollpanelen.



För att låsa kontrollpanelen på locket:

- Placera infattningsringen på locket med lufthålet för det automatiska luftutsläppet (B) inpassat över den grå ventilen.
- Placera kontrollpanelen, bågen nerfälld, på locket.
- Vänd på alltihop samtidigt som kontrollpanelen hålls fast mot locket och skruva fast låsmuttern med hjälp av ett mynt.

Kontrollpanelen kan endast sättas fast i en riktning.

Använd aldrig NutriCook utan infattningsringen (G).

Minimum nivå

För tillagning direkt i kärlet

- Minsta vätskemängd är 25 cl (2 glas). Bild 3.

Ångkokning

- Häll 75 cl vatten i kärlet.
- Placera ånginsatsen fylld med ingredienser på kärlets botten. Bild 5.

Om NutriCook har värmits upp utan vätska inuti:

- Låt en auktoriserad TEFAL serviceverkstad kontrollera NutriCook.

Ingredienserna i ånginsatsen ska inte röra vid NutriCooks lock.

Maximum nivå

- Fyll aldrig NutriCook till mer än 2/3 av kärlets inre volym (max markering). **Bild 4.**

Vissa typer av mat

- För livsmedel som sväller under kokningen, som t.ex. ris, torkade grönsaker eller kokt frukt, ... fyll inte NutriCook till mer än hälften av dess kapacitet. **Bild 6.**

Användning av ånginsatsen

- Häll 75 cl vatten i kärlet.
- Placera ånginsatsen på kärlets botten. **Bild 5.**

SV

Användning av programväljaren

- Receptboken som medföljer NutriCook anger lämpligt program för varje recept.
- Som vanligt motsvarar tillagningsprogrammen:



Grönsaker



Stärkelserik
mat



Kött



Fisk och
skaldjur

prog 1

prog 2

prog 3

prog 4

- För vissa recept som innehåller flera av kostgrupperna har programmet valts och bekräftats av vår kock för att garantera en perfekt konsistens och smak.
- Om du vill experimentera i köket och skapa egna recept eller laga till mat som inte står med i tabellen i slutet av häftet rekommenderar vi att du följer de här anvisningarna: använd "prog 1" till grönsaker, "prog 2" till stärkelserik mat (eller recept med minst en stärkelserik ingrediens), "prog 3" till kött och "prog 4" till fisk och skaldjur.
- Beroende på vilket tillagningsprogram du valt, varar den varsamma ångfasen i prog 1 = 4 min, i prog 2 = 6 min, i prog 3 = 10 min och i prog 4 = 4 min.
- Tillagning av djupfrysta ingredienser påverkar inte tillagningsprogrammen.
- För soppor rekommenderar vi att du väljer prog 2.

Användning av timern

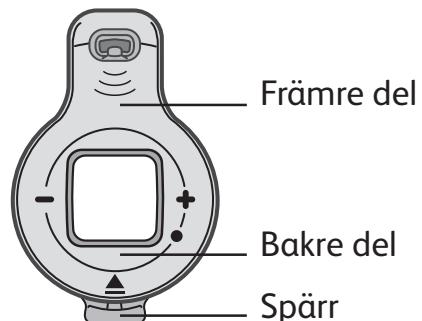
- NutriCook är inte en vanlig tryckkokare, TEFAL har innoverat för att på bästa sätt bevara matens näringssärde och i synnerhet låta maträtternas smak komma fram.
- Varje tillagningsprogram innehåller en fas med varsam ånga i slutet av tillagningen för att ge maten perfekt smak. Ångan är snabb och kraftfull i början och blir varsam och måttlig i slutet av tillagningen.
- De 2 tillagningssätten minskar risken för överkokning och garanterar en perfekt tillagning baserad på smakupplevelser med hög kvalitet samt optimalt bevarade näringssärden och vitaminer.
- För att underlätta användningen av NutriCook får du hjälp och vägledning av timern för dina recept.

Sätt fast och ta av timern

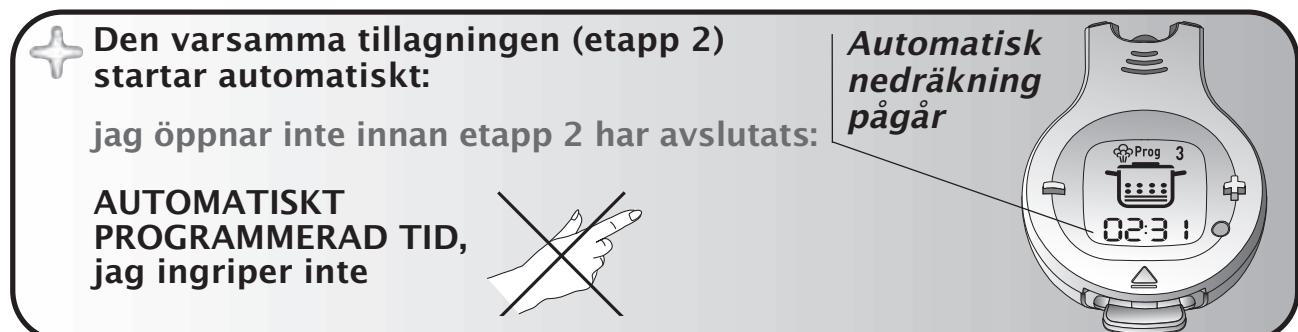
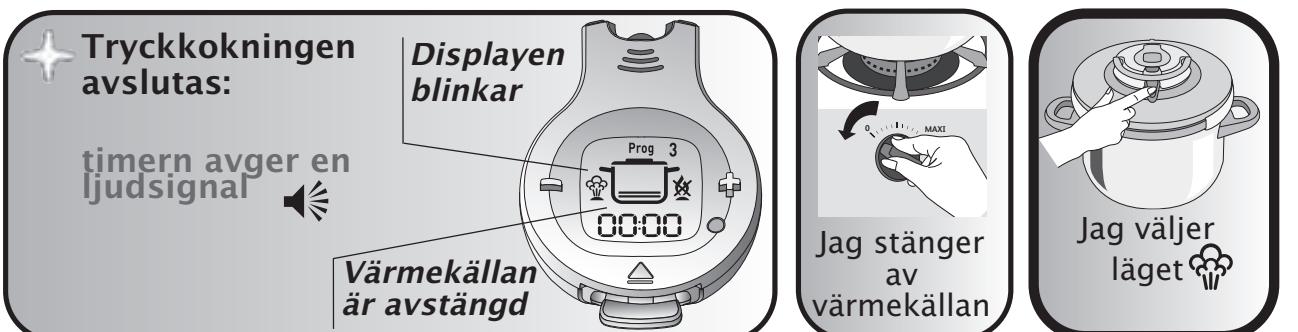
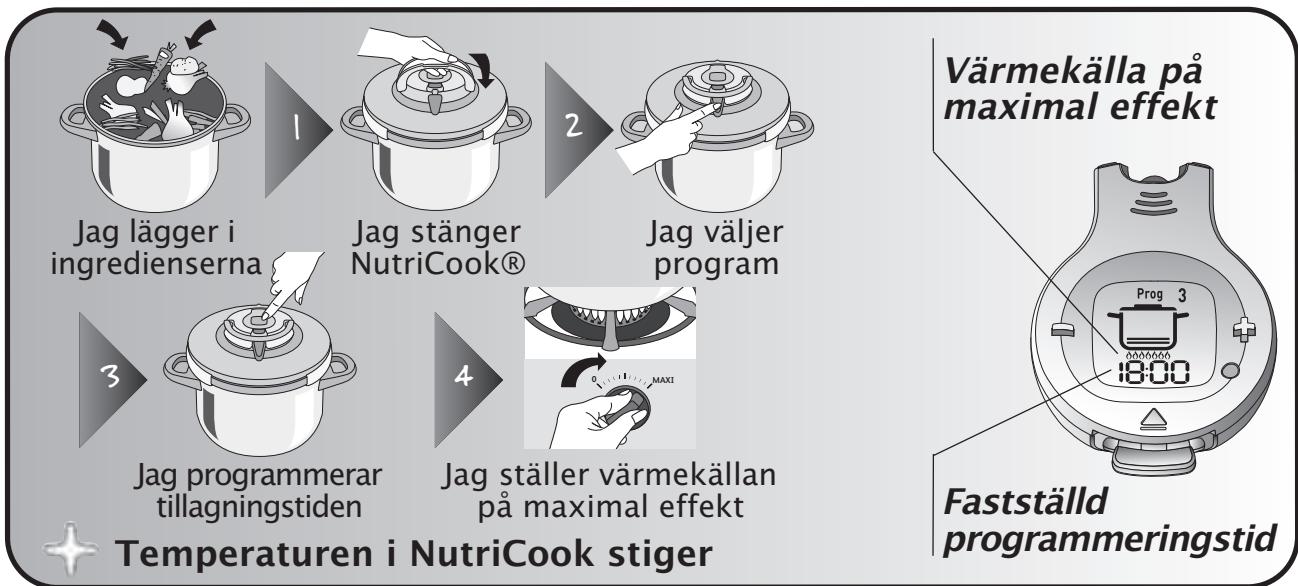
- Sätt fast timern (**C**) Bild 7, genom att först sätta i den främre delen och sätt därefter fast den bakre delen.
- Ta av timern (**C**), genom att trycka på spärren och lyft upp.

Varje tillagning sker i två faser:

- Hur länge den första fasen under tryck varar, beror direkt på vilket recept eller ingrediens som valts. Programmera tiden i timern med hjälp av knapparna – och +.
- Den andra varsamma tillagningsfasen är redan programmerad i timern och det enda du behöver göra är att följa den...
- Du kan stänga av timern när som helst genom att trycka samtidigt på båda knapparna.
- Under tillagningen kan du ändra tillagningstiden endast om timern är placerad på NutriCook. Under den varsamma ångfasen kan man inte ändra på tillagningstiden.

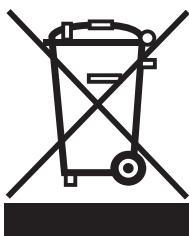


**Öppna inte NutriCook innan den varsamma tillagningen avslutats, du riskerar att avbryta tillagningen innan ingredienserna är helt färdiga.
Se rubriken "Efter kokningens slut".**





Byte av batterier



- Batteriets livslängd beror på hur mycket du använder timern. När timerdisplayen bara syns svagt eller inte alls är det dags att byta batteri.
- Hjälp till att skydda miljön genom att ta ut det använda batteriet. Lämna det sedan till återvinning. Batteriet är ett knappcells batteri med litium och mangan. Det följer europeiska riktlinjer.
- Du kan låta byta ut batteriet CR2032 i timern hos butiker som tillhandahåller den typen av service.
- Öppna batteriluckan för att byta ut batteriet till timern **Bild 11**.
- Stäng batterifacket försiktigt, vrid inte förbi fästena. **Bild 11**.

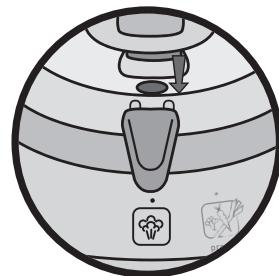
Rekommendationer vid användningen

- Tryck inte ner batterilocket för hårt när du stänger.
- Om du skulle bli av med timern, kan du köpa en ny på alla auktoriserade TEFAL serviceverkstäder.

Den första användningen

- Fyll på vatten upp till högst 2/3 av den inre volymen (max markering).
- Placera ånginsatsen i kärlet.
- Stäng NutriCook.
- Placera tryckväljaren på PROG 4.
- Programvara 20 minuter på timern.
- Placera NutriCook på en värmekälla som är inställd på maximal effekt.
- När ljudsignalen hörs, visar timern att värmekällan ska minskas. **Bild 12.**

Placera NutriCook så att väljaren är mittemot dig.



Tillagningsetappen under tryck startar.

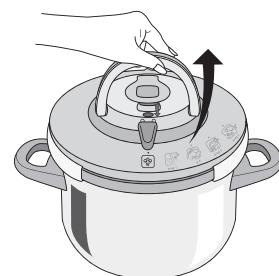
- I slutet av tillagningen under tryck hörs en ljudsignal, timern anger att värmekällan ska stängas av och väljaren för tillagningsprogrammen placeras på  **Bild 8.**

SV

Etappen med varsam tillagning under tryck startar (automatiskt programmerad tid).

- I slutet av den varsamma tillagningen under tryck, anger timerns ljudsignal att tillagningen är avslutad .
- Kontrollera att tryckindikatorn (D) sjunkit.
- Fäll upp bågen öppna/stänga till vertikalt läge för att öppna locket. **Bild 1.**
- Ta av timern, skölj NutriCook och torka den.

Jag öppnar min NutriCook®

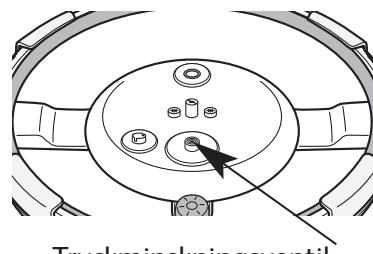


Ha aldrig för bråttom och forcera inte öppningen av tyckkokaren - försäkra dig om att tryckindikatorn är nere i normalläge.

Användning av NutriCook

Före kokningen

- Före varje användning, kontrollera att kontrollpanelen är rätt fastsatt (ta hjälp av ett mynt) och kontrollera att tryckminskningsventilen (L) på lockets insida är rörlig, genom att placera programväljaren på PROG 1 och genom att trycka med fingret. **Bild 17.**
- Kontrollera även att säkerhetsventilen (M) är rörlig; se **Bild 18** och rubriken "Rengöring och underhåll".
- Stäng NutriCook.



