

EN p. 1
 FR p. 27
 DE p. 52
 NL p. 76
 IT p. 100
 ES p. 124
 PT p. 149
 DA p. 173
 FI p. 197
 NO p. 221
 SV p. 245
 BG p. 269
 BS p. 293
 CS p. 317
 HR p. 341
 HU p. 365
 PL p. 389
 RO p. 413
 RU p. 437
 SK p. 461
 SL p. 485
 SR p. 509
 UK p. 533

August 2018 - 1520007351 - Realization: Espace Graphique

Tefal®

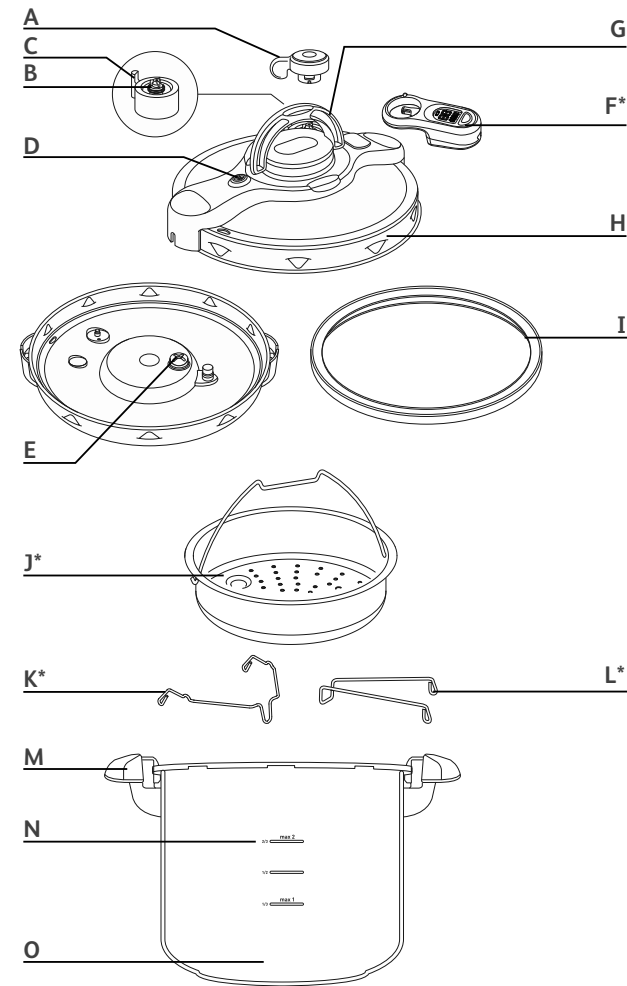
ClipsoMinut® Perfect
 ClipsoMinut® Duo
 ClipsoMinut® Easy



User manual - Guide de l'utilisateur -
 Bedienungsanleitung - Gebruiksaanwijzing -
 Manuale d'uso - Guía del usuario - Manual do
 utilizador - Brugervejledning - Käyttöopas -
 Bruksanvisning - Bruksanvisning - Ръководство на
 потребителя - Vodič za korisnike - Uživatelská
 příručka - Upute za korisnika - Használati útmutató -
 Instrukcja obsługi - Ghidul utilizatorului -
 Руководство пользователя - Používateľská príručka
 - Navodila za uporabnika - Uputstvo za upotrebu -
 Інструкція з експлуатації

www.tefal.com

EN
 FR
 DE
 NL
 IT
 ES
 PT
 DA
 FI
 NO
 SV
 BG
 BS
 CS
 HR
 HU
 PL
 RO
 RU
 SK
 SL
 SR
 UK



*depending on model - *selon modèle - *Je nach Modell - *afhankelijk van model - *a seconda del modello - *según el modelo - *consoante o modelo - *afhængig af modellen - *mallikohtainen - *avhengig av modell - *beroende på modell - *B зависимости от модели - *ovisno o modelu - *v závislosti na modelu - *ovisno o modelu - *modelltöl függően - *w zależności od modelu - *in functie de model - *в зависимости от модели - *v závislosti od modelu - *odvisno od modela - *u zavisnosti od modela - *залежно від моделі

www.tefal.com

IMPORTANT PRECAUTIONS

Before using your pressure cooker, please take the time to read all the instructions and always refer to the "User guide". Improper use may result in damage.

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

- Pressure Equipment Directive
- Materials that come into contact with food products
- Environment

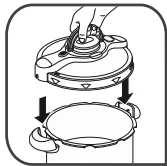


fig 1



fig 2



fig 3

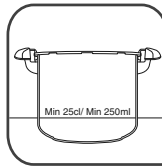


fig 4



fig 5

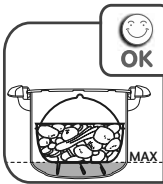


fig 6

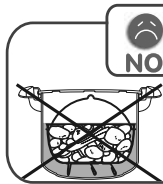


fig 7



fig 8



fig 9

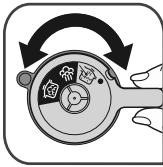


fig 10

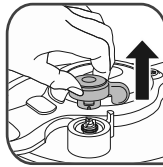


fig 11

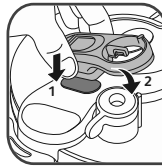


fig 12

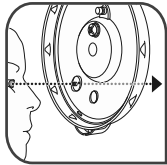


fig 13

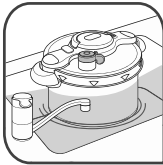


fig 14

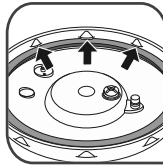


fig 15

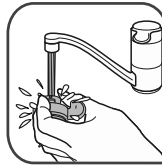


fig 16



fig 17



fig 18

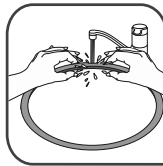


fig 19

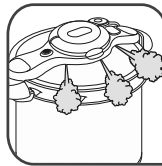


fig 20

BEFORE USE

MAKE SURE

- the vents are not obstructed (see section "Before cooking"). - fig 13.
- the ball of the safety valve is mobile.- fig 18.
- the lid gasket is placed under each notch of the lid - fig 15.
- the lid handles are properly fastened. The lid handles are safety components. Never change them yourself. Never use any other models of lid handles.


ALWAYS RESPECT THE FOLLOWING FILLING QUANTITIES

- Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage it. Make sure there's always enough liquid in the device when cooking.
- Minimum 250 ml - fig 4.
- Maximum 2/3 of the height of the pot, MAX 2 mark. - fig 5.
- When pressure cooking, the food in the steam basket* should not be in contact with the water or the steam basket* in contact with the water. - fig 6 and 7.
- Maximum 1/3 of the height of the pot, (MAX 1 mark) for foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, compotes, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc.
- Food in the steam basket should not exceed the MAX 2 level of the pot.

**DURING AND
AFTER
COOKING**

- Ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.
- Your pressure cooker cooks using pressure. Improper use may result in scalding injuries. Make sure the pressure cooker is properly closed before use (see section "Closing").
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, increase the heat source slightly.
- Do not cook food that risks blocking the outlets for the safety devices:
 - blueberries
 - pearl barley,
 - oat flakes,
 - split peas,
 - noodles,
 - macaroni,
 - spaghetti,
 - rhubarb,
 - currants.
- Never use your pressure cooker to cook milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding...).
- For stainless steel pot, never use coarse sea salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking.
- Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
- Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for.
- Do not put your pressure cooker in a hot oven.
- Never use aluminium foil unsecured on a container in your pressure cooker. Always secure with string.
- Never use cling film in your pressure cooker.
- Alcohol vapour is flammable. Bring to a boil about 2 minutes before fitting with the lid. Check your pressure cooker on a regular basis if you are making alcohol-based recipes.
- Only use the compatible heat source(s) listed in the user guide.

**AFTER
COOKING**

- For models with non-stick coating: do not use whisks or metal or sharp-edged utensils. Do not drain your utensils by tapping them on the edge of the pot, as this could damage it and cause leaks.
- Steadily turn the operating valve **(A)**, to adjust the decompression speed, and finish opposite the pictogram mark  - fig 10. If, when releasing steam, you notice any food or liquid start to spray out, return the operating valve **(A)** to the "Pressure Cooking" position, then carry out fast decompression in cold water - fig 14.
- If the pressure indicator **(D)** does not go down, carry out fast decompression in cold water - fig 14.
- Never interfere with the pressure indicator.
- After cooking meats with an outer skin (e.g. beef tongue, etc.), where there's a risk of swelling under pressure, don't stab the meat when swollen to avoid being scalded. Be sure to pierce the meat before cooking.
- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker more than 1/3 full. For certain soups made with pumpkins, courgettes, etc., leave your pressure cooker to cool for a few minutes, and then cool it under cold water (see section Fast decompression - fig 14).
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.
- For soups, we recommend you to do a fast release with cold water (see section " End of cooking with 'pressure cooking' ").
- Make sure operating valve **(A)** is in the decompression position before opening the pressure cooker. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position.
- Never use force to open your pressure cooker. Make sure the internal pressure has been released. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position (see section "Safety").

**CLEANING AND
MAINTENANCE**

- If you notice that a part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to an TEFAL Approved Service Centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
- Only use the correct TEFAL original parts for your model. Specifically use a TEFAL lid and pot.
- Do not use your pressure cooker for storing acidic or salty foods before or after cooking as it may damage your pot.
- Clean and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Never put the operating valve **(A)**, the gasket **(I)**, the timer* **(F)** or the pot with a non stick coating in the dishwasher.
- Never place the timer* **(F)** in water.
- Do not use bleach or chlorine-containing chemicals.
- Do not let the lid soak into water.
- Change your pressure cooker's gasket every year, or if there is a cut.
- Make sure you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker, rest the lid upside down on the pot, to avoid premature wear of the lid gasket.

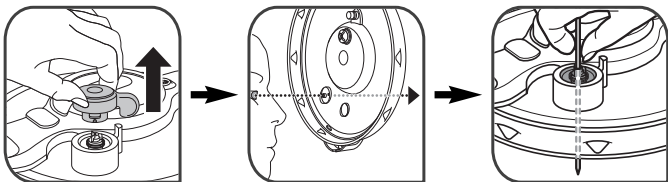
KEEP THESE INSTRUCTIONS

Description of diagram _____

- | | | | |
|----|---|-------|--------------------|
| A. | Operating valve | H. | Lid |
| B. | Steam release outlet | I. | Gasket |
| C. | Valve positioning mark | J. | Steam basket* |
| D. | Pressure indicator (See section "Safety") | K./L. | Trivet* |
| E. | Safety valve | M. | Pot handle |
| F. | Removable timer* | N. | Maximum fill lines |
| G. | Lid handle | O. | Pot |

Compulsory checks before each use__

Checking the operating valve



- Check that the draining hole of the operating valve is not obstructed (see section "Removal and installation of the operating valve").

Checking the safety valve



- Check that the bearing of the safety valve can move (use a stick).

Features

Your pressure cooker's base diameter - reference

Capacity	Pot diameter	Base diameter	Clipso Minut [®] Perfect / Easy	Clipso Minut [®] Duo colour	Clipso Minut [®] Duo Gourmet	Pot material
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Stainless steel
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Aluminium coated
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Stainless steel
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Aluminium coated
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Stainless steel
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7.5 L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

Lid material: stainless steel

Technical information:

Maximum operating pressure: 65 kPa/ 9 psi

Maximum safety pressure: 120 kPa/17.4 psi

Compatible heat sources

GAS



ELECTRIC
(Solid plate)



ELECTRIC
(Radiant or halogen ceramic hobs)



ELECTRIC
(Ceramic induction hob)



ELECTRIC
(Spiral resistor)



- Your pressure cooker can be used on all heat sources including induction but excluding Aga hobs.
- On an electric, ceramic or induction hob, use a plate with a diameter equal to or less than that of your pressure cooker base.
- On ceramic hobs, make sure that the base of the pot is clean and dry.
- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the pot.
- On all heat sources, make sure that your pressure cooker is well centred.

Use



Pressure cooking



Cooking with stew pot*



Steam release

Opening

- Switch the lid handle from a horizontal position to a vertical position - Fig. 3. The lid turns.
- Lift the lid.
- In case of difficulties opening the lid, rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 15.

Closing

- Ensure that the lid handle is in a vertical position.
- Place the lid on the pot as indicated in - Fig. 1 by lining up the plastic part with the pot handles.
- Lower the lid handle back from a vertical position to a horizontal position - Fig. 2.
- It is normal that the lid turns on the pot. when the pressure cooker is closed but not in operation. This effect disappears when it is pressurised.


If you are unable to close the lid:

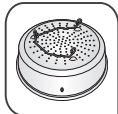
- Check the correct positioning of the gasket.
- In case of difficulties closing the lid, rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 15.

Using for the first time

- For models with a non-stick coating: wash and use cooking oil to lightly oil the entire interior surface.

Depending on the model:

- Place the pot handle * (L) and steam basket * (J) at the bottom of the pot.
- Clip the trivet * (K) to the steam basket * (J), then place it at the bottom of the pot.
- Fill the pot (O) with water up to 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Close your pressure cooker.
- Align the pictogram  for the operating valve (A) with the valve positioning mark (C) - Fig. 9.



*depending on model

- Place your pressure cooker on a heat source then set to maximum power.
- When steam begins to exit the valve, turn down the heat source and set a timer to 20 min.
- After 20 min., turn off your heat source.
- Gradually turn the operating valve (A), adjusting the speed that pressure is released by how far you open the valve, to align the pictogram ☼ for the operating valve (A) with the valve positioning mark (C).
- When the pressure indicator (D) drops down again, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open your pressure cooker - Fig. 3.
- Clean with washing-up liquid. Dry thoroughly.

Minimum and maximum fill level _____

- Minimum 25 cl/250 ml (2 glasses) - Fig. 4.
- Maximum 2/3 of the height of the pot, MAX 2 mark - Fig. 5.
- Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking.

For some foods:

- For foodstuffs that expand or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc. do not fill your pressure cooker beyond 1/3 (MAX 1) of its capacity. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool by standing in a sink half filled with cold water. After having checked that the pressure indicator has gone down, gently shake the pressure before opening to prevent food from spurting out and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down in cold water. For soups, we recommend you to do a fast release standing in cold water (see section "End of cooking with 'pressure cooker'").
- Do not cook foodstuffs that might block the safety components:
 - blueberries, cranberries
 - pearl barley
 - oat flakes
 - split peas
 - noodles, macaroni, spaghetti
 - rhubarb
 - blackcurrants, redcurrants



Using the steam basket* _____

- Pour 750ml of water into the bottom of the pot (O).

Depending on the model:

- Place the trivet* (L) and steam basket * (J) at the bottom of the pot.
- Clip the trivet * (K) to the steam basket * (J), and then then place it at the bottom of the pot.



- When pressure cooking, the food in the steam basket* should not be in contact with the water - Fig. 6 and 7.

The food in the steam basket* must not touch the lid of the pressure cooker.

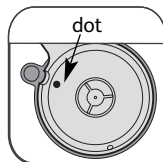
Fitting and removal of the Operating valve (A) _____

To remove the operating valve (A):

- Align the groove with the operating valve positioning mark (C) pressing down on the ring of the operating valve (A).
- Remove it - Fig. 11.

To fit the operating valve:

- Fit the operating valve (A) - fig 8 aligning the dot on the operating valve with the positioning mark (C); see opposite.




- Press the operating valve (A) so that it engages on the steam release outlet, then turn it to the pictogram symbol required.



Timer*

*Only provided for ClipsoMinut' Perfect model.

The timer has been designed to help you obtain the best cooking result by allowing you to optimise energy consumption. It automatically counts down the cooking time once the temperature required for cooking with "Pressure Cooking" is reached .

The timer must be clipped to your pressure cooker in order to work.

During cooking, check that the operating valve (A) murmurs regularly. If there is not enough steam, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce the heat source.

1 To switch on the timer: press the button.



2 Program the cooking time (in minutes).

- If you made a mistake with the cooking time, wait for 4 seconds until the flame symbol does not flash any more, then hold the button down to reset.



3 Start with the heat source at maximum power.



4 As soon as your pressure cooker has reached the cooking temperature, the timer rings and the countdown begins (numbers flash).

Reduce the power of the heat source.



5 At the end of the cooking time, the timer rings.

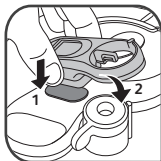
- To stop the timer ringing, press the button.
- Turn off the heat source.








Holding the button down resets and switches off the timer.

Fitting and removing the timer*

- To fit the timer (F) - Fig. 12, first insert the front part into the module and then press to clip the rear part.
- To remove the timer (F), lift it using the tab and remove it.



Changing the timer* battery

- The timer battery is a CR2032 type.
- If the symbol  appears, or if you no longer have a display, change the battery.
- The battery life depends on how often the timer is used.
- The battery contains Dimethoxyethane no. CAS 110-71-4. It is in accordance with the European regulations. For your safety and the environmental protection: do not open the battery, do not expose it to high temperatures, do not throw it with household waste. Dispose of battery at a battery disposal point.
- Non-rechargeable batteries should not be recharged.
- The battery must be inserted in the correct polarity.
- A dead battery must be removed from the device and disposed of safely.
- If the device is to be stored without being used for a long period of time, the battery should be removed.
- The power terminals must not be short-circuited.
- Place the timer on a flat work surface.
- To remove the battery from your timer, open the battery cover with a coin (see illustration opposite), and carefully retain the battery sealing ring.
- Replace your battery (see diagram opposite).
- Replace the battery sealing ring in it's casing.
- Position the "half moon"  on the battery cover opposite the "half moon"  on the timer.
- Gently turn the battery cover and continue to press lightly as you align the "half moon"  on the battery cover with the moon  on the timer.
- Work on a flat work surface so that the cover is positioned correctly horizontally.
- Do not force the battery cover when you close it. Do not turn beyond the stops.
- If you lose your timer, you can purchase another from all of our TEFAL Approved Service Centres.



Never place the timer* in water, nor in the dishwasher.


Never use the timer in "Stewpot" mode.

Before cooking _____

- Before each use, remove the operating valve (A) - Fig. 11 and check the steam release valve (B) is not blocked - Fig. 13.
- Check that the safety valve bearing is mobile (see sections "Cleaning" and "Compulsory checks before each use") - Fig. 18.
- Add your ingredients and the liquid.
- Close your pressure cooker - Fig. 2.
- In case of difficulties closing the lid, rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.
- Position the operating valve (A) - fig 8.



Cooking with "Pressure Cooking"


- Turn the operating valve (A) to the cooking with "Pressure Cooking" position  - fig 9. The pressure cooker operates at 65kPa / 9 lbs (psi).
- Make sure your pressure cooker is properly closed before use - Fig. 2.
- Place your pressure cooker on a heat source then set to maximum power.
- For models equipped with a timer*: program the cooking time indicated in the recipe (see section "Using the timer").
- A clicking noise and steam emitted from the pressure indicator are normal when bringing the cooker up to pressure, as the air escapes before cooking.

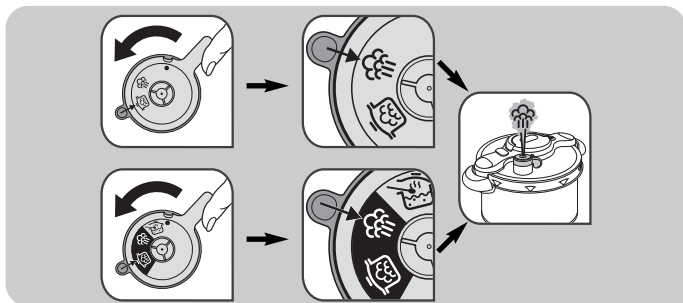
During cooking with "Pressure Cooking" _____

- When the operating valve (A) is constantly emitting steam and making a regular sound (PSCHHHT), lower the heat source.
- Select the cooking time indicated in the recipe.
- During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, increase the heat source slightly; if there is too much steam, reduce it.

End of cooking with "Pressure Cooking" _____

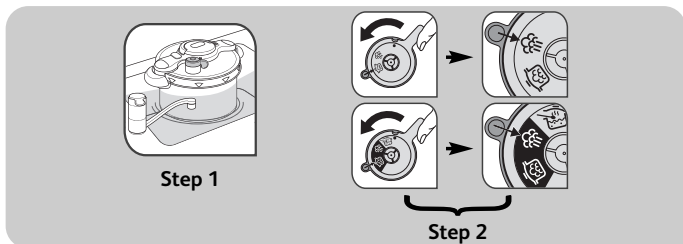
To release the steam:

- When the heat source has been turned off, you have two options:
 - **Gradual pressure release:**
 - This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
 - Gradually turn the operating valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until the steam release symbol  is opposite the positioning mark (C) (see diagrams on page 12).
 - When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.



● **Fast pressure release with cold water:**

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta, and recipes with a high liquid content.
- Place your pressure cooker in a sink half-filled with cold tap water (see diagram below step 1) until the pressure indicator (D) goes down, and your pressure cooker is no longer under pressure.
- Turn the operating valve (A) to the ☸ position (see diagram below step 2).



- You can open your pressure cooker - fig 3.
- In case of difficulties opening the lid, rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and take care to insert it under each of the grooves on the lid - fig 15.

If you notice food or liquid start to spray out from the valve during steam release, return the operating valve (A) to the "pressure cooker" ☸ position, then wait a few minutes and follow the instructions above for fast pressure release with cold water.


If the pressure indicator (D) does not come down, follow the instructions above for fast pressure release with cold water - fig 14.

Never interfere with the pressure indicator.

- For foodstuffs that expand or foam during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit (compotes), pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc. do not fill your pressure cooker beyond 1/3 (MAX 1) of its capacity. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool by standing in a sink half filled with cold water. After having checked that the pressure indicator has gone down, gently shake the pressure cooker before opening to prevent food from spurting out and burning you. This operation is particularly important when steam is released using the fast pressure method by cooling in cold water.
- For soups, we recommend you to do a fast pressure release with cold water (see section "End of cooking with 'pressure cooker'").



Cooking with the "Stewpot"*

- Turn the operating valve (A) to the cooking with "Stewpot" position . To do this, apply enough force to go beyond the notch in the decompression position.
- Make sure the pressure cooker is properly closed - Fig. 2 before use.
- Place your pressure cooker on a heat source set **at low heat**.
- Select the cooking time indicated in the recipe.
- When 'stewpot' cooking, you can open your pressure cooker at any time to stir, check whether the food is cooked or add ingredients.
- In case of difficulties opening the lid, rinse the gasket under water and replace it in the lid without drying it - fig 19 and 15 and take care to insert it under each of the grooves on the lid.
- If the heat source is set too high, the pressure cooker may lock (the pressure indicator (D) rises and blocks the opening) and the lid handle may not work or may not open the pressure cooker. In this case, reduce the heat or turn off the heat source. **If you are using cast iron heating plates to open the lid, remove the pressure cooker from the heat source.**
- For models with non-stick coating: do not use whisks or metal or sharp utensils. Do not drain your utensils by tapping them on the side of the pot as this risks damaging it and causing leaks.



*depending on model

- Never let fat or oil burn in the pot until completely carbonised. The cooking fumes could be dangerous to animals with a particularly sensitive respiratory system, such as birds. Bird owners should keep them away from the kitchen.

Safety

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

■ Closing safety:

- If the lid is not positioned correctly or if you forget to fold down the lid handle, the steam will seep out on the lid (near the pressure indicator **D**) of the pressure cooker and it can not build up pressure.
- If you forget to fold the lid handle to the horizontal position, steam leaks.

■ Opening safety:

- If your pressure cooker is under pressure, the pressure indicator (**D**) is up and the opening/closing lid handle (**G**) should not be used.
- Never try to forcibly open the pressure cooker.
- **Above all do not touch the pressure indicator (D).**
- Make sure that the interior pressure has fallen (pressure indicator (**D**) in lowered position) before opening the pressure cooker.
- The lid handles are safety components. Never change them yourself. Never use any other models of lid handles.
- If you attempt to move the opening/closing lid handle (**G**) to a vertical position while the pressure cooker is still under pressure, you are not able to open it. This function is an additional safety measure. In this circumstance, move the lid handle back to a horizontal position and wait until the pressure indicator (**D**) is in the lowered position.

■ Two safety devices against overpressure:

- First device: the safety valve (**E**) releases the pressure - **fig 20**.
- Second device: the gasket allows steam to escape from the lid - **fig 20**.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Allow the pressure cooker to cool completely.
- Open.
- Check and clean the operating valve (**A**), the steam release outlet (**B**), the safety valve (**E**) and the gasket (**I**) - **Fig. 16 - 17- 18**. See section "Compulsory checks before each use".
- If, after these checks and cleaning, your product leaks or no longer works, take it to an TEFAL Approved Service Centre.

Recommendations for use _____

- 1 - Steam is very hot when it leaves the operating valve. Watch out for the jet of steam.
- 2 - While the pressure indicator is high, you cannot open the pressure cooker.
- 3 - As with any cooking appliance, ensure close supervision if you are using your pressure cooker near children.
- 4 - To move your pressure cooker, use the two pot handles.
- 5 - Never leave food in your pressure cooker. Never carry your pressure cooker by the lid handle.
- 6 - Never use bleach or products containing chlorine, as these will alter the quality of the steel.
- 7 - Do not leave the lid soaking in water.
- 8 - Change the gasket every year or if it is split or damaged.
- 9 - You should only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 10 - Make sure you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

Cleaning

To ensure the correct operation of your pressure cooker, follow these cleaning and maintenance recommendations after each use.

The browning and marks which may appear following long use do not affect the operation of the pressure cooker.

Wear of the exterior coating as a result of the contact between the lid and pot is normal.

For pressure cookers with non stick coating (according to model): the slight scratches and abrasions that may appear with use do not affect the coating's non stick performance.

- Wash your pressure cooker after each use using warm water with a little washing-up liquid added. Follow the same procedure for the basket*.
- Do not use bleach or chlorine-containing chemicals.
- Do not heat your pot when empty.

To clean the inside of the stainless steel pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.
- If the interior of the steel pot has an iridescent sheen or white marks (mineral deposits), clean using a sponge with a little white vinegar.

To clean the inside of the aluminium pot with a non stick coating:

- To prolong the product's lifespan, we recommend washing by hand only.
- Wash with hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- Do not use scouring powder or abrasive sponges.
- If you have burned some food, fill the pot with hot water and leave to soak. Then clean with washing-up liquid.

You can wash the stainless steel pot and the basket in the dishwasher.

Do not put the pot with a non stick coating (according to model) in the dishwasher, because detergents tablets contain substances that are very aggressive and corrosive for aluminium parts.

Extended use of pots with a non stick coating (according to model) may slightly alter the colour of the coating (yellowing, staining).

To clean the outside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid:

- Wash the lid using a damp sponge and washing-up liquid.

Drain the lid vertically to remove the remaining water between the metal and plastic parts of the lid.

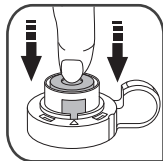
To clean the gasket:

- After each use, clean the gasket (I) and its housing.
- To replace the gasket, refer to - Fig. 15 and ensure that the gasket is properly inserted beneath each of the grooves on the lid.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (A) - Fig. 11
- Clean the operating valve (A) under cold tap water - Fig. 16.
- Check its mobility: see figure opposite.

After removing the operating valve (A), the gasket (I) and the timer* (F), you can put the lid in the dishwasher.



Never put the operating valve (A), the gasket (I), the timer* (F), or the pot with the non stick coating in the dishwasher.

To clean the steam release outlet (B) located on the lid:

- Remove the valve (A) - Fig. 11
- Check to make sure the steam release outlet is clear of debris and round - Fig. 13. If needed, clean it with a tooth pick - Fig. 17 and rinse it.

To clean the safety valve (E):

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by washing under water.
- Check its proper functioning by pressing firmly using a cotton bud (with the cotton wool tip removed), and the bearing must be mobile - Fig 18. See section "Compulsory checks before each use".

To clean the timer* (F):

- Use a clean dry cloth.
- Do not use any solvents.
- Never place the timer in water, nor in the dishwasher.

Maintenance

To change your pressure cooker's gasket:

- Change your pressure cooker's gasket every year or if split or damaged.
- Always use an original TEFAL gasket corresponding to your model (see section "Accessories")
- To replace the gasket, refer to - Fig 15 and ensure that the gasket is properly inserted beneath each of the grooves on the lid.

To store your pressure cooker:

- Turn the lid over on the pot.
- **The pressure cooker's opening and closing system does not require any specific maintenance apart from cleaning.**

Make sure you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

TEFAL Accessories

- Commercially available pressure cooker accessories are:

Accessories		References
Gasket	3/4/4.5/6 L: outer diameter of gasket: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: outer diameter of gasket: 27 cm	X1010007
Steam basket*	3/4.5/4/6 L: for pot with 22 cm diameter	792185
	5/7.5/9 L: for pot with 24 cm diameter	792654
Trivet*		792691
Timer*		X1060007

- To replace other parts or for repairs, contact a TEFAL Approved Service Centre.
- Only use the correct TEFAL original parts for your model.

Guarantee

- When used as recommended in the manual, the **stainless steel pot** of your new TEFAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
 - Any defect linked to the metallic structure of your pot,
 - Any premature deterioration of the base metal
- **All other pot materials and all other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase.**
- **This contractual guarantee is established upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.**

These guarantees exclude:

- Scratches and discolouration resulting from ageing for pans with non stick coating.
- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
 - Impacts, falls, use in the oven, etc.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service.
- Please call our local rate number to find out the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.

Regulatory markings

Labelling	Location
Trademark	On the lid.
Year and batch manufacture Reference model Maximum safety pressure (SP) Maximum operating pressure (OP)	On the lid.
Capacity	On the outer base of the pot.
Manufacturer's postal address	On the outer base of the pot.


■ Think of the environment!




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



Troubleshooting (when pressure cooking)

Problems	Recommendations
If it becomes difficult to open and/or close it:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove the gasket, ■ Rinse the gasket under running water then replace it in the lid without wiping it - fig 19.
If you are unable to close the lid:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that the lid handle is in a vertical position. ■ Check that the gasket is positioned correctly (see section "Cleaning and maintenance"). ■ Check that the lid is positioned as indicated on - Fig 1. ■ Rinse the gasket under running water then replace it in the lid without wiping it - fig 19 and ensure that it is correctly positioned under the grooves on the lid - fig 15.
If your pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator emits a clicking noise and steam.	This is normal during the first few minutes : it allows escape of air before cooking.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the vent during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The heat source is sufficiently strong; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pot is sufficient. - The operating valve (A) is positioned on . - Your pressure cooker is properly closed. - There is no deterioration of the gasket or edge of the pot. - The gasket is correctly positioned.

Problems	Recommendations
If the pressure indicator has risen but nothing is escaping through the vent during cooking:	This is normal for the first few minutes. If this persists, run cold water into your sink and submerge the bottom of your pressure cooker until the pressure indicator (D) comes down. Clean the operating valve (A) - Fig. 16 and the steam release outlet - Fig. 17 and use a cotton bud to check that the security valve ball can be pressed without any problems - Fig. 18.
If steam leaks out around the lid, and the pressure indicator is in the lowered position, check:	The correct closure of the lid. The position of the gasket. The condition of the gasket; replace if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket and its housing in the lid. The condition of the edge of the pot.
If you are unable to open the lid:	Check that the pressure indicator (D) is in the lowered position. Otherwise, depressurise, run cold water into your sink and submerge the bottom of your pressure cooker until the pressure indicator comes down. Never interfere with the pressure indicator (D). Turn the operating valve (A) to the  position
If the food is not cooked or is burned, check:	The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve (A). The quantity of liquid.
If food has burnt in your pressure cooker:	Fill the pot with water and soak for a while before washing. Never use bleach or chlorine-containing chemicals.
If one of the overpressure safety systems is triggered:	Turn off the heat source. Let your pressure cooker cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to fall and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve (A), the steam release outlet, the safety valve and the gasket. If the problem persists, have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If you notice the appearance of oxidation marks inside the stainless steel pot:	The use of high performance stainless steel does not prevent the appearance of oxidation in extreme cases. If you notice oxidation marks, remove them by rubbing with an abrasive sponge before using your pressure cooker again.


Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers) For 5 Litre and 5.2 Litre models 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 (see details below).
- 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. 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 (MAX 2 mark)

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

Foods that swell during cooking e.g. rice, dried beans, dried peas, dried vegetables, stewed fruit (compotes), pumpkin, courgette and potatoes, etc: no more than one-third full (MAX 1 mark).

- 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.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.

- Pressure  operates at 65 kPa (9psi/9lbs).
- 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 inside of the stainless steel pot, 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, 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.
- Never make milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding..) when pressure cooking.