Tryckminskningsventil

- Placera väljaren på ett av programmen enligt anvisningarna i receptboken. **Bild 9**.
- Programvara tillagningstiden på timern enligt receptets anvisningar. **Bild 10**.
- Placera NutriCook på en värmekälla som är inställd på maximal effekt.

Placera NutriCook så att väljaren är mittemot dig.

Under kokningen

Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över NutriCook om barn befinner sig i närheten.

Ångan är mycket het när den kommer ut ur tryckminskningsventilen

- Det första pipet från timern anger att du ska sänka värmen.

Tillagningsetappen under tryck startar.

- I slutet av tryckkokningen, när den andra ljudsignalen hörs, ska du stänga av plattan och ställa tillagningsprogrammet på . **Bild 8**.

Etappen med varsam tillagning under tryck startar (automatiskt programmerad tid).

- Om du av misstag öppnar NutriCook under den varsamma tillagningen, stäng omedelbart, i så fall påverkas inte tillagningen.
- Ta inte av timern under tillagningsetapperna

Efter kokningens slut

- Vid slutet av tryckkokningen hörs den tredje ljudsignalen från timern, som anger att tillagningen är avslutad.
- Kontrollera att tryckindikatorn (**D**) sjunkit.
- Fäll upp bågen öppna/stänga till vertikalt läge för att öppna locket. **Bild 1**.

Använd kärlets handtag för att förflytta NutriCook.

Rengöring och underhåll

- För rätt funktion, var noga med att följa rekommendationerna för rengöring och underhåll efter varje användning.
- Diska NutriCook efter varje användning med ljummet vatten och diskmedel. Diska insatsen på samma sätt.
- Använd aldrig klorin eller klorprodukter då de kan förstöra den rostfriastålytan.

Lämna ej kvar mat i NutriCook.

Rengöring av kärlets insida

- Diska med en skursvamp och diskmedel.
- Om den rostfria insidan skimrar, rengör med ättika.
- Du kan diskha kärlet i diskmaskin.

Rengöring av kärlets utsida

- Diska med en svamp och diskmedel.

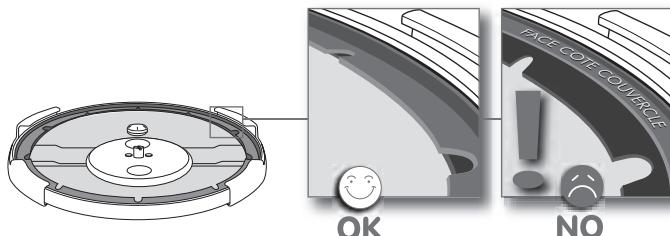
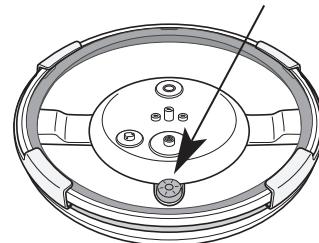
Rengöring av locket

- Ta av timern.
- Diska locket med en svamp och diskmedel.
- Du kan tvätta locket i diskmaskinen efter att du först avlägsnat timern, kontrollmodulen samt packningen.
- Om infattningsringen blivit fläckig av ingredienserna (morötter, apelsiner...) gnugga med en trasa fuktad i matolja och skölj därefter.
- Rengöring av tryckminskningsventilen: ta av kontrollpanelen och diskha locket under rinnande vatten. Kontrollera i dagsljus att ventilens utloppsrör inte är igensatt. **Bild 14**.
- Om du av misstag har tagit av basen på det automatiska luftutsläppet, sätt tillbaka den på sin plats genom att trycka och vrida samtidigt.

Placera aldrig
timern i vatten
eller i diskmaskin.

SV

Bas för automatiskt
luftutsläpp



Diska aldrig packningen i
diskmaskinen.

- Efter varje kokning, rengör packningen (**H**) och spåret.
- Diska packningen med en svamp och diskmedel.
- För att sätta packningen på plats igen se **Bild 15** och se till att texten " face côté couvercle " är mot locket.

Rengöring av kontrollpanelen och ventilerna

- Ta av kontrollpanelen från locket: se rubriken "Kontrollpanel".
- Diska kontrollpanelen under rinnande vatten.
- Kontrollera i dagsljus att ångutsläppet (**A**) inte är igensatt se **Bild 16**. Om det är igensatt, skölj under rinnande vatten.
- Kontrollera att tryckminskningsventilen (**L**) på lockets insida är rörlig, genom att placera programväljaren på PROG 1 och genom att trycka med fingret: **Bild 17**.
- Du kan rengöra denna ventil under rinnande vatten.
- Kontrollera även att säkerhetsventilen (**M**) fungerar rätt genom att trycka hårt med t.ex. en bomullspinne mitt i ventilen som ska vara rörlig: se **Bild 18**. Du kan rengöra denna ventil under rinnande vatten.
- Du kan även diskha kontrollpanelen i diskmaskin men var noga med att först ta av timern.
- Kontrollera att kontrollpanelens packning (**K**) sitter rätt på sin plats. Om packningen saknas eller är skadad, kan läckor uppstå under kontrollpanelen när NutriCook är i funktion. Packningens form gör det enkelt att ta av och sätta fast den igen. Vid behov kan du köpa en ny packning på en auktoriserad TEFAL serviceverkstad.
- Kontrollera att tryckindikatorn (**D**) är ren, du kan diskha den under rinnande vatten.

Öppna aldrig kontrollpanelen.

Glöm inte att ta av timern.

Använd inte ett vasst eller spetsigt föremål för att göra det.

Rengöring av timern

Diska inte timern i diskmaskin

- Använd en torr och ren trasa.
- Använd inte lösningsmedel.
- Rengör aldrig timern i vatten.

Förvaring av NutriCook

- Vänd locket upp och ner och placera det på kärlet.

Säkerhet

- NutriCook är utrustad med flera säkerhetsanordningar.

Säkerhet när den stängs

- Greppen måste vara i kontakt med lockets kant. Om de inte är det, läcker det ånga från tryckindikatorn och NutriCook kan inte öka i tryck.

Säkerhet när den öppnas

SV

- Om NutriCook är under tryck, kan bågen öppna/stänga inte aktiveras då mekanismen är låst av tryckindikatorn.
- I så fall, försök inte att forcera för att öppna, utan vrid välvjaren till och vänta tills tryckindikatorn (**D**) sjunker för att öppna NutriCook.

Säkerhet för övertryck

- NutriCook är utrustad med två säkerheter för övertryck:
- Den första säkerhetsanordningen: säkerhetsventilen (**M**) lättar på trycket och låter ånga strömma ut under kontrollpanelen: **Bild 19**.
- Den andra säkerhetsanordningen: packningen (**H**) låter ånga strömma ut mellan locket och kärlet. **Bild 20**.
- Om ett av dessa säkerhetssystem utlöses:
 - Stäng av värmekällan.
 - Låt NutriCook svalna helt.
 - Öppna.
 - Kontrollera och rengör tryckminskningsventilen (**L**), ångutsläppet (**A**), säkerhetsventilen (**M**) och packningen (**H**).

Rekommendationer vid användningen

- 1 - Ångan är mycket het när den kommer ut ur tryckminskningsventilen.
- 2 - Så snart tryckindikatorn stiger kan du inte längre öppna NutriCook. Försök aldrig att påverka tryckindikatorn.
- 3 - Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över NutriCook om barn befinner sig i närheten.
- 4 - Se upp för ångstrålar under pågående kokning.
- 5 - Använd kärlets två handtag för att förflytta NutriCook.
- 6 - Lämna ej kvar mat i NutriCook.
- 7 - Använd aldrig klorin eller klorprodukter då de kan förstöra den rostfriastålytan.
- 8 - Låt inte locket ligga i blöt i vatten.
- 9 - Byt ut packningen en gång om året.
- 10 - Låt en auktoriserad TEFAL serviceverkstad se över NutriCook var 10:e år.
- 11 - Bruka inte våld mot bågen öppna/stänga för att öppna NutriCook.

Garanti

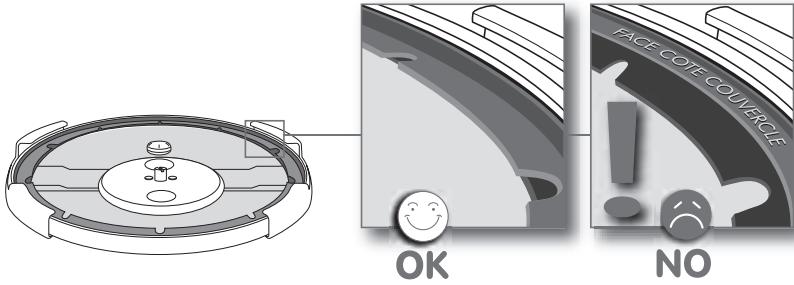
- Vid användning enligt instruktionerna i bruksanvisningen har TEFAL-kokarens **kärl** en **10 års garanti** mot:
 - Alla fel som är förknippade med produktens metalluppbryggnad,
 - För tidig försämring av basmetallen.
- **De andra delarna omfattas av 1 års garanti** (med undantag av specifik lagstiftning i ditt land), mot fel eller fabrikationsfel.
- **Garantin gäller mot uppvisande av kassakvitto eller faktura med inköpsdatum.**
- **Garantin täcker inte:**
- Skador som beror på att försiktighetsåtgärderna inte följts eller vårdslös användning, t.ex.:
 - Stötar, fall, användning i ugn, ...
- Endast en auktoriserad TEFAL serviceverkstad har rätt att erbjuda dessa garantirättigheter.
- Kontakta vår kundservice för adressen till närmaste auktoriserad TEFAL serviceverkstad.

Föreskrivna markeringar

Markering	Placering
Identifiering av tillverkaren eller märket	Infattningsring
Tillverkningsår, Identifiering av utrustningen / modellens artikelnummer	På den övre kanten på ett grepp, synlig när locket är i "öppet" läge.
Drifttryck, Säkerhetstryck	Under kontrollpanelen, när kontrollpanelen är avtagen från locket
Kapacitet	På kärlets yttre botten

SV

TEFAL vanliga problem och lösningar

Problem	Rekommendation
Om du inte kan stänga locket:	<p>Kontrollera att kåpen öppna/stänga är i vertikalt läge.</p> <p>Kontrollera att packningen är fastsatt i rätt riktning, se rubriken "Rengöring och underhåll".</p> 
Om NutriCook har värmts upp utan vätska inuti:	Låt en auktoriserad TEFAL verkstad kontrollera NutriCook.
Tryckindikatorn har ej rört sig uppåt och ingen ånga kommer från ventilen under kokning:	<p>Kontrollera att:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programväljaren är inställd på ett av tillagningsprogrammen. - NutriCook är ordentligt stängd.
Tryckindikatorn har rört sig uppåt och ingen ånga kommer ut under pågående ångkokning:	<p>Detta är normalt under de första minuterna.</p> <p>Om fenomenet inte upphör, välj programmet ☕. Vänta tills tryckindikatorn sjunker, fäll därefter upp kåpen öppna/stänga i vertikalt läge.</p> <p>Rengör tryckminskningsventilen och ångutsläppet under rinnande vatten och kontrollera att säkerhetsventilen är rörlig:</p> <p>Bild 17. Se rubriken "Rengöring och underhåll".</p>
Om ånga läcker ut runt locket, kontrollera:	<p>Att locket är ordentligt stängt.</p> <p>Att lockets packning är rätt placerad.</p> <p>Att packningen är i fullgott skick. Byt ut den vid behov.</p> <p>Att locket, packningen och dess skåra i locket är ren.</p> <p>Att kokarens ovankant är i fullgott skick.</p>
Om ånga kommer ut runt locket tillsammans med ett pipande ljud - kontrollera:	Att packningen inte kommit i kläm mellan kärlet och locket.

Problem	Rekommendation
Om du inte kan öppna locket:	Kontrollera att välvjaren är på . Kontrollera att tryckindikatorn är i det nedre läget. I annat fall: minska på trycket. Försök aldrig att påverka tryckindikatorn.
Om ingredienserna inte är färdiga eller om de är vidbrända, kontrollera:	Tillagningstiden Värmevällans effekt. Programvälvjarens läge. Mängden vätska.
Om ingredienserna är vidbrända i NutriCook:	Blötlägg kärlet en stund innan du diskar det. Använd aldrig klorin eller klorprodukter.
Om ett av säkerhetssystemen utlösts:	Stäng av värmevällan. Låt NutriCook svalna utan att förflytta den. Vänta tills tryckindikatorn sjunkit och öppna. Kontrollera och rengör funktionsventilen, ångutsläppet, säkerhetsventilen och packningen. Om felet fortgår, låt en auktoriserad TEFAL serviceverkstad kontrollera apparaten.
Om Ångreduktionsventilen (O) är demonterad:	Låt din NutriCook® bli inspekterad av TEFAL serviceverkstad.



Tänk på miljön!

- ① Din apparat innehåller värdefulla material som kan återvinnas och återanvändas.
- ② Lämna den därför på en återvinningsstation.

Tärkeitä varotoimia

Oman turvallisuutesi takia tämä laite täyttää siihen sovellettavat normit ja määräykset:

- Painelaitedirektiivi
- Elintarvikkeiden kanssa kontaktissa olevat materiaalit
- Ympäristö
 - Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi kotona.
 - Lue ja säilytä nämä käyttöohjeet huolellisesti.
 - Kuten kaikkien ruuanlaitossa käytettyjen laitteiden kohdalla NutriCookia on pidettävä tarkasti silmällä, kun sitä käytetään lasten lähellä. Älä koske kattilan kuumiin pintoihin.
 - Älä laita NutriCookia kuumaan uuniin.
 - Ole varovainen siirtäessäsi laitetta. Älä koske laitteen kuumiin osiin (metalliosat) vaan kosketa ainoastaan kahvoja, käytä tarpeen vaatiessa patakintaita. Tarkista säännöllisesti, että keittimen kahvat on kunnolla kiinnitetty. Ruuvaa ne uudelleen tarvittaessa.
 - Älä käytä NutriCookia muihin tarkoituksiin kuin mihin se on tarkoitettu.
 - NutriCook avulla valmistat ruokaa paineella. Vättääksesi käyttövirheet tämän tuotteen kanssa, noudata käyttöohjeita huolellisesti. Varmista, että NutriCook on kunnolla kiinni ennen sen ottamista käyttöön. Katso kappaletta "Sulkeminen".
 - Varmista, että valitsin on paineettomassa asennossa, ennen kuin avaat NutriCookin.
 - Älä koskaan avaa NutriCookia väkisin. Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut. Katso kappaletta "Turvallisuus".
 - Älä koskaan käytä NutriCookin ilman nestettä, se voi vahingoittaa tätä tuotetta. Varmista, että nestettä on aina riittävästi valmistuksen aikana.
 - Käytä käyttöohjeiden mukaista yhtä tai useampaa sopivaa lämmönlähdettä.
 - Älä täytä NutriCookia yli 2/3 (maksimitäytön merkin).
 - Älä käytä isorakeista suolaa painekeittimessä. Lisää hienoa suolaa keittämisen lopussa.
 - Koska jotkin elintarpeet turpoavat valmistettaessa, kuten riisi, kuivatut kasvikset tai soseet..., NutriCookia ei saa täyttää yli sen tilavuuden puolen välin.
 - Kun olet valmistanut lihaa, jossa on nahka tai pintakerros jäljellä (esim. naudankieli...) ja joka voi turvota paineessa, anna sen hieman jäähytyä ennen käsittelyä.
 - Kun valmistat seuravaanlaisia elintarvikkeita: kuivattuja herneitä, raparperia yms, NutriCookia on hieman "ravistettava" ennen sen avaamista.
 - Tarkista aina ennen käyttöä, että venttiilit eivät ole tukossa. Katso kappaletta "Ennen valmistusta".
 - Älä käytä NutriCookia paistaaksesi ruokaa öljyssä korkeassa paineessa.
 - Älä tee turvalaitteille muita toimenpiteitä kuin tavallinen puhdistus ja hoito.
 - Käytä vain alkuperäisiä TEFAL-varaosia, jotka sopivat malliisi. Erityisesti on käytettävä NutriCookia-kattilaa ja -kantta.
 - Alkoholihöyryt ovat helposti syttyviä. Kiehuta niitä noin 2 minuuttia ennen kannen laittamista paikoilleen. Tarkkaile laitetta, kun valmistat alkoholia sisältäviä reseptejä.
 - NutriCook:ssa ei tule säilyttää happamia tai suolaisia ruokia.
 - Älä käytä resepteissä maitoa.

Säilytä nämä ohjeet

Tefal®

Maittaava ruokaa

Innovointia terveytesi vuoksi

Hyvässä ravinnossa on kyse siitä, että syöt vaihtelevaa ja tasapainoista ruokaa ... mutta se ei riitä, sillä ravinnossa on kyse paljon muusta kuin vain aineksista. Valmistustapa on olennaisen tärkeää ruuan valmistuksen ja sen maun kannalta (maku, koostumus...).

Myös kaikki laitteilla on suri merkitys, TEFAL ovat kehittäneet valikoiman, joka keskittyy teemaan ENEMMÄN NAUTINTOA RUUASTA: tämän valikoiman laitteet ovat kekseliäitä ja ne säilyttävät ruuan kaikki ravintoaineet ja tuovat esiin ainesten todellisen maun.

Haluamme tarjota sinulle ainutlaatuisia ratkaisuja

TEFAL investoi tutkimukseen luodakseen laitteita, joiden ruuanvalmistusominaisuudet ovat ainutlaatuisia, nämä ominaisuudet on vahvistettu tieteellisissä tutkimuksissa.

FI

Me haluamme tiedottaa sinua

TEFAL on aina ollut kumppanisi ravitsemuksen alalla, yhtiö on tarjontanut nopeita, käytännöllisiä ja miellyttäviä laitteita aterioiden valmistusta varten. Joka päivä TEFAL-yhtiön Nutrition Gourmande -valikoima auttaa sinua jakamaan kulinaarisia iloja ja tasapainottamaan ravintoasi, tässä tarkoituksesta:

- me korostamme ja säilytämme elintarvikkeiden luonnillisen ominaismaun,
- me vähennämme rasvan käyttöä,
- me suosimme paluuta unohtuneisiin makuihin ja aromaehin,
- me lyhennämme ruuan valmistukseen tarvittavaa aikaa.

Tähän tuotemallistoon kuuluva NutriCook® tarjoaa 4 ohjelmaa 4 ruokaainesluokalle..

Tervetuloa NutriCook® maailmaan !

NutriCook® : Nutrition & Saveurs -painekeitin.

4 eri valmistusohjelmaa, jotka sopivat varta vasten kullekin elintarvikeryhmälle:

-  prog 1 Vihannekset säilyttävät jopa 2 kertaa enemmän C-vitamiinia*
-  prog 2 Hitaammin imeytyviä hiilihydraatteja*
-  prog 3 Lihan nopeampi valmistus nopeutuu, mutta siinä säilyy yhtä paljon B6-vitamiinia*
-  prog 4 Ruuassa säilyy jopa 25 % enemmän omega 3:a**

*: suhteessa perinteiseen valmistukseen - **: suhteessa paistamiseen uunissa



Keittokirja tasapainoisilla resepteillä: kevään herneistä turskapiljotteihin, vasikanlihahöystöstä kylmään kurkkukeittoon... unohtamatta tärkeimpien vihannesten ja peruselintarpeiden valmistusaikojen valmistusaikataulukkoa.

Kuvaus

- | | |
|--|-----------------------------------|
| A. Höyryyn poistoaukko | I. Höyrykori |
| B. Ilman automaattinen poistojärjestelmä | J. Kattila |
| C. Ajastin | K. Hyörynpoiston tiiviste |
| D. Paineenilmaisin | L. Käyttöventtiili |
| E. Avaus/sulkemiskahva | M. Turvaventtiili |
| F. Valmistusohjelmien valitsin | N. Käyttömoduulin kiinnitysakseli |
| G. Kannen kehä | O. Paineventtiili |
| H. Tiiviste | P. Enimmäistäytön rajan merkki |

Ominaisuudet

NutriCook® pohjan halkaisija

Tilavuus	Kattilan sisä Ø	Pohjan Ø	NutriCook-viite	Materiaali
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Ruostumaton teräs
8 L	25 cm	20 cm	P42214	

FI

Tärkeää tietoa

- Ylin käyttöpaine: 85 kPa
- Suurin turvallinen paine: 120 kPa

Sopivat lämmönlähteet



- NutriCook toimii kaikilla lämmitystavoilla, myös induktiolla.
- Sähköliedellä ja induktiolevyllä on käytettävä levyä, jonka läpimitta on yhtä suuri tai pienempi kuin NutriCookin pohja.
- Lasikeraamisella liedellä on varmistettava, että kattilan pohja on puhdas.
- Kaasuliedellä liekki ei saa ylittää kattilan halkaisijaa.
- Kaikilla lämmönlähteillä on varmistettava, että NutriCook on keskellä levyä.

Välttäksesi kattilan vaurioitumisen älä tyhjennä sitä kuumana.

TEFAL -lisätarvikkeet

- NutriCookiin on saatavilla seuraavat lisälaitteet:

Lisälaitteet	Viitteet
Tiiviste 6 L	X1010004
Tiiviste 8 L	X1010003
Ajastin	X1060003

- Jos sinun täytyy vaihtaa muita osia tai tehdä korjausia, ota yhteys valtuutettuun TEFAL-huoltokeskukseen.
- Käytä vain alkuperäisiä TEFAL-varaosia, jotka vastaavat malliasi.

Avaaminen

- Varmista, että valmistusohjelman valitsin on asennossa  **kuva 8** ja paineelinmaisin on laskenut.
- Käännä avaus/sulkemiskahva vaaka-asennosta pystyasentoon (leuat aukeavat): **kuva 1**
- Nosta kantta.

Sulkeminen

Leukojen on oltava kiinni kannen reunassa.

- Aseta kansi kattilalle ja varmista, että se on kunnolla paikoillaan.
- Käännä avaus/sulkemiskahva pystyasennosta vaaka-asentoon. **Kuva 2.**
- Paina hieman lopuksi, jotta lukitusmekanismi toimii.
- Suljetussa asennossa on normaalina, että kansi voi pyöriä vapaasti kattilalla.

Jos et voi sulkea kantta:

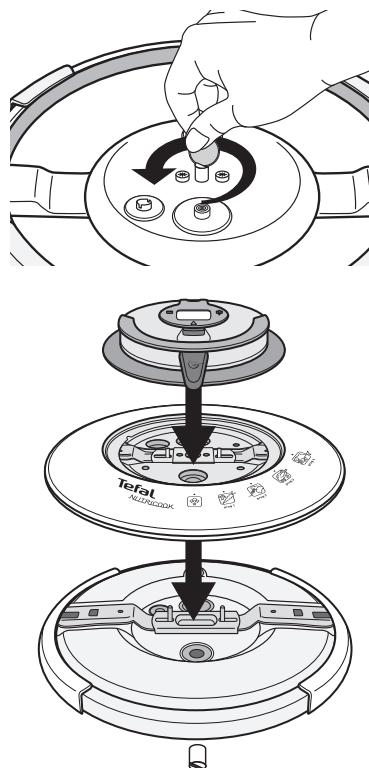
- Tarkista, että avaus/sulkemisripa on pystyasennossa.
- Tarkista, että tiiviste on kunnolla paikoillaan.

Käyttömoduuli

- Käyttömoduuli on suunniteltu siten, että se helpottaa NutriCookin puhdistusta.
- Kun ajastin on otettu pois, kattila ja kansia voidaan pestää astianpesukoneessa.
- Käyttömoduulissa on kaikki osat, joiden avulla NutriCook toimii. Heti kun kansia on kiinnitetty, NutriCookia voi käyttää normaalista.

Moduulin irrottaminen kannesta:

- Käännä kantta.
- Kierrä moduulin kiinnitysmutteri auki kolikon avulla, pitele moduulia toisella kädellä.
- Moduuli pitää kehää kiinni.



FI

Käyttömoduulin kiinnittäminen kannelle:

- Aseta kehä kannelle,
- Aseta moduuli ripa taitettuna alas kannelle.
- Käännä kokonaisuutta ja pitele moduulia kannella, kierrä kiinnitysmutteri kiinni kolikon avulla.

Käyttömoduulin voi laittaa vain yhteen asentoon.

Älä käytä NutriCook:ia ilman moduulia.

Minimitäytö

Höyrykoriin asetetut elintarvikkeet eivät saa koskea NutriCookin kanteen.

Valmistaminen suoraan kattilassa

- Laita aina minimimäärä nestettä, ainakin 25 cl (2 lasia). **Kuva 3.**

Höyryvalmistus

- Kaada 75 cl vettä kattilan pohjalle.
- Laita Nutrition-höyrykori kattilan pohjalle. **Kuva 5.**

Jos NutriCook on kuumentunut ilman nestettä sen sisällä:

- Tarkastuta NutriCook valtuutetussa TEFAL-huoltokeskuksessa.

Maksimitäytö

- Älä koskaan täytä NutriCookia yli 2/3 Kattilan korkeudesta (maksimitäytön merkki). **Kuva 4.**

Tietyt elintarpeet

- Tietyt elintarpeet laajenevat valmistuksen aikana, kuten riisi, kuivatut vihannekset tai soseet ... älä täytä NutriCookia yli kattilan puolivälin. **Kuva 6.**

Höyrykorin käyttö

- Kaada 75 cl vettä kattilan pohjalle.
- Laita höyrykori kattilan pohjalle. **Kuva 5.**

Ohjelmavalitsimen käyttö

- NutriCookin mukana tuleva reseptikirja ilmoittaa kullekin reseptille valittavan ohjelman.
- Yleisesti keitto-ohjelmat vastaavat seuraavaa:



Kasvikset

prog 1



Tärkkelys-
pitoiset
elintarpeet

prog 2



Liha

prog 3



Kalat ja
äyriäiset

prog 4

- Joissakin resepteissä kuitenkin sekoitetaan eri ryhmiin kuuluvia elintarpeita, keittiömestarimme on valinnut ja vahvistanut ohjelman, jotta ruuan maku ja koostumus olisivat mahdollisimman hyviä.
- Jos haluat kokeilla omia keitto-ohjeita tai keittää aineksia, joita ei mainita kirjan lopussa olevissa taulukoissa, noudata yllä olevia ohjeita: "prog 1" vihanneksille, "prog 2" tärkkelyspitoisille aineille (tai resepteille, jotka sisältävät vähintään yhden tärkkelysaineen), "prog 3" lihalle ja "prog 4" kalalle ja äyriäisille.
- Riippuen valitusta kypsennysohjelmasta, höyry kestää : ohjelma 1 = 4 min, ohjelma 2 = 6 min, ohjelma 3 = 10 min, ohjelma 4 = 4 min.
- Valmistusohjelman kannalta sillä ei ole väliä, valmistatko ruokaa pakastetuista aineksista.
- Keittoja varten kehotamme valitsemaan ohjelman 2.