Australian – NZ warranty

COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS Limited Replacement Guarantee


Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. In addition to these statutory rights and any other rights and remedies you may have under the law, Groupe SEB Australia Pty Ltd (we or us) guarantees this Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product will be free of defects in material and craftsmanship including handles, body, knobs, lids and fixings for 12 months from the date of purchase. We also guarantee the non-stick coating of this Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product will be free of blistering or peeling for the life of the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product. Should your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product develop a defect during the guarantee period or the non-stick coating peel during the life of your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product, you should return it, at your cost, to the retailer from which you purchased it from, together with your receipt as proof of purchase. The retailer will then forward your claim directly to us for processing. Alternatively, if the retailer is unable to help you, you may contact us directly at:

Groupe SEB Australia Pty Ltd, Customer Service Department, Unit 1, No 10 Hill Rd, Homebush NSW 2127 T: +61 2 9748 7944

If on receipt your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is found to be defective or the non-stick coating has peeled, we will, at our cost, replace or repair the product in our discretion. Only the defective part or accessory will be repaired or replaced. Packaging, instructions etc. will not be replaced unless faulty. This guarantee excludes defects caused by the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product not being used in accordance with instructions, accidental damage (including overheating), misuse or being tampered with by unauthorised persons. It also does not apply if the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is used commercially and excludes consumable items (including accessories such as pressure regulators and safety devices), dishwasher effects and damages, stains, dents, discolouration, scratches or scuffs due to normal wear and tear, and your costs of claiming under the guarantee.

COOKING TABLE

Vegetable

VEGETABLES (FRESH)		
	Artichokes, 2 whole, 600g each (immersion)	30 to 35 mins
	Asparagus, white (Steam)	5 to 6 mins
	Aubergines, peeled and sliced (3mm), 850g (Steam)	10 to 12 mins
	Beetroot, red, cut into quarters (Immersion)	20 to 25 mins (according to size)
	Broccoli florets 600 g (steam)	9 to 11 mins
	Brussel sprouts (steam)	10 to 12 mins
	Cabbage, sliced and green, 500 g (Immersion)	5 to 6 mins
	Carrots cut into round slices (3 mm) 600 g (steam)	17 to 19 mins
	Cauliflower florets 600 g (steam)	10 to 12 mins
	Celeriac, sliced (immersion) 600 g	7 to 9 mins
	Chard, sliced (2cm) 700 g (Steam)	15 to 17 mins
	Courgettes in round slices (3 mm) 600 g (steam)	12 to 15 mins
	Chicory cut in half (900 g) (steam)	14 to 16 mins
	Fennel cut into strips (600 g) (steam)	6 to 9 mins
	Fine green beans (600 g) (steam)	10 to 12 mins
	Flageolet beans, dried 250 g (Immersion)	35 to 40 mins
	Leek, whole and white 650 g (Steam)	9 to 11 mins
	Lentils, green 250 g (Immersion)	14 to 16 mins
	Mushrooms, sliced 800 g (Immersion)	4 to 5 mins
	Peas (steam)	6 to 8 mins
	Peppers cut in half (550 g) (steam)	14 to 16 mins
	Pickled onions (steam)	7 to 8 mins
	Potatoes cut in half (950 g) (steam)	20 to 25 mins (according to size)
	Pumpkin, cut in pieces (3 to 5 cm) 600 g (steam)	13 to 18 mins
	Spinach (steam)	3 to 4 mins
	Split peas 250 g (immersion)	18 to 20 mins
	Turnips, diced (500 g) (steam)	14 to 16 mins

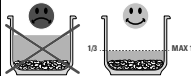
STEAM

Ingredients in the steam basket and 750 ml water in the bottom of the pressure cooker.



IMMERSION

Ingredients in water and without the basket.

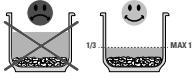


PULSES

IMMERSION

Without the basket.

Rice

IMMERSION Without the basket. 		QUANTITY OF WATER	QUANTITY OF RICE	COOKING TIME
	2 PEOPLE	400 ml / 2 glasses	150 g / 1 glass	7 to 8 mins
	4 PEOPLE	500 ml / 2.5 glasses	250 g / 2 glasses	
	6 PEOPLE	700 ml / 3.5 glasses	375 g / 3 glasses	

Meat/fish

	FRESH	FROZEN
Chicken (1.35 kg)	23 to 25 mins	x
Duck (1.8 kg)	45 to 47 mins	x
Lamb shanks: 2 (0.95 kg)	40 to 45 mins	1 h05 to 1 h15
Monkfish fillets (1 kg) in pieces of 75 g	5 to 6 mins	7 to 8 mins
Pork fillet (tenderloin) 2 pieces of 350 g	13 to 15 mins	26 to 29 mins
Pork joint (0.8 kg, 8–10 cm diameter)	30 to 35 mins	1 h05 to 1h15
Poussins: 2 (1.3 kg)	23 to 25 mins	40 to 45 mins
Quail: 4	9 to 10 mins	18 to 20 mins
Roast beef (1 kg, 8–11 cm diameter)	30 to 35 mins (medium) **	45 to 50 mins (medium)**
Salmon steaks: 4 (0.8 kg)	5 to 6 mins	7 to 8 mins
Tuna steaks: 4 (0.7 kg)	5 to 6 mins	7 to 9 mins
Veal fillets: 0.7 kg	17 to 21 mins	33 to 38 mins
Veal joint (0.8 kg, 5–7 cm diameter)	17 to 19 mins	37 to 40 mins

** Cook for an additional 5 minutes for well done meat.

Note: For models 5 litres and below ensure that meat joints and poultry do not exceed the mark on the inside of the pot. Choose meat joints and poultry 8 cm or less in height.

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

FR

**Avant d'utiliser votre autocuiseur, prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.**

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


- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION	VERIFIER <ul style="list-style-type: none">■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 13.■ que la bille de la soupape de sécurité soit mobile - fig 18.■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 15.■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même.
RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES	<ul style="list-style-type: none">■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.■ Minimum 25 cl - fig 4.■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 6 et 7.■ Maximum 1/3 (MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson...■ Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve.

**AVANT ET
PENDANT LA
CUISSON**

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
 - les aïelles
 - l'orge perlé
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre autocuiseur.
- Dans le cas d'un autocuiseur avec cuve en inox, n'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de "piqûres" qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur
- 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.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.

APRES LA CUISSON...

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. N'égouttez-pas vos ustensiles en tapant sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.
- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 10. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement **(A)** en position de cuisson mode "Autocuiseur", puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - fig 14.
- Si la tige de sécurité **(D)** ne descend pas, placez votre autocuiseur dans l'eau froide - fig 14.
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe " Fin de cuisson en mode 'Autocuiseur' ").
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité **(D)** doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurité").

ENTRETIEN

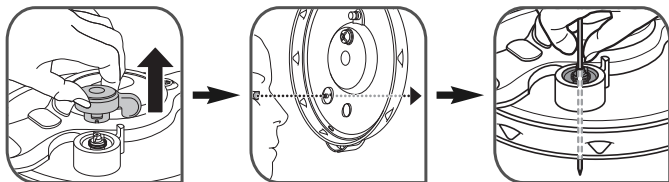
- Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.
- N'intervenez pas sur 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 TEFAL.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve.
- Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation.
- Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (**A**), ni le joint (**I**), ni le minuteur* (**F**), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.
- Ne passez jamais le minuteur* (**F**) sous l'eau.
- N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.
- Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.
- Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

- | | |
|---|-----------------------------------|
| A. Soupape de fonctionnement | G. Poignée de couvercle |
| B. Conduit d'évacuation de vapeur | H. Couvercle |
| C. Index de positionnement de la soupape | I. Joint |
| D. Tige de sécurité (voir paragraphe "Sécurités") | J. Panier vapeur* |
| E. Soupape de sécurité | K./L. Trépied* |
| F. Minuteur* | M. Poignée de cuve |
| | N. Repères maximum de remplissage |
| | O. Cuve |

Vérifications impératives avant chaque utilisation

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué (voir paragraphe "Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement").

Vérification de la soupape de sécurité



- Vérifiez que la bille de la soupape de sécurité est mobile (utilisez un bâtonnet).

Utilisation



Cuisson en mode
Autocuiseur



Cuisson en mode
Faitout*



Décompression

Ouverture

- Basculez la poignée de couvercle de la position horizontale à la position verticale - fig 3. Le couvercle tourne.
- Soulevez le couvercle.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 15.

Fermeture

- Assurez-vous que la poignée de couvercle est en position verticale.
- Posez le couvercle sur la cuve comme indiqué sur la - fig 1 en alignant la partie plastique avec les poignées de la cuve.
- Rabattez la poignée de couvercle de la position verticale à la position horizontale - fig 2.
- Le couvercle tourne.


Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :

- Vérifiez la bonne mise en place du joint ainsi que le bon positionnement du couvercle.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 15.

Première utilisation

- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : lavez et huilez légèrement, avec de l'huile de cuisson, toute la surface de revêtement intérieur.

Selon modèle :

- Posez le trépied*(L) et le panier*(J) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied*(K) au panier*(J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.
- Remplissez la cuve (O) d'eau jusqu'aux 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Fermez votre autocuiseur.
- Alignez le pictogramme  de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C) - fig 9.



- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Alignez le pictogramme ☹️ de la soupape de fonctionnement (A) avec l'index de positionnement de la soupape (C).
- Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez votre autocuiseur - fig 3.
- Nettoyez-le avec du produit vaisselle.

Remplissage minimum et maximum _____

- Minimum 25 cl (2 verres) - fig 4.
- Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 5.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.

Pour certains aliments :

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe 'Fin de cuisson en mode "Autocuiseur")



Utilisation du panier vapeur* _____

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (O).
- Selon modèle :
- Posez le trépied*(L) et le panier*(J) au fond de la cuve.
- Clipsez le trépied*(K) au panier*(J), puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.



- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 6 et 7.

Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2.

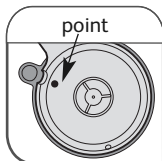
Retrait et mise en place de la soupape de fonctionnement (A) _____

Pour retirer la soupape de fonctionnement (A) :

- Aligned le point avec l'index de positionnement de la soupape (C) en appuyant sur les pictogrammes de la soupape de fonctionnement (A).
- Retirez la - fig 11.

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement :

- Posez la soupape de fonctionnement (A) - fig 8 en alignant le point de la soupape de fonctionnement avec l'index de position (C) voir ci-contre.



- Enfoncez la soupape de fonctionnement (A) pour qu'elle s'enclenche sur la tige d'évacuation de vapeur.
- Appuyez sur les pictogrammes de la soupape de fonctionnement (A) et tournez.



Minuteur* _____

Le minuteur ne peut pas être utilisé en position faitout.

Le minuteur a été conçu pour vous aider à garantir le résultat des cuissons en mode "Autocuiseur", en vous permettant d'ajuster au mieux la consommation d'énergie. Il décompte automatiquement le temps de cuisson dès l'atteinte du niveau de température correspondant à la cuisson en mode "Autocuiseur" 🏠.

Le minuteur doit être clipsé sur votre autocuiseur pour fonctionner - voir p8.

Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape de fonctionnement (A) chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez la source de chaleur.

1 Pour allumer le minuteur : appuyez sur le bouton.



2 Programmez le temps de cuisson (en minutes).

- Si vous vous êtes trompés de temps de cuisson, attendez 4 sec que les flammes ne clignotent plus, puis appuyez longtemps sur le bouton pour la remise à zéro.



3 Démarrez la source de chauffe puissance maximum.



4 Dès que votre autocuiseur a atteint la température de cuisson, le minuteur sonne et le décompte du temps commence (les chiffres clignotent).

Réduire la puissance de la source de chauffe.



5 À la fin du temps de cuisson, le minuteur sonne.

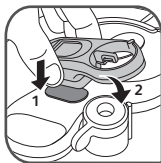
- Pour arrêter la sonnerie du minuteur, appuyez sur le bouton.
- Coupez la source de chauffe.








Un appui long sur le bouton remet à zéro et éteint le minuteur.

Mise en place et retrait du minuteur*

- Pour mettre le minuteur (F) en place - fig 12, insérez d'abord la partie "côté touche" sur le module puis appuyez pour clipser la partie opposée.
- Pour retirer le minuteur (F), soulevez-le et retirez-le.



Changement de la pile du minuteur*

- La pile du minuteur est une pile de type bouton CR2032.
- Si le symbole  apparaît ou si vous n'avez plus aucun affichage, changez la pile.
- La durée de vie de la pile dépend de la fréquence d'utilisation du minuteur.
- La pile du minuteur contient du Diméthoxyéthane n° CAS 110-71-4. Elle est conforme à la réglementation européenne. Pour votre sécurité et la préservation de l'environnement : n'ouvrez pas la pile, ne l'exposez pas à des températures élevées, ne la jetez pas avec les ordures ménagères; rapportez-la dans un centre de collecte de piles usagées.
- Les piles non rechargeables ne doivent pas être rechargées.
- Les différents types de piles ou piles neuves et usagées ne doivent pas être mélangées.
- Les piles doivent être insérées selon la polarité correcte.
- Les piles déchargées doivent être retirées de l'appareil et éliminées de façon sûre.
- Si l'appareil doit être entreposé sans être utilisé pendant une longue période, il convient de retirer les piles.
- Les bornes d'alimentation ne doivent pas être court-circuitées.
- Procédez à plat sur un plan de travail
- Pour retirer la pile de votre minuteur, ouvrez le bouchon de pile à l'aide d'une pièce de monnaie en alignant la demi lune du bouchon avec la demi lune du minuteur (voir dessin ci-contre).
- Remplacez votre pile.
- Remettez le joint en place dans son logement.
- Positionnez la ½ lune  du bouchon de pile en face de la ½ lune  du timer.
- Tournez le bouchon de pile, doucement, tout en appuyant légèrement, en alignant la ½ lune  du bouchon de pile avec la lune  du timer.
- Ne forcez pas sur le bouchon de pile lorsque vous le refermez. N'allez pas au-delà des butées.
- En cas de perte, vous pouvez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres de Service Agréés TEFAL.



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

N'utilisez jamais le minuteur en mode "Faitout".


Avant la cuisson _____

- Avant chaque utilisation, retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11 et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - fig 13.

- Vérifiez que la soupape de sécurité est mobile (voir paragraphes “Nettoyage” et “Vérifications impératives avant chaque utilisation”) - fig 18.
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez votre autocuiseur - fig 2.
- En cas de difficulté pour fermer le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 15.
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) - fig 8.



Cuisson en mode “Autocuiseur”


- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode “Autocuiseur”  - fig 9.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service - fig 2.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur adaptée puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Pour les modèles équipés d'un minuteur* : programmez le temps de cuisson indiqué sur la recette (voir paragraphe “Utilisation du minuteur”).
- Les cliquetis et les fumerolles émis par la tige de sécurité sont normaux, ils permettent l'échappement de l'air avant la cuisson.

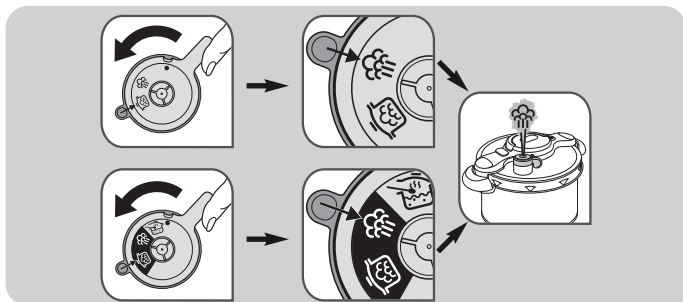
Pendant la cuisson en mode “Autocuiseur”


- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote régulièrement. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, augmentez légèrement la source de chaleur, dans le cas contraire, réduisez-la.

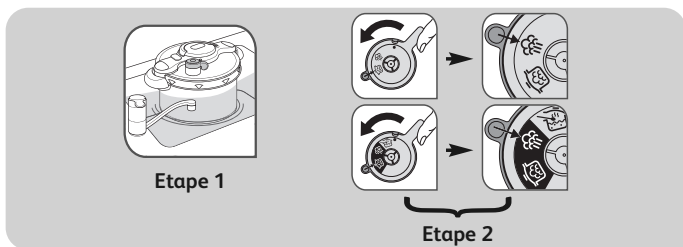
Fin de cuisson en mode “Autocuiseur”

Pour libérer la vapeur :


- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression progressive** : tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 10.



- Décompression rapide dans l'eau froide :** faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende - fig 14. Lorsque la tige de sécurité (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .



- Vous pouvez ouvrir votre autocuiseur - fig 3.**
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit :** passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 15 .

Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson mode "Autocuiseur" , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide.


Si la tige de sécurité (D) ne descend pas, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende - fig 14.

N'intervenez jamais sur la tige de sécurité.

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson en mode "Autocuiseur"").



Cuisson en mode "Faitout"*

- Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position de cuisson mode "Faitout" . Pour cela, appliquez un effort suffisant pour passer au-delà du cran présent à la position décompression.
- Assurez-vous que votre autocuiseur est convenablement fermé - fig 2 avant de le mettre en service.
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur adaptée et réglée à **puissance réduite**.
- Commencez alors le décompte du temps de cuisson indiqué dans la recette.
- En mode "Faitout", vous pouvez ouvrir votre autocuiseur à tout moment pour remuer, surveiller la cuisson ou rajouter des ingrédients.
- En cas de difficulté pour ouvrir le produit : passer le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 15.
- Si la source de chaleur est trop forte, il peut arriver que l'autocuiseur se verrouille (la tige de sécurité (D) monte et bloque l'ouverture) et que la poignée du couvercle ne puisse être actionnée ou n'ouvre pas l'autocuiseur. Dans ce cas, réduisez ou éteignez la source de chauffe. **Dans le cas de plaques électriques en fonte, retirez l'autocuiseur de la source de chauffe.**
- Pour les modèles avec revêtement antiadhésif : ne pas utiliser de fouets ou ustensiles métalliques ou tranchants. N'égouttez-pas vos ustensiles en tapant



sur le rebord de la cuve au risque de l'abîmer et de provoquer des fuites.

- Ne jamais chauffer de matières grasses jusqu'à carbonisation. Les fumées dégagées par la cuisson peuvent être dangereuses pour les animaux ayant un système respiratoire sensible, comme les oiseaux. Les propriétaires d'oiseaux doivent les éloigner de la cuisine.

Sécurités

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

■ Sécurité à la fermeture :

- Si le couvercle est mal positionné ou si vous oubliez de rabattre la poignée de couvercle, il y a une fuite de vapeur au niveau de la tige de sécurité (D) de l'autocuiseur et il ne peut pas monter en pression.

■ Sécurité à l'ouverture :

- Si votre autocuiseur est sous pression, la tige de sécurité (D) est en position haute et la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) ne doit pas être actionnée.

- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.

- **N'agissez surtout pas sur la tige de sécurité (D).**

- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée en vérifiant que la tige de sécurité (D) est en position basse.

- Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les changer vous-même. N'utilisez jamais d'autres modèles de poignées.

- Si vous avez basculé la poignée de couvercle d'ouverture/fermeture (G) en position verticale, alors que l'autocuiseur était encore sous pression, vous ne pouvez pas l'ouvrir. Cette fonction est une sécurité supplémentaire.

- Rebasculez la poignée de couvercle en position horizontale et attendez que la tige de sécurité (D) soit en position basse.

■ Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (E) libère la pression - **fig 20.**

- Second dispositif : le joint laisse échapper de la vapeur sur le couvercle - **fig 20.**

Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :

■ Arrêtez la source de chaleur.

■ Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.

■ Ouvrez.

■ Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (E) et le joint (I) - **fig 16 - 17- 18.** Voir paragraphes "Nettoyage" et "Vérifications impératives avant chaque utilisation".

■ Si après ces vérifications et nettoyages, votre produit fuit ou ne fonctionne plus, ramenez-le dans un Centre de Service agréé TEFAL.

Recommandations d'utilisation _____

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.
- 2 - Dès que la tige de sécurité s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez votre autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Pour déplacer votre autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur. Ne transportez jamais votre autocuiseur par la poignée de couvercle.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.
- 7 - Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.
- 8 - Changez le joint tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- 9 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Nettoyage

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

Le brunissement et les rayures qui peuvent apparaître à la suite d'une longue utilisation ne présentent pas d'inconvénient.

L'usure du revêtement extérieur (selon modèle) liée au contact du couvercle sur la cuve est normale.

Pour les autocuiseurs avec revêtement antiadhésif (selon modèle) : les légères rayures et abrasions pouvant apparaître à l'usage n'altèrent pas les performances antiadhésives du revêtement.

- Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier*.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en inox :

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés ou des traces

blanchâtres (dépôt de minéraux), nettoyez-la avec du vinaigre blanc.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve en aluminium avec revêtement antiadhésif :

- Laver la cuve uniquement à la main avec de l'eau chaude, du produit vaisselle et une éponge douce.
- N'utilisez-pas de poudre à récurer ni d'éponges abrasives.
- Si vous avez laissé brûler un aliment, remplissez votre cuve d'eau chaude et laissez tremper. Ensuite, nettoyez avec du produit vaisselle.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Vous pouvez mettre la cuve en inox et le panier au lave-vaisselle.

Ne mettez pas la cuve avec revêtement antiadhésif (selon modèle) au lave-vaisselle, car les détergents en tablettes contiennent des substances très agressives et corrosives pour les parties en aluminium.

L'utilisation intensive de votre cuve revêtement antiadhésif (selon modèle) peut légèrement altérer la couleur du revêtement (jaunissement, tâchage).

Pour nettoyer le couvercle :

- Lavez le couvercle avec une éponge et du produit vaisselle.

Égoutter verticalement le couvercle pour évacuer l'eau restante entre les parties métalliques et plastiques du couvercle.

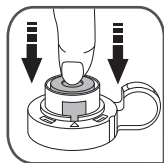
Pour nettoyer le joint du couvercle :

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 15 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) - fig 11.
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 16.
- Vérifiez sa mobilité : dessin ci-contre.

Après avoir retiré la soupape de fonctionnement (A), le joint (I) et le minuteur* (F), vous pouvez passer le couvercle au lave-vaisselle.



* selon modèle

Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I), ni le minuteur* (F), ni la cuve avec revêtement antiadhésif au lave-vaisselle.

Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) situé sur le couvercle :

- Enlevez la soupape (A) - fig 11.
- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond - fig 13. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig 17 et rincez-le.

Pour nettoyer la soupape de sécurité (E) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant fortement sur la bille (à l'aide d'un bâtonnet) qui doit être mobile - fig 18. Voir paragraphe "Vérifications impératives avant chaque utilisation".

Pour nettoyer le minuteur* (F) :

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

Entretien

Pour changer le joint de votre autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL, correspondant à votre modèle (voir paragraphe "Accessoires").
- Pour la remise en place du joint, veuillez vous reporter - fig 15 et veillez à ce que le joint soit bien passé sous chacune des encoches du couvercle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve.
- **Le mécanisme d'ouverture/fermeture de l'autocuiseur ne nécessite pas d'entretien particulier hormis le nettoyage.**

Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de votre autocuiseur disponibles dans le commerce sont :

Accessoires		Références
Joint	3/4/4.5/6 L : diamètre extérieur du joint : 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L : diamètre extérieur du joint : 27 cm	X1010007
Panier vapeur*	3/4.5/4/6 L : pour cuve diamètre 22 cm	792185
	5/7.5/9 L : pour cuve diamètre 24 cm	792654
Trépied* (L)		792691
Minuteur*		X1060007

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Caractéristiques

Diamètre du fond de votre autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo couleur	Clipso Minut'® Duo Gourmet	Matériau cuve
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Inox
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	Inox
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Alu revêtu
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Inox
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Alu revêtu
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Inox
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	Inox
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	Inox
Set $\frac{5}{7,5}$ L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	Inox

Matériau du couvercle : Inox

Informations normatives :

Pression de fonctionnement : 65 kPa

Pression maximum de sécurité : 120 kPa

Sources de chaleur compatibles _____

GAZ



ELECTRICITÉ
(Plaque fonte)



ELECTRICITÉ
(Plaque radiante ou halogène
en verre céramique)



ELECTRICITÉ
(Plaque à induction en verre
céramique)



ELECTRICITÉ
(Résistance spirale)



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

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve inox** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Les autres matériaux de cuve ainsi que toutes les autres pièces de votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.**
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**

Ces garanties excluent :

- Les rayures et la décoloration dues au vieillissement, pour les cuves avec revêtement antiadhésif.
- Les rayures liées au contact du couvercle sur la cuve avec revêtement antiadhésif.
- Les dégradations consécutives dues au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
- Seuls les Centres de Service Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
- Veuillez appeler le numéro Azur pour l'adresse du Centre Service de Agréé TEFAL le plus proche de chez vous.

- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
- Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
 - 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
 - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »
- Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »
- Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Marquages réglementaires


Marquage	Localisation
Marque commerciale	Sur le couvercle
Année et lot de fabrication Référence modèle Pression maximum de sécurité (PS) Pression supérieure de fonctionnement (PF)	Sur le couvercle
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve
Adresse postale du fabricant	Sur le fond extérieur de la cuve




- **Participons à la protection de l'environnement !**

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


TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si l'ouverture et/ou la fermeture deviennent difficiles :	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirer le joint, et passez le sous l'eau ■ Remettez-le dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19.
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifiez que la poignée du couvercle est bien en position verticale. ■ Vérifiez le bon positionnement du joint (voir paragraphe "Nettoyage et entretien"). ■ Vérifiez que le couvercle est bien positionné comme indiqué sur la - fig 1. ■ Passez le joint sous l'eau et le remettre dans le couvercle sans l'essuyer - fig 19 et en veillant à bien le placer sous les encoches du couvercle - fig 15.
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si la tige de sécurité émet des cliquetis et des fumerolles :	Ceci est normal pendant les premières minutes : cela permet l'échappement de l'air avant la cuisson.
Si la tige de sécurité n'est pas montée 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, vérifiez que :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La soupape de fonctionnement (A) est positionnée sur . - Votre autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné.
Si la tige de sécurité est montée 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, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité (D) descende.</p> <p>Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig 16 et le conduit d'évacuation de vapeur - fig 17 et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - fig 18.</p>

Problèmes	Recommandations
<p>Si la vapeur fuit autour du couvercle, et que la tige est en position basse, vérifiez :</p>	<p>La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle. Le bon état du bord de la cuve.</p>
<p>Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :</p>	<p>Vérifiez que la tige de sécurité (D) est en position basse. Sinon, décompressez : faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité (D). Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .</p>
<p>Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :</p>	<p>Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement (A). La quantité de liquide.</p>
<p>Si des aliments ont brûlé dans votre autocuiseur :</p>	<p>Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.</p>
<p>Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :</p>	<p>Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur sans le déplacer. Attendez que la tige de sécurité soit descendue et ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Assurez-vous que les conditions de remplissage sont bien respectées. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service Agréé TEFAL.</p>
<p>Si vous observez l'apparition de traces d'oxydation :</p>	<p>L'usage d'acier inoxydable de hautes performances n'empêche pas l'apparition d'oxydation dans des cas extrêmes. Si vous remarquez des traces d'oxydation, éliminez-les en frottant avec une éponge abrasive avant d'utiliser à nouveau votre autocuiseur.</p>

TABLEAUX DE CUISSON

Légumes

LÉGUMES (FRAIS)		
	Artichauts entiers 2 pièces soit 600 g (immersion)	30 à 35 min
	Asperges blanches (vapeur)	5 à 6 min
	Aubergines pelées émincées (3 mm) 850 g (vapeur)	10 à 12 min
	Betteraves rouges coupées en 4 (immersion)	20 à 25 min <small>(suivant grosseur)</small>
	Bettes en tronçons (2 cm) 700 g (vapeur)	15 à 17 min
	Blancs de poireaux entiers 650 g (vapeur)	9 à 11 min
	Brocolis en bouquets 600 g (vapeur)	9 à 11 min
	Carottes en rondelles (3 mm) 600 g (vapeur)	17 à 19 min
	Céleri rave émincé (immersion) 600 g	7 à 9 min
	Champignons émincés (immersion) 800 g	4 à 5 min
	Chou vert émincé (immersion) 500 g	5 à 6 min
	Choux Bruxelles (vapeur)	10 à 12 min
	Chou fleur en bouquets 600 g (vapeur)	10 à 12 min
	Courgettes en rondelles (3 mm) 600 g (vapeur)	12 à 15 min
	Endives coupées en 2 soit 900 g (vapeur)	14 à 16 min
	Épinards (vapeur)	3 à 4 min
	Fenouil en lamelles 600 g (vapeur)	6 à 9 min
	Haricots verts fins 600 g (vapeur)	10 à 12 min
	Navets en cubes 500 g (vapeur)	14 à 16 min
	Petits oignons grelots (vapeur)	7 à 8 min
	Petits pois (vapeur)	6 à 8 min
	Poivrons coupés en 2 soit 550 g (vapeur)	14 à 16 min
	Pommes de terre moyennes coupées en 2 soit 950 g (vapeur)	20 à 25 min <small>(suivant grosseur)</small>
	Potiron en morceaux (3 à 5 cm) 600 g (vapeur)	13 à 18 min
	Flageolets (secs) 250 g (immersion)	35 à 40 min
	Lentilles vertes 250 g (immersion)	14 à 16 min
	Pois cassés 250 g (immersion)	18 à 20 min

VAPEUR

Ingrédient dans le panier vapeur et 75 cl d'eau au fond de l'autocuiseur.



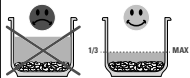
IMMERSION

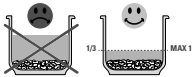
Ingrédient dans l'eau et sans panier.

LÉGUMES SECS

IMMERSION

Sans panier.



IMMERSION Sans panier. 		QUANTITÉ D'EAU	QUANTITÉ DE RIZ	TEMPS DE CUISSON
	2 PERSONNES	400 ml / 2 verres	150 g / 1 verre	7-8 min
	4 PERSONNES	500 ml / 2,5 verres	250 g / 2 verres	
	6 PERSONNES	700 ml / 3,5 verres	375 g / 3 verres	

Viandes / poissons

	FRAIS	SURGELÉS
Cailles : 4	9 à 10 min	18 à 20 min
Canette (1,8 kg)	45 à 47 min	50 to 55 mins
Coquelets : 2 (1,3 kg)	23 à 25 min	40 à 45 min
Darnes de saumon : 4 (0,8 kg)	5 à 6 min	7 à 8 min
Filet mignon de porc : 2 morceaux de 350 g	13 à 15 min	26 à 29 min
Filet mignon de veau : 0,7 kg	17 à 21 min	33 à 38 min
Filets de lotte 1 kg en morceaux de 75 g	5 à 6 min	7 à 8 min
Lapin (1,5 kg en morceaux)	8 à 9 min	20 à 23 min
Paupiettes de veau : 4	10 à 12 min	x
Poulet (1,35 kg)	23 à 25 min	1 h à 1 h10
Rôti de bœuf (1 kg Ø 8-11 cm)	30 à 35 min	45 à 50 min
Rôti de porc (0,8 kg Ø 8-10 cm)	30 à 35 min	1 h05 à 1 h15
Rôti de veau (0,8 kg Ø 5-7 cm)	17 à 19 min	37 à 40 min
Souris d'agneau : 2 (soit 0,95 kg)	40 à 45 min	1 h05 à 1 h15
Steaks de thon : 4 (soit 0,7 kg)	5 à 6 min	7 à 9 min

Note: Pour les autocuiseurs d'une capacité inférieure à 5 litres, assurez-vous que les morceaux de viande ou le poulet ne dépassent pas le repère MAX 2 de la cuve. Choisissez des morceaux de viande ou un poulet de 8cm ou moins de hauteur.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch Ihres Schnellkochtopfes die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.

Bei unsachgemäßem Gebrauch können Schäden entstehen.

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

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
- Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
- Umweltschutz

VOR JEDEM GEBRAUCH UNBEDINGT ÜBERPRÜFEN	ÜBERPRÜFEN SIE <ul style="list-style-type: none">■ bei Tageslicht, ob der Dampfaustritt nicht verstopft ist - Abb. 13;■ ob der Stift des Sicherheitsventils frei beweglich ist - Abb. 18;■ ob der Dichtungsring des Deckels unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft - Abb. 15.■ dass die Handgriffe des Behälters richtig befestigt sind. Die Handgriffe des Behälters sind Sicherheitsteile. Tauschen Sie sie niemals selbst aus.
DIE FOLGENDEN FÜLLHÖHEN SIND IMMER EINZUHALTEN	<ul style="list-style-type: none">■ Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit. Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Stellen Sie sicher, dass während des Garvorgangs jederzeit ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist.■ Minimale Füllhöhe 250 ml - Abb. 4.■ Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe, Markierung Max 2 - Abb. 5.■ Beim Dampfgaren dürfen die in den Dampfkorb gefüllten Nahrungsmittel nicht mit dem Wasser in Berührung kommen - Abb. 6 und 7.■ Maximale Füllhöhe 1/3 (Max 1) bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Möhren, Kartoffeln, Fischfilet usw.■ Die Füllhöhe der in den Dampfkorb gefüllten Nahrungsmittel darf die Markierung Max 2 des Topfes nicht überschreiten.

VOR UND WÄHREND DES GARENS

- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfs, wenn dieser in Gebrauch ist.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrühungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. (Siehe Kapitel „Schließen“)
- Achten Sie während des Garens darauf, dass der Garregler immer zischt. Wenn nicht ausreichend Dampf entweicht, lassen Sie den Druck des Gerätes ab und überprüfen Sie, dass sich genug Flüssigkeit im Topf befindet und dass der Dampfaustritt nicht verstopft ist. Wenn nach den oben genannten Überprüfungen immer noch kein Dampf entweicht, erhöhen Sie die Leistung der Hitzequelle etwas.
- Garen Sie keine Nahrungsmittel, die die Sicherheitseinrichtungen verstopfen können:
 - Preiselbeeren
 - Graupen
 - Haferflocken
 - Palerbsen
 - Nudeln, Makkaroni, Spaghetti
 - Rhabarber
 - Rote Johannisbeeren
- Bereiten Sie in dem Schnellkochtopf niemals Rezepte auf Tiermilchbasis zu.
- Wenn Ihr Schnellkochtopf mit einem Edelmetalltopf ausgestattet ist, verwenden Sie in ihm kein grobes Salz. Fügen Sie stattdessen nach dem Garen feines Salz hinzu. So vermeiden Sie das Auftreten von sog. Lochfraß, der den Boden des Schnellkochtopfs beschädigen könnte.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Legen Sie niemals lose Aluminiumfolie auf eine Form im Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie niemals Kunststofffolie im Schnellkochtopf.
- Alkoholdämpfe sind entflammbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf überwacht werden.
 - Verwenden Sie ausschließlich die geeignete(-n) Herdplatte(-n) und Kochfeld(-er), gemäß den Benutzerhinweisen.

NACH DEM GAREN

- Bei Modellen mit Antihaftversiegelung: Keine Rührbesen oder Schneidwerkzeuge aus Metall verwenden. Klopfen Sie Ihre Utensilien nicht auf dem Rand des Topfes ab; Sie könnten ihn beschädigen und undichte Stellen verursachen
- Drehen Sie langsam den Garregler **(A)** und wählen Sie die von Ihnen gewünschte Druckablassgeschwindigkeit, bis sie der Piktogrammanzeige  gegenüberliegt - Abb. 10. Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herausspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler **(A)** wieder in die Garposition „Schnellkochtopf“, und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch - Abb. 14.
- Wenn die Druckanzeige **(D)** nicht fällt, stellen Sie den Schnellkochtopf in kaltes Wasser - Abb. 14.
- Manipulieren Sie niemals diese Druckanzeige.
- Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z. B. Kalbszunge), darf das Fleisch nicht eingestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist, sie könnten sich verbrennen. Stechen Sie das Fleisch deshalb vor der Zubereitung ein.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilet usw.: Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Druckanzeige gefallen ist, rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herausspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser.
- Bewegen Sie den unter Druck stehenden Schnellkochtopf mit höchster Vorsicht. Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Verwenden Sie die Topfgriffe und Knöpfe. Verwenden Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe. Heben Sie ihren Schnellkochtopf niemals am Deckelverschluss hoch.
- Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durchführen (siehe Abschnitt „Ende des Gärvorgangs im Modus 'Schnellkochtopf'“).
- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf der Position „Abdampfen“ steht, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen. Die Druckanzeige **(D)** muss sich in der unteren Position befinden.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Vergewissern Sie sich, dass er nicht mehr unter Druck steht. Die Druckanzeige **(D)** muss sich in der unteren Position befinden. (Siehe Kapitel „Sicherheit“)

PFLEGE

- Sollten Sie feststellen, dass Ihr Schnellkochtopf Brüche oder Risse aufweist, versuchen Sie keinesfalls ihn zu öffnen, wenn er verschlossen ist. Warten Sie ab, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Verwenden Sie ihn nicht mehr und bringen Sie ihn zur Reparatur in eine autorisierte Tefal-Kundendienstwerkstatt.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von TEFAL, das für Ihr Modell geeignet ist. Verwenden Sie vor allem einen Topf und einen Deckel von TEFAL.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht dazu, vor oder nach dem Kochvorgang säurehaltige oder salzhaltige Nahrungsmittel aufzubewahren, da die Gefahr besteht, dass der Topf beschädigt wird.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf unverzüglich nach jedem Gebrauch und spülen Sie ihn ab.
- Geben Sie niemals den Garregler **(A)**, den Dichtungsring **(I)**, den Timer* **(F)** oder den Topf mit Antihafversiegelung in die Spülmaschine.
- Halten Sie den Timer* **(F)** niemals unter Wasser.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen können.
- Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- Wechseln Sie den Dichtungsring jedes Jahr oder dann unverzüglich aus, wenn er einen Riss aufweist.
- Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten Tefal-Kundendienstwerkstatt überprüft werden.
- Aufbewahrung des Schnellkochtopfes: Legen Sie den Deckel umgedreht auf den Topf, damit sich der Dichtungsring des Deckels nicht vorzeitig abnutzt.

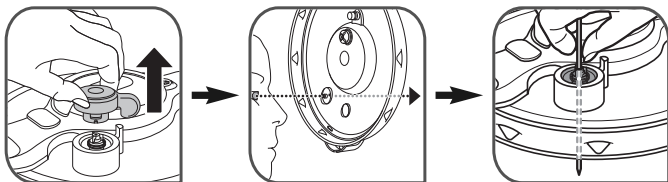
BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF!

Komponenten (siehe Beschreibung) _____

- | | | | |
|----|---|--------|-------------------------------------|
| A. | Garregler | H. | Deckel |
| B. | Dampfaustritt | I. | Dichtungsring |
| C. | Positionsmarkierung | J. | Dampfkorb* |
| D. | Druckanzeige (siehe Kapitel „Sicherheit“) | K./ L. | Dreifuß* |
| E. | Sicherheitsventil | M. | Topfgriff |
| F. | Timer* | N. | Markierungen der maximalen Füllhöhe |
| G. | Deckelgriff | O. | Garbehälter |

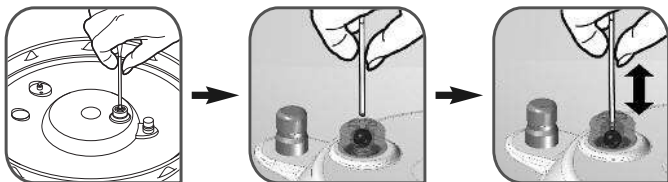
Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen _____

Überprüfung des Garreglers



- Überprüfen Sie, dass der Austritt des Garreglers nicht verstopft ist (siehe Abschnitt „Entfernen und Anbringen des Garreglers“).

Überprüfen Sie das Sicherheitsventil.



- Überprüfen Sie, dass der Stift des Sicherheitsventils frei beweglich ist (verwenden Sie dazu einen kleinen Stab)..

Verwendung



Garen im Modus
,Schnellkochtopf'



Garen im Modus
,Kochtopf''



Abdampfen

Öffnen

- Bewegen Sie den Deckelgriff aus der horizontalen in die vertikale Stellung - Abb. 3. Der Deckel dreht sich.
- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen – Abb. 19. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft – Abb. 15.

Schließen

- Vergewissern Sie sich, dass sich der Deckelgriff in der vertikalen Stellung befindet.
- Setzen Sie den Deckel auf den Topf wie es in - Abb. 1 dargestellt ist, indem Sie den Kunststoffteil zu den Topfgriffen ausrichten.
- Klappen Sie den Deckelgriff aus der vertikalen in die horizontale Stellung - Abb. 2.
- Der Deckel dreht sich.


Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:

- Überprüfen Sie den richtigen Sitz des Dichtungsringes sowie des Deckels.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Schließen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen – Abb. 19. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft – Abb. 15.

Erstgebrauch

- Bei Modellen mit Antihaftversiegelung: Waschen Sie die gesamte Fläche der Innenversiegelung ab und ölen Sie sie leicht mit Speiseöl.

Je nach Modell:

- Stellen Sie den Dreifuß*(L) und den Korb*(J) in den Garbehälter.
- Lassen Sie den Dreifuß*(K) am Korb*(J) einrasten und stellen Sie dann das Ganze in den Garbehälter.
- Befüllen Sie den Garbehälter (O) bis zu 2/3 (MAX 2) mit Wasser – Abb. 5.
- Richten Sie das Piktogramm  des Garreglers (A) an der Positionsmarkierung (C) aus - Abb. 9.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die Maximalleistung ein.



* Je nach Modell

- Wenn der Dampf durch den Regler entweicht, reduzieren Sie die Heizleistung und warten Sie 20 Minuten.
- Wenn die 20 Minuten vorbei sind, schalten Sie die Heizquelle aus.
- Richten Sie das Piktogramm ☼ des Garreglers (A) an der Positionsmarkierung (C) aus.
- Wenn die Druckanzeige (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - Abb. 2.
- Reinigen Sie ihn mit Geschirrspülmittel.

Minimale und maximale Füllhöhe _____

- Minimale Füllhöhe 250 ml (2 Glas) - Abb. 4.
- Maximale Füllhöhe 2/3 der Topfhöhe, Markierung Max 2 - Abb. 5.
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie stattdessen nach dem Garen feines Salz hinzu.

Für einige Lebensmittel gilt Folgendes:

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilet usw. darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 (Max 1) seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Druckanzeige gefallen ist, rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herauspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durchführen (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs im Modus ‘Schnellkochtopf‘“).



Verwendung des Dampfkorb* _____

- Gießen Sie 750 ml Wasser in den Topf (O).
- **Je nach Modell:**
- Stellen Sie den Dreifuß*(L) und den Korb*(J) in den Garbehälter.
- Lassen Sie den Dreifuß*(K) an Korb*(J) einrasten und stellen Sie das Ganze in den Garbehälter.



- Beim Dampfgaren dürfen die in den Dampfkorb gefüllten Nahrungsmittel nicht mit dem Wasser in Berührung kommen - Abb. 6 und 7.

Die Füllhöhe der in den Dampfkorb* gefüllten Nahrungsmittel darf die Markierung Max 2 nicht überschreiten.

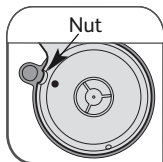
Entfernen und Anbringen des Garreglers (A) _____

Entfernen des Garreglers (A):

- Richten Sie die Nut an der Positionsmarkierung (C) des Garreglers aus, indem Sie auf den Ring des Garreglers (A) drücken.
- Entfernen Sie ihn - Abb. 11.

Anbringen des Garreglers:

- Setzen Sie den Garregler (A) ein – Abb. 8 und richten Sie den Punkt des Garreglers an der Positionsmarkierung (C) aus – siehe nebenstehende Abbildung.




- Drücken Sie den Garregler (A) nach unten, bis er auf dem Dampfaustrittsstift einrastet.
- Drücken Sie auf die Piktogrammedes Garreglers (A) und drehen Sie ihn.



Timer* _____

*nur im Lieferumfang des Modells ClipsoMinut' Perfect enthalten.

Der Timer soll Ihnen helfen, ein gutes Garergebnis zu gewährleisten, da Sie mit ihm den Energieverbrauch optimal anpassen können. Er zählt automatisch die Garzeit herunter, sobald die Temperatur erreicht ist, die für den Garvorgang im Modus ‚Schnellkochtopf‘  vorgesehen ist.

Für seinen Betrieb muss der Timer auf den Schnellkochtopf geklemmt werden.

Achten Sie während des Kochens darauf, dass der Garregler (A) gleichmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf vorhanden ist, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

1 Einschalten des Timers: Betätigen Sie die Taste.



2 Programmieren Sie die Garzeit (in Minuten).

- Wenn Sie sich in der Garzeit geirrt haben, warten Sie 4 Sekunden, bis die Flammensymbole nicht mehr blinken, und setzen Sie sie anschließend durch langen Druck auf die Taste auf Null zurück.



3 Schalten Sie die Hitzequelle auf maximaler Leistung ein.



4 Sobald der Schnellkochtopf die Gartemperatur erreicht hat, ertönt der Timer und der Countdown beginnt (die Ziffern blinken).

Rerringern Sie die Leistung der Heizquelle.



5 Am Ende der Garzeit ertönt der Timer.

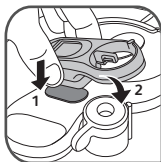
- Stoppen des Timersignals: Betätigen Sie die Taste.
- Schalten Sie die Heizquelle aus.



Mit einem langen Druck auf die Taste wird der Timer auf Null gesetzt und ausgeschaltet.

Einsetzen und Abnehmen des Timers*

- Zum Einsetzen des Timers (F) - Abb. 12 schieben Sie den Timer mit der Taste voran auf das Modul und drücken anschließend den entgegengesetzten Teil zum Festklemmen nach unten.
- Zum Abnehmen des Timers (F) heben Sie ihn an und nehmen ihn ab.



Wechseln der Batterie des Timers*

- Bei der Batterie des Timers handelt es sich um eine Knopfzelle CR2032.
 - Wenn das Symbol  oder keine Anzeige mehr erscheint, wechseln Sie die Batterie.
 - Die Lebensdauer der Batterie hängt davon ab, wie häufig Sie den Timer nutzen.
 - Die Batterie des Timers enthält Dimethoxyethan, CAS-Nr. 110-71-4. Sie entspricht den europäischen Vorschriften. Zu Ihrer Sicherheit und zum Schutz der Umwelt: diese Batterie nicht öffnen, keinen erhöhten Temperaturen aussetzen, nicht mit dem Hausmüll entsorgen, sondern bei einer Altbatterie-Sammelstelle abgeben.
- 
- Nicht aufladbare Batterien dürfen nicht wiederaufgeladen werden.
 - Verschiedene Arten oder neue und gebrauchte Batterien dürfen nicht gemischt werden.
 - Die Batterien müssen entsprechend der richtigen Polarität eingesetzt werden.
 - Entladene Batterien müssen aus dem Gerät entnommen und sicher entsorgt werden.
 - Wenn das Gerät gelagert wird, ohne dass es benutzt wird, müssen die Batterien entfernt werden.
 - Die Stromanschlüsse dürfen nicht kurzgeschlossen werden.
 - Führen Sie den Vorgang auf einer ebenen Arbeitsfläche durch.
 - Zum Herausnehmen der Batterie aus dem Timer öffnen Sie den Batteriedeckel mithilfe einer Münze (siehe nebenstehende Abbildung).
 - Ersetzen Sie die Batterie.
 - Setzen Sie die Dichtung wieder ein.
 - Positionieren Sie den Halbmond ☾ des Batteriedeckels gegenüber dem Halbmond ☽ des Timers.
 - Drehen Sie den Batteriedeckel vorsichtig unter leichtem Druck, bis der Halbmond ☽ des Batteriedeckels dem Vollmond ● des Timers gegenüberliegt.
 - Führen Sie den Vorgang auf einer ebenen Arbeitsfläche durch um sicherzustellen, dass der Batteriedeckel richtig horizontal eingesetzt wird.
 - Drücken Sie beim Schließen nicht zu stark auf den Batteriedeckel. Drehen Sie nicht weiter als bis zum Anschlag.
 - Sollte Ihnen der Timer abhanden kommen, können Sie in allen unseren autorisierten TEFAL-Kundendienstwerkstätten Ersatz erhalten.



Halten Sie den Timer* niemals unter Wasser und geben Sie ihn niemals in die Spülmaschine.

Verwenden Sie den Timer niemals im Modus „Kochtopf“.


Vor dem Garen

- Entnehmen Sie vor jedem Gebrauch den Garregler (A) - Abb. 11, und vergewissern Sie sich, dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist - Abb. 13.

- Überprüfen Sie, dass das Sicherheitsventil frei beweglich ist (siehe Abschnitte „Reinigung“ und „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“) - **Abb. 18**.
- Geben Sie Ihre Zutaten und die Flüssigkeit hinzu.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - **Abb. 2**.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Schließen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - **Abb. 19 und 15**. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.
- Bringen Sie den Garregler an **(A)** - **Abb. 8**.



Garen im Modus 'Schnellkochtopf'


- Drehen Sie den Garregler **(A)** bis zur Garposition „Schnellkochtopf“  - **Abb. 9**.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen - **Abb. 3**.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Hitzequelle und stellen Sie dann die Maximalleistung ein.
- Bei den Modellen mit Timer* : Programmieren Sie die in dem Rezept angegebene Garzeit (siehe Kapitel „Verwendung des Timers“).
- Die von der Druckanzeige abgegebenen Klickgeräusche und Dämpfe sind normal. Dabei wird vor dem Garen Luft abgelassen.

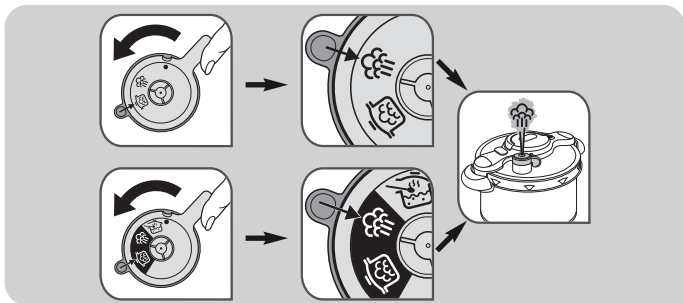
Während des Garens im Modus 'Schnellkochtopf' _____

- Sobald ständig Dampf aus dem Garregler **(A)** entweicht und ein gleichmäßiges Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, verringern Sie die Leistung der Heizquelle.
- Warten Sie nun die im Rezept angegebene Garzeit ab.
- Achten Sie während des Kochens darauf, dass der Garregler gleichmäßig zischt. Wenn nicht genug Dampf entweicht, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas; wenn zu viel Dampf vorhanden ist, verringern Sie die Leistung.

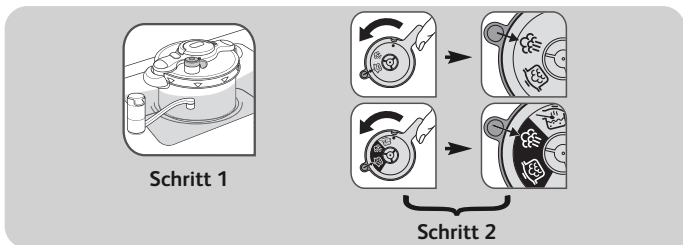
Ende des Garvorgangs im Modus 'Schnellkochtopf' _____

Ablassen des Dampfes:

- Nach Abschalten der Wärmequelle haben Sie zwei Möglichkeiten:
 - **Langsame Druckminderung:** Drehen Sie langsam den Garregler **(A)**, bis die gewünschte Druckablassgeschwindigkeit der Piktogrammanzeige  gegenüberliegt - **Abb. 10**.



- **Schnelle Druckminderung unter kaltem Wasser:** Lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis die Druckanzeige fällt - Abb. 14. Wenn die Druckanzeige (D) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Position .



- Sie können Schnellkochtopf nun öffnen - Abb. 3.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen – Abb. 19. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft – Abb. 15.

Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herausspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler (A) wieder in die Garposition „Schnellkochtopf“ , und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch.


Wenn die Druckanzeige (D) nicht fällt, lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis die Druckanzeige fällt - Abb. 14.

Manipulieren Sie niemals die Druckanzeige.

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln usw. darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 (Max 1) seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann unter fließendes kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herausspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen unter fließendem Wasser. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung durchführen.



Garen im Modus „Kochtopf“*

- Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Garposition „Kochtopf“ . Wenden Sie hierfür hinreichend Kraft auf, um über die vorhandene Einrastposition hinaus in die Position „Abdampfen“ zu gelangen.
- Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen - Abb. 2.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Hitzequelle und stellen Sie diese auf kleine Leistung.
- Warten Sie nun die im Rezept angegebene Garzeit ab.
- Im Modus „Kochtopf“ können Sie den Schnellkochtopf jederzeit zum Umrühren, Überwachen des Garvorgangs oder Hinzufügen von Zutaten öffnen.
- Bei Schwierigkeiten mit dem Öffnen des Geräts: Den Dichtungsring unter Wasser halten und ohne Abtrocknen wieder in den Deckel einsetzen - Abb. 19 und 15. Dabei darauf achten, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft.
- Wenn die Leistung der Hitzequelle zu hoch ist, kann es vorkommen, dass sich der Schnellkochtopf verriegelt (die Druckanzeige (D) steigt und verhindert das Öffnen) und der Deckelgriff nicht bewegt werden kann oder den Schnellkochtopf nicht öffnet. In diesem Fall verringern Sie die Leistung der Heizquelle oder schalten Sie sie ab. **Im Fall von elektrischen Herdplatten aus Gusseisen ziehen Sie den Schnellkochtopf von der Hitzequelle.**
- Bei Modellen mit Antihaftversiegelung: Keine Rührbesen oder Schneidwerkzeuge aus Metall verwenden. Klopfen Sie Ihre Utensilien nicht auf dem Rand des Topfes ab; Sie könnten ihn beschädigen und undichte Stellen verursachen.



- Erhitzen Sie niemals Fette bis zur Verkohlung. Für Tiere mit einem sensiblen Atmungssystem, wie beispielsweise Vögel, können die beim Garen entstehenden Dämpfe gefährlich sein. Besitzer von Vögeln müssen die Tiere von der Küche fernhalten.

Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

■ Sicherheit beim Schließen:

- Wenn der Deckel nicht richtig sitzt oder Sie vergessen haben, den Deckelgriff herunterzuklappen, entweicht Dampf an der Druckanzeige des Schnellkochtopfs und es kann kein Druck aufgebaut werden.

■ Sicherheit beim Öffnen:

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich die Druckanzeige (**D**) in der oberen Position und der Deckelgriff zum Öffnen bzw. Schließen (**G**) darf nicht betätigt werden.
- Versuchen Sie nie, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- **Manipulieren Sie niemals die Druckanzeige (D).**
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck abgefallen ist, indem Sie überprüfen, ob sich die Druckanzeige (**D**) in der unteren Position befindet.
- Die Griffe des Behälters sind Sicherheitsteile. Tauschen Sie sie niemals selbst aus. Verwenden Sie niemals andere Modelle von Handgriffen.
- Wenn Sie den Deckelgriff zum Öffnen bzw. Schließen (**G**) in die vertikale Stellung bewegt haben, während der Schnellkochtopf noch unter Druck steht, können Sie ihn nicht öffnen. Diese Funktion bietet zusätzliche Sicherheit.
- Bringen Sie den Deckelgriff wieder in die horizontale Stellung und warten Sie, bis die Druckanzeige (**D**) nach unten gesunken ist.

■ Doppelte Sicherheit gegen Überdruck:

- Erste Sicherheitsvorrichtung: Das Sicherheitsventil (**E**) lässt den Druck ab - Abb. 20.
- Zweite Sicherheitsvorrichtung: Die Dichtung lässt Dampf am Deckel entweichen - Abb. 20.

Falls eine der Sicherungen gegen Überdruck ausgelöst wird:

- Schalten Sie die Hitzequelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.
- Überprüfen und reinigen Sie den Garregler (**A**), den Dampfaustritt (**B**), das Sicherheitsventil (**E**) und den Dichtungsring (**I**) - Abb. 16 - 17 - 18. Siehe Abschnitt „Reinigung“ und „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“.
- Falls nach all diesen Prüfungen und der Reinigung das Produkt undicht ist oder nicht mehr funktioniert, bringen Sie es zu einer autorisierten TEFAL-Kundendienstwerkstatt.

Tipps zum Gebrauch

- 1 - Der aus dem Garregler austretende Dampf ist sehr heiß. Vorsicht vor dem Dampfstrahl.
- 2 - Sobald die Druckanzeige steigt, können Sie den Schnellkochtopf nicht mehr öffnen.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf, wie alle Kochgeräte, aufmerksam, vor allem wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern verwenden.
- 4 - Zum Umsetzen des Schnellkochtopfs nutzen Sie die beiden Griffe des Behälters.
- 5 - Lassen Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf zurück. Tragen Sie den Schnellkochtopf niemals am Deckelgriff.
- 6 - Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte, da diese die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen können.
- 7 - Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- 8 - Wechseln Sie den Dichtungsring jedes Jahr aus oder dann, wenn er einen Riss aufweist.
- 9 - Die Reinigung Ihres Schnellkochtopfs muss unbedingt unter kaltem Wasser erfolgen und wenn das Gerät leer ist.
- 10 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten Tefal-Kundendienstwerkstatt überprüft werden.

Reinigung

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Pflege des Schnellkochtopfes nach jedem Gebrauch, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Streifen stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit dar.

Die Abnutzung der Außenbeschichtung (je nach Modell) durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf ist normal.

Bei Schnellkochtöpfen mit Antihafversiegelung (je nach Modell): Mit zunehmendem Gebrauch möglicherweise entstehende leichte Kratzer und abgeschuerte Stellen beeinträchtigen die Antihafteigenschaften der Beschichtung nicht.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel. Gehen Sie beim Dampfkorb* gleichermaßen vor.
- Verwenden Sie kein Bleichmittel und keine chlorhaltigen Produkte.
- Überhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

Reinigung der Topfinnenseite aus Edelstahl:

- Reinigen Sie sie mit einem Scheuerschwamm und Geschirrspülmittel.

- Wenn die Innenseite des Edelstahltopfes einen schimmernden Glanz oder weiße Streifen (mineralische Ablagerungen) aufweist, reinigen Sie sie mit Essig.

Reinigung der Topf Innenseite aus Aluminium mit Antihaftversiegelung:

- Reinigen Sie sie mit heißem Wasser, Geschirrspülmittel und einem weichen Schwamm.
- Verwenden Sie weder Scheuerpulver noch Scheuerschwämme.
- Falls Ihre Zubereitung angebrannt ist, füllen Sie den Topf mit heißem Wasser und lassen ihn einweichen. Danach reinigen Sie ihn mit Geschirrspülmittel.

Reinigung der Topf Außenseite:

- Reinigen Sie die Topf Außenseite mit einem Schwamm und Spülmittel.

Sie können den Edelstahltopf und den Korb in die Spülmaschine geben.

Geben Sie den Topf mit Antihaftversiegelung (je nach Modell) nicht in die Spülmaschine, da Geschirrspültabs Substanzen enthalten, die sehr aggressiv und korrosiv auf die Aluminiumteile wirken.

Ein häufiger Gebrauch des Topfes mit Antihaftversiegelung (je nach Modell) kann zu einer leichten Verfärbung der Beschichtung führen (Gelbfärbung, Flecken).

Reinigung des Deckels:

- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und flüssigem Geschirrspülmittel.

Lassen Sie den Deckel senkrecht abtropfen, um das restliche Wasser zwischen den Metall- und Kunststoffteilen des Deckels zu entfernen.

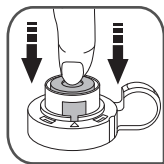
Reinigung des Dichtungsring:

- Reinigen Sie nach jedem Garvorgang den Dichtungsring (I) und die für den Dichtungsring vorgesehene Vertiefung im Deckel.
- Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - Abb. 15 gezeigt. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft.

Reinigung des Garreglers (A):

- Entfernen Sie den Garregler (A) - Abb. 11.
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser - Abb. 16.
- Überprüfen Sie seine Beweglichkeit: siehe nebenstehende Abbildung.

Nach dem Abnehmen des Garreglers (A), des Dichtungsring (I) und des Timers* (F) können Sie den Deckel in die Spülmaschine geben.



* Je nach Modell

Geben Sie niemals den Garregler (A), den Dichtungsring (I), den Timer* (F) oder den Topf mit Antihaftversiegelung in die Spülmaschine.

Reinigung des Dampfaustritts (B) am Deckel:

- Entfernen Sie den Garregler (A) - Abb. 11.
- Überprüfen Sie bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und kreisförmig ist - Abb. 13. Falls erforderlich, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher - Abb. 17 und spülen ihn ab.

Reinigung des Sicherheitsventils (E):

- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils, der sich im Inneren des Deckels befindet, indem Sie ihn unter Wasser halten.
- Prüfen Sie den korrekten Betrieb, indem Sie mit einem Wattestäbchen fest auf den Stift drücken, der sich frei bewegen sollte - Abb. 18. Siehe Abschnitt „Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen“.

Reinigung des Timers* (F):

- Verwenden Sie ein sauberes und trockenes Tuch.
- Verwenden Sie kein Lösungsmittel.
- Halten Sie den Timer* niemals unter Wasser und geben Sie ihn niemals in die Spülmaschine.

Pflege

Auswechseln des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs jedes Jahr aus oder dann, wenn er einen Riss aufweist.
 - Verwenden Sie ausschließlich einen Original-Dichtungsring von TEFAL, der für Ihr Modell geeignet ist (siehe Kapitel „Zubehörteile“).
 - Wie Sie den Dichtungsring wieder richtig einlegen, wird in - Abb. 15 gezeigt. Achten Sie darauf, dass der Dichtungsring unter jeder der Aussparungen des Deckels verläuft.

Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs:

- Legen Sie den Deckel umgekehrt auf den Topf.
- Der Öffnungs- und Schließmechanismus des Schnellkochtopfs erfordert außer der Reinigung keine besondere Wartung.

Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL-Kundendienstwerkstatt überprüft werden.

TEFAL-Zubehörteile

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für den Schnellkochtopf Clipso erhältlich:

Zubehörteile		Artikelnummern
Dichtungsring	3/4/4,5/6 B: Außendurchmesser des Dichtungsring: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 B: Außendurchmesser des Dichtungsring: 27 cm	X1010007
Dampfkorb*	3/4,5/4/6 B: für Topfdurchmesser 22 cm	792185
	5/7,5/9 B: für Topfdurchmesser 24 cm	792654
Dreifuß* (L)		792691
Timer*		X1060007

- Wenn Teile ersetzt werden müssen oder das Produkt repariert werden muss, wenden Sie sich an eine autorisierte Tefal-Kundendienstwerkstatt oder den Tefal Kundendienst.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von TEFAL, das für Ihr Modell geeignet ist.

Technische Daten

Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs - Referenzwerte

Kapazität	Topfdurchmesser oben	Topfdurchmesser Boden	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo couleur	Clipso Minut'® Duo Gourmet	Material Boden
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Edelstahl
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	Edelstahl
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Aluminium antihafbeschichtet
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Edelstahl
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Aluminium antihafbeschichtet
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Edelstahl
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	Edelstahl
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	Edelstahl
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm	P46353		-	Edelstahl
		18 cm				

Materiaal van het deksel: Roestvrij staal

* Je nach Modell

Informationen bzgl. der Normen:
Maximaler Betriebsdruck: 65 kPa
Maximaler Sicherheitsdruck: 120 kPa

Geeignete Herdarten

GAS



ELEKTRO
(Gusseiserne Kochplatte)



ELEKTRO
(Wärmetabletten- oder Plattenherd aus
Glaskeramik)



ELEKTRO
(Induktionsplatte aus
Glaskeramik)



ELEKTRO
(Spiralförmige Heizleiter)



- Der Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet.
- Bei Elektroherdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und trocken ist.
- Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinaus schlägt.
- Bitte stellen Sie bei allen Herdarten sicher, dass Ihr Schnellkochtopf in der Mitte der Platte steht.

Garantie

- Für den **Edelstahltopf** Ihres neuen Tefal Schnellkochtopfes gilt eine **10-Jahres-Garantie**, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, bei:
 - allen Mängeln an der Metallstruktur des Topfes,
 - vorzeitiger Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Materialien des Topfes sowie die übrigen Teile Ihres Schnellkochtopfes besteht für den im Land des Erwerbs gültigen gesetzlichen Garantiezeitraum und ab dem Kaufdatum eine Garantie hinsichtlich sämtlicher Herstellungs- oder Materialfehler.
- Die vertragliche Garantie gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufnachweises, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.
- Die Garantie gilt nicht für:
 - Alterungsbedingte Kratzer und Verfärbungen bei Töpfen mit Antihaftversiegelung.
 - Kratzer, die durch den Kontakt zwischen Deckel und Topf mit Antihaftversiegelung entstehen.
 - Schäden, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Hinweisen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
 - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Ofen stellen usw.
 - Die Garantie kann nur in autorisierten Tefal-Kundendienstwerkstätten geltend gemacht werden.

- Die Adresse Ihrer nächstliegenden autorisierten Tefal-Kundendienstwerkstatt erfahren Sie unter der kostenlosen Service-Rufnummer.

Gesetzlich vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Handelsmarke	Am Deckel
Herstellungsjahr und -los Artikelnummer des Modells Maximaler Sicherheitsdruck (SD) Maximaler Betriebsdruck (BD)	Am Deckel
Kapazität	An der Außenseite des Topfbodens
Postanschrift des Herstellers	An der Außenseite des Topfbodens

• Helfen Sie, unsere Umwelt zu schützen!



- ① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet oder recycelt werden können.
- ➡ Geben Sie es deshalb bitte bei einer Sammelstelle ab, damit es wiederverwertet werden kann.