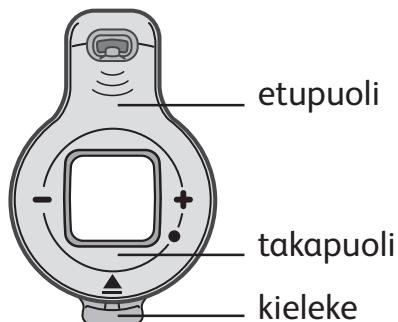
- NutriCook ei ole perinteinen painekeitin TEFAL on innovoinut voidakseen säilyttää parhaiten elintarvikkeiden ravinto-ominaisuudet mutta myös ennen kaikkea voidakseen taata, että valmistetut ruuat ovat mahdollisimman maukkaita.
- Jokaisessa valmistusohjelmassa on vaihe, jossa valmistus tapahtuu pehmeän höyryyn avulla valmistuksen lopussa, näin saadaan ainesten maku parhaiten esille. Höyry kypsyy nopeasti ja voimakkaasti alussa, mutta valmistuksen lopussa se muuttuu pehmeäksi ja sitä muodostuu vähemmän.
- Nämä kaksi 2 valmistusvaihetta vähentävät ylikypsyyden vaaraa ja ne takaavat, että valmistustulos on paras mahdollinen ja ainesten maku ja ravintosisältö sekä vitamiinit säilyvät mahdollisimman hyvin.
- Jotta NutriCookin käyttö olisi helpompaa, ajastin auttaa sinua resepteissä.

Ajastimen asettaminen paikoilleen ja sen poistaminen

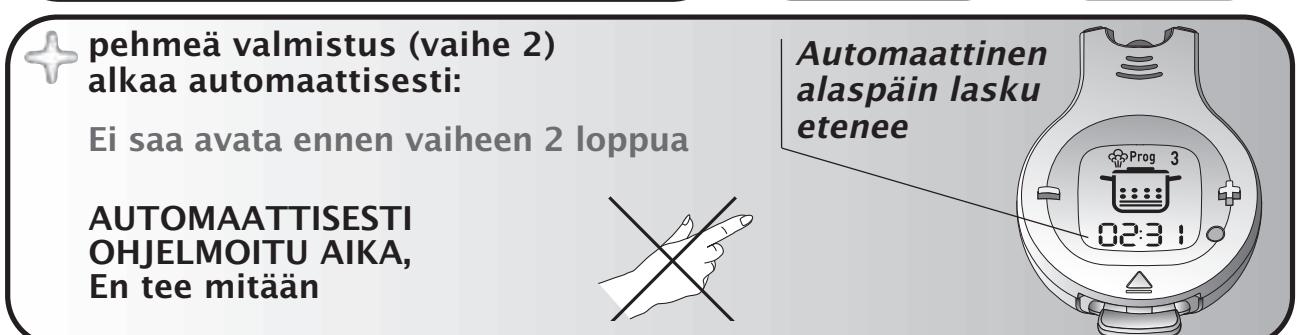
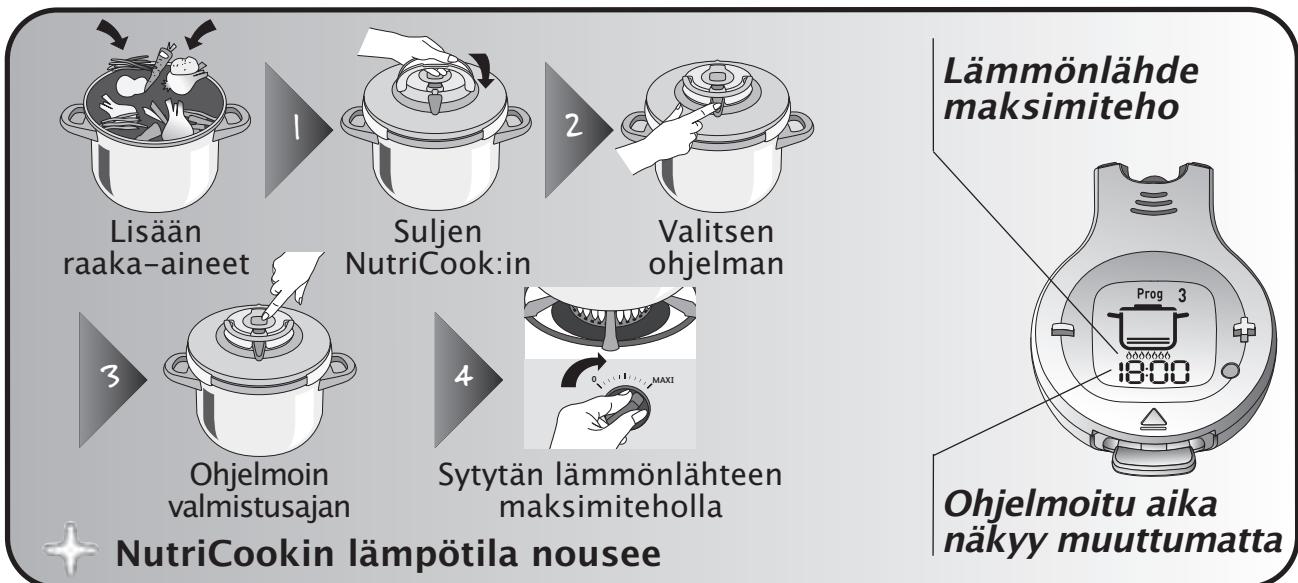
- Ajastimen (**C**) laittaminen paikoilleen **Kuva 7**, laita ensin etupuoli sisään ja naksauta sitten takapuoli.
- Ajastimen (**C**) poistaminen, paina kielekettä ja nosta.

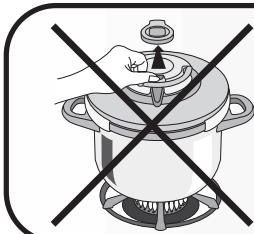
Jokaisessa valmistuksessa on kansi vaihetta:

- Ensimmäisen painekeittovaiheen kesto riippuu suoraan valitusta reseptistä tai valmistettavasta elintarvikkeesta, voit ohjelmoida valmistusajan ajastimella näppäinten – ja + avulla.
- Toisessa vaiheessa on kyse pehmeästä valmistuksesta, ja se on jo ohjelmoitu ajastimeen, sinun tulee vain seurata laitteen toimintaa...
- Voit ottaa ajastimen pois käytöstä painamalla samanaikaisesti molempia painikkeita.
- Ruuan valmistuksen aikana voit vaihtaa valmistusaikaa vain jos ajastin on asetetettu NutriCook:iin. Höyristyksen aikana et voi muuttaa valmistusaikaa.



Älä avaa NutriCookia ennen kuin valmistus on loppunut, muuten on vaara, että valmistus lakkaa ennen kuin ainekset ovat täysin kypsiä. Katso kappaletta « Valmistuksen loppu ».

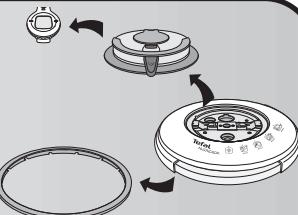




TÄRKEÄÄ

Älä ota ajastinta
pois paikoiltaan
valmistuksen
aikana.

Muista poistaa ajastin,
käyttömoduuli sekä
tiiviste ennen kuin
puhdistat kannen.



VIRHEVIESTI

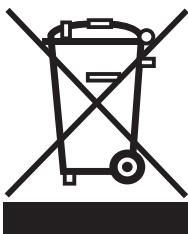
**Jos ajastin vilkuu
jatkuvasti
ja päästää
lähekkään
toistuvia
äänimerkkejä.**

Varmista, että:

- ajastin on paikoillaan NutriCookilla
- jokin valmistusohjelma on valittu
- Kannen ollessa ylösalaisin, vältä
painamasta + ja - näppäimiä.



Paristojen vaihtaminen



- Pariston käyttöaika riippuu ajastimen käyttötihyydestä. Jos kuitenkin huomaat, että näytö pimenee kokonaan tai osittain, poista paristo.
- Suojele ympäristöä poistamalla käytetty paristo. Älä heitä paristoa kotitalousjätteen mukana, vaan vie se erityiseen keräyspisteesseen. Ajastimen paristo on litium-manganeesi-tyyppinen nappiparisto. Paristo on eurooppalaisten säännösten mukainen.
- Voit vaihtaa ajastimessa olevan paristosi (viite: CR2032) tai pyytää kelpuutettua jälleenmyyjää vaihtamaan sen.
- Poista paristo ajastimesta avaamalla pariston tulppa. **Kuva 11.**
- Laita paristokorkki ja sulje varovasti, älä pakota sitä pysäyttäjien yli. **Kuva 11.**

Käyttösuoituskuksia

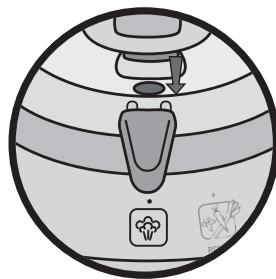
- Älä pakota paristokorkkia, kun suljet sen.
- Jos hukkaat ajastimen, voit hankkia uuden valtuutetusta TEFAL-huoltokeskuksesta.

FI

Ensimmäinen käyttö

- Täytä kattila vedellä 2/3 tasoon saakka (maksimitäytön merkki).
- Laita höyrykori kattilaan.
- Sulje NutriCook.
- Aseta paineenvälitsin asentoon PROG 4.
- Ohjelmoi 20 minuuttia ajastimella.
- Aseta NutriCook lämmönlähteelle, joka on säädetty maksimiteholle.
- Kun kuulet äänimerkin, ajastin ilmoittaa sinulle, että lämmönlähteen tehoa on vähennettävä. **Kuva 12.**

Suuntaa NutriCook siten, että valitsin on sinua vastapäätä.



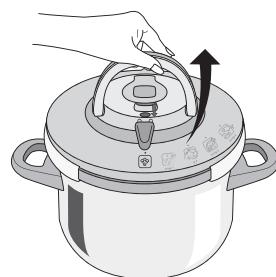
Painekeittovaihe alkaa.

- Painekeittovaiheen lopussa ajastimen äänimerkki ilmoittaa sinulle, että on aika sammuttaa lämmönlähde ja asettaa valmistusohjelman valitsin asentoon . **Kuva 8.**

Lempeä painekeittovaihe alkaa (automaattisesti ohjelmoitu aika).

- Lempeän painekeittovaiheen lopussa ajastimen äänimerkki ilmoittaa sinulle, että valmistus on päättynyt .
- Varmista, että paineenvilmaisin (**D**) on laskenut.
- Nosta avaus/sulkemisripa pystyasentoon kannen avaamiseksi. **Kuva 1.**
- Poista ajastin, huuhtele ja kuivaa NutriCook.

NutriCook:in avaaminen

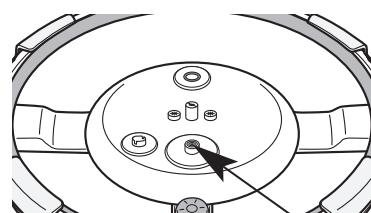


Varmista aina ennen kannen avaamista, että paine on laskeutunut.

NutriCookin käyttö

Avant la cuisson

- Aina ennen käyttöä on tarkistettava, että käyttömoduuli on kiinnitetty kunnolla (käytä kolikkoa) ja tarkista, että kannen sisällä sijaitseva paineenalennusventtiili (**L**) liikkuu, aseta tätä varten ohjelmaläitsin asentoon PROG 1 ja paina sitä sormella. **Kuva 17.**
- Tarkista myös, että turvaventtiili (**M**) liikkuu: katso **kuva 18** ja kappaletta «Puhdistus ja hoito».
- Sulje NutriCook.



Paineenlaskuventtiili

- Aseta valitsin jollekin reseptikirjassa ilmoitetulle ohjelmalle. **Kuva 9.**
- Ohjelmoi reseptissä ilmoitettu valmistusaika ajastimelle. **Kuva 10.**
- Laita NutriCook lämmönlähteelle, joka on säädetty maksimiteholle.

Suuntaa NutriCook siten, että valitsin sinua vastapäätä.

Valmistuksen aikana

Kuten kaikkien ruuanlaitossa käytettyjen laitteiden kohdalla NutriCookia on pidettävä tarkasti silmällä, kun sitä käytetään lasten lähellä.

Höyry on hyvin kuumaa, kun se purkautuu ulos käyttöventtiilistä.

- Kuullessasi ajastimen ensimmäisen äänimerkin, pienennä lämpölähde.

Painekeittovaihe alkaa.

- Kun kuulet ajastimen toisen äänimerkin painekeittämisen lopussa, sammuta lämpölähde ja aseta keittämisen ohjelmanvalitsin kohtaan . **Kuva 8.**

Pehmeä painekeittovaihe alkaa (aika on säädetty automaattisesti).

- Jos vahingossa avaat NutriCookin lempään painekeittovaiheen aikana, sulje se välittömästi, tässä tapauksessa valmistukselle ei koidu haittaa.
- Älä ota ajastinta pois valmistusvaiheiden aikana.

FI

Valmistuksen loppu

- Kun kuulet ajastimen kolmannen äänimerkin miedon painekeittämisen lopussa, keittäminen on päättynyt. 
- Varmista, että paineenilmaisin (**D**) on laskenut.
- Nosta avaus/sulkemisripa pystyasentoon kannen avaamiseksi. **Kuva 1.**

Kun siirräät NutriCookia, käytä kattilan kahvoja.