TEFAL beantwortet Ihre Fragen

Problem	Empfehlungen
Wenn das Öffnen und/oder Schließen schwierig wird:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Entfernen Sie den Dichtungsring, halten Sie ihn unter Wasser und setzen Sie ihn ohne Abtrocknen wieder ein – Abb. 19.
Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Überprüfen Sie, ob sich der Deckelgriff in der vertikalen Stellung befindet. ■ Überprüfen Sie, ob der Dichtungsring richtig sitzt (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“). ■ Überprüfen Sie, ob der Deckel richtig sitzt, wie in - Abb. 1 dargestellt. ■ Halten Sie den Dichtungsring unter Wasser halten und setzen Sie ihn ohne Abtrocknen wieder in den Deckel ein – Abb. 19. Achten Sie dabei darauf, dass er richtig unter den Aussparungen des Deckels verläuft – Abb. 15.
Wenn der Schnellkochtopf unter Druck erhitzt wurde, ohne dass sich Flüssigkeit darin befindet:	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch eine autorisierte TEFAL-Kundendienstwerkstatt überprüfen.
Wenn die Druckanzeige Klickgeräusche und Dämpfe abgibt:	Das ist in den ersten Minuten normal: So kann vor dem Garen Luft entweichen.
Wenn die Druckanzeige nicht gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Ventil entweicht:	<p>Dies ist während der ersten Minuten normal.</p> <p>Wenn dieses Phänomen anhält, prüfen Sie Folgendes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Die Leistung der Hitzequelle ist ausreichend hoch; falls nicht, erhöhen Sie sie. - Befindet sich ausreichend Flüssigkeit im Topf. - Der Garregler (A) steht auf . - Der Schnellkochtopf ist richtig geschlossen. - Der Dichtungsring und der Rand des Topfes sind nicht beschädigt. - Der Dichtungsring sitzt richtig.
Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Garregler entweicht:	<p>Dies ist während der ersten Minuten normal.</p> <p>Wenn dieses Phänomen anhält, lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis die Druckanzeige (D) fällt.</p> <p>Reinigen Sie den Garregler (A) - Abb. 16 und den Dampfaustritt - Abb. 17 und prüfen Sie, ob der Stift des Sicherheitsventils problemlos sinkt - Abb. 18.</p>

Problem	Empfehlungen
<p>Wenn Dampf rund um den Deckel entweicht und die Druckanzeige abgesenkt ist, überprüfen Sie Folgendes:</p>	<p>Ist der Deckel richtig geschlossen? Sitzt der Dichtungsring richtig im Deckel? Befindet sich der Dichtungsring in einem einwandfreien Zustand? Falls nötig, tauschen Sie ihn aus. Sind Deckel, Dichtungsring und die für den Dichtungsring vorgesehene Vertiefung sauber? Der Rand des Topfes befindet sich in einwandfreiem Zustand.</p>
<p>Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können:</p>	<p>Überprüfen Sie, ob sich die Druckanzeige (D) in der unteren Position befindet. Falls nicht, mindern Sie den Druck: Lassen Sie kaltes Wasser in Ihre Spüle laufen und stellen Sie Ihren Schnellkochtopf hinein, bis die Druckanzeige fällt. Manipulieren Sie niemals die Druckanzeige (D). Drehen Sie den Garregler (A) bis in die  Position.</p>
<p>Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf nicht gar oder angebrannt sind, überprüfen Sie Folgendes:</p>	<p>War die Garzeit zu lang oder zu kurz? Die Leistung der Hitzequelle Ist der Garregler in der korrekten Position? (A) Die Flüssigkeitsmenge</p>
<p>Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind:</p>	<p>Lassen Sie den Topf vor dem Reinigen einweichen. Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.</p>
<p>Wenn eines der Sicherheitssysteme ausgelöst wird:</p>	<p>Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, ohne ihn zu bewegen. Warten Sie, bis die Druckanzeige gefallen ist, und öffnen Sie ihn. Überprüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. Achten Sie auf die Einhaltung der Vorgaben für die Befüllung. Sollte das Problem weiterhin bestehen, lassen Sie den Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL-Kundendienstwerkstatt prüfen.</p>
<p>Wenn Sie Rostbildung feststellen:</p>	<p>Der Einsatz von Hochleistungsedelstahl verhindert in Extremfällen nicht das Auftreten von Rost. Sollten Sie Rostbildung feststellen, entfernen Sie den Rost durch Reiben mit einem Scheuerschwamm, bevor Sie den Schnellkochtopf erneut verwenden.</p>

ÜBERSICHT ZUBEREITUNGEN

Gemüse

GEMÜSE (FRISCH)		
	2 ganze Artischocken, je 600 g (im Wasser)	30 bis 35 min
	Blumenkohlröschen 600 g (Dampf)	10 bis 12 min
	Brokkoli-Röschen 600 g (Dampf)	9 bis 11 min
	Eingelegte Zwiebeln (Dampf)	7 bis 8 min
	Erbsen (Dampf)	6 bis 8 min
	Feine grüne Bohnen (600 g) (Dampf)	10 bis 12 min
	Ganzer weißer Lauch 650 g (Dampf)	9 bis 11 min
	Geschälte und geschnittene Auberginen (3 mm), 850 g (Dampf)	10 bis 12 min
	Geschnittene Pilze 800 g (im Wasser)	4 bis 5 min
	Geschnittener Grünkohl, 500 g (im Wasser)	5 bis 6 min
	Geschnittener Mangold (2 cm) 700 g (Dampf)	15 bis 17 min
	Geschnittener Sellerie (im Wasser) 600 g	7 bis 9 min
	Getrocknete Flageolet-Bohnen, 250 g (im Wasser)	35 bis 40 min
	Gewürfelte rote Beete (im Wasser)	20 bis 25 min (je nach Größe)
	Gewürfelte Rüben (500 g) (Dampf)	14 bis 16 min
	Grüne Linsen, 250 g (im Wasser)	14 bis 16 min
	Halbierte Kartoffeln (950 g) (Dampf)	20 bis 25 min (je nach Größe)
	Halbierte Paprika (550 g) (Dampf)	14 bis 16 min
	Halbierter Chicorée (900 g) (Dampf)	14 bis 16 min
	In Scheibchen geschnittene Karotten (3 mm) 600 g (Dampf)	17 bis 19 min
	In Scheibchen geschnittene Zucchini (3 mm) 600 g (Dampf)	12 bis 15 min
	In Streifen geschnittener Fenchel (600 g) (Dampf)	6 bis 9 min
	In Stückchen geschnittener Kürbis (3 bis 5 cm), 600 g (Dampf)	13 bis 18 min
	Rosenkohl (Dampf)	10 bis 12 min
	Spalterbsen 250 g (im Wasser)	18 bis 20 min
	Spinat (Dampf)	3 bis 4 min
	Weißer Spargel (Dampf)	5 bis 6 min

DAMPF

Zutat im Garkorb-Einsatz und darunter 750 ml Wasser im Schnellkochtopf.



IM WASSER

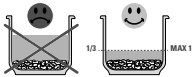
Zutat ohne Einsatz im Wasser.

HÜLSENFRÜCHTE

IM WASSER

Ohne Einsatz.



IM WASSER Ohne Einsatz. 		WASSERMENGE	REISMENGE	GARZEIT
	2 PERSONEN	400 ml/2 Gläser	150 g/1 Glas	7 bis 8 min
	4 PERSONEN	500 ml/2,5 Gläser	250 g/2 Gläser	
	6 PERSONEN	700 ml/3,5 Gläser	375 g/3 Gläser	

Fleisch/Fisch

	FRISCH	GEFROREN
Ente (1,8 kg)	45 bis 47 min	50 bis 55 min
Filet Mignon vom Kalb: 0,7 kg	17 bis 21 min	33 bis 38 min
Filet Mignon vom Schwein: 2 Stücke zu je 350 g	13 bis 15 min	26 bis 29 min
Hähnchen (1,35 kg)	23 bis 25 min	1 h bis 1 h 10 min
Kalbsbraten (0,8 kg, 5–7 cm Durchmesser)	17 bis 19 min	37 bis 40 min
Kalbsrouladen: 4	10 bis 12 min	x
Kaninchen (1,5 kg in Stücken)	8 bis 9 min	20 bis 23 min
Lachssteak: 4 (0,8 kg)	5 bis 6 min	7 bis 8 min
Lammkeule: 2 (0,95 kg)	40 bis 45 min	1 h 5 min bis 1 h 15 min
Rinderbraten (1 kg, 8–11 cm Durchmesser)	30 bis 35 min	45 bis 50 min
Schweinebraten (0,8 kg, 8–10 cm Durchmesser)	30 bis 35 min	1 h 5 min bis 1 h 15 min
Seefisch-Filet (1 kg) in 75-Gramm-Stücken	5 bis 6 min	7 bis 8 min
Stubenküken: 2 (1,3 kg)	23 bis 25 min	40 bis 45 min
Thunfischsteak: 4 (0,7 kg)	5 bis 6 min	7 bis 9 min
Wachtel: 4	9 bis 10 min	18 bis 20 min

Hinweis: Bei Modellen von 5 Litern und weniger sicherstellen, dass Braten und Geflügel nicht höher als die Markierung im Inneren des Topfes sind. Braten und Geflügel dürfen max. 8 cm dick sein.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Neem voordat u uw snelkookpan gebruikt, de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg steeds de "Gebruiksaanwijzing".
Ondeskundig gebruik kan leiden tot schade.

Met het oog op uw veiligheid, voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen:

- Richtlijn Drukapparatuur
- Materialen die met levensmiddelen in contact komen
- Omgeving

VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK	CONTROLEER <ul style="list-style-type: none">■ visueel en dagelijks of de stoomuitlaat niet geblokkeerd is - afb. 13.■ of het kogeltje van het veiligheidsventiel zich kan bewegen - afb. 18.■ of de afdichtingsring van het deksel onder elke uitsparing van het deksel is geplaatst - afb. 15.■ of de handgrepen van de pan goed vastzitten. De handgrepen van de pan zijn veiligheidsbestanddelen. U mag deze nooit zelf vervangen.
RESPECTEER ALTIJD DE HIER VERMELDE VULHOEVEEL- HEDEN	<ul style="list-style-type: none">■ Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof, want dit kan de pan ernstig beschadigen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof aanwezig is tijdens het koken.■ Minimum 25 cl - afb. 4.■ Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, markering MAX 2 - afb. 5.■ Tijdens het stoomkoken mogen de voedingswaren in het stoommandje niet in contact komen met het water - afb. 6 en 7.■ Voor pasteuze voedingsmiddelen, die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... mag u uw snelkookpan nooit boven 1/3 (MAX 1) van haar capaciteit vullen.■ Voedingsmiddelen die in het stoommandje liggen, mogen niet boven de markering MAX 2 van de pan komen.

**VOOR EN
TIJDENS HET
KOKEN**

- Houd kinderen tijdens het gebruik buiten het bereik van de snelkookpan.
- Uw snelkookpan kookt onder druk. Ondeskundig gebruik kan leiden tot ernstige brandwonden door heet water. Verzekert u ervan dat de snelkookpan goed is gesloten voordat u hem in werking stelt. (Zie paragraaf "Sluiten").
- Let erop tijdens het koken dat het ventiel steeds fluistert. Als er geen stoom ontsnapt, open dan de snelkookpan en controleer of er nog voldoende vloeistof is en of de stoomuitlaat niet geblokkeerd is. Als na deze controle nog steeds geen stoom ontsnapt, verhoog dan zachtjes de warmtebron.
- Kook geen voedingsmiddelen die veiligheidsvoorzieningen kunnen blokkeren:
 - veenbessen
 - parelgerst
 - havervlokken
 - spliterwtten
 - noedels, macaroni, spaghetti
 - rabarber
 - aalbessen
- Bereid nooit een recept op basis van dierlijke melk in uw snelkookpan.
- Als u een snelkookpan met een roestvrijstalen pan heeft, gebruik dan nooit grof zout in uw snelkookpan, maar voeg fijn zout toe aan het einde van het koken. Zo vermijdt u dat er putjes worden gevormd op de bodem van de snelkookpan.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk te braden met olie.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze is bestemd.
- Plaats uw snelkookpan niet in een warme oven.
- Doe nooit aluminiumfolie die niet goed vastzit in uw snelkookpan.
- Doe nooit huishoudfolie in uw snelkookpan.
- Alcoholdampen zijn ontvlambaar. Breng deze aan de kook gedurende ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit. Houd toezicht op de snelkookpan bij het bereiden van recepten die alcohol bevatten.
- Gebruik de geschikte warmtebron(nen) overeenkomstig de gebruiksaanwijzingen.

NA HET KOKEN...

- Voor modellen met een anti-aanbaklaag: gebruik geen gardes, metalen en/of scherp keukengerei. Om de etenswaren in uw keukengerei te laten uitlekken, tik niet op de rand van de pan om het risico op schade of lekkage te vermijden.
- Verdraai geleidelijk het drukventiel (**A**) door naar eigen wens de drukverlaging te kiezen, tot tegenover de markering van het pictogram  - afb. 10. Indien u bij het vrijkomen van de stoom ongewone spatten vaststelt, plaats het drukventiel (**A**) terug in de modus "Snelkookpan" en voer een snelle drukverlaging onder koud water uit - afb. 14.
- Indien de veiligheidsindicator (**D**) niet daalt, plaats uw snelkookpan in koud water - afb. 14.
- Manipuleer nooit de veiligheidsindicator.
- Na het koken van vlees met een oppervlakkige huid (zoals ossentong) die onder invloed van de druk kan zwellen, het vlees niet doorprikken zolang de huid opgezwollen is; u loopt het risico te worden verbrand. Prik het vlees door voordat u gaat koken.
- Voor pasteuze voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch, voor elke opening en na controle dat de veiligheidsindicator is gedaald, om het ontsnappen van stoombellen, die u zouden kunnen verbranden, te voorkomen. Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met koud water.
- Verplaats uw snelkookpan onder druk met uiterste voorzichtigheid. Raak de warme oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Draag zo nodig ovenhandschoenen.
- Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie "Einde van het koken in de modus 'Snelkookpan' ")
- Let erop dat het ventiel in de drukverlagingsstand staat voordat u uw snelkookpan opent. De veiligheidsindicator (**D**) moet op de laagste stand staan.
- Open nooit uw snelkookpan met geweld. Verzeker u ervan dat de interne druk is gedaald. De veiligheidsindicator (**D**) moet op de laagste stand staan. (Zie paragraaf "Beveiliging").

ONDERHOUD

- Als u vaststelt dat een onderdeel van uw snelkookpan gebroken of gebarsten is, probeer deze dan in geen geval te openen indien de snelkookpan gesloten is. Wacht tot de pan volledig is afgekoeld voordat u hem verplaatst, gebruik hem niet meer en breng de snelkookpan naar een erkend TEFAL- of TEFAL-servicecentrum voor reparatie.
- Voer, afgezien van reiniging en onderhoud, geen andere werkzaamheden uit op de veiligheidssystemen.
- Gebruik uitsluitend originele TEFAL onderdelen die voor uw model zijn bestemd. Gebruik in het bijzonder een TEFAL pan en deksel.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor het bewaren van zure of zoute voedingsmiddelen voor en na het koken, omdat dit uw pan kan beschadigen.
- Reinig en spoel uw snelkookpan meteen na elk gebruik af.
- Het drukventiel (**A**), de afdichtingsring, (**I**), de timer* (**F**) of de snelkookpan met anti-aanbaklaag nooit in de vaatwasser plaatsen.
- Dompel de timer* (**F**) nooit onder water.
- Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, die de kwaliteit van het roestvrij staal zouden kunnen aantasten.
- Laat het deksel niet in water liggen.
- Vervang de afdichtingsring om het jaar of wanneer deze een scheurtje vertoont.
- Het is absoluut noodzakelijk uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend TEFAL servicecenter.
- Om uw snelkookpan op te bergen: draai het deksel op de pan om, om voortijdige slijtage van de afdichtingsring van het deksel te vermijden.

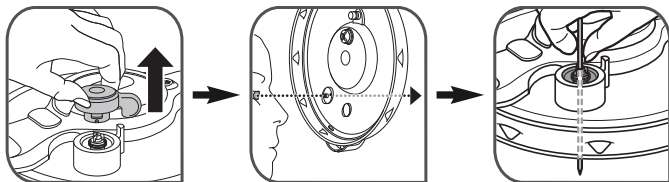
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Onderdelen (zie Productbeschrijving)

- | | |
|---|-------------------------------|
| A. Drukventiel | H. Deksel |
| B. Stoomuitlaat | I. Afdichtingsring |
| C. Aanwijzing ventielstand | J. Stoommandje* |
| D. Veiligheidsindicator (zie paragraaf "Beveiliging") | K./L. Drievoetje* |
| E. Veiligheidsventiel | M. Handgreep pan |
| F. Timer* | N. Markeringen maximumvulling |
| G. Handgreep deksel | O. Pan |

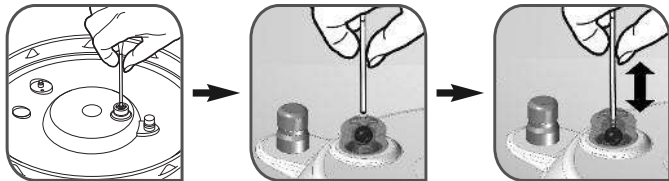
Verplichte controles voor elk gebruik

Controle van het drukventiel



- Controleer of de uitlaat van het drukventiel niet geblokkeerd is (Zie "Verwijderen en plaatsen van het drukventiel").

Controle van het veiligheidsventiel



- Controleer of het kogeltje van het veiligheidsventiel beweegbaar is (gebruik een stokje).



Koken in de modus
Snelkookpan



Koken in de modus
Kookpan*



Drukverlaging

Opening

- Kantel de handgreep van het deksel van horizontale in verticale stand - **afb. 3**. Het deksel draait.
- Til het deksel op.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - **afb. 19** en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - **afb 15**.

Sluiten

- Verzeker u ervan dat de handgreep van het deksel in verticale stand is.
- Plaats het deksel op de pan zoals aangegeven op - **afb. 1** door het kunststof gedeelte op de handgrepen van de pan uit te lijnen.
- Klap de handgreep van het deksel van verticale in horizontale stand - **afb. 2**
- Het deksel draait.


Als u het deksel niet kunt sluiten:

- Controleer of de afdichtingsring goed op zijn plaats zit en of het deksel goed is geplaatst.
- Indien u de snelkookpan moeilijk kan sluiten: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - **afb. 19** en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - **afb 15**.

Eerste gebruik

- Voor de modellen met anti-aanbaklaag: het volledige binnenoppervlak afwassen en lichtjes met bakolie invetten.

Afhankelijk van model:

- Plaats het driehoetje*(L) en het mandje*(J) op de bodem van de pan.
- Klem het driehoetje*(K) vast aan het mandje*(J) vast en plaats het geheel op de bodem van de pan.
- Vul de pan (O) met water tot de markering 2/3 (MAX 2) - **afb. 5**.
- Lijn het pictogram  van het drukventiel (A) uit op de aanwijzing van de ventielstand (C) - **afb. 9**.



- Plaats uw snelkookpan op een warmtebron en stel deze in op maximaal vermogen.
- Wanneer de stoom via het ventiel begint te ontsnappen, zet dan de warmtebron lager en tel 20 min. af.
- Wanneer de 20 min. zijn verstreken, zet uw warmtebron uit.
- Lijn het pictogram ☼ van het drukventiel (A) uit op de aanwijzing van de ventielstand (C).
- Wanneer de veiligheidsindicator (D) daalt, dan is uw snelkookpan niet meer onder druk.
- Open uw snelkookpan - afb. 2
- Reinig hem met afwasmiddel.

Minimum en maximum vulling _____

- Minimum 25 cl (2 glazen) - afb. 4.
- Maximum 2/3 van de hoogte van de pan, markering MAX 2 - afb. 5.
- Gebruik nooit grof zout in uw snelkookpan, maar voeg fijn zout toe aan het einde van het koken.

Voor bepaalde voedingswaren:

- Voor pasteuze voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... mag u uw snelkookpan nooit boven 1/3 (MAX 1) van haar capaciteit vullen. Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch, voor elke opening en na controle dat de veiligheidsindicator is gedaald, om het ontsnappen van stoombellen, die u zouden kunnen verbranden, te voorkomen. Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met koud water. Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie ""Einde van het koken in de modus 'Snelkookpan' "")



Gebruik van het stoommandje* _____

- Giet 750 ml water op de bodem van de pan (O)
- Afhankelijk van model:**
- Plaats het drievetje*(L) en het mandje*(J) op de bodem van de pan.
- Klem het drievetje*(K) vast aan het mandje*(J) vast en plaats het geheel op de bodem van de pan.



* afhankelijk van model

- Tijdens het stoomkoken mogen de voedingswaren in het stoommandje niet in contact komen met het water - afb. 6 en 7.

Voedingsmiddelen die in het stoommandje* liggen, mogen niet boven de markering MAX 2 komen.

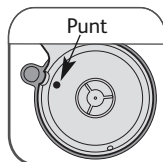
Verwijderen en plaatsen van het drukventiel (A)

Om het drukventiel te verwijderen (A):

- Lijn de groef uit met de aanwijzing van de ventielstand (C) door op de ring van het drukventiel (A) te drukken.
- Verwijder het ventiel - afb. 11

Om het drukventiel te plaatsen:

- Plaats het drukventiel (A) - afb. 8. door de punt van het drukventiel (A) uit te lijnen met de aanwijzing van de ventielstand (C), zie hiernaast.




- Duw op het drukventiel (A) om het te vergrendelen op de stoomuitlaat.
- Druk op de pictogrammen van het drukventiel (A) en draai.



Timer*

*Wordt uitsluitend geleverd bij het model ClipsoMinut' Perfect.

De timer is ontworpen om u te helpen het beste kookresultaat te bereiken, zodat u het energieverbruik beter kunt aanpassen. Hij telt automatisch de kooktijd af zodra het temperaturniveau wordt bereikt dat overeenkomt met het koken in de modus "Snelkookpan" .

De timer moet op uw snelkookpan worden geklikt om te werken.

Let erop tijdens het koken dat het drukventiel (A) regelmatig fluistert. Als er onvoldoende stoom is, zet uw warmtebron iets hoger, en in het tegenovergestelde geval, zet uw warmtebron iets lager.

1 Om de timer in te schakelen: druk op de knop.



2 Stel de kooktijd in (in minuten).

- Als u zich heeft vergist in de kooktijd, wacht 4 seconden, en druk vervolgens lang op de knop om te resetten.



3 Zet uw warmtebron aan op maximaal vermogen.



4 Zodra uw snelkookpan de kooktemperatuur heeft bereikt, piept de timer en begint het aftellen van de tijd (de cijfers knipperen).
Zet de warmtebron lager.



5 Aan het einde van de kooktijd piept de timer.

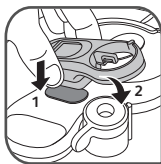
- Druk op de knop om de waarschuwingston van de timer stil te zetten.
- Zet de warmtebron uit.



Een lange druk op de knop reset de tijd en schakelt de timer uit.






Plaatsen en verwijderen van de timer*

- Om de timer (F) te plaatsen - afb. 12 moet u eerst het voorste gedeelte op de module plaatsen en dan drukken om het achterste gedeelte vast te klikken.
- Om de timer (F) te verwijderen, moet u deze optillen en eruit trekken.



* afhankelijk van model

Vervangen van de batterij van de timer*

- De batterij van de timer is een knoopcel type CR2032.
- Als het symbool  verschijnt of als u geen weergave meer heeft, vervang dan de batterij.
- De levensduur van de batterij is afhankelijk van de gebruiksfrequentie van de timer.
- De batterij van de timer bevat dimethoxyethaan CAS 110-71-4. Zij voldoet aan de Europese regelgeving. De volgende maatregelen gelden voor uw veiligheid en de bescherming van het milieu: open de batterij niet, stel deze niet bloot aan hoge temperaturen en gooi de batterij niet bij het huisvuil, maar breng deze naar een inzamelpunt voor gebruikte batterijen.
- Laad wegwerpbatterijen niet op.
- Meng geen verschillende soorten batterijen of nieuwe met oude batterijen.
- Installeer de batterijen volgens de juiste polariteit.
- Haal gebruikte batterijen uit het apparaat en gooi ze op een correcte manier weg.
- Als u denkt het apparaat langere tijd niet te gebruiken, verwijder de batterijen.
- Sluit de aansluitklemmen nooit kort.
- Voer de handeling vlak en op een aanrecht uit.
- Open het batterijdeksel met behulp van een muntstuk (zie afbeelding hiernaast) om de batterij van uw timer te verwijderen.
- Vervang uw batterij.
- Plaats de ring terug in de behuizing
- Plaats de halve maan  op het deksel van de batterij tegenover de halve maan  van de timer.
- Draai het batterijdeksel langzaam rond, oefen hierbij een beetje druk uit, om de halve maan  van het batterijdeksel uit te lijnen met de maan  van de timer.
- Voer dit op een effen ondergrond uit, zodat het batterijdeksel netjes horizontaal is geplaatst.
- Forceer het batterijdeksel niet bij het sluiten ervan. Ga niet verder dan de aanslagen.
- In geval van verlies kunt u een nieuwe timer kopen bij alle erkende TEFAL-servicecentra.



De timer* niet onder kraan houden of in de vaatwasser plaatsen.

Gebruik de timer nooit in de modus "Kookpan".

Voor het koken _____


- Verwijder voor elk gebruik het drukventiel (A) - afb. 11 en controleer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat (B) niet verstopt is - afb. 13.

* afhankelijk van model

- Controleer of het veiligheidsventiel beweegbaar is (zie hiervoor de paragrafen "Reiniging" en "Verplichte controles voor elk gebruik") - afb. 18.
- Voeg uw ingrediënten en de vloeistof toe.
- Sluit uw snelkookpan - afb. 2
- Indien u de snelkookpan moeilijk kan sluiten: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.
- Plaats het drukventiel (A) - afb. 8.



Koken in de modus "Snelkookpan"


- Draai het drukventiel (A) tot de stand van de kookmodus "Snelkookpan"  - afb. 9.
- Verzeker u ervan dat uw snelkookpan goed is gesloten voordat u hem in werking stelt - afb. 2.
- Plaats uw snelkookpan op een warmtebron en stel deze in op maximaal vermogen.
- Voor de modellen uitgerust met een timer : programmeer de in het recept aangegeven kooktijd (zie paragraaf "Gebruik van de timer").
- Het tikkende geluid en de damp die bij de veiligheidsindicator ontstaan, zijn normaal. Hierdoor kan er voor het koken lucht ontsnappen.

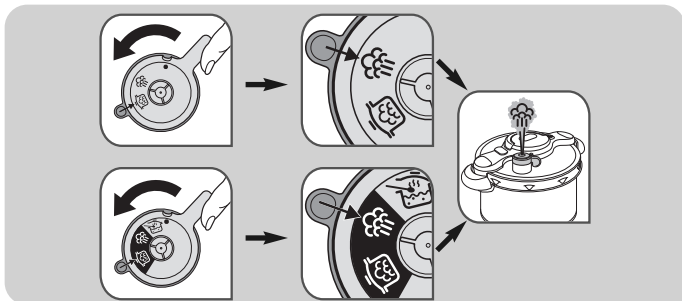
Tijdens het koken in de modus "Snelkookpan" _

- Zet de warmtebron lager wanneer het drukventiel (A) continu en met een aanhoudend (sissend) geluid stoom laat ontsnappen.
- Begin vanaf dat moment de in het recept aangegeven kooktijd af te tellen.
- Let erop tijdens het koken dat het ventiel regelmatig fluistert. Als er onvoldoende stoom vrijkomt, zet dan uw warmtebron iets hoger, en zet hem iets lager in het tegenovergestelde geval.

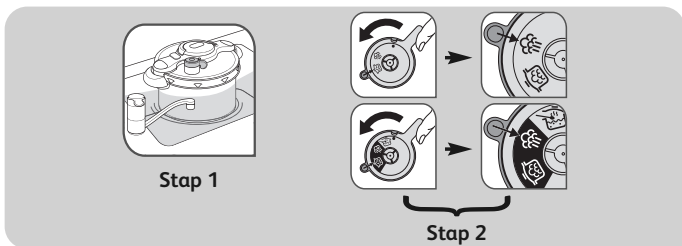
Einde van het koken in modus "Snelkookpan" _

Om de stoom te laten ontsnappen :

- Zodra de warmtebron is uitgezet, heeft u twee opties:
 - **Snelle drukverlaging:** draai geleidelijk het drukventiel (A) tot tegenover de markering van het pictogram  - afb. 10.



- **Snelle drukverlaging onder koud water:** laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de bodem van uw snelkookpan in het water tot de veiligheidsindicator daalt - afb. 14. Wanneer de veiligheidsindicator (D) daalt, is uw snelkookpan niet meer onder druk. Draai het drukventiel (A) tot op stand ☁.



- U kunt nu uw snelkookpan openen - afb. 3.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb 19 en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - afb 15.

Indien u bij het vrijkomen van de stoom ongewone spatten vaststelt, plaats het drukventiel (A) terug in de modus "Snelkookpan" ☁ en voer een snelle drukverlaging onder koud water uit.

Als de veiligheidsindicator (D) niet daalt, laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de bodem van uw snelkookpan in het water tot de veiligheidsindicator daalt - afb 14.

Manipuleer nooit de veiligheidsindicator.

- Voor pasteuze voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... mag u uw snelkookpan nooit boven 1/3 (MAX 1) van haar capaciteit vullen. laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch, voor elke opening en na controle dat de veiligheidsindicator is gedaald, om het ontsnappen van stoombellen, die u zouden kunnen verbranden, te voorkomen. Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met koud water. Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie "Einde van het koken in de modus 'Snelkookpan'").



Koken in de modus "Kookpan"*

Enkel mogelijk met het model met pan met gekleurde anti-aanbaklaag.

- Draai het drukventiel (A) tot de stand voor de kookmodus "Kookpan" . Voer hierbij voldoende druk uit om over de aanwezige pal richting de drukverlagingstand te gaan.
- Verzeker u ervan dat uw snelkookpan goed is gesloten - afb. 2 voordat u hem in werking stelt.
- Plaats uw snelkookpan op een warmtebron waarbij het vermogen lager is ingesteld.
- Begin de in het recept aangegeven kooktijd af te tellen zodra het water kookt.
- In de modus "Kookpan" kunt u uw snelkookpan altijd openen om te roeren, de bereiding te controleren of ingrediënten toe te voegen.
- Indien u de snelkookpan moeilijk open krijgt: plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb. 19 en 15 en let er hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten.
- Als de warmtebron te hoog staat, kan het gebeuren dat de snelkookpan zich vergrendelt (de veiligheidsindicator (D) gaat omhoog en blokkeert de opening) en dat de handgreep van de deksel niet werkt of de snelkookpan niet opent. Zet in dergelijk geval de warmtebron lager of uit. **Haal bij elektrische kookplaten van gietijzer de snelkookpan van de warmtebron.**



- Voor modellen met een anti-aanbaklaag: gebruik geen gardes, metalen en/of scherp keukengerei. Klop uw keukengerei niet af op de rand van de pan; dit kan de snelkookpan beschadigen en lekken veroorzaken.
- Laat vetten, zoals boter of olie, nooit verbranden of verkolen. De tijdens het koken vrijgegeven dampen kunnen gevaarlijk zijn voor dieren met een gevoelig ademhalingsstelsel, zoals vogels. Eigenaars van vogels moeten deze uit de keuken verwijderen.

Beveiliging

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende beveiligingen:

■ Beveiliging bij het sluiten:

- Wanneer het deksel verkeerd is geplaatst of als u vergeet de handgreep van het deksel omlaag te klappen, ontstaat er een stoomlek ter hoogte van de veiligheidsindicator (**D**) van de snelkookpan en kan deze geen druk opbouwen.

■ Beveiliging bij het openen:

- Terwijl uw snelkookpan onder druk staat, staat de veiligheidsindicator (**D**) in de hoogste stand en mag de handgreep van de deksel voor het openen/sluiten (**G**) niet worden gebruikt.
- Probeer nooit uw snelkookpan met geweld te openen.
- **Manipuleer in het bijzonder nooit de veiligheidsindicator (**D**).**
- Verzeker u ervan dat de interne druk is gedaald door na te gaan of de veiligheidsindicator (**D**) in de laagste stand staat.
- De handgrepen van de pan zijn veiligheidsbestanddelen. U mag deze nooit zelf vervangen. Gebruik nooit andere handgreepmodellen.
- Indien u de handgreep van de deksel voor het openen/sluiten (**G**) in verticale stand heeft gezet terwijl de snelkookpan nog onder druk stond, kunt u deze niet openen. Deze functie is een extra beveiliging.
- Klap de handgreep van de deksel terug in horizontale stand en wacht tot de veiligheidsindicator (**D**) naar de laagste stand is gedaald.

■ Twee overdrukbeveiligingen:

- Eerste voorziening: het veiligheidsventiel (**E**) ontlast de druk - **afb. 20**.
- Tweede voorziening: de afdichtingsring laat de stoom ontsnappen via het deksel - **afb. 20**.

Wanneer één van deze overdrukbeveiligingen in werking treedt:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat uw snelkookpan volledig afkoelen.
- Open de snelkookpan.
- Controleer en reinig het drukventiel (**A**), de stoomuitlaat (**B**), het veiligheidsventiel (**E**) en de afdichtingsring (**I**) - **afb. 16 - 17- 18**. Zie hiervoor de paragrafen "Reiniging" en "Verplichte controles voor elk gebruik".

- Indien na deze controles en reinigingen uw snelkookpan lekt of niet meer werkt, breng hem dan naar een erkend TEFAL-servicecentrum.

Gebruiksaanbevelingen _____

- 1 - De stoom is zeer warm wanneer deze uit het drukventiel ontsnapt. Pas op voor een stoomstraal.
- 2 - Zodra de veiligheidsindicator omhoog komt, mag u uw snelkookpan niet meer openen.
- 3 - Zoals bij elk kookapparaat moet u voor nauwlettend toezicht zorgen als u uw snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- 4 - Om uw snelkookpan te verplaatsen, gebruikt u de twee handgrepen van de pan.
- 5 - Laat geen voedingswaren in uw snelkookpan staan. Draag uw snelkookpan nooit bij de handgreep van de deksel.
- 6 - Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, die de kwaliteit van het roestvrije staal zouden kunnen aantasten.
- 7 - Laat het deksel niet in water liggen.
- 8 - Vervang de afdichtingsring om het jaar of wanneer deze een scheurtje vertoont.
- 9 - De reiniging van uw snelkookpan mag alleen uitgevoerd worden als deze koud en leeg is.
- 10 - Het is absoluut noodzakelijk uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend TEFAL-servicecenter.

Reiniging

Voor de goede werking van uw snelkookpan moeten deze reinigings- en onderhoudsaanbevelingen na elk gebruik worden nageleefd.

De bruine kleuring en de krassen die kunnen optreden als gevolg van een langdurig gebruik hebben geen invloed op het goed functioneren van de snelkookpan.

Slijtage van de buitenste coating (afhankelijk van het model) die ontstaat doordat het deksel over de pan komt, is normaal.

Voor de snelkookpannen met anti-aanbaklaag (afhankelijk van het model): de lichte krassen en schaafplekken die bij het gebruik optreden hebben geen nadelige invloed op de anti-aanbakprestaties van de coating.

- Was uw snelkookpan na elk gebruik met warm water en afwasmiddel. Doe hetzelfde met het mandje*.
- Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.
- Oververhit uw pan niet wanneer deze leeg is.

Om de binnenzijde van de roestvrijstalen pan te reinigen:

- Wassen met een schuursponsje en afwasmiddel.
- Als de binnenzijde van de roestvrijstalen pan iriserende plekken of witte neerslag (minerale afzettingen) vertoont, reinig deze dan met witte azijn.

Om de binnenzijde van de aluminium pan met anti-aanbaklaag te reinigen:

- Om de levensduur van het product te verlengen, raden wij aan het met de hand te wassen.
- Wassen met warm water, afwasmiddel en een zachte spons.
- Gebruik geen schuurpoeder of schuursponsjes.
- Indien u voedingswaren heeft laten aanbakken, vul uw snelkookpan dan met warm water en laat hem weken. Reinig hem vervolgens met afwasmiddel.

Om de buitenzijde van de pan te reinigen:

- Wassen met een spons en afwasmiddel.

De roestvrijstalen pan en het mandje mogen in de vaatwasser.

Plaats de pan met anti-aanbaklaag (afhankelijk van model) niet in de vaatwasser, omdat vaatwasmachinetabletten zeer agressieve en bijtende stoffen voor de aluminium onderdelen van de pan bevatten.

Het intensieve gebruik van de pan met anti-aanbaklaag (afhankelijk van model) kan de kleur van de coating licht aantasten (vergeling, vlekken).

Om het deksel te reinigen:

- Was het deksel met een spons en afwasmiddel.

Laat het deksel verticaal uitlekken om het resterende water tussen de metalen en kunststof onderdelen van het deksel af te voeren.

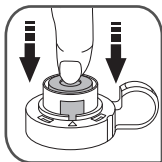
Om de afdichtingsring van het deksel te reinigen:

- Reinig na elk gebruik de afdichtingsring (I) en haar behuizing.
- Om de afdichtingsring terug te plaatsen, raadpleeg - afb. 15 en zorg ervoor dat de ring correct onder elke uitsparing van het deksel zit.

Om het drukventiel (A) te reinigen:

- Verwijder het drukventiel (A) - afb. 11.
- Reinig het drukventiel (A) onder stromend kraanwater - afb. 16.
- Controleer of het vrij beweegt: zie de afbeelding hiernaast.

Nadat het drukventiel (A), de afdichtingsring (I) en de timer* (F) zijn verwijderd, kunt u het deksel in de vaatwasser plaatsen.



* afhankelijk van model

Het drukventiel (A), de afdichtingsring (I), de timer* (F), of de pan met anti-aanbaklaag mogen niet in de vaatwasser.

Om de stoomuitlaat (B) op het deksel te reinigen:

- Verwijder het ventiel (A) - afb. 11.
- Controleer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat vrij en rond is - afb. 13. Reinig de opening indien nodig met een tandenstoker - afb. 17 en spoel hem af.

Om het veiligheidsventiel (E) te reinigen:

- Reinig het gedeelte dat zich aan de binnenzijde van het deksel bevindt door het onder stromend water te houden.
- Controleer of het ventiel goed functioneert door hard op het kogeltje te drukken (met een wattenstaafje zonder watten). Het kogeltje moet zich vrij kunnen bewegen - afb. 18. Zie hiervoor de paragraaf "Verplichte controles voor elk gebruik".

Om de timer* (F) te reinigen:

- Gebruik een schone en droge doek.
- Gebruik geen oplosmiddel.
- De timer niet onder de kraan houden, noch in de vaatwasser plaatsen.

Onderhoud

Om de afdichtingsring van uw snelkookpan te vervangen:

- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan om het jaar of wanneer deze een scheurtje vertoont.
- Gebruik steeds een originele TEFAL-afdichtingsring die voor uw model is bestemd (zie paragraaf "Accessoires").
- Om de afdichtingsring terug te plaatsen, raadpleeg - afb. 15 en zorg ervoor dat de afdichtingsring correct onder elke uitsparing van het deksel zit.

Om uw snelkookpan op te bergen:

- Plaats het deksel omgekeerd op de pan.
- Het mechanisme voor het openen/sluiten van de snelkookpan heeft, afgezien van de reiniging, geen onderhoud nodig .

Het is absoluut noodzakelijk om uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten nakijken in een erkend TEFAL-servicecentrum.

TEFAL-accessoires

- De in de handel beschikbare accessoires voor uw snelkookpan zijn:

Accessoires		Referenties
Afdichtingsring	3/4/4,5/6 L: buitendiameter van de afdichtingsring: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 L: buitendiameter van de afdichtingsring: 27 cm	X1010007
Stoommandje*	3/4,5/4/6 L: voor pan met diameter 22 cm	792185
	5/7,5/9 L: voor pan met diameter 24 cm	792654
Drievoetje* (L)		792691
Timer*		X1060007

- Neem voor het vervangen van andere onderdelen of een reparatie, contact op met een erkend servicecentrum.
- Gebruik uitsluitend originele TEFAL-onderdelen die voor uw model snelkookpan zijn bestemd.

NL

Kenmerken

Diameter van de bodem van uw snelkookpan - referenties

Inhoud (L)	Ø pan	Ø bodem	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo couleur	Clipso Minut'® Duo Gourmet	Materiaal van de pan
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Roestvrij staal
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Aluminium met coating
4,5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Roestvrij staal
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Aluminium met coating
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Roestvrij staal
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

* afhankelijk van model

Materiaal van het deksel: Roestvrij staal

Normatieve informatie:

Hoogste werkdruk: 65 kPa

Maximale veiligheidsdruk: 120 kPa

Geschikt voor de warmtebronnen _____

GAS



ELEKTRICITEIT
(Gietijzeren kookplaat)



ELEKTRICITEIT
(Keramische of
halogeen kookplaat)



ELEKTRICITEIT
(Inductie-kookplaat)



ELEKTRICITEIT
(Gloeispiraal)



- Uw snelkookpan kan worden gebruikt op alle soorten warmtebronnen, inclusief inductie.
- Op een elektrische kookplaat gebruikt u een plaat waarvan de diameter gelijk aan of kleiner is dan deze van de bodem van uw snelkookpan.
- Op een keramische kookplaat dient u te controleren of de bodem van de pan schoon en netjes is.
- Op gas mag de vlam niet buiten de diameter van de pan reiken.
- Zorg ervoor dat op alle fornuizen uw snelkookpan correct gecentreerd is.

Garantie

- In het kader van het in de gebruiksaanwijzing aanbevolen gebruik, heeft de **roestvrijstalen pan** van uw nieuwe TEFAL-snelkookpan **10 jaar garantie** voor:
 - Elk defect in verband met de metalen structuur van uw pan;
 - Elke vroegtijdige aantasting van het basismetaal.
- De andere materialen van de pan en alle andere onderdelen van uw snelkookpan worden gegarandeerd tegen fabricage- of materiaalfouten, gedurende de garantieperiode die wordt bepaald door de wet die van kracht is in het land van aankoop, te rekenen vanaf de datum van aankoop.
- Deze contractuele garantie zal worden verleend op vertoon van de kassabon of factuur van deze datum van aankoop.
- Het volgende is uit deze garanties uitgesloten:
 - Krassen en verkleuring als gevolg van veroudering, voor pannen met een anti-aanbaklaag.
 - Krassen die ontstaan doordat het deksel in contact komt met de pan met anti-aanbaklaag.
 - Verslechtering als gevolg van het niet naleven van de belangrijke voorzorgsmaatregelen of onzorgvuldig gebruik, waaronder:
 - Schokken, vallen, gebruik in de oven...

- Alleen de erkende TEFAL-servicecentra zijn gemachtigd u deze garantie te verlenen.
- Neem contact op met onze klantenservice voor de adresgegevens van het dichtstbijzijnde erkende TEFAL-servicecentrum.

Verplichte markeringen


Markering	Plaats
Handelsmerk	Op het deksel
Productiejaar en productiepartij Modelreferentie Maximale veiligheidsdruk (PS) Hoogste werkdruk (PF)	Op het deksel
Inhoud (L)	Op de buitenzijde van de bodem van de pan
Postadres van de fabrikant	Op de buitenzijde van de bodem van de pan

• Help mee het milieu te beschermen!



- ① Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➡ Breng het apparaat naar een verzamelpunt zodat het correct kan worden verwerkt.

TEFAL beantwoordt uw vragen

Problemen	Aanbevelingen
Als u het apparaat moeilijk kunt openen en/of sluiten:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verwijder de afdichtingsring en spoel het onder stromend water ■ Plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb 19.
Als u het deksel niet kunt sluiten:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de handgreep van het deksel wel degelijk in verticale stand is. ■ Controleer de juiste plaatsing van de afdichtingsring (zie paragraaf "Reiniging en onderhoud"). ■ Controleer of het deksel correct gepositioneerd is zoals aangegeven op - afb. 1. ■ Plaats de afdichtingsring onder water en plaats deze opnieuw op het deksel zonder het te drogen - afb 19 en let hierbij op dat de afdichtingsring goed onder de uitsparingen van het deksel komen te zitten - afb 15.
Indien uw snelkookpan opgewarmd werd zonder vloeistof erin:	Laat uw snelkookpan nakijken door een erkend TEFAL-servicentrum.
Indien de veiligheidsindicator kleppert en dampen vrijlaat:	Dit is normaal voor de eerste paar minuten. Hierdoor kan namelijk lucht voor het koken ontsnappen.
Indien de veiligheidsindicator niet omhoog is gegaan en tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt:	<p>Dit is normaal tijdens de eerste minuten.</p> <p>Indien het fenomeen aanhoudt, controleer of:</p> <ul style="list-style-type: none"> - De warmtebron hoog genoeg staat, zo niet, zet hem hoger. - De hoeveelheid vloeistof in de pan voldoende is. - Het drukventiel (A) op  staat. - Uw snelkookpan correct gesloten is. - De afdichtingsring of de rand van de pan niet beschadigd zijn. - De afdichtingsring correct geplaatst is.
Indien de veiligheidsindicator omhoog is gegaan en tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt:	<p>Dit is normaal voor de eerste paar minuten.</p> <p>Indien het fenomeen aanhoudt, laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de bodem van uw snelkookpan in het water tot de veiligheidsindicator (D) daalt.</p> <p>Reinig het drukventiel (A) - afb. 16 en de stoomuitlaat - afb. 17 en controleer of het kogeltje van het veiligheidsventiel moeiteloos kan worden ingedrukt - afb. 18.</p>

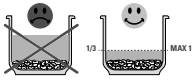
Problemen	Aanbevelingen
<p>Indien stoom rondom het deksel ontsnapt en de veiligheidsindicator in de lage stand staat, controleer:</p>	<p>De correcte sluiting van het deksel. De positionering van de afdichtingsring in het deksel. De staat van de afdichtingsring en vervang deze zo nodig. Of het deksel, de afdichtingsring en haar behuizing in het deksel schoon zijn. De staat van de rand van de pan.</p>
<p>Als u het deksel niet kunt openen:</p>	<p>Controleer of de veiligheidsindicator (D) op de laagste stand staat. Zo niet, laat stoom ontsnappen: laat koud water in uw gootsteen stromen en dompel de bodem van uw snelkookpan in het water tot de veiligheidsindicator daalt. Manipuleer nooit de veiligheidsindicator (D). Draai het drukventiel (A) tot de stand .</p>
<p>Indien de voedingswaren niet gaar of verbrand zijn, controleer:</p>	<p>De kooktijd. De kracht van de warmtebron. De correcte positionering van het drukventiel (A). De hoeveelheid vloeistof.</p>
<p>Indien de voedingswaren in uw snelkookpan zijn aangebrand:</p>	<p>Laat uw pan een tijdje weken alvorens hem te wassen. Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten.</p>
<p>Wanneer één van de beveiligingen in werking treedt:</p>	<p>Zet de warmtebron uit. Laat uw snelkookpan afkoelen zonder hem te verplaatsen. Wacht tot de veiligheidsindicator is gedaald en open de snelkookpan. Controleer en reinig het drukventiel (A), de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de afdichtingsring. Zorg ervoor dat de voorwaarden voor de vulhoeveelheden worden gerespecteerd. Laat uw snelkookpan nakijken door een erkend TEFAL-servicecentrum wanneer u het probleem zelf niet kunt verhelpen.</p>
<p>Indien u corrosie vaststelt:</p>	<p>Het gebruik van hoogwaardig roestvrij staal voorkomt in extreme gevallen niet het ontstaan van corrosie. Verwijder sporen van corrosie door erop te wrijven met een schuursponsje voordat u uw snelkookpan opnieuw gebruikt.</p>

KOOKTABEL

Groente

GROENTEN (VERS)			
STOMEN Ingrediënt in het stoommandje en 750 ml water op de bodem van de snelkookpan.		Aardappels gehalveerd (950 g) (stomen)	20 tot 25 min. (afhankelijk van grootte)
		Andijvie gehalveerd (900 g) (stomen)	14 tot 16 min.
		Artisjokken, 2 heel, elk 600 g (onderdempelen)	30 tot 35 min.
		Asperges, wit (stomen)	5 tot 6 min.
		Aubergines, geschild en gesneden (3 mm), 850 g (stomen)	10 tot 12 min.
		Bieten, rood, in vieren gedeeld (onderdempelen)	20 tot 25 min. (afhankelijk van grootte)
		Bloemkoolrosjes 600 g (stomen)	10 tot 12 min.
		Broccolirosjes 600 g (stomen)	9 tot 11 min.
		Champignons, gesneden 800 g (onderdempelen)	4 tot 5 min.
		Courgettes in plakjes (3 mm) 600 g (stomen)	12 tot 15 min.
ONDERDOMPELEN Ingrediënt in water zonder stoommandje.		Erwten (stomen)	6 tot 8 min.
		Fijne sperziebonen (600 g) (stomen)	10 tot 12 min.
		Flageoletbonen, gedroogd 250 g (onderdempelen)	35 tot 40 min.
		Groene kool, gesneden, 500 g (onderdempelen)	5 tot 6 min.
		Groene linzen, 250 g (onderdempelen)	14 tot 16 min.
		Ingelegde uien (stomen)	7 tot 8 min.
		Knolrapen, in blokjes (500 g) (stomen)	14 tot 16 min.
		Knolselderij, gesneden (onderdempelen) 600 g	7 tot 9 min.
		Paprika's gehalveerd (550 g) (stomen)	14 tot 16 min.
		Pompoen, in stukjes (3 tot 5 cm) 600 g (stomen)	13 tot 18 min.
IMPULSEN ONDERDOMPELEN Zonder stoommandje.		Prei, heel en wit 650 g (stomen)	9 tot 11 min.
		Snijbiet, gesneden (2 cm) 700 g (stomen)	15 tot 17 min.
		Spinazie (stomen)	3 tot 4 min.
		Splitterwten 250 g (onderdempelen)	18 tot 20 min.
		Spruitjes (stomen)	10 tot 12 min.
		Venkel in reepjes (600 g) (stomen)	6 tot 9 min.
		Wortels in plakjes (3 mm) 600 g (stomen)	17 tot 19 min.

Rijst

ONDERDOMPELEN Zonder het stoommandje. 		HOEEVEELHEID WATER	HOEEVEELHEID RIJST	KOOKTIJD
	2 PERSONEN	400 ml / 2 glazen	150 g / 1 glas	7 tot 8 min.
	4 PERSONEN	500 ml / 2,5 glazen	250 g / 2 glazen	
	6 PERSONEN	700 ml / 3,5 glazen	375 g / 3 glazen	

Vlees / vis

	VERS	BEVROREN
Eend (1,8 kg)	45 tot 47 min.	50 tot 55 min.
Kalfskarbonade (0,8 kg, diameter 5–7 cm)	17 tot 19 min.	37 tot 40 min.
Kalfsmedaillons: 0,7 kg	17 tot 21 min.	33 tot 38 min.
Kalfsrolletjes: 4	10 tot 12 min.	x
Kip (1,35 kg)	23 tot 25 min.	1 u tot 1 u 10 min.
Konijn (1,5 kg in stukken)	8 tot 9 min.	20 tot 23 min.
Kwartels: 4	9 tot 10 min.	18 tot 20 min.
Lamsschenkel: 2 (0,95 kg)	40 tot 45 min.	1 u 05 tot 1 u 15
Piepkuikens: 2 (1,3 kg)	23 tot 25 min.	40 tot 45 min.
Rosbief (1 kg, diameter 8 – 11 cm)	30 tot 35 min.	45 tot 50 min.
Tonijnsteaks: 4 (0,7 kg)	5 tot 6 min.	7 tot 9 min.
Varkensarbonade (0,8 kg, diameter 8 – 10 cm)	30 tot 35 min.	1 u 05 tot 1 u 15
Varkensmedaillons: 2 stukken van 350 g	13 tot 15 min.	26 tot 29 min.
Zalmsteaks: 4 (0,8 kg)	5 tot 6 min.	7 tot 8 min.
Zeeuivelfilet (1 kg) in stukken van 75 g	5 tot 6 min.	7 tot 8 min.

Opmerking: Bij modellen van 5 liter en kleiner ervoor zorgen dat vlees en gevogelte de markering aan de binnenkant van de pot niet overschrijdt. Kies vlees en gevogelte dat in hoogte 8 cm of kleiner is.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare la vostra pentola a pressione, leggere attentamente tutte le istruzioni e fare sempre riferimento al "Manuale d'uso".

Un utilizzo non conforme può causare danni.

Al fine di garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:


- direttiva relativa alle attrezzature a pressione
- materiali a contatto con gli alimenti
- ambiente

CONTROLLI INDISPENSABILI PRIMA DI OGNI UTILIZZO	CONTROLLARE <ul style="list-style-type: none">■ visivamente e alla luce del giorno che il condotto di scarico del vapore non sia ostruito - fig. 13■ che la sfera della valvola di sicurezza sia mobile - fig. 18■ che la guarnizione del coperchio sia posizionata sotto ogni linguetta del coperchio - fig. 15■ che i manici della pentola siano ben fissati. I manici della pentola sono elementi di sicurezza. Non cambiarli mai direttamente.
RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI QUANTITÀ DI RIEMPIMENTO	<ul style="list-style-type: none">■ Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, poiché potrebbe subire gravi danni. Assicurarsi che, durante la cottura, vi sia sempre una quantità di liquido sufficiente.■ Minimo 25 cl - fig. 4.■ Massimo 2/3 dell'altezza della pentola, tacca MAX 2 - fig. 5.■ Durante la cottura a vapore, gli alimenti presenti nel cestello vapore non devono essere in contatto con l'acqua -fig. 6 e 7.■ Massimo 1/3 (MAX 1) per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce...■ Gli alimenti contenuti nel cestello vapore non devono superare il livello MAX 2 della pentola.

**PRIMA E
DURANTE LA
COTTURA**

- Non lasciare i bambini nelle vicinanze della pentola a pressione quando quest'ultima è in funzione.
- La pentola cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può causare ustioni da acqua bollente. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa. (Consultare il paragrafo “Chiusura”).
- Durante la cottura, accertarsi che il sibilo emesso dalla valvola sia continuo. Se non esce vapore sufficiente, procedere alla decompressione del prodotto e verificare che il livello del liquido sia sufficiente e che il condotto di scarico del vapore non sia ostruito. Se dopo queste operazioni, il vapore continua a non uscire, aumentare leggermente la fonte di calore.
- Prestare particolare attenzione quando si cuociono alimenti che rischiano di ostruire i condotti degli elementi di sicurezza:
 - mirtilli
 - orzo perlato
 - fiocchi d'avena
 - piselli spezzati
 - tagliatelle, maccheroni, spaghetti
 - rabarbaro
 - ribes
- L'uso della pentola a pressione con ricette a base di latte animale è consigliato solo quando si prevede l'impiego dello scodello: prestare comunque attenzione perché potrebbe uscire schiuma dalla valvola.
- Se la pentola a pressione è con cestello in acciaio, non utilizzare sale grosso, ma aggiungere sale fino a fine cottura. Si eviterà così la formazione di puntini che potrebbero alterare il fondo della pentola stessa.
- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere a pressione con l'olio.
- Utilizzare la pentola a pressione unicamente allo scopo per cui è destinata.
- Non collocare la pentola a pressione in un forno caldo.
- Non coprire mai con un foglio di carta di alluminio uno stampo nella pentola a pressione.
- Non inserire mai della pellicola in plastica nella pentola a pressione.
- I vapori d'alcol sono infiammabili. Portare a ebollizione per 2 minuti circa prima di mettere il coperchio. Tenere sotto controllo l'apparecchio quando si cucinano ricette a base di alcol.
- Utilizzare fonti di calore compatibili, conformemente alle istruzioni per l'uso.

DOPO LA COTTURA...

- Per i modelli con rivestimento antiaderente: non utilizzare fruste o utensili metallici o taglienti. Non far sgocciolare gli utensili battendoli sul bordo della pentola per non danneggiare il recipiente e provocare perdite.
- Ruotare progressivamente la valvola di funzionamento **(A)** scegliendo in base alle proprie esigenze la velocità di decompressione, fino a fermarsi in corrispondenza del riferimento del simbolo  - fig 10. Se, durante la fuoriuscita del vapore, si notano delle proiezioni anomale, rimettere la valvola di funzionamento **(A)** in posizione di cottura nella modalità "Pentola a pressione", quindi effettuare una decompressione rapida in acqua fredda - fig 14.
- Se l'indicatore di sicurezza **(D)** non scende, mettere la pentola a pressione in acqua fredda - fig 14.
- Non intervenire mai su questo indicatore di sicurezza.
- Dopo aver cotto carni con pelle superficiale (ad es. lingua di bue ...) che rischia di gonfiarsi per effetto della pressione, per non scottarsi evitare di pungere la carne fintantoché la pelle è gonfia. Prima della cottura, bucare la carne.
- Per gli alimenti che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce, ecc., far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla in acqua fredda. Scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, dopo aver verificato che l'indicatore di sicurezza sia sceso correttamente, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciature. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento in acqua fredda.
- Adoperare la massima cautela durante lo spostamento della pentola quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici e le manopole. Indossare i guanti se necessario.
- Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida in acqua fredda (consultare il paragrafo "Fine cottura in modalità "Pentola a pressione").
- Prima di aprire la pentola a pressione assicurarsi che la valvola sia in posizione di decompressione. L'indicatore di sicurezza **(D)** deve essere in basso.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Assicurarsi che la pressione interna si sia ridotta. L'indicatore di sicurezza **(D)** deve essere in basso. (Consultare il paragrafo "Dispositivi di sicurezza".)

MANUTENZIONE	<ul style="list-style-type: none">■ Se si nota che una parte della pentola a pressione è rotta o presenta fessure, non tentare in alcun modo di aprirla se è chiusa, attendere che si raffreddi completamente prima di spostarla, non utilizzarla più e rivolgersi per la riparazione a un centro assistenza autorizzato TEFAL.■ Limitare gli interventi sui sistemi di sicurezza alle azioni di pulizia e manutenzione.■ Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali TEFAL corrispondenti al modello. Specificamente, utilizzare una pentola e un coperchio TEFAL.■ Non utilizzare la pentola a pressione per conservare alimenti acidi o salati prima o dopo la cottura, altrimenti si rischia di degradare la pentola.■ Lavare e sciacquare la pentola a pressione subito dopo ogni utilizzo■ Non lavare mai in lavastoviglie la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I), il timer* (F).■ Non lavare mai il timer* (F) sotto l'acqua.■ Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.■ Non immergere il coperchio in acqua.■ Cambiare la guarnizione ogni anno o subito in caso di taglio.■ Far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo.■ Per riporre la pentola a pressione: Collocare il coperchio capovolto sulla pentola per evita l'usura prematura della guarnizione del coperchio.
---------------------	--

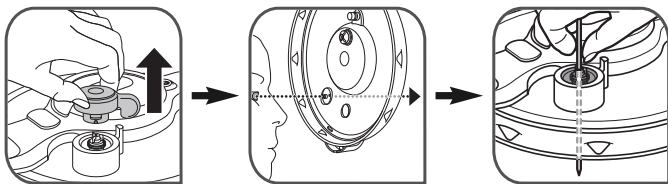
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Componenti (consultare schema descrittivo) __

- | | | | |
|----|--|-------|-----------------------------------|
| A. | Valvola di funzionamento | G. | Manico del coperchio |
| B. | Condotto di scarico del vapore | H. | Coperchio |
| C. | Indicazione di
posizionamento della valvola | I. | Guarnizione |
| D. | Indicatore di sicurezza
(consultare il paragrafo
"Dispositivi di sicurezza") | J. | Cestello vapore* |
| E. | Valvola di sicurezza | K./L. | Treppiede* |
| F. | Timer* | M. | Manici della pentola |
| | | N. | Livelli di riempimento
massimo |
| | | O. | Pentola |

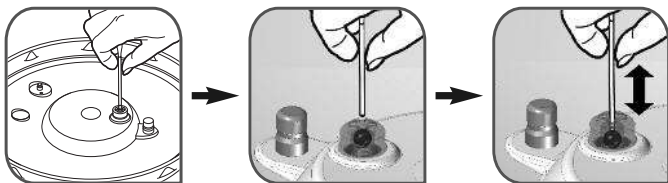
Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo _____

Controllo della valvola di funzionamento



- Verificare che il foro di scarico della valvola di funzionamento non sia ostruito (consultare il paragrafo "Rimozione e montaggio della valvola di funzionamento").

Controllo della valvola di sicurezza



- Verificare che la biglia della valvola di sicurezza sia mobile (utilizzare un bastoncino).

Utilizzo



Cottura in modalità
pentola a pressione



Cottura in modalità
casseruola tradizionale*



Decompressione

IT

Apertura

- Alzare il manico del coperchio dalla posizione orizzontale alla posizione verticale - fig. 3 Il coperchio ruota.
- Sollevare il coperchio.
- In caso di difficoltà ad aprire il prodotto: passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio - fig 15.

Chiusura

- Assicurarsi che il manico del coperchio sia in posizione verticale.
- Appoggiare il coperchio sulla pentola come indicato nella - fig. 1 allineando la parte in plastica con i manici della pentola.
- Piegare verso il basso il manico del coperchio dalla posizione verticale alla posizione orizzontale - fig. 2
- Il coperchio ruota.


Il coperchio non si chiude:

- Verificare il corretto montaggio della guarnizione e il posizionamento corretto del coperchio.
- In caso di difficoltà a chiudere il prodotto: passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio - fig 15.

Primo utilizzo

- Per i modelli con rivestimento antiaderente: lavare e ungere leggermente passando su tutta la superficie del rivestimento interno un po' di olio da cucina.

A seconda del modello:

- Posizionare il treppiede*(L) e il cestello*(J) sul fondo della pentola.
- Fissare il treppiede*(K) al cestello*(J), quindi posizionare il tutto sul fondo della pentola.
- Riempire d'acqua la pentola (O) per 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Chiudere la pentola a pressione.
- Allineare il simbolo  della valvola di funzionamento (A) con l'indicatore di posizione della valvola (C) - fig. 9.



*a seconda del modello

- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.
- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, ridurre la fonte di calore e lasciar trascorrere 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Allineare il simbolo ☼ della valvola di funzionamento (A) con l'indicatore di posizione della valvola (C).
- Quando l'indicatore di sicurezza (D) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.
- Aprire la pentola a pressione - fig. 2
- Pulire con del detersivo per stoviglie.

Riempimento minimo e massimo _____

- Minimo 25 cl - fig 4.
- Massimo 2/3 dell'altezza della pentola, tacca MAX 2 - fig 5.
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione per evitare schizzi, ma aggiungere sale fino a fine cottura.

Per alcuni alimenti:

- Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce, ecc. non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 (MAX 1) della sua capacità. Far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla in acqua fredda. Scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, dopo aver verificato che l'indicatore di sicurezza sia sceso correttamente, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciature. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento in acqua fredda. Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida in acqua fredda (consultare il paragrafo "Fine cottura in modalità 'Pentola a pressione'").



Utilizzo del cestello vapore* _____

- Versare 75 cl di acqua sul fondo della pentola (O).
- A seconda del modello:**
- Posizionare il treppiede*(L) e il cestello*(J) sul fondo della pentola.
- Fissare il treppiede*(K) al cestello*(J), quindi posizionare il tutto sul fondo della pentola.



- Durante la cottura a vapore, gli alimenti presenti nel cestello vapore* non devono essere a contatto con l'acqua - fig. 6 e 7.

Gli alimenti contenuti nel cestello vapore non devono superare il livello MAX 2.

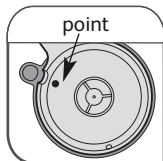
Rimozione e montaggio della valvola di funzionamento (A)

Per togliere la valvola di funzionamento (A):

- Allineare la scanalatura con l'indicazione di posizionamento della valvola (C) premendo sull'anello della valvola di funzionamento (A).
- Sollevarla sfilandola - fig 11.

Per montare la valvola di funzionamento:

- Collocare la valvola di funzionamento (A) - fig 8 allineando il punto della valvola di funzionamento con l'indicazione di posizionamento (C) come illustrato a fianco.




- Premere la valvola di funzionamento (A) affinché si blocchi sul condotto di scarico del vapore.
- Premere le icone della valvola di funzionamento (A) e ruotare.



Timer*

*In dotazione soltanto con il modello ClipsoMinut' Perfect

Il timer è stato progettato per garantire cotture ottimali permettendo di regolare al meglio il consumo di energia. Inizia automaticamente il conto alla rovescia del tempo di cottura una volta raggiunto il livello di temperatura corrispondente alla cottura in modalità "Pentola a pressione" .

Per funzionare, il timer deve essere agganciato alla pentola.

Durante la cottura, accertarsi che il sibilo emesso dalla valvola di funzionamento (A) sia regolare. Se il vapore è insufficiente, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurre la fonte di calore.

1 Per attivare il timer: premere il tasto.



2 Programmare il tempo di cottura (in minuti).

- In caso di impostazione errata del tempo di cottura, attendere 4 sec. finché le fiamme non lampeggiano più, quindi premere a lungo sul tasto per resettare.



3 Regolare la fonte di calore alla massima potenza.



4 Non appena la pentola a pressione raggiunge la temperatura di cottura, il timer emette un segnale acustico e il conteggio del tempo ha inizio (i numeri lampeggiano). **Ridurre la potenza della fonte di calore, accertandosi che vi sia sempre vapore.**



5 Al termine del tempo di cottura, il timer emette un segnale acustico.

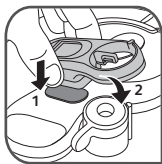


- Per interrompere la suoneria del timer, premere il tasto.
- Spegnere la fonte di calore.