Puhdistus ja hoito

- Jotta laite toimii kunnolla, on aina käytön jälkeen noudatettava puhdistus- ja hoitosuosituksia.
- Pese NutriCook aina käytön jälkeen vedellä, johon on lisätty astianpesuainetta.. Toimi samalla tavalla korin suhteen.
- Älä koskaan käytä klooripitoisia tuotteita, ne voivat vahingoittaa ruostumatonta terästä.

Älä jätä ruokaa NutriCookiin.

Kattilan sisäpuolen puhdistus

- Pese hankaussienellä ja astianpesuaineella.
- Jos kattilan sisustan ruostumaton teräs heijastelee sinisenä, se on puhdistettava etikalla.
- Voit laittaa kattilan astianpesukoneeseen.

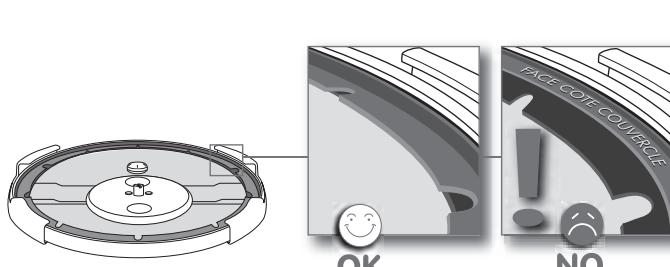
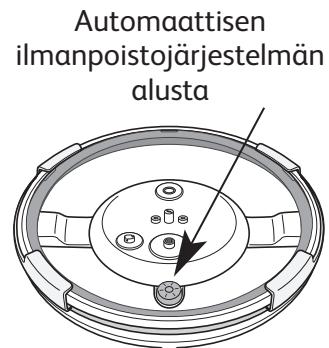
Kattilan ulkopuolen puhdistus

- Pese pesusienellä ja astianpesuaineella.

Kannen puhdistus

- Poista ajastin.
- Pese kansi sienellä ja astianpesuaineella.
- Kannen voi pestää astianpesukoneessa (pois lukien ajastin, käyttömoduuli sekä tiiviste)
- Jos kannen kehä värväätyy elintarpeista (porkkanat, appelsiinit....), hankaa sitä kankaalla, joka on kostutettu ruokaöljyyn, huuhtele se sitten.
- Voit puhdistaa paineenalennusventtiilin: poista käyttömoduuli ja laita kansi veden alle. Tarkista silmävaraisesti valoa vasten, että venttiilin aukko ei ole tukossa. **Kuva 14.**
- Jos vahingossa otat automaattisen ilman poistojärjestelmän alustan pois, laita se takaisin painamalla ja käänämällä yhtä aikaa.

Älä koskaan laita ajastinta veden alle tai astianpesukoneeseen.



Älä koskaan pese tiivistettä pesukoneessa.

- Aina valmistuksen jälkeen on puhdistettava tiiviste (**H**) ja sen lokero.
- Pese tiiviste sienellä ja astianpesuaineella.
- Kun haluat laittaa tiivisten paikoilleen, katso **kuvaa 15** ja varmista, että teksti « face côté couvercle » on kantta vasten.

Käyttömoduulin ja venttiilien puhdistus

- Poista käyttömoduuli kannesta: katso kappaletta ”Käyttömoduuli”
- Pese moduuli juoksevassa vedessä.
- Tarkista silmävaraisesti valoa vasten, että höyrynpoistoaukko (**A**) ei ole tukossa, katso **kuva 16**. Jos se on tukossa, laita se veden alle.
- Tarkista, että kannen sisällä sijaitseva käyttöventtiili (**L**) liikkuu, aseta tätä varten kannen sisällä sijaitseva ohjelmalalitsin asentoon PROG 1 ja paina sitä sormella: **Kuva 17**.
- Voit puhdistaa tämän venttiilin vesisuihkun alla.
- Tarkista myös, että turvaventtiili (**M**) toimii kunnolla. Paina sen aukon keskustaa voimakkaasti (esimerkiksi pumpulipuikolla, sen täytyy liikkua: katso **kuva 18**). Voit puhdistaa tämän venttiili vesisuihkun alla.
- Voit myös laittaa käyttömoduulin astianpesukoneeseen, muista ottaa ajastin pois.
- Tarkista, että moduulin tiiviste (**K**) on kunnolla paikoillaan. Jos tämä tiiviste puuttuu tai se on rikki, moduulin alla esiintyy vuotoa, kun NutriCookia käytetään. Tiivisten muoto helpottaa sen irrottamista ja asettamista. Tarvittaessa tämä osa on saatavissa valtuutetuista TEFAL-huoltokeskuksista.
- Tarkista, että paineenilmainsin (**D**) on puhdas, voit pestää sen juoksevassa vedessä.

Älä koskaan avaa käyttömoduulia.

Muista ottaa ajastin pois.

Älä käytä leikkaavaa tai terävää esinettä tämän toimenpiteen tekemiseksi.

FI

Ajastimen puhdistus

Älä laita ajastinta astianpesukoneeseen

- Käytä puhdasta ja kuivaa kangasta.
- Älä käytä luottimia.
- Älä koskaan laita ajastinta veden alle.

NutriCookin säilyttäminen

- Käännä kansi kattilalle.

Turvallisuus

- NutriCook on varustettu lukuisilla turvalaitteilla.

Turvallinen kannen sulkeminen

- Leukojen on oltava kontaktissa kannen reunana kanssa, mikäli näin ei ole niin aseta kansi niin, näin varmistat sen ettei höyryä karkaa eikä paine nouse NutriCook:ssa.

Avaamisen turvalaite

- Jos NutriCookissa on painetta, avaus/sulkemisripaa ei voi käyttää, sillä paineenilmaisin lukisee mekanismin.
- Tässä tapauksessa ei saa yrittää avata laitetta väkisin, laita valitsin sen sijaan asentoon  ja odota, että paineenilmaisin (**D**) laskee ennen kuin avaat NutriCookin.

Ylipaineen turvalaitteet

- NutriCook on varustettu kahdella ylipaineen turvalitteella:
- Ensimmäinen laite: turvaventtiili (**M**) vapauttaa paineen ja höyry purkautuu käytömoduulin alle: **Kuva 19**.
- Toinen laite: tiiviste (**H**) päästää höyryä kannen ja kattilan väliin. **Kuva 20**.
- Jos toinen ylipaineen turvajärjestelmä laukeaa:
 - Sammuta lämmönlähde
 - Anna NutriCookin jäähtyä täydellisesti.
 - Avaa laite
 - Tarkista ja puhdista käytöventtiili (**L**), höyryn vapautusventtiili (**A**), turvaventtiili (**M**) ja tiiviste (**H**).

Käyttösuosituksia

- 1 - Höyry on hyvin kuumaa, kun se purkautuu ulos käyttöventtiilistä.
- 2 - Heti paineenilmaisimen nostua NutriCookia ei voi enää avata. Älä koskaan tee paineenilmaisimelle mitään.
- 3 - Kuten kaikkien ruuanlaitossa käytettyjen laitteiden kohdalla NutriCookia on pidettävä tarkasti silmällä, kun sitä käytetään lasten lähellä.
- 4 - Varo höyrysuihkuja.
- 5 - Kun siirräät NutriCookia, käytä kattilan kahta kädensijaa.
- 6 - Älä jätä elintarpeita NutriCookin sisään.
- 7 - Älä koskaan käytä klooripitoisia tuotteita, ne voivat vahingoittaa ruostumatonta terästä.
- 8 - Älä koskaan jätä kantta likoamaan veteen.
- 9 - Vaihda tiiviste joka vuosi.
- 10 - NutriCook on ehdottomasti tarkastettava valtuutetussa TEFAL-huoltokeskuksessa 10 vuoden käytön jälkeen.
- 11 - Älä koskaan väänää avauskahvaa väkisin.

FI

Takuu

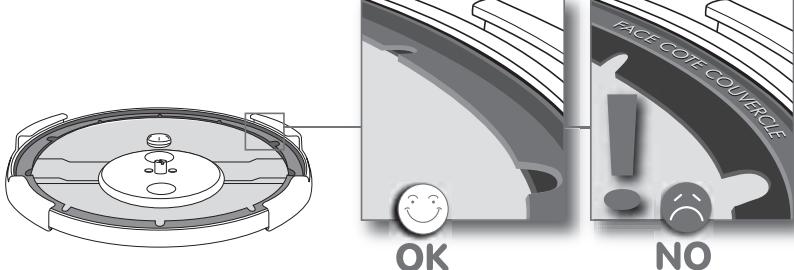
- Tämän käyttöohjeen suositteleman käytön rajoissa uuden TEFAL-painekeittimen **kattila on varustettu 10 vuoden takuulla** seuraavien seikkojen osalta:
 - Kaikki viat, jotka liittyvät kattilan metallirakenteeseen,
 - Perusmetallin ennenaikainen heikkeneminen tai pilaantuminen.
- **Kaikkien muiden osien osalta takuuaika on 1 vuosi** (lukuun ottamatta oman maasi erikoissääädöksiä) valmistusvikoja vastaan.
- **Tämän sopimustakuun mukaiset korvaukset edellyttävät, että takuun haltija esittää kassakuitin tai laskun, jossa on ostopäivä.**
- **Tämä takuu ei kata seuraavia seikkoja:**

- Vauriot, jotka aiheutuvat tärkeiden varotoimien laiminlyömisestä tai huolimattomasta käytöstä, erityisesti tämä koskee seuraavia seikkoja:
 - Iskuja, laitteen putoamista, sen laittamista uuniin ...
- Vain valtuutetut TEFAL-huoltokeskukset ovat valtuutettuja antamaan tämän takuun mukaisia korvauksia.
- Soita palvelunumeroon saadaksesi lähimän valtuutetun TEFAL-huoltokeskuksen osoitteen.

Vaatimusten mukaiset merkinnät

Merkintä	Sijainti
Valmistaja tai merkki	Kannen kehä
Valmistusvuosi, Laitteen tunnistustiedot/ mallin viite	Leuan yläreuna, näkyvässä, kun kansi on auki-asennossa.
Ylin käyttöpaine, Korkein turvallinen paine	Käyttömoduulin alla, kun moduuli on poistettu kannesta.
Tilavuus	Kattilan pohjan ulkopinnalla

TEFAL vastaa kysymyksiin

Ongelmat	Suositukset
Jos et voi sulkea kantta:	<p>Tarkista, että avaus/sulkemisrengas on pystyasennossa.</p> <p>Tarkista, että tiiviste on asennettu oikein, katso kappaletta "Puhdistus ja hoito".</p> 
Jos NutriCook on kuumentunut ilman nestettä laitteen sisällä:	Tarkistuta NutriCook valtuutetussa TEFAL-huoltokeskuksessa.
Jos paineenilmaisin ei ole noussut ylös eikä mitään tule ulos venttiilin kautta valmistuksen aikana:	<p>Tarkista, että :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Valmistusohjelman valitsin on jollain valmistusohjelmalla. - NutriCook on suljettu kunnolla.
Jos paineenilmaisin on noussut ylös eikä mitään tule ulos venttiilin kautta valmistuksen aikana:	<p>Tämä on normaalina ensimmäisten minuuttien aikana.</p> <p>Jos asia ei korjaannu, valitse ohjelma . Odota, että paineenilmaisin laskeutuu, vaihda sitten avaus/sulkemisrengas pystyasentoon.</p> <p>Puhdista käyttöventtiili ja höyrynpoistoaukko vesisuihkun alla ja tarkista, että turvaventtiili voi liikkua: kuva 17. Katso kappaletta 'Puhdistus ja hoito'.</p>
Höyryä purkautuu kannen ympäriltä, tarkista	<p>Kansi on kunnolla kiinni.</p> <p>Tiiviste on asennettu oikein kannelle.</p> <p>Tiivisteen kunto, vaihda se tarvittaessa.</p> <p>Kansi, tiiviste ja sen lokero ovat puhtaita.</p> <p>Kattilan reuna on hyvässä kunnossa.</p>

Ongelmat	Suositukset
Jos höyryä karkaa kannen alta :	Tarkista, että tiiviste ei ole jänyt kiinni kannen ja kattilan väliin.
Jos et voi avata kantta:	Tarkista, että valitsin on asennossa  . Tarkista, että paineenilmaisin on ala-asennossa. Muussa tapauksessa: päästää paine pois. Älä koskaan tee mitään toimenpiteitä tälle paineenilmaisimelle.
Jos ruoka ei ole kypsää tai se on palanut, tarkista seuraavat seikat:	Valmistusaika. Lämmönlähteen teho. Valmistusohjelman valitsimen oikea asento. Nesteen määrä
Jos ruoka on palanut NutriCookissa:	Anna kattilan liota jonkin aikaa ennen sen pesemistä. Älä koskaan käytä klooripitoisia tuotteita.
Jos jokin turvajärjestelmä laukeaa:	Sammuta lämmönlähde. Anna NutriCookin jäähytyä siirtämättä sitä. Odota, että paineenilmaisin laskee ja avaa kattila. Tarkista ja puhdista käyttöventtiili, höyrynpurkautumisväylä, turvaventtiili ja tiiviste. Jos vika toistuu, tarkistuta laite valtuutetussa TEFAL -huoltamossa.
Jos paineventtiili on vioittunut :	Tarkastuta laite Tefalin valtuutetussa huoltopalvelussa.



Suojele ympäristöä!