Premendo a lungo sul tasto, si resetta e spegne il timer.

Inserimento e rimozione del timer*

- Per montare il timer (F) - fig. 12, inserire prima la parte "lato tasto" sul modulo e poi premere per agganciare la parte opposta.
- Per rimuovere il timer (F), sollevarlo e toglierlo.



* a seconda del modello

Sostituzione della pila del timer*

- La pila del timer è una pila a bottone CR2032.
- Se appare il simbolo  o se non appare più alcuna indicazione, sostituire la pila.
- La durata della pila dipende dalla frequenza di utilizzo del timer.
- La pila del timer contiene dimetossietano n. CAS 110-71-4. È conforme alla normativa europea. Per la vostra sicurezza e per la tutela dell'ambiente: non aprite la pila, non esponetela a temperature elevate, non gettatela con i rifiuti domestici; portatela in un centro di raccolta delle pile usate.
- Non ricaricare le batterie non ricaricabili.
- Non usare contemporaneamente batterie nuove e batterie usate o batterie di tipo diverso.
- Inserire le batterie rispettando la corretta polarità.
- Rimuovere le batterie scariche dal prodotto e smaltirle in modo sicuro.
- Rimuovere le batterie in previsione di un lungo periodo di inutilizzo del prodotto.
- Non cortocircuitare i terminali delle batterie.
- Procedere orizzontalmente su un piano di lavoro.
- Per estrarre la pila dal timer, rimuovere il coperchio del vano batterie aiutandosi con una moneta (vedi disegno qui a fianco).
- Sostituire la pila.
- Rimettere la guarnizione nel suo alloggiamento.
- Posizionare la mezza luna ☾ del coperchio del vano batterie in corrispondenza della mezza luna ☽ del timer.
- Ruotare piano il coperchio del vano batterie, premendo leggermente e allineando la mezza luna ☾ del coperchio del vano batterie con quella ● del timer.
- Procedere su un piano di lavoro affinché il coperchio sia ben posizionato orizzontalmente.
- Non forzare il coperchio del vano batterie nella sua sede. Non forzare oltre l'arresto.
- In caso di smarrimento, è possibile procurarsi un altro timer presso tutti i nostri centri assistenza autorizzati TEFAL.



Non lavare mai il timer sotto l'acqua o in lavastoviglie.

Non usare mai il timer in modalità "Casseroia tradizionale".


Prima della cottura _____

- Prima di ogni utilizzo, togliere la valvola di funzionamento (A) - fig. 11 e verificare visivamente sotto la luce che il condotto di evacuazione del vapore (B) non sia ostruito - fig. 13.

- Verificare che la valvola di sicurezza sia mobile (consultare i paragrafi “Pulizia” e “Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo”) - fig. 18.
- Aggiungere gli ingredienti e il liquido.
- Chiudere la pentola a pressione - fig. 2
- In caso di difficoltà per chiudere il prodotto: passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.
- Montare la valvola di funzionamento (A) - fig 8.



Cottura in modalità “Pentola a pressione”


- Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione di cottura in modalità “Pentola a pressione”  - fig 9.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa - fig 3.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.
- Per i modelli dotati di un timer*: programmare il tempo di cottura indicato sulla ricetta (consultare il paragrafo “Utilizzo del timer*”).
- Il rumore e il vapore emesso dall'indicatore di sicurezza sono normali, consentono la fuoriuscita dell'aria prima della cottura.

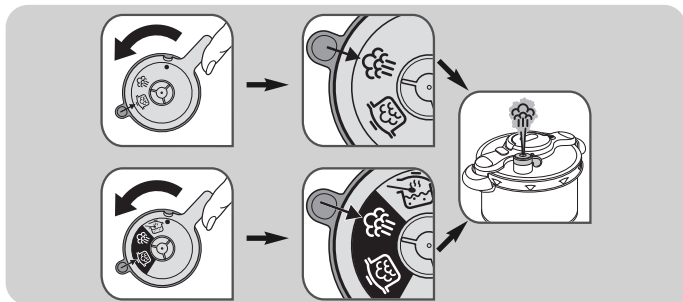
Durante la cottura in modalità “Pentola a pressione”

- Quando dalla valvola di funzionamento (A) fuoriesce un vapore continuo emettendo un suono regolare (PSCHHHT), abbassare la fonte di calore.
- Cominciare allora il conto alla rovescia del tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Durante la cottura, accertarsi che il sibilo emesso dalla valvola sia regolare. Se il vapore che fuoriesce non è sufficiente, aumentare leggermente la potenza della fonte di calore; in caso contrario, ridurla.

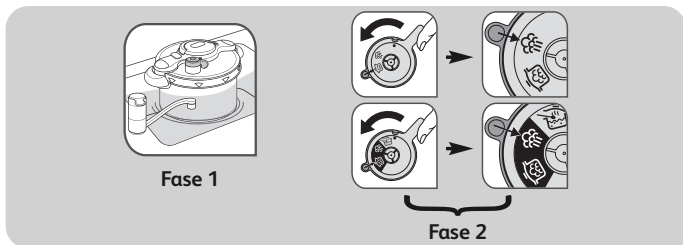
Fine della cottura in modalità “Pentola a pressione”

Per fare uscire il vapore:

- Dopo aver spento la fonte di calore, si hanno due possibilità:
 - **Decompressione progressiva:** ruotare progressivamente la valvola di funzionamento (A) fino a fermarsi in corrispondenza del riferimento del simbolo  - fig 10.



- Decompressione rapida in acqua fredda:** riempire il lavello con acqua fredda e immergere il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza non si abbassa - fig. 14. Quando l'indicatore di sicurezza (D) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione. Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione . ☼ .



- Ora si può aprire la pentola a pressione - fig 3.
- In caso di difficoltà ad aprire il prodotto: passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio - fig. 15.

Se, durante la fuoriuscita del vapore, si notano degli schizzi anomali, rimettere la valvola di funzionamento (A) in posizione di cottura nella modalità "Pentola a pressione" ☼ , quindi effettuare una decompressione rapida in acqua fredda.


Se l'indicatore di sicurezza (D) non scende, riempire il lavello con acqua fredda e immergere il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza non si abbassa - fig 14.

Non intervenire mai sull'indicatore di sicurezza.

- Per gli alimenti che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce, ecc. non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 (MAX 1) della sua capacità. Far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla in acqua fredda. Scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, dopo aver verificato che l'indicatore di sicurezza sia sceso correttamente, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciate. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento in acqua fredda. Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida in acqua fredda (consultare il paragrafo "Fine cottura in modalità 'Pentola a pressione'").



Cottura in modalità "Casseruola tradizionale"

- Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione di cottura in modalità "Casseruola tradizionale" : applicare una pressione sufficiente per oltrepassare la tacca della posizione decompressione.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa - fig. 3.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata a potenza ridotta.
- Cominciare allora il conto alla rovescia del tempo di cottura indicato nella ricetta.
- In modalità "Pentola tradizionale", in qualsiasi momento è possibile aprire la pentola a pressione per mescolare, controllare la cottura o aggiungere ingredienti.
- In caso di difficoltà per aprire il prodotto al prossimo utilizzo passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e 15 facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio.
- Se la fonte di calore è troppo forte, è possibile che la pentola a pressione si blocchi (l'indicatore di sicurezza (D) sale e blocca l'apertura) e che non sia possibile azionare il manico del coperchio né aprire la pentola a pressione. In questo caso, ridurre o spegnere la fonte di calore. **In caso di piastre elettriche, togliere la pentola a pressione dalla fonte di calore.**
- Per i modelli con rivestimento antiaderente: non utilizzare fruste o utensili metallici o taglienti. Non far sgocciolare gli utensili battendoli sul bordo della



pentola per non danneggiare il recipiente.

- Assicurarsi di non causare mai la carbonizzazione dei grassi. I fumi generati dalla cottura possono essere pericolosi per gli animali con un apparato respiratorio sensibile, come gli uccelli.

Dispositivi di sicurezza

La pentola a pressione è dotata di diversi dispositivi di sicurezza:

■ Sicurezza per la chiusura:

- Se il coperchio non è posizionato in modo corretto o se si dimentica di ripiegare il manico del coperchio, si ha una fuga di vapore a livello dell'indicatore di sicurezza (D) della pentola a pressione e quest'ultima non può andare in pressione.

■ Sicurezza per l'apertura:

- Se la pentola a pressione è sotto pressione, l'indicatore di sicurezza (D) è in posizione rialzata e il manico del coperchio di apertura/chiusura (G) non deve essere azionato.

- Non cercare mai di forzare l'apertura della pentola a pressione.

- **In ogni caso, non agire sull'indicatore di sicurezza (D).**

- Assicurarsi che la pressione interna sia scesa verificando che l'indicatore di sicurezza (D) sia abbassato.

- I manici della pentola sono elementi di sicurezza. Non cambiarli mai direttamente. Non utilizzare mai altri modelli di manici.

- Se si è inclinato il manico del coperchio di apertura/chiusura (G) in posizione verticale e la pentola a pressione era ancora sotto pressione, non è possibile aprire la pentola. Questa funzione è un'ulteriore sicurezza.

- Riportare il manico del coperchio in posizione orizzontale e attendere che l'indicatore di sicurezza (D) sia in abbassato.

■ Due dispositivi di sicurezza per la sovrappressione:

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (E) libera la pressione - **fig 20.**

- Secondo dispositivo: la guarnizione lascia fuoriuscire del vapore sul coperchio - **fig 20.**

Se uno dei due sistemi di sicurezza per la sovrappressione si attiva:

■ Spegnerne la fonte di calore.

■ Far raffreddare completamente la pentola a pressione.

■ Aprire.

■ Verificare e pulire la valvola di funzionamento (A), il condotto di scarico del vapore (B), la valvola di sicurezza (E) e la guarnizione (I) - **fig. 16 - 17- 18.** Consultare i paragrafi "Pulizia" e "Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo".

■ Se al termine di tali operazioni di verifica e pulizia il prodotto presenta perdite o non funziona, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato TEFAL.

Consigli d'uso

- 1 - Il vapore che fuoriesce dalla valvola di funzionamento è molto caldo. Fare attenzione al getto di vapore.
- 2 - Dal momento in cui l'indicatore di sicurezza si alza, non è più possibile aprire la pentola a pressione.
- 3 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare particolare attenzione durante l'uso della pentola a pressione in vicinanza di bambini.
- 4 - Per spostare la pentola a pressione, servirsi degli appositi manici.
- 5 - Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno della pentola. Non trasportare mai la pentola a pressione prendendola per il manico del coperchio.
- 6 - Non usare mai candeggina né prodotti clorati per non alterare le qualità dell'acciaio inossidabile.
- 7 - Non immergere il coperchio in acqua.
- 8 - Cambiare la guarnizione ogni anno o subito in caso di taglio.
- 9 - La pulizia della pentola a pressione deve essere eseguita a freddo, e ad apparecchio vuoto.
- 10 - Far verificare la pentola presso un centro autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo.

Pulizia

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, rispettare le seguenti operazioni di pulizia e manutenzione dopo ogni utilizzo.

In seguito a un utilizzo prolungato, sulla superficie della pentola possono comparire righe o zone scure. Questo fenomeno non provoca inconvenienti.

L'usura del rivestimento esterno (a seconda del modello) dovuta al contatto del coperchio sulla pentola è normale.

Per le pentole a pressione con rivestimento antiaderente (a seconda del modello): i leggeri graffi e le abrasioni che si possono osservare a causa dell'uso non alterano le prestazioni antiaderenti del rivestimento.

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pentola a pressione con acqua tiepida e detersivo per piatti. Procedere allo stesso modo per il cestello*.
- Non utilizzare candeggina o prodotti contenenti cloro.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

Per pulire l'interno della pentola in acciaio inossidabile:

- Lavare con una spugna abrasiva e detersivo per piatti.
- Se l'interno della pentola in acciaio inossidabile presenta riflessi iridescenti

o tracce biancastre (deposito di minerali), pulire con aceto bianco.

Per pulire l'interno della pentola in alluminio con rivestimento antiaderente:

- Lavare con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna.
- Non utilizzare polvere abrasiva né spugne abrasive.
- Nel caso in cui si sia lasciato bruciare un alimento, riempire la pentola con acqua calda e lasciare la pentola a mollo. Pulire quindi con del detersivo per stoviglie.

Per pulire l'esterno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.

La pentola in acciaio inossidabile e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

L'utilizzo frequente della pentola con rivestimento antiaderente (a seconda del modello) può alterare leggermente il colore del rivestimento (ingiallimento, macchie).

Per pulire il coperchio:

- Lavare il coperchio con una spugna e detersivo per piatti.

Fare sgocciolare verticalmente il coperchio per drenare l'acqua rimanente tra le parti in metallo e in plastica del coperchio.

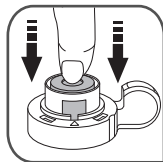
Per pulire la guarnizione del coperchio:

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione (I) e il relativo alloggiamento.
- Per il riposizionamento della guarnizione, consultare - fig. 15 e verificare che la guarnizione sia inserita bene sotto ognuna delle scanalature del coperchio.

Per pulire la valvola di funzionamento (A):

- Togliere la valvola di funzionamento (A) - fig. 11.
- Lavare la valvola di funzionamento (A) sotto il getto d'acqua del rubinetto - fig. 16.
- Verificarne la mobilità: disegno a lato

Dopo aver tolto la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I) e il timer* (F), si può mettere il coperchio in lavastoviglie.



Non lavare mai in lavastoviglie la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I), il timer* (F), né la pentola con rivestimento antiaderente.

Per pulire il condotto di scarico del vapore (B) situato sul coperchio:

- Togliere la valvola (A) - fig. 11.
- Controllare visivamente sotto la luce che il condotto di evaporazione del vapore sia libero e tondo - fig. 13. Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti - fig. 17 e risciacquarlo.

Per pulire la valvola di sicurezza (E):

- Nulire la parte della valvola di sicurezza situata all'interno del coperchio mettendo quest'ultimo sotto l'acqua.
- Verificare il corretto funzionamento premendo a fondo sulla sfera (utilizzando un cotton fioc senza cotone) che deve essere mobile - fig. 18. Consultare il paragrafo "Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo".

Per pulire il timer* (F):

- Utilizzare un panno asciutto e pulito.
- Non utilizzare solventi.
- Non lavare mai il timer sotto l'acqua o in lavastoviglie.

Manutenzione

Per sostituire la guarnizione della pentola a pressione:

- Cambiare la guarnizione della pentola a pressione ogni 5 anni o subito in caso di taglio.
- Utilizzare sempre guarnizioni originali TEFAL corrispondenti al modello (consultare paragrafo "Accessori").
- Per il riposizionamento della guarnizione, consultare - fig. 15 e verificare che la guarnizione sia inserita bene sotto ognuna delle scanalature del coperchio.

Per riporre la pentola a pressione:

- Capovolgere il coperchio e posizionarlo sulla pentola.
- Il meccanismo di apertura/chiusura della pentola a pressione non richiede una particolare manutenzione a parte la pulizia.

Far verificare la pentola presso un centro assistenza autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo.

Ricambi TEFAL

- Gli accessori della pentola a pressione disponibili in commercio sono:

Pezzi di ricambio		Riferimenti
Guarnizione	3/4/4.5/6 L : diametro esterno della guarnizione: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L : diametro esterno della guarnizione: 24 cm	X1010007
Cestello vapore*	3/4.5/4/6 L : per pentola con diametro 22 cm	792185
	5/7.5/9 L : per pentola con diametro 24 cm	792654
Trepiede*(L)		792691
Timer*		X1060007

- Per la sostituzione di altri componenti o per riparazioni, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato TEFAL.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali TEFAL corrispondenti al modello.

IT

Caratteristiche

Diametro del fondo della pentola a pressione – riferimenti

Capacità	Ø pentola	Ø fondo	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo couleur	Clipso Minut'® Duo Gourmet	Materiale della pentola
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Inox
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	Inox
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Alluminio rivestito
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Inox
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Alluminio rivestito
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Inox
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	Inox
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	Inox
Set $\frac{5}{7,5}$ L	24 cm	14 cm	P46353		-	Inox
		18 cm				

Materiale del coperchio: acciaio inox

* a seconda del modello

Informazioni normative:

Pressione superiore di funzionamento: 65 kPa

Pressione massima di sicurezza: 120 kPa

Fonti di calore compatibili

GAS



ELETTRICITÀ
(Piastra di ghisa)



ELETTRICITÀ
(Piastra radiante o alogena
in vetroceramica)



ELETTRICITÀ
(Piastra a induzione
in vetroceramica)



ELETTRICITÀ
(Resistenza spirale)



- La pentola a pressione può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore, compresa quella a induzione.
- Se si utilizza una piastra elettrica, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.
- Se si utilizza una base in vetroceramica, accertarsi che il fondo della pentola sia pulito.
- Per la cottura su fornello a gas, assicurarsi che la fiamma non superi il diametro della pentola.
- Su tutti i tipi di fonti di calore, assicurarsi che la pentola a pressione sia ben centrata.

Garanzia

- Nel rispetto dell'uso indicato nelle istruzioni d'uso, **la pentola in acciaio inossidabile** della pentola a pressione **TEFAL** è garantita **10 anni** per:
 - qualsiasi difetto legato alla struttura metallica della pentola stessa,
 - qualsiasi deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Il corpo della pentola in alluminio con rivestimento antiaderente e tutti gli altri pezzi della pentola a pressione sono garantiti per qualsiasi difetto di fabbricazione o di materia, per il periodo di garanzia definito dalla normativa in vigore nel paese d'acquisto e a partire dalla data d'acquisto.**
- **Tale garanzia contrattuale entra in vigore dietro presentazione dello scontrino o della ricevuta fiscale recanti la data di acquisto.**

Queste garanzie escludono:

- I graffi e la perdita di colore dovuti all'invecchiamento, nel caso delle pentole con rivestimento antiaderente.
- I graffi dovuti al contatto del coperchio sulla pentola con rivestimento antiaderente.
- I deterioramenti consecutivi dovuti al mancato rispetto delle precauzioni importanti o a utilizzi impropri, quali:
 - urti, cadute, cottura in forno, ...
- I centri assistenza autorizzati TEFAL sono gli unici abilitati ad applicare la garanzia.

- Chiamare il numero verde per conoscere l'indirizzo del Centro assistenza autorizzato TEFAL più vicino.
- Solo il centro di Assistenza Autorizzato TEFAL è abilitato a farvi beneficiare di questa garanzia. Per qualsiasi problema potete contattare il sito.

Marcature di legge

Marcatura	Posizione
Marchio	Sul coperchio
Anno e lotto di fabbricazione n. modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione di funzionamento (PF)	Sul coperchio
Capacità	Sul fondo esterno della pentola
Indirizzo del produttore	Sul fondo esterno della scatola

• Contribuiamo alla tutela dell'ambiente!



- ① Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere recuperati o riciclati.
- ➡ Per il suo smaltimento, depositarlo presso un centro per la raccolta differenziata.

TEFAL risponde

Problema	Consigli
Se l'apertura e/o la chiusura risultano difficili:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retirer le joint, et passez le sous l'eau ■ Passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19.
Il coperchio non si chiude:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Assicurarsi che il manico del coperchio sia bene in posizione vertical ■ Verificare il corretto posizionamento della guarnizione (consultare paragrafo "Pulizia e manutenzione"). ■ Verificare che il coperchio sia ben posizionato come indicato sulla - fig. 1. ■ Passare la guarnizione sotto l'acqua e rimetterla nel coperchio senza asciugarla - fig. 19 e facendo attenzione a posizionarla sotto le tacche del coperchio - fig. 15.
La pentola a pressione è stata riscaldata in pressione in assenza di liquido al suo interno:	far controllare la pentola a pressione da un centro di assistenza autorizzato TEFAL.
Se l'indicatore di sicurezza emette rumori e vapore:	è normale durante i primi minuti, perché consente la fuoriuscita dell'aria prima della cottura.
Se l'indicatore di sicurezza non si è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola:	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, verificare che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La potenza del fornello sia sufficiente. In caso contrario, aumentarla. - La quantità di liquido presente nella pentola sia sufficiente. - La valvola di funzionamento (A) sia posizionata in corrispondenza di . - La pentola a pressione sia chiusa bene. - La guarnizione o il bordo della pentola non siano usurati - La guarnizione sia posizionata correttamente.
Se l'indicatore di sicurezza si è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola:	<p>Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se il fenomeno persiste, riempire il livello con acqua fredda e immergere il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza (D) non si abbassa. Pulire la valvola di funzionamento (A) - fig. 16 e il condotto di evacuazione del vapore - fig. 17 e verificare che la sfera della valvola di sicurezza affondi senza difficoltà - fig. 18.</p>


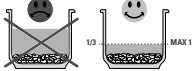
Problema	Consigli
<p>Se fuoriesce vapore dal coperchio, e l'indicatore è in basso, verificare:</p>	<p>Verificare la corretta chiusura del coperchio. Verificare il posizionamento della guarnizione nel coperchio. Verificare le condizioni della guarnizione. Se necessario, sostituirla. Assicurarsi che il coperchio, la guarnizione e il relativo alloggiamento nel coperchio siano ben puliti. Verificare che il bordo della pentola sia in buono stato.</p>
<p>Il coperchio non si apre:</p>	<p>Verificare che l'indicatore di sicurezza (D) sia in basso. In caso contrario: riempire il lavello con acqua fredda e immergere il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza non si abbassa. Non intervenire mai sull'indicatore di sicurezza (D). Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione .</p>
<p>Alimenti non cotti o bruciati. Controllare:</p>	<p>I tempi di cottura. La potenza della fonte di calore. Il corretto posizionamento della valvola di funzionamento (A). La quantità di liquido.</p>
<p>Se nella pentola a pressione si sono bruciati degli alimenti:</p>	<p>Lasciare la pentola a mollo per qualche tempo prima di lavarla. Non utilizzare mai candeggina o prodotti contenenti cloro.</p>
<p>Uno dei sistemi di sicurezza si attiva:</p>	<p>Spegnere la fonte di calore. Far raffreddare la pentola a pressione senza spostarla. Attendere che l'indicatore di sicurezza si sia abbassato e aprire. Verificare e pulire la valvola di funzionamento (A), il condotto di scarico del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. Assicurarsi di aver rispettato le condizioni di riempimento. Se il problema persiste, far verificare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato TEFAL.</p>
<p>Se si osservano tracce di ossidazione:</p>	<p>l'impiego di acciaio inossidabile ad alte prestazioni non impedisce la comparsa di ossidazione in casi estremi. Se si osservano tracce di ossidazione, eliminarle strofinando con una spugna abrasiva prima di utilizzare di nuovo la pentola a pressione.</p>

TABELLA DELLE COTTURE

Verdura

VERDURES (FRESCHES)	
VAPORE Ingrediente nel cestello vapore e 750 ml d'acqua sul fondo della pentola a pressione.	Asparagi, bianchi (vapore) 5 - 6 min
 	Barbabetola, rossa, tagliata a quarti (immersione) 20 - 25 min <small>(in base alla grandezza)</small>
IMMERSIONE Ingrediente nell'acqua e senza il cestello.	Bietola, affettata (2 cm) 700 g (vapore) 15 - 17 min
 	Broccoli 600 g (vapore) 9 - 11 min
IMPULSI IMMERSIONE Senza il cestello.	Carciofi, 2 interi, 600 g ciascuno (immersione) 30 - 35 min
 	Carote tagliate a rondelle (3 mm) 600 g (vapore) 17 - 19 min
 	Cavoletti di Bruxelles (vapore) 10 - 12 min
	Cavolfiore 600 g (vapore) 10 - 12 min
	Cavolo cappuccio, affettato, 500 g (immersione) 5 - 6 min
	Cipolle da conservare sottaceto (vapore) 7 - 8 min
	Fagioli cannellini, secchi 250 g (immersione) 35 - 40 min
	Fagiolini sottili (600 g) (vapore) 10 - 12 min
	Finocchio tagliato a listarelle (600 g) (vapore) 6 - 9 min
	Funghi, affettati 800 g (immersione) 4 - 5 min
	Indivia tagliata a metà (900 g) (vapore) 14 - 16 min
	Lenticchie, verdi 250 g (immersione) 14 - 16 min
	Melanzane, pelate e affettate (3 mm), 850 g (vapore) 10 - 12 min
	Patate tagliate a metà (950 g) (vapore) 20 - 25 min <small>(in base alla grandezza)</small>
	Peperoni tagliati a metà (550 g) (vapore) 14 - 16 min
	Piselli (vapore) 6 - 8 min
	Piselli spezzati 250 g (immersione) 18 - 20 min
	Porro, intero e bianco 650 g (vapore) 9 - 11 min
	Rape, tagliate a cubetti (500 g) (vapore) 14 - 16 min
	Sedano rapa, affettato (immersione) 600 g 7 - 9 min
	Spinaci (vapore) 3 - 4 min
	Zucca, tagliata a pezzi (3 - 5 cm) 600 g (vapore) 13 - 18 min
	Zucchine tagliate a rondelle (3 mm) 600 g (vapore) 12 - 15 min

Riso

IMMERSIONE Senza il cestello. 		QUANTITÀ D'ACQUA	QUANTITÀ DI RISO	TEMPO DI COTTURA
	2 PERSONE	400 ml / 2 bicchieri	150 g / 1 bicchiere	7 - 8 min
	4 PERSONE	500 ml / 2,5 bicchieri	250 g / 2 bicchieri	
	6 PERSONE	700 ml / 3,5 bicchieri	250 g / 2 bicchieri	

Carne/Pesce

	FRESCI	CONGELATI
Anatra giovane (1,8 kg)	45 - 47 min	50 - 55 min
Coniglio (1,5 kg in pezzi)	8 - 9 min	20 - 23 min
Filetti di rana pescatrice (1 kg) in pezzi da 75 g	5 - 6 min	7 - 8 min
Filetto di maiale: 2 pezzi da 350 g	13 - 15 min	26 - 29 min
Filetto di vitello: 0,7 kg	17 - 21 min	33 - 38 min
Involcini di vitello: 4	10 - 12 min	x
Pezzo di maiale da arrosto (0,8 kg, 8 - 10 cm di diametro)	30 - 35 min	1 h05 - 1 h15
Pezzo di vitello da arrosto (0,8 kg, 5 - 7 cm di diametro)	17 - 19 min	37 - 40 min
Polli giovani: 2 (1,3 kg)	23 - 25 min	40 - 45 min
Pollo (1,35 kg)	23 - 25 min	1 h - 1 h10min
Quaglie: 4	9 - 10 min	18 - 20 min
Roast beef (1 kg, 8 - 11 cm di diametro)	30 - 35 min	45 - 50 min
Stinchi d'agnello: 2 (0,95 kg)	40 - 45 min	1 h05 - 1 h15
Tranci di salmone: 4 (0,8 kg)	5 - 6 min	7 - 8 min
Tranci di tonno: 4 (0,7 kg)	5 - 6 min	7 - 9 min

Nota: Per i modelli fino a 5 litri, assicurarsi che i pezzi di carne e il pollame non superino la tacca presente all'interno della pentola. Scegliere pezzi di carne e pollame di altezza non superiore a 8 cm.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Antes de utilizar su olla a presión, tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la «Guía del usuario».

El uso incorrecto puede ocasionar desperfectos.

Por su propia seguridad, este aparato cumple todas las normas y reglamentos aplicables:


- Directiva de equipos a presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente

COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO	VERIFICAR <ul style="list-style-type: none">■ visualmente que el conducto de drenaje de vapor no esté obstruido -fig.13.■ que la bola de la válvula de seguridad se pueda mover - fig.18.■ que la junta de la tapa esté colocada bajo cada una de las pestañas de la tapa - fig.15.■ que las asas de la olla estén bien fijadas. Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las sustituya por su propia cuenta.
RESPETE SIEMPRE LAS CANTIDADES DE LLENADO SIGUIENTES	<ul style="list-style-type: none">■ Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción.■ Mínimo 25 cl - fig.4.■ Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - fig.5.■ Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo para vapor no deben estar en contacto con el agua - fig.6 y 7.■ Máximo 1/3 (MAX 1) para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado...■ Los alimentos colocados en el cestillo para vapor no deben sobrepasar el nivel MAX 2 de la olla.

**ANTES Y
DURANTE LA
COCCIÓN**

- No permitir que los niños se acerquen cuando la olla a presión esté en funcionamiento.
- Su olla a presión cocina a presión. Un uso inadecuado podría producir quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. (Véase el apartado «Cierre»).
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula siempre emite un leve sonido. Si no sale suficiente vapor, descomprima el aparato y verifique si hay suficiente líquido o si el conducto de drenaje de vapor está obstruido. Tras estas comprobaciones, si continúa sin salir el vapor, aumente ligeramente la fuente de calor.
- No cocer alimentos que puedan obstruir los conductos de los elementos de seguridad:
 - arándanos
 - cebada
 - copos de avena
 - guisantes partidos
 - tallarines, macarrones, espaguetis
 - ruibarbo
 - grosellas
- Nunca prepare recetas a base de leche animal en la olla a presión.
- En el caso de las ollas de acero inoxidable, no utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción. Así evitará la aparición de puntos negros que podrían alterar el fondo de su olla a presión.
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite.
- No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio no sujeto sobre un molde.
- Nunca introduzca film transparente en la olla a presión.
- Los vapores del alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- Utilice fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN...

- Para los modelos con recubrimiento antiadherente: no utilice batidores ni objetos metálicos o cortantes. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas.
- Gire progresivamente la válvula de funcionamiento **(A)** aplicando la velocidad de descompresión que más le convenga hasta llegar al pictograma  - fig.10. Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento **(A)** en la posición de cocción en modo «olla a presión» y después efectúe una descompresión rápida en agua fría - fig.14.
- Si la varilla de seguridad **(D)** no baja, coloque la olla en agua fría - fig.14.
- Nunca manipule la varilla de seguridad.
- Después de cocinar carnes que tengan piel superficial, tales como lengua de ternera, susceptible de hincharse por los efectos de la presión, no pinche la carne cuando la piel parezca estar hinchada. Podría sufrir quemaduras. Pinche la carne antes de la cocción.
- Para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala en agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, después de haber verificado que la varilla de seguridad ha bajado, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento en agua fría.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévala con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Si es necesario, utilice guantes.
- En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción en modo 'olla a presión' »).
- Asegúrese de que la válvula se encuentra en posición de descompresión antes de abrir la olla a presión. La varilla de seguridad **(D)** debe estar en posición baja.
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. La varilla de seguridad **(D)** debe estar en posición baja. (Véase el apartado «Seguridad»).

**MANTENIMIEN
TO**

- Si observa que una parte de su olla está rota o agrietada, no intente abrirla en ningún caso si está cerrada. Espere a que se enfríe completamente antes de moverla, no la utilice más y llévela a un centro de servicio oficial de TEFAL para su reparación.
- No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo. Utilice, en particular, una olla y una tapa TEFAL.
- No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que la olla podría degradarse.
- Limpie y aclare la olla a presión inmediatamente después de cada utilización.
- No lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento **(A)**, ni la junta **(I)**, ni el temporizador* **(F)**, ni la olla con revestimiento antiadherente.
- No ponga el temporizador* **(F)** bajo el agua.
- Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- No deje la tapa a remojo.
- Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si ésta presenta cortes.
- Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.
- Para guardar la olla a presión: déle la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla, para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa.

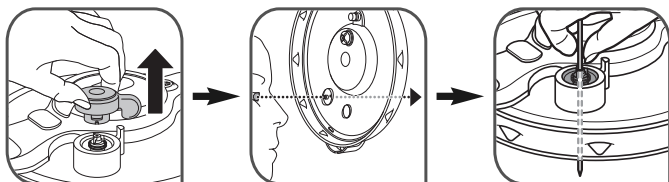
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Componentes (véase el esquema descriptivo) _____

- | | | | |
|----|--|---------|-------------------------|
| A. | Válvula de funcionamiento | G. | Asa de la tapa |
| B. | Conducto de drenaje del vapor | H. | Tapa |
| C. | Marca de posicionamiento de la válvula | I. | Junta |
| D. | Varilla de seguridad (véase el apartado «Seguridad») | J. | Cestillo para vapor* |
| E. | Válvula de seguridad | K. / L. | Trípode* |
| F. | Temporizador* | M. | Asa de la olla |
| | | N. | Marca máxima de llenado |
| | | O. | Olla |

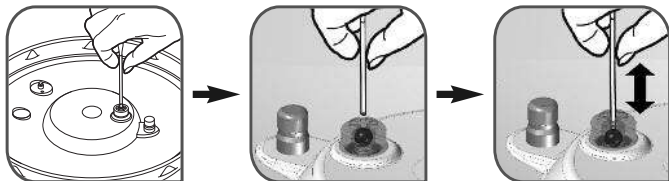
Comprobaciones obligatorias antes de cada uso ____

Verificación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que el agujero de drenaje de la válvula de funcionamiento no está obstruido (ver el apartado «Retirada y colocación de la válvula de funcionamiento»).

Verificación de la válvula de seguridad



- Verifique que la bola de la válvula de seguridad se puede mover (utilice un bastoncillo).

Utilización



Cocción en modo olla a presión



Cocción en modo olla/cacerola*



Descompresión

ES

Apertura

- Mueva el asa de la tapa de la posición horizontal a la posición vertical - fig.3 La tapa gira.
- Levante la tapa.
- En caso de dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa - fig 15.

Cierre

- Asegúrese de que el asa de la tapa está en posición vertical.
- Ponga la tapa sobre la olla como se indica en la fig.1 alineando la parte de plástico con las asas de la olla.
- Baje el asa de la tapa de la posición vertical a la posición horizontal - fig.2
- La tapa gira.


Si no puede cerrar la tapa:

- Verifique si la junta está en su sitio y si la tapa está bien colocada.
- En caso de dificultad para cerrar el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa - fig 15.

Primer uso

- En los modelos con revestimiento antiadherente: lave y unte ligeramente con aceite de cocina toda la superficie del revestimiento interior.

Según el modelo:

- Sitúe el trípode* (L) y el cestillo* (J) en el fondo de la olla.
- Fije el trípode*(K) al cestillo*(J) y colóquelos en el fondo de la olla.
- Llene la olla (O) de agua hasta alcanzar los 2/3 (MAX 2) - fig.5.
- Cierre la olla a presión.
- Alinee el icono  de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C) - fig.9.



* según el modelo

- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Alinee el icono ☼ de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C).
- Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión.
- Abra la olla a presión - fig.2
- Límpiela con jabón de lavavajillas.

Llenado mínimo y máximo

- Mínimo 25 cl (2 vasos) - fig.4.
- Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - fig.5.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción.

Para determinados alimentos:

- Para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... no llene la olla a presión más de 1/3 (MAX 1) de su capacidad. Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala en agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, después de haber verificado que la varilla de seguridad ha bajado, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento en agua fría. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción en modo 'olla a presión' »).



Utilización del cestillo para vapor*

- Vierta 75 cl de agua en el fondo de la olla (O).

Según el modelo:

Sitúe el trípode* (L) y el cestillo* (J) en el fondo de la olla. Fije el trípode* (K) al cestillo* (J) y colóquelos en el fondo de la olla.



- Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo para vapor no deben estar en contacto con el agua - fig 6 y 7.

Los alimentos colocados en el cestillo para vapor* no deben sobrepasar el nivel MAX 2.

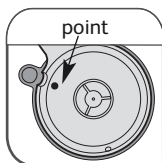
Retirada y colocación de la válvula de funcionamiento (A)

Para retirar la válvula de funcionamiento (A):

- Alinee el icono de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C).
- Retírela - fig. 11.

Para colocar la válvula de funcionamiento:

- Alinee el punto de la válvula de funcionamiento (A) - fig. 8 con la marca de posición (C) véase la ilustración contigua.




- Apriete la válvula de funcionamiento (A) para que encaje sobre la varilla de drenaje de vapor.
- Apriete los pictogramas de la válvula de funcionamiento (A) y gire.



Temporizador*

*Nunca utilice el temporizador en modo «olla».

El temporizador está diseñado para ayudarle a garantizar el resultado de la cocción, permitiéndole ajustar mejor el consumo de energía. Descuenta automáticamente el tiempo de cocción cuando se alcanza el nivel de temperatura correspondiente a la cocción en modo «olla a presión» .

El temporizador debe estar encajado en la olla para funcionar.

* según el modelo

Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula de funcionamiento (A) emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.

1 Para encender el temporizador: pulse el botón.



2 Programe el tiempo de cocción (en minutos).

- Si se equivoca con el tiempo de cocción, espere 4 segundos a que las llamas dejen de parpadear, y luego pulse y mantenga pulsado el botón par ponerlo a cero.



3 Encienda la fuente de calor a potencia máxima.



4 Cuando la olla a presión alcanza a temperatura de cocción, el temporizador suena y comienza la cuenta atrás (los números parpadean).

Reducir la potencia de la fuente de calor.



5 Al finalizar el tiempo de cocción suena el temporizador.

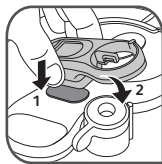
- Para detener el sonido del temporizador, pulse el botón.
- Apague la fuente de calor.








Una pulsación larga del botón pone el temporizador a cero y lo apaga.

Colocación y retirada del temporizador*

- Para colocar el temporizador (F) en su sitio - fig.12, inserte primero la pieza con la pantalla hacia arriba sobre el módulo y luego apriete para encajar la parte opuesta.
- Para retirar el temporizador (F), levántelo y retírelo.



Cambio de la pila del temporizador*

- La pila del temporizador es una pila de botón CR2032.
- Si aparece el símbolo , o si no se enciende, cambie la pila.
- La vida útil de la pila depende de la frecuencia de uso del temporizador.
- La pila del temporizador contiene dimetoxietano no CAS 110-71-4. Es conforme con la normativa europea. Para su seguridad y la conservación del medio ambiente: no abra la pila, no la exponga a temperaturas elevadas, no la tire a la basura; llévela a un centro de recogida de pilas usadas.
- Las pilas no recargables no se deben recargar.
- No se deben mezclar pilas de diferente tipo ni pilas nuevas con usadas.
- Las pilas se deben insertar con la polaridad correcta.
- Las pilas descargadas se deben retirar del aparato y se deben eliminar de manera segura.
- Si el aparato se debe almacenar porque no se utilizará durante un largo periodo de tiempo, se recomienda retirar las pilas.
- Las terminales de alimentación no se deben poner en cortocircuito.
- Trabaje sobre una superficie plana
- Para retirar la pila de su minuterero, abra la tapa de la pila con ayuda de una moneda (véase la ilustración contigua).
- Sustituya la pila.
- Vuelva a colocar la junta en su compartimento.
- Coloque la media luna  de la tapa de la pila en frente de la media luna  del temporizador.
- Gire la tapa de la pila con cuidado, presionando ligeramente, para alinear la media luna  de la tapa con la luna  del temporizador.
- Trabaje sobre una superficie plana para que la tapa quede bien colocada en posición horizontal.
- No ejerza fuerza sobre la tapa de la pila al volverla a cerrar. No sobrepase los topes.
- En caso de pérdida, puede adquirir un temporizador en todos nuestros centros de servicio oficiales TEFAL.



ES



Nunca sumerja el temporizador* en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.

Nunca utilice el temporizador en modo «olla».

Antes de la cocción _____


- Antes de cada uso, saque la válvula de funcionamiento (A) - fig.11 y verifique visualmente que el conducto de drenaje de vapor (B) no está obstruido - fig.13.

* según el modelo

- Verifique que la válvula de seguridad se puede mover (véanse los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso») - fig.18.
- Añada sus ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión - fig.2
- En caso de dificultad para cerrar el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig 19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.
- Para colocar la válvula de funcionamiento (A) - fig.8.



Cocción en modo «olla a presión»


- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo «olla a presión»  - fig 9.
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento - fig.3
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- En los modelos equipados con temporizador : programe el tiempo de cocción indicado en la receta (véase el apartado «Utilización del temporizador»).
- Los tintineos y las fumarolas emitidos por la varilla de seguridad son normales; permiten el drenaje del aire durante la cocción.

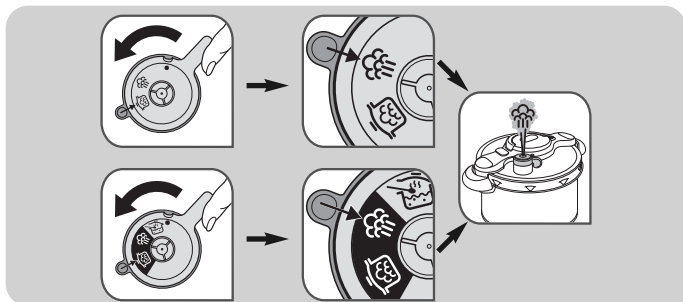
Durante la cocción en modo «olla a presión» _____

- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deje escapar vapor de forma continua y emita un sonido regular («Pssssss»), reduzca la fuente de calor.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.

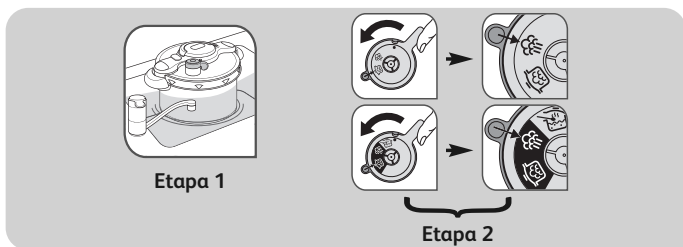
Fin de la cocción en modo «olla a presión» _____

Para liberar el vapor:

- Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos posibilidades:
 - **Descompresión progresiva:** gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) para terminar frente a la marca del icono  - fig 10.



- **Descompresión rápida bajo agua fría:** deje correr agua fría en su fregadero y coloque en este el fondo de la olla a presión hasta que la varilla de seguridad descienda - fig.14. Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición ☼.



- Ya puede abrir la olla a presión - fig.3.
- En caso de dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa - fig 15.

Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo «olla a presión» ☼ y después efectúe una descompresión rápida en agua fría.


Si la varilla de seguridad (D) no desciende, deje correr agua fría en su fregadero y coloque en este el fondo de la olla a presión hasta que la varilla de seguridad descienda - fig.14.

Nunca manipule la varilla de seguridad.

- Para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... No llene la olla a presión más de 1/3 (MAX 1) de su capacidad. Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala en agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, después de haber verificado que la varilla de seguridad ha bajado, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento en agua fría. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción en modo 'olla a presión' »).



Cocción en modo «olla»*

- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo «olla» . Para ello aplique una fuerza suficiente como para sobrepasar la ranura situada en la posición de descompresión.
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada - fig.2 antes de ponerla en funcionamiento.
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor a potencia reducida.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- En el modo «olla» puede abrir la olla a presión en todo momento para remover, supervisar la cocción o añadir ingredientes.
- En caso de dificultad para abrir el aparato: poner la junta bajo el agua y volver a colocarla en la tapa sin secarla - fig 19 y 15 y cuidando de colocarla bajo las pestañas de la tapa.
- Si la fuente de calor es demasiado fuerte, puede ocurrir que la olla a presión se cierre a presión (la varilla de seguridad (D) sube y bloquea la apertura) y que no se pueda mover el asa de la tapa o que no abra la olla. En tal caso, reduzca o apague la fuente de calor. **Si la fuente de calor son placas eléctricas, retire la olla a presión de la fuente de calor.**
- Para los modelos con recubrimiento antiadherente: no utilice batidores ni objetos metálicos o cortantes. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas.
- No caliente nunca materias grasas hasta llegar a carbonizarlas. Los humos



desprendidos por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio sensible, como los pájaros. Los propietarios de pájaros deberán mantenerlos alejados de la cocina.

Seguridad

La olla a presión está equipada con varios dispositivos de seguridad:

■ Seguridad de cierre:

- Si la tapa está mal colocada o si ha olvidado plegar el asa de la tapa, hay fuga de vapor por la varilla de seguridad (D) de la olla y la presión no puede aumentar.

■ Seguridad de apertura:

- Si su olla a presión está a presión, la varilla de seguridad (D) está en posición elevada y no se debe mover el asa de la tapa de apertura/cierre (G).

- No intente abrir la olla a presión a la fuerza bajo ningún concepto.

- **Sobre todo, no manipule la varilla de seguridad (D).**

- Asegúrese de que la presión interior ha bajado, verificando que la varilla de seguridad (D) esté en posición baja.

- Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las sustituya por su propia cuenta. No utilice nunca otros modelos de asas.

- Si mueve el asa de la tapa de apertura/cierre (G) a la posición vertical mientras la olla estaba todavía a presión, no podrá abrirla. Se trata de una función de seguridad adicional.

- Vuelva a mover el asa de la tapa a la posición horizontal y espere a que baje la varilla de seguridad (D).

■ Dos tipos de seguridad de sobrepresión:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (E) libera la presión - fig.20

- Segundo dispositivo: la junta deja escapar el vapor sobre la tapa -fig.20

Si uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión se activa:

■ Detenga la fuente de calor.

■ Deje enfriar completamente la olla a presión.

■ Abra la olla.

■ Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación del vapor (B), la válvula de seguridad (E) y la junta (I) - fig.16 - 17-18. Véanse los apartados «Limpieza» y «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».

■ Si tras las comprobaciones y la limpieza el aparato presenta fugas o ha dejado de funcionar, llévelo a un centro de servicio oficial TEFAL.

Recomendaciones de utilización

- 1 - El vapor que sale de la válvula de funcionamiento está muy caliente. Tenga cuidado con el chorro de vapor.
- 2 - Cuando sube la varilla de seguridad ya no se puede abrir la olla a presión.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- 4 - Para mover la olla a presión utilice las dos asas de la olla.
- 5 - No deje reposar alimentos en la olla a presión. Nunca transporte la olla a presión agarrándola por el asa de la tapa.
- 6 - Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.
- 7 - No deje la tapa a remojo.
- 8 - Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si ésta presenta cortes.
- 9 - La limpieza de la olla a presión debe realizarse en frío, con el aparato vacío.
- 10 - Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.

Limpieza

Para que el aparato funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

El ennegrecimiento y los arañazos que pueden aparecer tras una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

El desgaste del recubrimiento exterior (según el modelo) asociado al contacto de la tapa con la olla es normal.

En las ollas con recubrimiento antiadherente (según el modelo): los ligeros arañazos y roces que pueden aparecer por el uso no alteran la antiadherencia del recubrimiento.

- Lave la olla a presión después de cada uso con agua templada y un producto lavavajillas. Proceda igualmente con el cestillo*.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No recaliente la olla mientras se encuentre vacía.

Para limpiar el interior de la olla de acero inoxidable:

- Lávela con un estropajo y producto lavavajillas.
- Si el interior de la olla de acero inoxidable presenta reflejos irisados o marcas

blanquecinas (depósito de minerales), límpiela con vinagre blanco.

Para limpiar el interior de la olla de aluminio con recubrimiento antiadherente:

- Para prolongar la vida de su producto, le recomendamos que lo lave a mano.
- Lávela con agua caliente, jabón de lavavajillas y una esponja suave.
- No utilice detergente en polvo ni estropajos abrasivos.
- Si se le quema algún alimento, llene la olla de agua caliente y déjela en remojo. Después, límpiela con jabón de lavavajillas.

Para limpiar el exterior de la olla:

- Lávela con una esponja y producto lavavajillas.

Puede introducir la olla de acero inoxidable y el cestillo en el lavavajillas.

No introduzca la olla con recubrimiento antiadherente (según el modelo) en el lavavajillas, ya que los detergentes en pastilla contienen sustancias muy agresivas y corrosivas para las piezas de aluminio.

La utilización intensiva de la olla con recubrimiento antiadherente (según el modelo) puede alterar ligeramente el color del recubrimiento (amarillo, manchas).

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa con una esponja y producto lavavajillas.

Escorra la tapa en posición vertical para evacuar el agua que queda entre las partes metálicas y plásticas de la tapa.

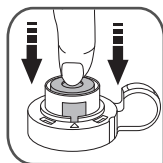
Para limpiar la junta de la tapa:

- Limpie la junta (I) y el hueco de la misma después de cada cocción.
- Para volver a colocar la junta en su sitio, consulte - fig.15 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) - fig.11.
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo - fig.16.
- Verifique su movilidad: dibujo contiguo.

Tras retirar la válvula de funcionamiento (A), la junta (I) y el temporizador* (F), puede introducir la tapa en el lavavajillas.



* según el modelo

No lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), ni la junta (I), ni el temporizador* (F), ni la olla con revestimiento antiadherente.

Para limpiar el conducto de evacuación del vapor

- Retire la válvula (A) - fig. 11.
- Compruebe visualmente que el conducto de evacuación del vapor es redondo y no está obstruido - fig. 13. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - fig. 17 y aclárelo.

Para limpiar la válvula de seguridad (E):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Verifique que funciona correctamente presionando con fuerza (con ayuda de un bastoncillo de algodón sin el algodón) sobre la bola, que debería poder moverse - fig. 18. Véase el apartado «Comprobaciones obligatorias antes de cada uso».

Para limpiar el temporizador* (F):

- Utilice un paño limpio y seco.
- No utilice agentes disolventes.
- Nunca sumerja el temporizador* en agua ni lo introduzca en el lavavajillas.

Mantenimiento

Para sustituir la junta de la olla a presión:

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales TEFAL correspondientes a su modelo (véase el apartado «Accesorios»).
- Para volver a colocar la junta en su sitio, consulte - fig 15 y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para guardar la olla a presión:

- Coloque la tapa boca abajo sobre la olla.
- El mecanismo de apertura/ cierre de la olla a presión no necesita ningún mantenimiento especial aparte de la limpieza.

Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.

Accesorios TEFAL

- Los accesorios para la olla a presión de venta en tiendas son los siguientes:

Accesorios		Referencias:
Junta	3/4/4.5/6 L: Diámetro exterior de la junta: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: Diámetro exterior de la junta: 27 cm	X1010007
Cestillo para vapor*	3/4.5/4/6 L: para olla de 22 cm de diámetro	792185
	5/7.5/9 L: para olla de 24 cm de diámetro	792654
Trípode*(L)		792691
Temporizador*		X1060007

- Para la sustitución de otras piezas o efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio oficial TEFAL.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

ES

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión: referencias

Capacidad	Ø Olla	Ø Fondo	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo couleur	Clipso Minut'® Duo Gourmet	Material de la olla
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Acero inoxidable
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Aluminio
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Acero inoxidable
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Aluminio
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Acero inoxidable
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set $\frac{5}{7.5}$ L	24 cm	14 cm	P46353		-	
		18 cm				

Material de la tapa: Acero inoxidable

* según el modelo

Información normativa:

Presión superior de funcionamiento: 65 kPa

Presión máxima de seguridad: 120 kPa

Fuentes de calor compatibles

GAS



ELECTRICIDAD
(Placa de hierro fundido)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica
radiante o halógena)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica
de inducción)



ELECTRICIDAD
(Resistencia espiral)



- La olla a presión puede utilizarse con cualquier método de generación de calor, incluida la inducción.
- En placas eléctricas, utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.
- En vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la olla está limpio y seco.
- Con gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la olla.
- En todos los casos, asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

Garantía

- Siempre que la utilización sea conforme con las instrucciones de uso, la **olla de acero inoxidable** de su nueva olla a presión TEFAL tiene **10 años de garantía** contra:
 - Cualquier defecto asociado a la estructura metálica de la olla,
 - Cualquier degradación prematura del metal base.
- **La estructura metálica de la olla y todas las demás partes están garantizadas contra cualquier defecto de fabricación o de material, durante el período de garantía definido por la ley vigente en el país de compra y a partir de la fecha de compra.**
- **Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el tiquet de compra o la factura con la fecha de adquisición.**
- **La garantía no cubre:**
 - Los arañazos y la decoloración debidas al envejecimiento, en las ollas con revestimiento antiadherente.
 - Los arañazos asociados al contacto de la tapa y la olla con revestimiento antiadherente.
 - Las degradaciones consecutivas provocadas por no observar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, a saber:
 - Golpes, caídas, uso en horno, etc.
 - Los centros de servicio oficiales TEFAL son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.

- Llame al número indicado para obtener la dirección del centro de servicio oficial TEFAL más cercano.

Marcado reglamentario


Marcado	Ubicación
Marca comercial	Sobre la tapa
Año y lote de fabricación Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	Sobre la tapa
Capacidad	Sobre el exterior del fondo de la olla
Dirección postal del fabricante	Sobre el exterior del fondo de la olla

- **¡Colaboremos con la protección del medio ambiente!**



- ① Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
- ➡ Llévelo a un centro de recogida de residuos para su procesamiento.


TEFAL responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
En caso de dificultad para abrir o cerrar el aparato:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retire la junta y colóquela bajo el agua ■ Vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig 19.
Si no puede cerrar la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que el asa de la tapa está en posición vertical. ■ Verifique que la junta esté bien colocada (véase el apartado «Limpieza y mantenimiento»). ■ Verifique que la tapa esté bien colocada como se indica en la fig. 1. ■ Coloque la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig.19 y cuide de colocarla bajo las pestañas de la tapa - fig 15.
Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:	Llévela a revisar a un centro de servicio oficial TEFAL.
Si la varilla de seguridad tintinea y emite fumarolas:	Es normal durante los primeros minutos: permite que salga el aire antes de la cocción.
Si la varilla de seguridad no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fuente de calor es bastante fuerte, si no, aumentela. - La cantidad de líquido en el recipiente es suficiente. - La válvula de funcionamiento (A) está colocada  encima. - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados. - La junta está bien colocada.
Si la varilla de seguridad sube pero no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, deje correr agua fría en su fregadero y coloque en este el fondo de la olla a presión hasta que la varilla de seguridad (D) descienda. Limpie la válvula de funcionamiento (A) - fig. 16 y el conducto de evacuación del vapor - fig. 17 y compruebe que la bola de la válvula de seguridad se hunde sin dificultad - fig. 18.</p>

Problemas	Recomendaciones
<p>Si sale vapor alrededor de la tapa y la varilla está en posición baja, compruebe:</p>	<p>Que la tapa está bien cerrada. La colocación de la junta dentro de la tapa. Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. Que la tapa, la junta y su sitio dentro de la tapa están limpios. Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.</p>
<p>Si no puede abrir la tapa:</p>	<p>Verifique que la varilla de seguridad (D) esté en posición baja. Si no, descomprima: deje correr agua fría en su fregadero y coloque en este el fondo de la olla a presión hasta que la varilla de seguridad descienda. Nunca manipule la varilla de seguridad (D). Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .</p>
<p>Si los alimentos no se cuecen o se queman, compruebe:</p>	<p>El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento (A) está bien colocada. La cantidad de líquido.</p>
<p>Si los alimentos se han quemado en la olla a presión:</p>	<p>Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados.</p>
<p>Si uno de los sistemas de seguridad se activa:</p>	<p>Detenga la fuente de calor. Deje enfriar la olla a presión sin moverla. Espere a que descienda la varilla de seguridad y abra. Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación del vapor, la válvula de seguridad y la junta. Asegúrese de que se han respetado las condiciones de llenado. Si el problema persiste, lleve el aparato a un centro de servicio oficial TEFAL para que lo revisen.</p>
<p>Si observa que aparecen marcas de óxido:</p>	<p>El uso de acero inoxidable de alto rendimiento no impide que aparezca óxido en casos extremos. Si observa marcas de óxido, elimínelas frotando con un estropajo abrasivo antes de volver a utilizar la olla a presión.</p>

TABLA DE COCCIÓN

Verduras

VERDURAS (FRESCAS)		
	2 alcachofas enteras de 600 g cada una (en agua)	30 - 35 minutos
	250 g de frijoles secos (en agua)	35 - 40 minutos
	250 g de guisantes partidos (en agua)	18 - 20 minutos
	250 g de lentejas verdes (en agua)	14 - 16 minutos
	500 g de col verde cortada en rodajas (en agua)	5 - 6 minutos
	500 g de nabo cortado en dados (al vapor)	14 - 16 minutos
	550 g de pimientos morrones cortados por la mitad (al vapor)	14 - 16 minutos
	600 g de apionabo cortado en rodajas (en agua)	7 - 9 minutos
	600 g de calabacines cortados en rodajas redondas (3 mm) (al vapor)	12 - 15 minutos
	600 g de calabaza cortada en trozos (3 - 5 cm) (al vapor)	13 - 18 minutos
	600 g de cogollos de brócoli (al vapor)	9 - 11 minutos
	600 g de cogollos de coliflor (al vapor)	10 - 12 minutos
	600 g de hinojo cortado en tiras (al vapor)	6 - 9 minutos
	600 g de judías verdes finas (al vapor)	10 - 12 minutos
	600 g de zanahoria cortada en rodajas redondas (3 mm) (al vapor)	17 - 19 minutos
	650 g de puerro entero y blanco (al vapor)	9 - 11 minutos
	700 g de acelga cortada en rodajas (2 cm) (al vapor)	15 - 17 minutos
	800 g de champiñones cortados en rodajas (en agua)	4 - 5 minutos
	850 g de berenjenas peladas y cortadas en rodajas (3 mm) (al vapor)	10 - 12 minutos
	900 g de endibias cortadas por la mitad (al vapor)	14 - 16 minutos
	950 g de patatas cortadas por la mitad (al vapor)	20 - 25 minutos (según el tamaño)
	Cebollas encurtidas (al vapor)	7 - 8 minutos
	Coles de Bruselas (al vapor)	10 - 12 minutos
	Espárragos blancos (al vapor)	5 - 6 minutos
	Espinaca (al vapor)	3 - 4 minutos
	Guisantes (al vapor)	6 - 8 minutos
	Remolacha roja cortada en cuatro partes (en agua)	20 - 25 minutos (según el tamaño)

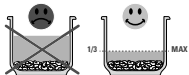
AL VAPOR

Introducir ingrediente en la cesta para cocinar al vapor y 750 ml de agua en el fondo de la olla a presión.



EN AGUA

Introducir el ingrediente en agua y sin la cesta.

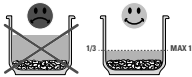


LEGUMBRES

EN AGUA

Sin la cesta.

Arroz

EN AGUA Sin la cesta. 		CANTIDAD DE AGUA	CANTIDAD DE ARROZ	TIEMPO DE COCCIÓN
	2 PERSONAS	400 ml/2 vasos	150 g / 1 verre	7 - 8 minutos
	4 PERSONAS	500 ml/2,5 vasos	250 g/2 vasos	
	6 PERSONAS	700 ml/3,5 vasos	375 g/3 vasos	

Carne/pescado

	FRESCO	CONGELADO
Codornices: 4	9 - 10 minutos	18 - 20 minutos
Conejo (1,5 kg en trozos)	8 - 9 minutos	20 - 23 minutos
Filet mignon de cerdo: 2 piezas de 350 g	13 - 15 minutos	26 - 29 minutos
Filet mignon de ternera: 0,7 kg	17 - 21 minutos	33 - 38 minutos
Filetes de atún: 4 (0,7 kg)	5 - 6 minutos	7 - 9 minutos
Filetes de rape (1 kg) en piezas de 75 g	5 - 6 minutos	7 - 8 minutos
Filetes de salmón: 4 (0,8 kg)	5 - 6 minutos	7 - 8 minutos
Pato (1,8 kg)	45 - 47 minutos	50 - 55 minutos
Piernas de cordero: 2 (0,95 kg)	40 - 45 minutos	1 h 05 minutos - 1 h 15 minutos
Pieza de cerdo (0,8 kg, 8 - 10 cm de diámetro)	30 - 35 minutos	1 h 05 minutos - 1 h 15 minutos
Pieza de ternera (0,8 kg,	17 - 19 minutos	37 - 40 minutos
Pollo (1,35 kg)	23 - 25 minutos	1 h - 1 h 10 minutos
Polluelos: 2 (1,3 kg)	23 - 25 minutos	40 - 45 minutos
Rollos de ternera: 4	10 - 12 minutos	x
Rosbif (1 kg, 8 - 11 cm de diámetro)	30 - 35 minutos	45 - 50 minutos

Nota: si su modelo es de 5 litros o menos, asegúrese de que las piezas de carne y aves no sobrepasen la marca que aparece en el interior de la olla. Use piezas de carne y aves con un altura de 8 cm o menos.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador: _____

Modelo del aparato: _____

Marca del aparato: _____

Fecha de entrega: _____ Nombre de la tienda: _____

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

1. Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por Groupe SEB México, S.A. DE C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellado y llenado por la tienda.
2. Groupe SEB México, S.A. DE C.V., garantiza por UN AÑO este producto en todas sus partes contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, a partir de la fecha de compra, incluyendo la reparación o reposición, piezas y mano de obra del producto, para su diagnóstico y reparación sin cargo.
3. Si su aparato llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán e informarán sobre este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y los accesorios que usted necesite. O bien puede enviarlo a nuestro Centro de Servicio, siguiendo las siguientes Instrucciones:
 - a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
 - b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta del centro de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
 - c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
4. El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de los productos.
5. La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
 - c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel. 52.83.93.87

Fax. 52.83.93.88

Del Interior de la Republica:

Lada 800 sin costo:

01 800 505 45 00

01 800 112 83 25

Home & Cook y Servicio

Av. San Fernando 649, local 27A

Col. Peña Pobre, C.P. 14060

Del. Tlalpan, Ciudad de México. México

IMPORTADOR:

Groupe SEB México, S.A. de C.V.

Calle Boulevard Miguel de Cervantes

Saavedra No. 169, Col. Ampliación

Granada C.P. 11520 Ciudad de México

SELLO DE LA TIENDA

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Antes de utilizar a panela de pressão, leia atentamente todas as instruções e consulte sempre o «Manual do Utilizador».
Uma utilização incorreta pode causar danos no aparelho.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e os regulamentos aplicáveis:

- Diretiva relativa aos equipamentos sob pressão
- Materiais em contacto com os alimentos
- Ambiente


PT

VERIFICAÇÕES OBRIGATÓRIAS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO	VERIFICAR <ul style="list-style-type: none">■ à luz do dia, se a conduta de saída do vapor não está obstruída (fig. 13).■ se a esfera da válvula de segurança está móvel (fig. 18).■ se a junta vedante da tampa está colocada por baixo de cada encaixe da tampa (fig. 15).■ se as pegas da cuba estão corretamente fixas. As pegas da cuba são peças de segurança. Nunca as substitua você mesmo.
RESPEITAR SEMPRE AS QUANTIDADES DE ENCHIMENTO SEGUINTES	<ul style="list-style-type: none">■ Nunca utilize a panela de pressão sem líquido, tal pode deteriorá-la gravemente. Certifique-se de que a panela contém sempre líquido suficiente durante o processo de cozedura.■ Mínimo 25 cl (fig. 4).■ Máximo 2/3 da altura da cuba, marca MAX. 2 (fig. 5).■ Durante a cozedura a vapor, os alimentos no cesto de cozedura a vapor não devem estar em contacto com a água (fig. 6 e 7).■ Máximo 1/3 (MAX 1) para os alimentos pastosos que dilatam e/ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe...■ Os alimentos colocados no cesto de cozedura a vapor não devem ultrapassar o nível MAX 2 da cuba.

**ANTES E
DURANTE A
COZEDURA**

- Manter as crianças fora do alcance da panela de pressão quando esta está em plena utilização.
- A panela de pressão coze sob pressão. Uma utilização incorreta deste aparelho pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela de pressão está corretamente fechada antes de a utilizar. (Consultar a secção «Fecho».)
- Durante a cozedura, verifique se a válvula emite um som contínuo. Se não libertar vapor suficiente, despressurize o produto e verifique se a quantidade de líquido presente é suficiente, bem como se existe alguma obstrução na conduta de saída do vapor. Se, após estas verificações, o vapor continuar sem sair, aumente ligeiramente a fonte de calor.
- Não cozer alimentos que podem obstruir as condutas dos mecanismos de segurança, nomeadamente:
 - arandos
 - grão de cevada
 - flocos de aveia
 - ervilhas
 - noodles, massa, esparquete
 - ruibarbo
 - groselhas
- Não utilize a panela de pressão para receitas à base de leite.
- Numa panela de pressão com cuba em inox, não utilize sal grosso. No final da cozedura, adicione sal fino. Deste modo, evitará o aparecimento de "picadelas" que poderão alterar o fundo da panela de pressão.
- Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos com óleo sob pressão.
- Não utilize a panela de pressão para outros fins que não aquele a que se destina.
- Não coloque a panela de pressão num forno quente.
- Nunca coloque papel de alumínio a tapar uma forma dentro da panela de pressão.
- Nunca coloque película aderente dentro da panela de pressão
- Os vapores de álcool são inflamáveis. Deixe ferver durante cerca de dois minutos antes de colocar a tampa. Deve vigiar a panela de pressão, no caso de receitas à base de álcool.
- Utilize fontes de calor compatíveis, de acordo com as instruções de utilização.