- ⓘ Laite sisältää uudellen käytettäviä materiaaleja, jotka voidaan kierrättää.
- Ⓣ Älä heitä laitetta roskii vaan jätä se kierrätyspisteesseen.

Viktige forholdsregler

Av hensyn til din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og regler:

- Direktivet for utstyr under trykk
- Materialer i kontakt med matvarer
- Miljø
 - Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet.
 - Ta deg tid til å lese alle instruksjonene og bruk alltid "Brukerveiledningen" som referanse.
 - Som for alle kokeapparater, må NutriCook holdes under oppsyn, spesielt hvis den brukes når barn er i nærheten.
 - Ikke sett NutriCook i en oppvarmet stekeovn.
 - Vær alltid veldig forsiktig når du flytter din NutriCook under trykk. Aldri berør varme overflater (især ikke metalldeler). Bruk håndtakene og grepene. Bruk hansker når dette er nødvendig. Kontroller regelmessig at håndtakene på dampkurven sitter på plass slik de skal. Stram dem med et skrujern om nødvendig.
 - Ikke bruk NutriCook til andre formål enn det den er beregnet på.
 - NutriCook koker mat under trykk. Uriktig bruk kan føre til brannskader. Pass på at NutriCook er riktig lukket før du tar den i bruk. Se avsnittet "Lukke kokeren".
 - Forsikre deg om at sikkerhetsventilen er i posisjon for nedsatt trykk før du åpner kokeren.
 - Åpne aldri NutriCook med makt. Pass på at trykket inni kokeren har falt. Se avsnittet "Sikkerhet".
 - Bruk aldri NutriCook uten væske da det vil påføre kokeren alvorlig skade. Pass på at det alltid er tilstrekkelig væske under hele koketiden.
 - Bruk en kompatibel kokeplate i henhold til bruksanvisningen.
 - Ikke fyll NutriCook over 2/3-merket (maks. innhold).
 - Grovt salt skal aldri brukes i trykkokeren. Tilsett bordsalt ved slutten av steketiden.
 - For matvarer som utvider seg under koking, f.eks. ris, tørkede grønnsaker, kompott ... må du ikke fylle NutriCook over halvparten av grytens volum.
 - Etter å ha stekt kjøtt som har et ytre hudlag (f.eks. oksetunge ...) som risikerer å svelle under trykk, må du ikke stikke hull i kjøttet så lenge huden ser oppblåst ut, da du kan brenne deg på kjøttkraften. Vi anbefaler at du stikker hull i kjøttet før koking.
 - Ved koking av deigaktige matvarer (tørre erter, rabarbra ...) må NutriCook ristes lett før du åpner den slik at innholdet ikke spruter ut.
 - Før hver bruk må du kontrollere at sikkerhetsventilen ikke er tilstoppet. Se avsnitt "Før koking".
 - Ikke bruk NutriCook til å frityrsteke med olje under trykk.
 - Ikke foreta deg annet med sikkerhetssystemene enn å følge de vanlige rengjørings- og vedlikeholdsinstruksjonene.
 - Bruk bare originale deler fra TEFAL som passer til din modell. Det er spesielt viktig at du bruker en gryte og et lokk av typen NutriCook.
 - Alkoholdamp er brannfarlig. La det koke i ca. 2 minutter før lokket settes på. Hold øye med apparatet når du lager oppskrifter med alkohol.
 - Ikke bruk NutriCook til å oppbevare syrlige eller salte matvarer før og etter matlagingen, da dette kan ødelegge gryten.
 - Aldri lag en oppskrift med melk i Nutricook.

NO

Ta vare på disse instruksjonene

Tefal®

Nutrition Gourmande – et sunt og smakfullt kosthold

Nyskapning for helsen

Et ernæringsriktig kosthold betyr selvfølgelig å spise sunt og variert ... men det stopper ikke der. Et godt kosthold er mer enn bare ingrediensene. Måten maten er laget på, spiller en vesentlig rolle for ernæringsinnholdet og sansene (smak, konsistens...) når maten omdannes.

Ettersom alle apparater ikke er like gode, har TEFAL derfor utviklet en spesialserie for BEDRE KOSTHOLD OG MER GLEDE. Serien består av sinnrike kjøkkenredskaper som beholder matens gode næringsinnhold og ingrediensens sanne smak.

tilbyr unike løsninger

TEFAL investerer i forskning for å lage apparater med unike ernæringsmessige ytelsjer som bekreftes av vitenskapelige studier.

informerer deg

TEFAL har alltid vært en enestående matpartner. TEFAL tilbyr raske, praktiske og brukervennlige løsninger når du skal lage mat.

Dag etter dag vil serien Nutrition Gourmande fra TEFAL gi deg matglede og et ernæringsriktig kosthold ved å:

- Fremme og beholde kvaliteten på de naturlige ingrediensene som er vesentlige for ditt kosthold
- Begrense bruken av fettstoffer
- Få frem matens rene og naturlige smaker
- Begrense tiden du bruker på matlaging.

I denne produktserien tilbyr NutriCook® fire programmer for de fire gruppene matvarer.

Velkommen til NutriCook®-universet!

NutriCook® : trykkokeren for næringsrik og smakfull mat.

4 programmer tilpasset hver enkelt gruppe matvarer:

-  prog 1 Opptil 2 ganger så mye C-vitamin bevares i grønnsakene dine
-  prog 2 Karbohydrater som opptas langsommere av kroppen*
-  prog 3 Kortere koke/steketid for kjøtt, og mer vitamin B6 beholdes i maten*
-  prog 4 Opptil 25 % mer omega 3 beholdes i maten**

*: I forhold til klassisk kokking - **: I forhold til ovnsbakt mat



NO

En sunn oppskriftsbok: fersk torsk med grønne erter i folie, fra frikasséer til kald agurksuppe, osv. Heftet gir også en oversikt over koketider for vanlige grønnsaker og basismatvarer.

Beskrivelse

- | | |
|--------------------------|----------------------------------|
| A. Damputgang | I. Dampkurv |
| B. Automatisk luftutgang | J. Gryte |
| C. Timer | K. Pakning for damputgangen |
| D. Trykkmåler | L. Funksjonsventil |
| E. Åpne-/lukkehåndtak | M. Sikkerhetsventil |
| F. Kokeprogram | N. Festeakse for betjeningsdelen |
| G. Dekselring | O. Dampredusjonsventil |
| H. Pakning | P. Maks.merke for innhold |

Tekniske data

Bunndiameter på NutriCook®

Volum	Indre Ø gryte	Ø Bunn	Artikkelnr. NutriCook	Material gryte og lokk
6 L	22 cm	18 cm	P42207	Rustfritt stål
8 L	25 cm	20 cm	P42214	

Normgivende informasjon

- Øvre funksjonstrykk: 85 kPa
- Maksimalt sikkerhetstrykk: 120 kPa

Kompatible kokeplater



- NutriCook kan brukes på alle kokeplater, inkludert induksjon.
- Når du bruker en elektrisk kokeplate eller en induksjonsplate, må du bruke en plate med lik eller mindre kokesone enn bunnen på kokeren.
- Når du bruker en keramisk topp, må du passe på at bunnen på kokeren er ren og jevn.
- Når du bruker en gassplate, må gassblusset ikke være større enn diameteren på kokerens bunn.
- Sørg for at NutriCook står stødig midt på alle kokeplater.

**Ikke varm opp
gryten når den er
tom, da dette kan
skade produktet.**

Tilbehør fra TEFAL

- Disse tilbehørsdelene kan kjøpes for NutriCook:

Tilbehørsdel	Referanse
Pakning 6 L	X1010004
Pakning 8 L	X1010003
Timer	X1060003

- Kontakt et servicesenter godkjent av TEFAL for å bytte ut andre deler eller få utført reparasjoner.
- Bruk bare originale deler fra TEFAL som passer til din modell.

Åpne kokeren

- Sjekk at programvelgeren står på posisjonen  Fig 8 og at trykkmåleren er i senket posisjon.
- Løft opp åpne/lukkehåndtaket fra liggende til oppreist stilling (klypene spriker): Fig 1
- Løft opp lokket.

For å åpne og lukke kokeren må betjeningsdelen alltid være på lokket.

NO

Lukke kokeren

Klypene skal være i kontakt med kanten på lokket.

- Sett lokket på gryten og pass på at det plasseres riktig.
- Løft opp åpne/lukkehåndtaket fra oppreist til liggende stilling. Fig 2.
- Trykk litt mot slutten av bevegelsen for å låse fast håndtaket.
- I lukket posisjon er det normalt at lokket kan vriss fritt på gryten.

Hvis du ikke kan lukke lokket:

- Sjekk at åpne/lukkehåndtaket i utgangspunktet er i oppreist stilling.
- Pass på at pakningen sitter riktig.

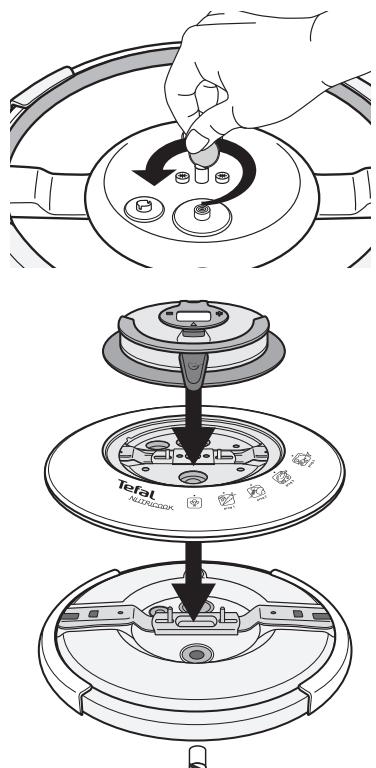
Betjeningsdel

- Betjeningsdelen har blitt utformet for å forenkle rengjøringen av NutriCook.
- Når timeren er fjernet, kan gryten og lokket vaskes i oppvaskmaskin.

- Betjeningsdelen inneholder alle NutriCooks funksjoner. Når den er festet til lokket, kan NutriCook brukes normalt.

Fjerne delen fra lokket:

- Snu lokket.
- Skru løs festemutteren på betjeningsdelen med en mynt samtidig som du holder delen med den andre hånden.
- Betjeningsdelen holder dekselringen på plass.



Feste betjeningsdelen på lokket:

- Sett dekselringen på lokket.
- Sett betjeningsdelen med liggende håndtak, på lokket.
- Snu hele enheten mens du holder betjeningsdelen fast på lokket, og skru festemutteren fast med en mynt.

Betjeningsdelen kan kun monteres én vei.

Aldri bruk NutriCook uten dekselringen.

Minstevolum

Koking rett i gryten

- Ha alltid minst 2,5 dl væske (2 glass) i gryten. **Fig 3.**

Matvarene som settes i dampkurven, skal ikke berøre lokket på NutriCook.

Dampkoking

- Ha 7,5 dl vann i gryten.
- Sett dampkurven fra serien Nutrition nederst i gryten. **Fig 5.**

Hvis NutriCook har blitt varmet opp uten væske:

- Få et servicesenter godkjent av TEFAL til å se på NutriCook.

Maksimalt volum

- Fyll aldri NutriCook over 2/3 av gryten (maks. innhold). **Fig 4.**

For visse matvarer

- For matvarer som utvider seg under koking, f.eks. ris, tørkede grønnsaker eller kompott, må du ikke fylle NutriCook over halvparten av høyden på gryten. **Fig 6.**

Bruke dampkurven

- Ha 7,5 dl vann i gryten.
- Sett dampkurven nederst i gryten. **Fig 5.**

Bruke et kokeprogram

- Oppskriftsheftet som leveres sammen med NutriCook, oppgir hvilket program du skal velge for hver oppskrift..
- Generelt gjelder kokeprogrammene for:



Grønnsaker

prog 1



Poteter, ris,
pasta osv.

prog 2



Kjøtt

prog 3



Fisk og
skalldyr

prog 4

- For noen av oppskriftene som blander flere matvaregrupper, har programmet blitt valgt av vår kokk slik at konsistensen og smaken blir perfekt.
- Hvis du ønsker å være innovativ og lage dine egne oppskrifter eller koke ingredienser som ikke er oppført i tabellen sist i heftet, anbefaler vi at du følger anbefalingene overfor: prog 1 for grønnsaker, prog 2 for stivelsesholdige matvarer (eller for oppskrifter som inneholder minst en stivelsesholdig ingrediens), prog 3 for kjøtt og prog 4 for fisk og skalldyr.
- Avhengig av det valgte kokeprogrammet, varer den moderate dampfasen: progr. 1 = 4 min., progr. 2 = 6 min., progr. 3 = 10 min., progr. 4 = 4 min.
- Frosne matvarer har ingen innvirkning på valget av kokeprogram.
- Når du lager suppe, anbefaler vi at du velger prog 2.

NO

Bruke timeren

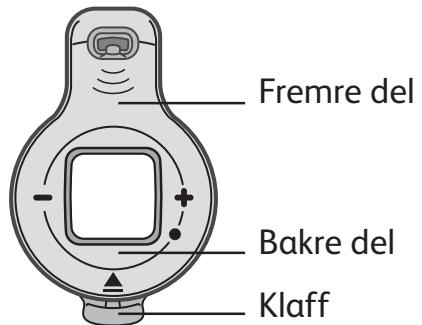
- NutriCook er ikke en vanlig trykkoker. TEFAL har laget et nytt produkt for å bevare matens næringsstoffer på best mulig vis, men især for å fremheve smaken på matvarene.
- Hvert kokeprogram har integrert en moderat dampfase mot slutten av kokingen for å fremheve matens smak. Dampen er hurtig og kraftig i startfasen, men blir lavere og moderat mot slutten av kokingen.
- Disse to kokemåtene begrenser overkoking, og sikrer perfekt kokte matvarer med høy smakskvalitet og optimalt bevarte næringsstoffer og vitaminer.
- Timeren forenkler bruken av NutriCook og veileder deg mens du lager maten.

Sette på og fjerne timeren

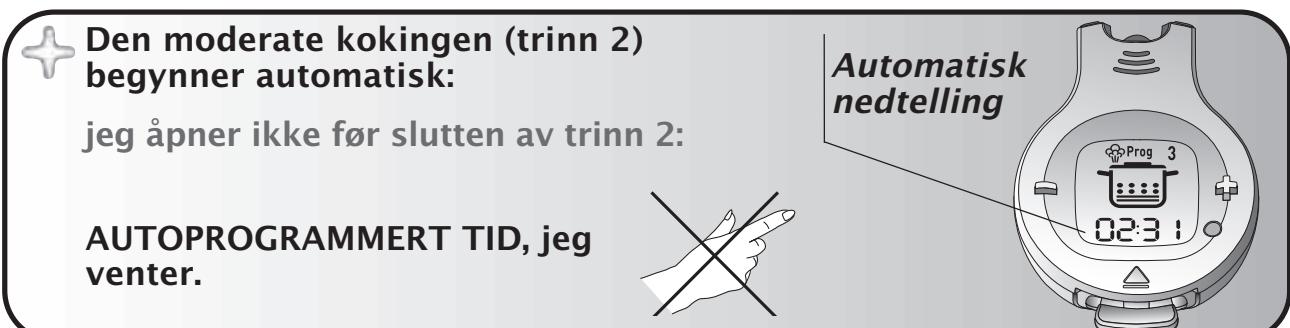
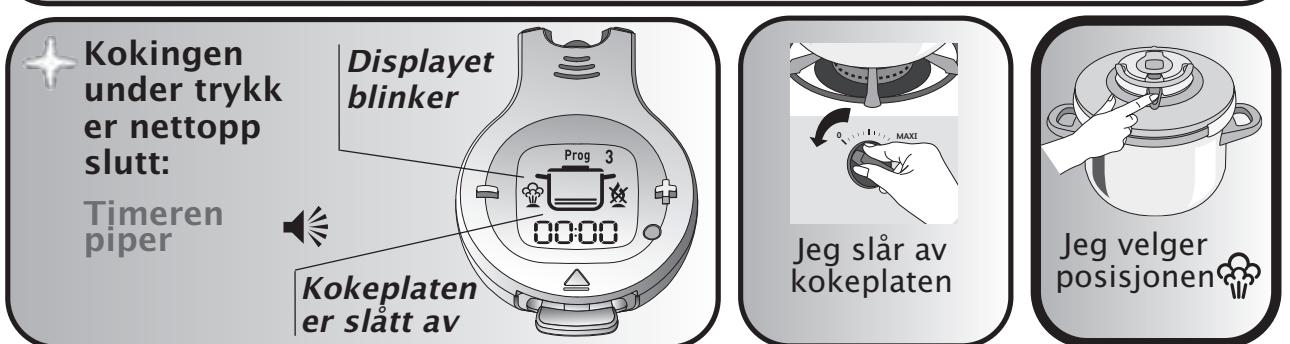
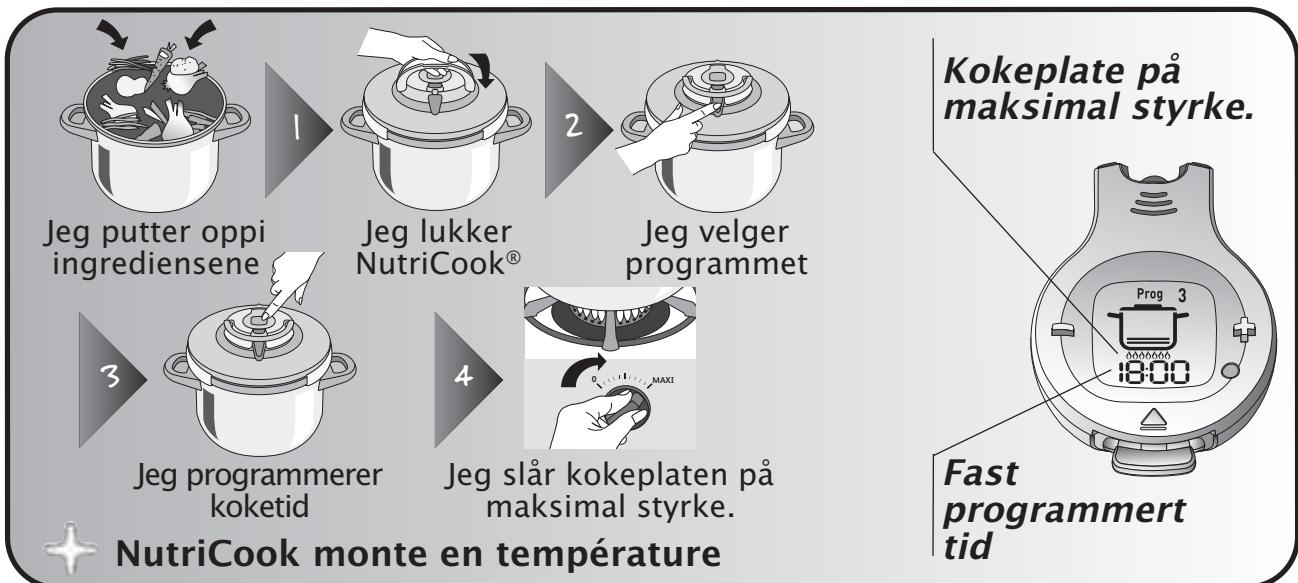
- Du setter på plass timeren (**C**) Fig. 7, ved først å stikke fremre del inn før du knepper på plass bakre del.
- Du fjerner timeren (**C**) ved å trykke på klaffen og løfte den opp.

Hver kokemetode foregår i to faser:

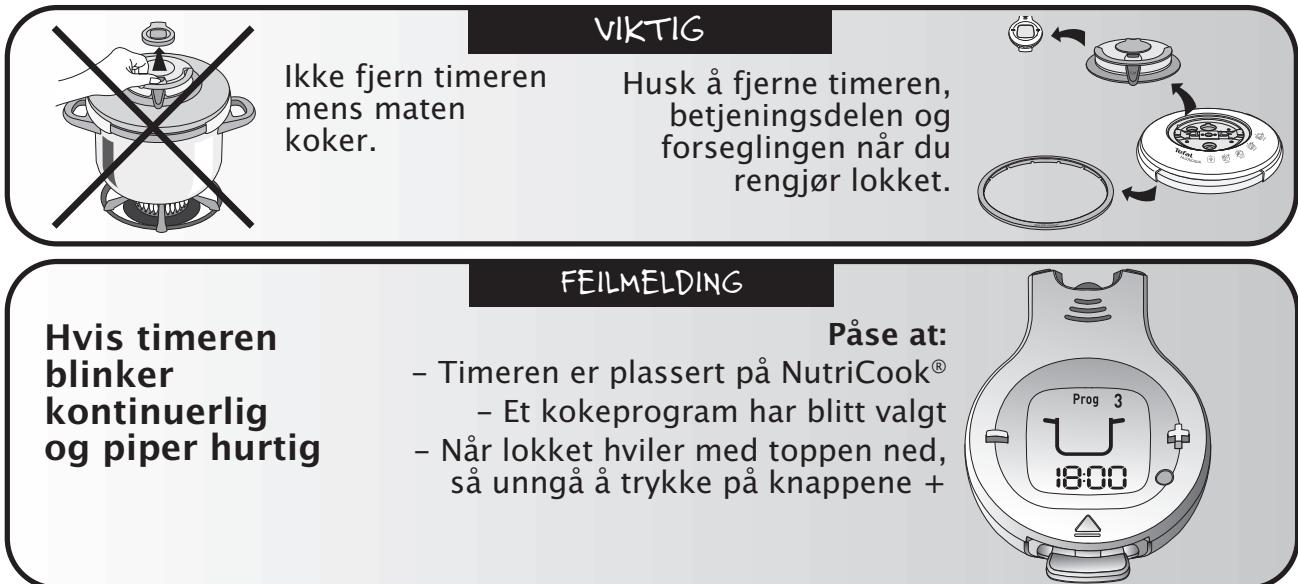
- Første fase med trykk tilsvarer koketiden som står i oppskriften eller anbefales for matvaren som skal kokes. Denne tiden skal programmeres på timeren med knappene - og +.
- Den andre fasen med moderat koking er allerede programmert i timeren, og du må bare følge anvisningene ...
- Du kan slå av timeren når som helst ved å trykke samtidig på begge knappene.
- Under kokingen kan du bare endre koketiden dersom timeren er innstilt på NutriCook. Under den moderate dampfasen kan du ikke endre koketiden.



Ikke åpne NutriCook før slutten av den moderate kokingen, ellers kan du risikere å stanse kokingen før matvarene er gjennomkokte. Se avsnittet "Etter koking".



NO



**Hvis timeren
blinker
kontinuerlig
og piper hurtig**

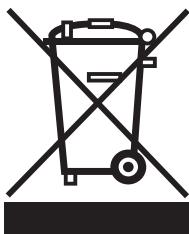
FEILMELDING

Påse at:

- Timeren er plassert på NutriCook®
- Et kokeprogram har blitt valgt
- Når lokket hviler med toppen ned, så unngå å trykke på knappene +



Bytte batterier



- Batterienees levetid avhenger av hvor mye timeren brukes. Hver gang du ser at visningen på skjermen helt eller delvis forsvinner, skal batteriet skiftes ut.
- Fjern det brukte batteriet for å bidra til å beskytte miljøet. Ikke kast det med husholdningsavfallet, men lever det til en gjenbruksstasjon. Batteriet er av typen litium eller mangan knappebatteri. Det er i samsvar med europeisk lovgivning.
- Du kan selv skifte det ut eller få det skiftet ut med batterier med referansen CR2032. Det skal settes inn i timerens rom av en autorisert forhandler.
- Åpne batterirommet på timeren for å ta ut batteriet. **Fig 11.**
- Lukk batterilokket forsiktig, og ikke bruk makt etter at den har kneppet igjen. **Fig 11.**

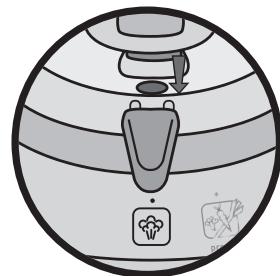
Anbefalinger for bruk

- Ikke bruk makt på batterilokket når du lukker det.
- Skulle du miste timeren, kan du skaffe deg en ny i alle våre servicesentre godkjent av TEFAL.

Ta i bruk apparatet

- Fyll gryten med vann opptil 2/3 av volumet (maks. innhold).
- Sett dampkurven i gryten.
- Lukk NutriCook.
- Sett trykkvelgeren på PROG 4.
- Programmer 20 minutter på timeren.
- Sett NutriCook på en kokeplate satt på maksimal styrke.
- Når timeren piper, skrur du ned temperaturen på kokeplaten. **Fig. 12.**

Sett NutriCook slik at programvelgeren står overfor deg.



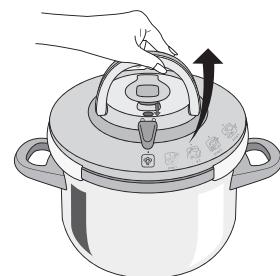
Koking under trykk starter.

- Ved slutten av trykkokingen piper timeren. Da skrur du av kokeplaten og setter programvelgeren på . **Fig. 8.**

Koking under moderat trykk starter (autoprogrammert tid).

- Ved slutten av den moderate kokingen piper timeren for å markere slutten på koketiden .
- Sjekk at trykkmåleren (D) er i senket posisjon.
- Løft opp åpne/lukkehåndtaket til oppreist stilling for å åpne lokket. **Fig. 1.**
- Ta av timeren, skyll NutriCook og tørk apparatet.

Jeg åpner min NutriCook®



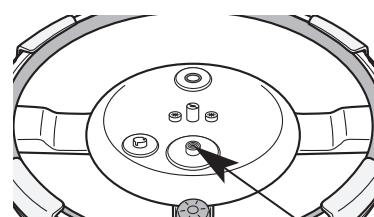
NO

Aldri bruk makt til å åpne trykkokeren, sorg for at trykkindikatoren er nede i normal posisjon.

Bruke NutriCook

Før koking

- Før hver bruk må du sjekke at betjeningsdelen er riktig festet (bruk en mynt) og sjekke at damproduksjonsventilen (L) på innsiden av lokket er bevegelig, ved å sette programvelgeren på PROG 1 og trykke med fingeren. **Fig. 17.**
- Sjekk også at sikkerhetsventilen (M) er bevegelig: Se **Fig. 18** og avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".
- Lukk NutriCook.



Damproduksjonsventil

- Sett programvelgeren på ett av programmene anbefalt i oppskriftsheftet. **Fig. 9.**
- På timeren programmer du koketiden oppgitt i oppskriften. **Fig. 10.**
- Sett NutriCook på en kokeplate satt på maksimal styrke.

Sett NutriCook slik at programvelgeren står overfor deg.

Under koking

Som for alle
kokeapparater, må
NutriCook holdes
under særlig oppsyn
hvis den brukes når
barn er i nærheten.

Damp som
kommer ut av
funksjonsventilen,
er svært varm.

- Ved første lydsignal, indikerer timeren at du skal skru ned varmekilden.

Koking under trykk starter.

- Ved slutten av trykkokingen, vil det andre lydsignalet indikere at du skal slå av varmekilden og stille programvelgeren på . **Fig. 8.**

Koking under moderat trykk starter (autoprogrammert tid).

- Skulle du ved et uhell åpne NutriCook under den moderate kokingen, må du straks lukke apparatet, og da vil ikke dette påvirke kokeresultatet.
- Ikke fjern timeren i løpet av de to kokefasene.

Etter koking

- På slutten av koketiden ved lett trykk, indikerer det tredje lydsignalet fra timeren at koketiden er over. 
- Sjekk at trykkmåleren (**D**) er i senket posisjon.
- Løft opp åpne/lukkehåndtaket til oppreist stilling for å åpne lokket. **Fig. 1**

Bruk håndtakene på gryten når du flytter NutriCook.

Rengjøring og vedlikehold

- For at apparatet skal fungere godt, må du følge anbefalingene om rengjøring og vedlikehold etter hver bruk.
- Vask NutriCook etter hver bruk med vann og oppvaskmiddel. Vask kurven på samme måte.
- Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter, da dette kan påvirke kvaliteten på det rustfrie stålet.

Ikke oppbevar
matvarer i
NutriCook.

Rengjøre innsiden av gryten

- Vask den med en oppvaskbørste eller skuresvamp og oppvaskmiddel.
- Hvis gryten i rustfritt stål får et regnbuefarget gjenskinn, vasker du den med eddik.
- Gryten kan vaskes i oppvaskmaskin.

Rengjøre utsiden av gryten

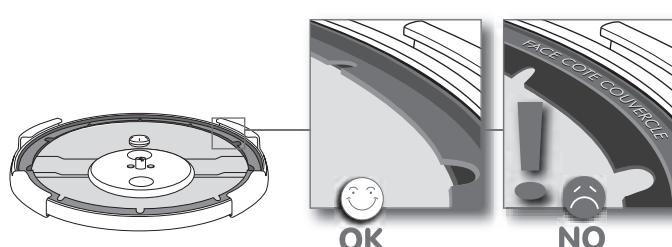
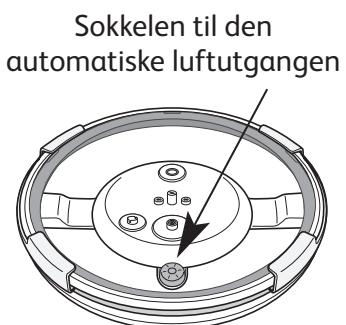
- Vask den med en oppvaskbørste eller svamp og oppvaskmiddel.

Rengjøre lokket

- Fjern timeren.
- Vask lokket med vann og oppvaskmiddel.
- Du kan vaske lokket i oppvaskmaskinen etter at du har fjernet timeren, betjeningsdelen og forseglingen.
- Dersom dekselringen er blitt farget av matvarer (gulrøtter, appelsin ...), gnir du den med en klut dynket med matolje. Skyll deretter som vanlig.
- Slik rengjør du damproduksjonsventilen: Ta betjeningsdelen av apparatet og skyll lokket med vann. Sjekk at du kan se gjennom ventikanalen, og at kanalen ikke er tilstoppet. **Fig 14**
- Hvis du ved et uhell fjerner sokkelen til den automatiske luftutgangen, må du straks sette den på plass igjen ved å trykke ned og vri samtidig.

Skyll aldri timeren med vann, og sett den aldri i oppvaskmaskinen.

NO



Aldri vask forseglingen i oppvaskmaskinen.

- Etter hver bruk rengjøres pakningen (**H**) og pakningsrennen.
- Vask pakningen med en svamp og oppvaskmiddel.
- Se **Fig. 15** for å sette pakningen tilbake på plass, og pass på at påskriften "face côté couvercle" (side mot lokket) ligger mot lokket.

Rengjøre betjeningsdelen og ventilene

- Se avsnittet "Betjeningsdel" for å lese hvordan du tar den av lokket.
- Vask betjeningsdelen med en tynn vannstråle.
- Sjekk at du kan se gjennom dampkanalen (**A**), og at kanalen ikke er tilstoppet, se **Fig. 16**. Er den tilstoppet, skyller du den under springen.
- Sjekk at funksjonsventilen (**L**) på innsiden av lokket er bevegelig, ved å sette programvelgeren på PROG 1 og trykke ned med fingeren, se **Fig. 17**.
- Du kan rengjøre denne ventilen under en kraftig vannstråle.
- Sjekk også at sikkerhetsventilen (**M**) fungerer godt ved å trykke hardt, f.eks. med en Q-tips, midt på kanalen. Den skal være bevegelig. Se **Fig. 18**. Du kan rengjøre denne ventilen under en kraftig vannstråle.
- Du kan også vaske betjeningsdelen i oppvaskmaskinen, men du må passe på at du har fjernet timeren først.
- Pass på at pakningen (**K**) til betjeningsdelen sitter riktig. Hvis denne pakningen mangler eller er skadet, kan det oppstå lekkasjer under betjeningsdelen mens NutriCook er i gang. Pakningens form gjør at den lett kan tas av og settes på plass. Ved behov kan du skaffe denne delen i et servicesenter godkjent av TEFAL.
- Sjekk at trykkmåleren (**D**) er ren. Du kan vaske den under springen.

Åpne aldri
betjeningsdelen.

Glem ikke å ta av
timeren.

Ikke bruk skarpe
eller spisse
gjenstander for å
utføre dette.

Rengjøre timeren

Ikke vask timeren i
oppvaskmaskinen.

- Bruk en ren og tørr klut.
- Ikke bruk løsemidler.
- Aldri skyll apparatet med vann.

Oppbevare NutriCook

- Snu lokket og legg det oppå gryten.

Sikkerhet

- NutriCook er utstyrt med flere sikkerhetssystemer.

Sikkerhet ved lukking

- Klypene skal være i kontakt med kanten på lokket. Hvis dette ikke er tilfellet, vil det lekke ut damp ved trykkmåleren, og trykket vil ikke kunne økes i NutriCook.

Sikkerhet ved åpning

- Hvis NutriCook er under trykk, kan åpne/lukkehåndtaket ikke aktiveres fordi mekanismen er låst av trykkmåleren.
- Skjer dette, må du ikke bruke makt for å åpne lokket, men sette programvelgeren på  og vente til trykkmåleren (**D**) synker til lav posisjon før du åpner NutriCook.

Sikkerhetssystemer mot overtrykk

NO

- NutriCook er utstyrt med to sikkerhetssystemer mot overtrykk:
- Første system: Sikkerhetsventilen (**M**) frigjør trykket, og dampen slipper ut av betjeningsdelen: **Fig. 19.**
- Andre system: Pakningen (**H**) slipper ut damp mellom lokket og gryten. **Fig. 20.**
- Hvis ett av sikkerhetssystemene for overtrykk skulle utløses:
 - Skru av kokeplaten.
 - Avkjøl NutriCook fullstendig.
 - Åpne gryten
 - Sjekk og rengjør funksjonsventilen (**L**), damputgangen (**A**), sikkerhetsventilen (**M**) og pakningen (**H**).

Anbefalinger for bruk

- 1 - Damp som kommer ut av funksjonsventilen, er svært varm.
- 2 - Så snart trykkmåleren stiger, kan du ikke lenger åpne NutriCook. Du må under ingen omstendigheter flytte på trykkmåleren.
- 3 - Som for alle kokeapparater, må NutriCook holdes under særlig oppsyn hvis den brukes når barn er i nærheten.
- 4 - Vær forsiktig med damputsippet.
- 5 - Når du flytter NutriCook, må du bruke begge håndtakene på gryten.
- 6 - Ikke oppbevar matvarer i NutriCook.
- 7 - Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter, da de kan påvirke kvaliteten på det rustfrie stålet.
- 8 - Ikke la lokket ligge i vann.
- 9 - Bytt pakning hvert år.
- 10 - Det er svært viktig å få et servicesenter godkjent av TEFAL til å kontrollere NutriCook etter 10 års bruk.
- 11 - Aldri bruk makt på åpne-/lukkehåndtaket for å åpne din NutriCook.

Garanti

- Dersom apparatet brukes i samsvar med bruksanvisningen, har din nye **gryte** fra TEFAL en **10 års garanti** som dekker:
 - Alle mangler knyttet til grytens metallstruktur
 - All tidlig degradering av grunnmetallet
- **De andre delene er dekket av en 1 års garanti for deler og arbeid** (med mindre lovgivningen i ditt land tilslier noe annet) som dekker mangler og produksjonsfeil.
- Denne kontraktsbaserte garantien gjelder ved fremleggelse av **kassalappen eller regningen med datoен for dette kjøpet**.
- **Disse garantiene dekker ikke:**
- Skader som følge av manglende overholdelse av viktige forholdsregler, eller uforsiktig bruk, bl.a.:
 - Slag, fall, bruk i stekeovn ...

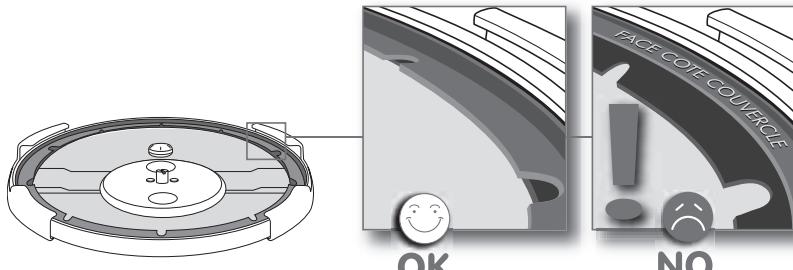
- Kun servicesentrene som er godkjent av TEFAL, har lov til å gi deg denne garantien.
- Ring opplysningen for å finne ut hvor nærmeste servicesenter godkjent av TEFAL, ligger.

Forskriftsmessige merker

Merker	Sted
Produsentens navn/adresse eller varemerke	Dekselring.
Produksjonsår Udstyrsidentifikasjon/ modellreferanse	På oversiden av en klype. Den er synlig når lokket er i ”åpen” posisjon.
Øvre funksjonstrykk Maksimalt sikkerhetstrykk	Under betjeningsdelen når den er tatt av lokket.
Volum	På bunnen av gryten utvendig.

NO

TEFAL svarer på dine spørsmål

Problemer	Anbefalinger
Du kan ikke lukke lokket:	<p>Sjekk at åpne/lukkehåndtaket i utgangspunktet er i oppreist stilling.</p> <p>Sjekk at pakningen er riktig montert, se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".</p> 
NutriCook har blitt oppvarmet under trykk uten væske:	Få et servicesenter godkjent av TEFAL til å se på NutriCook.
Trykkmåleren stiger ikke, og ingen damp kommer ut av ventilen mens matvarene koker:	<p>Sjekk at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Programvelgeren er riktig innstilt på ett av kokeprogrammene. - NutriCook er riktig lukket.
Trykkmåleren stiger, og ingen damp kommer ut av ventilen mens matvarene koker:	<p>Dette er normalt i de første minuttene.</p> <p>Hvis dette vedvarer, velger du programmet . Vent til trykkmåleren synker, så løfter du åpne/lukkehåndtaket til oppreist stilling.</p> <p>Rengjør funksjonsventilen og damputgangen under springen og sjekk at sikkerhetsventilen er bevegelig: Fig. 17. Se avsnittet "Rengjøring og vedlikehold".</p>
Damp slipper ut rundt lokket. Du må kontrollere følgende:	<p>Lokket må være riktig lukket.</p> <p>Pakningen må sitte riktig i lokket.</p> <p>Pakningen må være i god stand, ellers må den byttes.</p> <p>Lokket, pakningen og pakningsrennen i lokket, sikkerhets- og funksjonsventilen må være rene.</p> <p>Gryten må være i god stand.</p>
Damp slipper ut rundt lokket sammen med en gjennomtrengende lyd.	Kontroller at pakningen ikke sitter i klemme mellom gryten og lokket.

Problèmes	Recommendations
Du kan ikke åpne lokket:	Sjekk at programvelgeren står på  . Sjekk at trykkmåleren er i senket posisjon. Hvis ikke, må du sette ned trykket. Du må under ingen omstendigheter flytte på trykkmåleren.
Matvarer er ikke kokt eller de er brent. Da må du kontrollere:	Koketiden. Hvor sterk varmekilden er. Programvelgeren, som må være riktig innstilt. Væskemengden.
Matvarer har blitt brent i NutriCook:	La gryten ligge i bløt en stund før du vasker den. Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter.
Ett av sikkerhetssystemene utløses:	Slå av varmekilden. Avkjøl NutriCook uten å flytte på den. Vent til trykkmåleren er i senket posisjon før du åpner den. Sjekk og rengjør funksjonsventilen, damputgangen, sikkerhetsventilen og pakningen. Hvis problemet vedvarer, tar du apparatet med til et servicesenter godkjent av TEFAL.
Hvis dampreduksjonsventilen (O) er deaktivert:	Få din NutriCook® kontrollert av et TEFAL-godkjent servicesenter

Miljøvern er viktig!



- ① Apparatet inneholder verdifulle materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
- ② Lever inn apparatet til et egnet innsamlingssted (gjerne en forhandler som fører tilsvarende produkter).

NO

- FR p. 1 - 18
- DE p. 19 - 38
- EN p. 39 - 58
- IT p. 59 - 77
- DA p. 78 - 96
- SV p. 97 - 115
- FI p. 116 - 134
- NO p. 135 - 153