**APÓS A
COZEDURA...**

- Para os modelos com revestimento antiaderente: Não utilize batedores de arame ou utensílios metálicos nem cortantes. Não escorra os seus utensílios batendo na extremidade da cuba, pois pode danificá-la e provocar fugas.
- Rode progressivamente a válvula de funcionamento para terminar **(A)**, selecionando a velocidade de despressurização que preferir, até que esta esteja posicionada em frente ao pictograma  (fig. 10). Se, durante a libertação do vapor, observar projeções estranhas, volte a colocar a válvula de funcionamento **(A)** na posição de cozedura, modo "Panela de pressão"; em seguida, faça uma despressurização rápida debaixo de água fria (fig. 14).
- Se o pino de segurança **(D)** não descer, coloque a panela de pressão debaixo de água fria (fig. 14).
- Nunca toque no pino de segurança.
- Após cozer carnes com pele superficial (por exemplo, língua de vaca), que podem inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto esta apresentar este efeito inchado, pois pode queimar-se. Deve picar a carne antes da cozedura.
- Para os alimentos pastosos que dilatam e/ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe... Deixe a panela de pressão arrefecer durante alguns minutos, depois efetue um arrefecimento em água fria. Agite sistemática e ligeiramente a panela de pressão antes de cada abertura, após se ter certificado de que o pino de segurança desceu, de modo a evitar que jorrem bolhas de vapor, podendo correr o risco de se queimar. Esta operação é particularmente importante durante a evacuação rápida do vapor ou após o arrefecimento em água fria.
- Quando sob pressão, manuseie a panela de pressão com a máxima precaução. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões. Utilize luvas, se necessário.
- No caso das sopas, aconselhamos que efetue uma despressurização rápida debaixo de água fria (consulte a secção "Final da cozedura no modo 'Panela de pressão'").
- Certifique-se de que a válvula está na posição de despressurização, antes de abrir a panela de pressão. O pino de segurança **(D)** deve estar descido.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se de que a pressão interior já diminuiu. O pino de segurança **(D)** deve estar descido. (Consultar a secção «Segurança».)

MANUTENÇÃO

- Se verificar que uma peça da panela de pressão está partida ou rachada, não tente, em caso algum, abrir a panela se estiver fechada, espere que arrefeça por completo antes de a manusear. Não volte a utilizá-la e contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL para proceder à sua reparação.
- Não faça alterações aos sistemas de segurança, além dos procedimentos de limpeza e manutenção que deve efetuar.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL, correspondentes ao seu modelo. Em particular, utilize uma cuba e uma tampa TEFAL.
- Não utilize a panela de pressão para guardar alimentos ácidos ou salgados, antes ou depois de uma utilização, pois pode danificar a cuba.
- Lave e limpe a panela de pressão imediatamente após cada utilização.
- Nunca lave a válvula de funcionamento **(A)**, a junta vedante **(I)**, o temporizador* **(F)**, nem a cuba com revestimento antiaderente, na máquina de lavar loiça.
- Nunca passe o temporizador* **(F)** por água.
- Nunca utilize lixívia nem produtos à base de cloro porque podem alterar a qualidade do aço inoxidável.
- Não deixe a tampa de molho em água.
- Substitua a junta vedante anualmente ou de imediato se apresentar danos.
- É importante que, após 10 anos de utilização, a panela de pressão seja verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
- Para arrumar a panela de pressão: Coloque a tampa virada para cima sobre a cuba para evitar o desgaste prematuro da junta vedante da tampa.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES

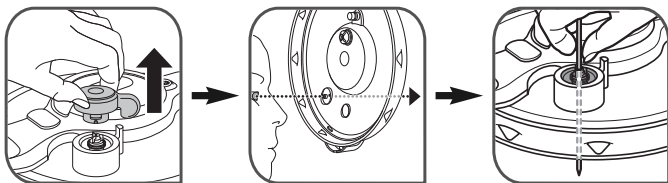
Componentes (consultar Esquema descritivo) _____

- | | | | |
|----|---|-------|-----------------------------|
| A. | Válvula de funcionamento | H. | Tampa |
| B. | Conduta de saída do vapor | I. | Junta vedante |
| C. | Guia de posicionamento da válvula | J. | Cesto de cozedura a vapor* |
| D. | Pino de segurança (consultar a secção «Segurança».) | K./L. | Tripé* |
| E. | Válvula de segurança | M. | Pega da cuba |
| F. | Temporizador* | N. | Marcas de enchimento máximo |
| G. | Pega da tampa | O. | Cuba |

PT

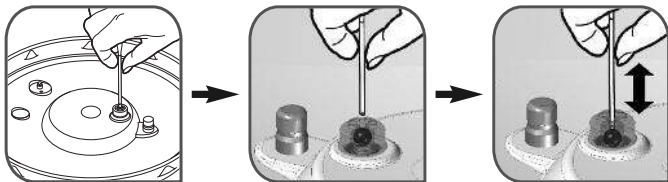
Verificações obrigatórias antes de cada utilização _

Verificação da válvula de funcionamento



- Verifique se o orifício de saída da válvula de funcionamento não está obstruído (consulte a secção “Remoção e colocação da válvula de funcionamento”).

Verificação da válvula de segurança



- Verifique se a esfera da válvula de segurança está móvel (utilize um cotonete sem algodão).

Utilização



Cozedura em modo
"Panela de pressão"



Cozedura em modo
"Tacho"*



Despressurização

Abertura

- Incline a pega da tampa da posição horizontal para a posição vertical (fig. 3). A tampa roda.
- Levante a tampa.
- Em caso de dificuldade para abrir a panela: Passe a junta vedante por água e volte a colocá-la na tampa sem a secar (fig. 19), certificando-se de que a coloca bem sob os encaixes da tampa (fig. 15).


Fecho

- Certifique-se de que a pega da tampa está na posição vertical.
- Coloque a tampa na cuba como indicado na fig. 1, alinhando a parte de plástico com as pegas da cuba.
- Passe a pega da tampa da posição vertical para a posição horizontal (fig. 2).
- A tampa roda.

Se não conseguir fechar a tampa:

- Verifique se a junta vedante está bem colocada e se a tampa está na posição correta.
- Em caso de dificuldade para fechar a panela: Passe a junta vedante por água e volte a colocá-la na tampa sem a secar (fig. 19), certificando-se de que a coloca bem sob os encaixes da tampa (fig. 15).

Primeira utilização

- Para os modelos com revestimento antiaderente: lave e unte, com um pouco de óleo ou azeite, toda a superfície do revestimento interior.
- **De acordo com o modelo:**
 - Coloque o tripé*(L) e o cesto*(J) no fundo da cuba.
 - Fixe o tripé*(K) no cesto*(J), depois coloque o conjunto no fundo da cuba.
 - Encha a cuba (O) de água até 2/3 (MAX 2) (fig. 5).
 - Feche a panela de pressão.
 - Alinhe o pictograma  da válvula de funcionamento (A) com a guia de posicionamento da válvula (C) (fig. 9).



- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.
- Assim que o vapor começar a sair pela válvula, diminua a potência da fonte de calor e marque 20 minutos.
- Passados estes 20 minutos, desligue a fonte de calor.
- Alinhe o pictograma ☼ da válvula de funcionamento (A) com a guia de posicionamento da válvula (C).
- Quando o pino de segurança (D) desce, a panela de pressão deixa de estar sob pressão.
- Abra a panela de pressão (fig. 2)
- Lave-a com detergente para a loiça.

Enchimento mínimo e máximo

- Mínimo 25 cl (2 copos) (fig. 4).
- Máximo 2/3 da altura da cuba, marca MAX. 2 (fig. 5).
- Não utilize sal grosso na panela de pressão. No final da cozedura, adicione sal fino.

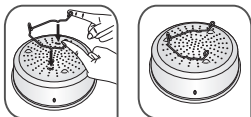
Para determinados alimentos:

- Para os alimentos pastosos que dilatam e/ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe... não encha a panela de pressão mais do que 1/3 (MAX 1) da sua capacidade. Deixe a panela de pressão arrefecer durante alguns minutos, depois efetue um arrefecimento em água fria. Agite sistemática e ligeiramente a panela de pressão antes de cada abertura, após se ter certificado de que o pino de segurança desceu, de modo a evitar que jorrem bolhas de vapor, podendo correr o risco de se queimar. Esta operação é particularmente importante durante a libertação rápida do vapor ou após o arrefecimento em água fria. No caso das sopas, aconselhamos que efetue uma despressurização rápida debaixo de água fria (consulte a secção "Final da cozedura no modo "Panela de pressão").



Utilização do cesto de cozedura a vapor*

- Deite 75 cl de água no fundo da cuba (O).
- De acordo com o modelo:
- Coloque o tripé*(L) e o cesto*(J) no fundo da cuba.
- Fixe o tripé*(K) no cesto*(J), depois coloque o conjunto no fundo da cuba.



* consoante o modelo

- Durante a cozedura a vapor, os alimentos no cesto de cozedura a vapor* não devem estar em contacto com a água (fig. 6 e 7).

Os alimentos colocados no cesto de cozedura a vapor* não devem ultrapassar o nível MAX 2.

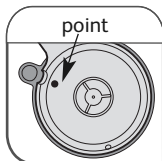
Retirar e colocar a válvula de funcionamento (A)

Para retirar a válvula de funcionamento (A):

- Alinhe a ranhura com a guia de posicionamento da válvula (C), premindo o anel da válvula de funcionamento (A).
- Retire-a (fig. 11).

Para colocar a válvula de funcionamento:

- Coloque a válvula de funcionamento (A) (fig. 8), alinhando a ranhura da válvula de funcionamento com a guia de posicionamento (C). Consulte a imagem apresentada ao lado.




- Empurre a válvula de funcionamento (A) para desencadear a sua ativação na válvula de saída de vapor.
- Prima as imagens da válvula de funcionamento (A) e rode.



Temporizador*

Nunca utilize o temporizador em modo "Tacho".

O temporizador foi concebido para ajudar a garantir o resultado das cozeduras, permitindo-lhe ajustar melhor o consumo de energia. Marca automaticamente o tempo de cozedura assim que atinge o nível de temperatura correspondente à cozedura no modo "Panela de pressão" .

Para funcionar, o temporizador deve ser encaixado na panela de pressão.

Durante a cozedura, verifique se a válvula de funcionamento (A) emite um som contínuo. Se não libertar vapor suficiente, aumente ligeiramente a fonte de calor; caso contrário, diminua a fonte de calor.

1 Para ligar o temporizador: prima o botão.



2 Programe o tempo de cozedura (em minutos).

- Caso se tenha enganado no tempo de cozedura, aguarde 4 segundos até que as chamas parem de piscar; em seguida, prima durante algum tempo o botão até repor a zero.



3 Ligue a fonte de calor na potência máxima.



4 Assim que a panela de pressão atingir a temperatura de cozedura, o temporizador emite um sinal sonoro e inicia a contagem decrescente (os números piscam).

Diminuir a potência da fonte de calor.



5 No final do tempo de cozedura, o temporizador emite um sinal sonoro.

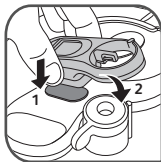
- Para parar o sinal sonoro do temporizador, prima o botão.
- Desligue a fonte de calor.




Se pressionar de forma prolongada o botão repõe a zero e desliga o temporizador.

Colocar e retirar o temporizador*

- Para colocar o temporizador (F) (fig. 12), introduza primeiro a parte de "contacto" no modelo, depois pressione para encaixar o lado oposto.
- Para retirar o temporizador (F), levante-o e retire-o.



Substituição da pilha do temporizador*

- A pilha do temporizador é uma pilha de tipo botão CR2032.
- Se o símbolo  aparecer ou se já não conseguir visualizar nada, substitua a pilha.
- O tempo de vida útil da pilha depende da frequência de utilização do temporizador.
- A pilha do temporizador contém dimetoxietano n.º CAS 110-71-4. Está conforme a regulamentação europeia. Para sua segurança e preservação do ambiente: não abra a pilha, não a exponha a temperaturas elevadas, não a deite fora juntamente com o lixo doméstico; deposite-a num ponto de recolha de pilhas usadas.
- As pilhas não recarregáveis não devem ser recarregadas.
- Não misture diferentes tipos de pilhas nem pilhas novas com pilhas usadas.
- As pilhas devem ser inseridas com a polaridade correta.
- As pilhas gastas devem ser retiradas do aparelho e eliminadas de modo seguro.
- Caso o aparelho seja guardado e não for utilizado durante um longo período de tempo, convém retirar as pilhas.
- Os terminais da alimentação não devem ser colocados em curto-circuito.
- Faça-o numa superfície lisa, numa bancada de trabalho.
- Para retirar a pilha do temporizador, abra a tampa da pilha com uma moeda (consultar a imagem ao lado).
- Substitua a pilha.
- Volte a colocar a junta no respetivo compartimento.
- Posicione a ½ lua ◐ da tampa da pilha em frente à ½ lua ◑ do temporizador.
- Rode a tampa da pilha devagar, premindo ligeiramente e alinhando a ½ lua ◐ da tampa da pilha com a lua ● do temporizador.
- Faça-o numa superfície lisa para que a tampa fique bem colocada na horizontal.
- Não force a tampa da pilha assim que a fechar. Não exceda os limites.
- Em caso de perda, poderá adquirir outro temporizador junto dos nossos Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL.



Nunca passe o temporizador* por água, nem o coloque na máquina de lavar loiça.

Nunca utilize o temporizador em modo “Tacho”.


Antes da cozedura

- Antes de cada utilização, retire a válvula de funcionamento (A) (fig. 11) e verifique à luz se a conduta de saída de vapor (B) não está obstruída (fig. 13).

- Verifique se a válvula de segurança está móvel (consultar as secções «Limpeza» e «Verificações obrigatórias antes de cada utilização») (fig. 18).
- Adicione os seus ingredientes e o líquido.
- Feche a panela de pressão (fig. 2)
- Em caso de dificuldade para fechar o produto: Passe a junta vedante por água e volte a colocá-la na tampa sem a secar (fig. 19), certificando-se de que a coloca bem sob os encaixes da tampa (fig. 15).
- Coloque a válvula de funcionamento (A) (fig. 8).



Cozedura em modo "Panela de pressão"


- Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição de cozedura modo "Panela de pressão"  (fig. 9).
- Certifique-se de que a panela de pressão está corretamente fechada antes de a utilizar (fig. 3)
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.
- Para os modelos equipados com temporizador : programe o tempo de cozedura indicado na receita (consultar a secção «Utilização do temporizador»).
- O ruído e os fumos emitidos pelo pino de segurança são normais, permitem a libertação do ar antes da cozedura.

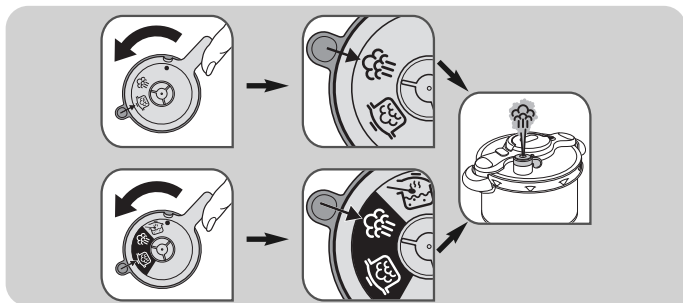
Durante a cozedura em modo "Panela de pressão" _____

- Quando a válvula de funcionamento (A) libertar vapor de forma contínua e emitir um som contínuo (PSCHHHT), diminua a potência da fonte de calor.
- Comece a contar o tempo de cozedura indicado na receita.
- Durante a cozedura, verifique se a válvula emite um som contínuo. Se não libertar vapor suficiente, aumente ligeiramente a fonte de calor; caso contrário, diminua a fonte de calor.

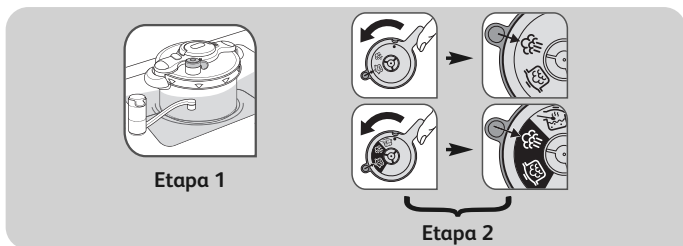
Fim da cozedura em modo "Panela de pressão" _____

Para libertar o vapor:

- Uma vez desligada a fonte de calor, tem duas possibilidades:
 - **Despressurização progressiva:** rode progressivamente a válvula de funcionamento (A) para terminar face ao pictograma  (fig. 10).



- **Despressurização rápida debaixo de água fria:** Encha o lava loiça com água fria e mergulhe o fundo da panela de pressão até que o pino de segurança desça (fig. 14). Quando o pino de segurança (D) desce, a panela de pressão deixa de estar sob pressão. Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição ☁.



- Pode abrir a panela de pressão (fig. 3).
- Em caso de dificuldade para abrir a panela: Passe a junta vedante por água e volte a colocá-la na tampa sem a secar (fig. 19), certificando-se de que a coloca bem sob os encaixes da tampa (fig. 15).

Se durante a libertação do vapor, observar projeções estranhas, volte a colocar a válvula de funcionamento (A) na posição de cozedura, modo "Panela de pressão" ☁; em seguida, faça uma despressurização rápida debaixo de água fria.

Se o pino de segurança (D) não descer, encha o lava loiça com água fria e mergulhe o fundo da panela de pressão até que o pino de segurança desça (fig. 14).


Nunca toque no pino de segurança.

- Para os alimentos pastosos que dilatam e/ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe... não encha a panela de pressão mais do que 1/3 (MAX 1) da sua capacidade. Deixe a panela de pressão arrefecer durante alguns minutos, depois efetue um arrefecimento em água fria. Agite sistemática e ligeiramente a panela de pressão antes de cada abertura, após se ter certificado de que o pino de segurança desceu, de modo a evitar que jorrem bolhas de vapor, podendo correr o risco de se queimar. Esta operação é particularmente importante durante a libertação rápida do vapor ou após o arrefecimento em água fria. No caso das sopas, aconselhamos que efetue uma despressurização rápida debaixo de água fria (consulte a secção “Final da cozedura no modo ‘Panela de pressão’”).

PT



Cozedura em modo "Tacho"*

- Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição de cozedura, modo “Tacho” . Para isso, faça uma ligeira pressão para passar além da alavanca existente na posição de descompressão.
- Certifique-se de que a panela de pressão está corretamente fechada antes de a utilizar (fig. 2).
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor **na potência mínima**.
- Comece a contar o tempo de cozedura indicado na receita.
- Em modo “Tacho”, poderá abrir a panela de pressão a qualquer momento para mexer, vigiar a cozedura ou adicionar ingredientes.
- Em caso de dificuldade para abrir a panela: Passe a junta vedante por água e volte a colocá-la na tampa sem a secar (fig. 19), certificando-se de que a coloca bem sob os encaixes da tampa (fig. 15).
- Se a fonte de calor for demasiado forte, pode fazer com que a panela de pressão bloqueie (o pino de segurança (D) sobe e bloqueia a abertura), não se consiga acionar a pega da tampa ou a panela de pressão não abra. Neste caso, diminua ou desligue a fonte de calor. **No caso das placas elétricas em ferro fundido, retire a panela de pressão da fonte de calor.**



- Para os modelos com revestimento antiaderente: Não utilize batedores de arame nem utensílios metálicos nem cortantes. Não esconda os utensílios batendo no rebordo da cuba, corre o risco de danificá-los ou causar fugas.
- Nunca aquecer matérias gordas até ao ponto de carbonização. Os fumos libertados pela cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório sensível, como os pássaros. Os proprietários de pássaros devem afastá-los da cozinha.

Segurança

Esta panela de pressão está equipada com vários dispositivos de segurança:

■ Segurança ao fechar:

- Se a tampa estiver mal colocada ou se esquecer de rebater a pega da tampa, haverá uma fuga de vapor na haste de segurança (D) da panela de pressão e não irá conseguir aumentar a pressão.

■ Segurança ao abrir:

- Se a panela de pressão estiver sob pressão, o pino de segurança (D) está em posição alta e a pega da tampa de abrir/fechar (G) não deve estar acionada.

- Nunca tente forçar a abertura da panela de pressão.

- Não agite sobretudo o pino de segurança (D).

- Certifique-se de que a pressão interior diminuiu, verificando se o pino de segurança (D) está para baixo.

- As pegas da cuba são peças de segurança. Nunca as substitua você mesmo. Nunca utilize outros modelos de pegas.

- Se tiver inclinado a pega da tampa de abrir/fechar (G) na posição vertical, enquanto a panela de pressão ainda estava sob pressão, não a pode abrir. Esta função é uma segurança extra.

- Volte a colocar a pega da tampa na posição horizontal e aguarde que o pino de segurança (D) esteja para baixo.

■ Dois dispositivos de segurança contra a sobrepressão:

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança (E) liberta a pressão (fig. 20)

- Segundo dispositivo: a junta vedante permite libertar o vapor na tampa (fig. 20)

Se um dos sistemas de segurança contra a sobrepressão for ativado:

■ Desligue a fonte de calor.

■ Deixe arrefecer completamente a panela de pressão.

■ Abra.

■ Verifique e limpe a válvula de funcionamento (A), a conduta de saída do vapor (B), a válvula de segurança (E) e a junta vedante (I) (fig. 16 - 17 - 18). Consultar as secções «Limpeza» e «Verificações obrigatórias antes de cada utilização».

- Se após estas verificações e limpezas, o produto tem uma fuga ou já não funciona, leve-o a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.

Recomendações de utilização

- 1 - O vapor está muito quente quando sai da válvula de funcionamento. Cuidado com o jato de vapor.
- 2 - Assim que o pino de segurança sobe, já não pode abrir a panela de pressão.
- 3 - Tal como acontece com outros aparelhos de cozedura, deve controlar de perto a panela de pressão se esta estiver a ser utilizada próxima de crianças.
- 4 - Para manusear a panela de pressão, utilize as duas pegas da cuba.
- 5 - Não deixe os alimentos permanecerem dentro da panela de pressão. Nunca transporte a panela de pressão pela pega da tampa.
- 6 - Nunca utilize lixívia nem produtos à base de cloro porque podem alterar a qualidade do aço inoxidável.
- 7 - Não deixe a tampa de molho na água.
- 8 - Substitua a junta vedante anualmente ou se apresentar danos.
- 9 - A limpeza da panela de pressão deve ser sempre feita com água fria e com o aparelho vazio.
- 10 - É importante que, após 10 anos de utilização, a panela de pressão seja verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.

PT

Limpeza

Para garantir o bom funcionamento da panela de pressão, respeite as seguintes recomendações de limpeza e manutenção, após cada utilização.

O tom escuro e os riscos que podem aparecer após uma longa utilização não apresentam qualquer inconveniente.

O desgaste do revestimento externo (consoante o modelo) associado ao contacto da tampa com a cuba é normal.

Para as panelas de pressão com revestimento antiaderente (consoante o modelo): os pequenos riscos que possam aparecer com a utilização não alteram os desempenhos antiaderentes do revestimento.

- Lave a panela de pressão depois de cada utilização com água tédida e detergente da loiça. Proceda da mesma forma para a limpeza do cesto*.
- Não utilize lixívia nem produtos à base de cloro.
- Não sobreaqueça a cuba se esta estiver vazia.

* consoante o modelo

Para limpar o interior da cuba em inox:

- Lave com um esfregão e detergente da loiça.
- Se o interior da cuba em inox apresentar reflexos matizados ou vestígios esbranquiçados (depósito de minerais), lave-a com vinagre branco.

Para limpar o interior da cuba em alumínio com revestimento antiaderente:

- Para prolongar a vida útil do produto, aconselhamos a lavá-lo à mão.
- Lave com água quente, detergente da loiça e uma esponja macia.
- Não utilize pó para arear nem esponjas abrasivas.
- Se deixou queimar um alimento, encha a cuba de água e deixe ficar de molho. Em seguida, lave-a com detergente para a loiça.

Para limpar o exterior da cuba:

- Lave com uma esponja e detergente da loiça.

Pode colocar a cuba em inox e o cesto de cozedura a vapor na máquina de lavar loiça.

Não coloque a cuba com revestimento antiaderente (consoante o modelo) na máquina de lavar loiça, porque as pastilhas detergentes contêm substâncias muito agressivas e corrosivas para as peças em alumínio.

A utilização intensiva da cuba com revestimento antiaderente (consoante o modelo) pode alterar ligeiramente a cor do revestimento (coloração amarela, manchas).

Para limpar a tampa:

- Lave a tampa com uma esponja e detergente da loiça.

Escorra a tampa na vertical para evacuar a água restante entre as partes de metal e plástico da tampa.

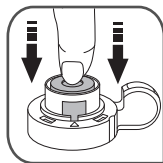
Para limpar a junta vedante da tampa:

- Após cada utilização, limpe a junta vedante (I) e o respetivo compartimento.
- Para voltar a colocar a junta vedante, consulte a fig. 15 e certifique-se de que esta passa bem por baixo de cada um dos encaixes da tampa.

Para limpar a válvula de funcionamento (A):

- Retire a válvula de funcionamento (A) (fig. 11).
- Limpe a válvula de funcionamento (A) em água corrente (fig. 16).
- Verifique a mobilidade: imagem ao lado.

Após ter retirado a válvula de funcionamento (A), a junta vedante (I) e o temporizador* (F), pode colocar a tampa na máquina de lavar loiça.



* consoante o modelo

Nunca lave a válvula de funcionamento (A), a junta vedante (I), o temporizador* (F), nem a cuba com revestimento antiaderente na máquina de lavar loiça.

Para limpar a conduta de saída do vapor (B), situado na tampa:

- Retire a válvula (A) (fig. 11).
- Verifique, à luz do dia, se a conduta de saída do vapor está desobstruída e apresenta uma forma redonda (fig. 13). Caso seja necessário, limpe a conduta utilizando um palito (fig. 17).

Para limpar a válvula de segurança (E):

- Limpe a zona da válvula de segurança situada no interior da tampa, passando-a por água.
- Verifique o seu funcionamento, fazendo força na esfera (com um cotonete sem o algodão) que deve estar móvel (fig. 18). Consultar a secção «Verificações obrigatórias antes de cada utilização».

Para limpar o temporizador* (F) :

- Utilize um pano limpo e seco.
- Não utilize solventes.
- Nunca passe o temporizador por água, nem o coloque na máquina de lavar loiça.

PT

Manutenção

Para substituir a junta vedante da panela de pressão:

- Substitua a junta vedante da panela de pressão anualmente ou se apresentar danos.
- Opte sempre por uma junta vedante de origem TEFAL, correspondente ao seu modelo (consultar a secção «Acessórios»).
- Para voltar a colocar a junta vedante, consulte a fig. 15 e certifique-se de que esta passa bem por baixo de cada um dos encaixes da tampa.

Para arrumar a panela de pressão:

- Coloque a tampa virada para cima sobre a cuba.
- O mecanismo de abertura/fecho da panela de pressão não necessita de manutenção especial para além da limpeza.

É importante que, após 10 anos de utilização, a panela de pressão seja verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.

Acessórios TEFAL

- Os acessórios da panela de pressão que se encontram à venda no mercado são os seguintes :

Acessórios		Referências:
Junta vedante	3/4/4,5/6 l: diâmetro externo da junta vedante: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 l: diâmetro externo da junta vedante: 27 cm	X1010007
Cesto de cozedura a vapor*	3/4,5/4/6 l: para a cuba, diâmetro 22 cm	792185
	5/7,5/9 l: para a cuba, diâmetro 24 cm	792654
Tripé* (L)		792691
Temporizador*		X1060007

- Para substituir peças ou proceder a reparações, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL, correspondentes ao seu modelo.

Características

Diâmetro do fundo da panela de pressão - referências

Capacidade	Ø Cuba	Ø Fundo	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo couleur	Clipso Minut'® Duo Gourmet	Material da cuba
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Inox
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	Inox
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Alum. revestido
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Inox
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Alum. revestido
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Inox
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	Inox
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	Inox
Set $\frac{5}{7,5}$ L	24 cm	14 cm	P46353		-	Inox
		18 cm				

Material da tampa: Inox

Informações normativas:

Pressão superior de funcionamento: 65 kPa

Pressão máxima de segurança: 120 kPa

Fontes de calor compatíveis

GÁS



ELETRICIDADE
(Placa em ferro fundido)



ELETRICIDADE
(Placa radiante ou de halógeno
em vitrocerâmica)



ELETRICIDADE
(Placa de indução
em vitrocerâmica)



ELETRICIDADE
(Placa com resistência
em espiral)



- A panela de pressão é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Sobre a placa elétrica, utilize uma placa de diâmetro igual ou inferior ao do fundo da panela de pressão.
- Sobre a placa vitrocerâmica, certifique-se de que o fundo da cuba está limpo.
- Sobre o gás, o alcance da chama não deve ultrapassar o diâmetro da cuba.
- Em todos os casos, deve certificar-se de que a panela de pressão está bem centrada.

PT

Garantia

- Em conformidade com os procedimentos descritos no manual de instruções, a **cuba em inox** da panela de pressão TEFAL tem **uma garantia de 10 anos** contra:
 - Qualquer defeito na estrutura metálica da cuba,
 - Qualquer degradação prematura do metal de base.
- **Os outros materiais da cuba, assim como todas as restantes peças da panela de pressão, têm garantia contra qualquer defeito de fabrico ou de material, durante o período de garantia definido pela legislação vigente no país de compra e a partir da data de compra.**
- **Esta garantia contratual é-lhe concedida mediante apresentação do talão de compra ou fatura com a data de aquisição da panela de pressão.**
- **A garantia exclui:**
 - Os riscos e a descoloração causados pelo desgaste no caso das cubas com revestimento antiaderente.
 - Os riscos associados ao contacto da tampa com a cuba com revestimento antiaderente.
 - As degradações consecutivas devido ao incumprimento de precauções importantes ou de uma utilização negligente, nomeadamente:
 - Pancadas, quedas, colocação no forno, etc.
 - Para poder beneficiar desta garantia terá de recorrer apenas aos Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL.
 - Ligue para o Centro de Contacto do Consumidor para saber o endereço do

Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL mais próximo de si.

Marcações regulamentares

Marcação	Localização
Marca comercial	Na tampa
Ano e lote de fabrico Referência do modelo Pressão máxima de segurança (PS) Pressão superior de funcionamento (PF)	Na tampa
Capacidade	No fundo externo da cuba
Morada do fabricante	No fundo externo da cuba


- **Proteção do ambiente em primeiro lugar!**



① O aparelho contém vários materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➡ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

A TEFAL responde às suas perguntas

Problemas	Recomendações
Caso fique difícil abrir ou fechar:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retire a junta e passe-a por água. ■ Volte a colocá-la na tampa sem limpar (fig. 19).
Não é possível fechar a tampa:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Certifique-se de que a pega da tampa está na posição vertical. ■ Verifique se a junta vedante está bem colocada (consultar secção «Limpeza e manutenção»). ■ Verifique se a tampa está bem colocada, como indicado na fig. 1. ■ Passe a junta por água e volte a colocá-la na tampa sem a secar (fig. 19), certificando-se de que a coloca bem sob os encaixes da tampa (fig. 15).
A panela de pressão aqueceu, sob pressão, sem líquido no interior:	Leve a panela de pressão a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL para análise.
O pino de segurança emite ruído e fumo:	Funcionamento normal nos primeiros minutos: tal permite a libertação do ar antes da cozedura.
O pino de segurança não sobe e não é libertado vapor pela válvula durante a cozedura:	<p>Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, verifique se:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A fonte de calor está suficientemente elevada, caso contrário aumente-a. - A quantidade de líquido na cuba é suficiente. - A válvula de funcionamento (A) está posicionada na . - A panela de pressão está bem fechada. - A junta vedante ou o rebordo da cuba não apresentam danos. - A junta vedante está bem colocada.
O pino de segurança está para cima, mas não é libertado vapor pela válvula durante a cozedura:	<p>Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o fenómeno persistir, encha o lava loiça com água fria e mergulhe o fundo da panela de pressão até que o pino de segurança (D) desça.</p> <p>Limpe a válvula de funcionamento (A) (fig. 16) e a conduta de saída do vapor (fig. 17) e verifique se a esfera da válvula de segurança cede facilmente à pressão (fig. 18).</p>

PT


Problemas	Recomendações
Se há fuga de vapor em redor da tampa e o pino de segurança estiver em baixo, verifique:	A tampa está bem fechada. A junta da vedação está bem colocada na tampa. A junta está em bom estado (se necessário, substitua-a). A tampa, a junta vedante e o respetivo compartimento na tampa estão limpos. O bom estado do rebordo da cuba.
Não é possível abrir a tampa:	Verifique se o pino de segurança (D) está descido. Caso contrário, efetue a descompressão: Encha o lava loiça com água fria e mergulhe o fundo da panela de pressão até que o pino de segurança desça. Nunca toque no pino de segurança (D) . Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição  .
Os alimentos não estão cozidos ou estão queimados. Verifique:	O tempo de cozedura. A potência da fonte de calor. O posicionamento correto da válvula de funcionamento (A) . A quantidade de líquido.
Alimentos queimados na panela de pressão:	Deixe a cuba de molho durante algum tempo, antes de a lavar. Nunca utilize lixívia nem produtos à base de cloro.
Se um dos sistemas de segurança for ativado:	Desligue a fonte de calor. Deixe arrefecer a panela de pressão sem a manusear. Aguarde que o pino de segurança esteja descido e abra. Verifique e limpe a válvula de funcionamento (A) , a conduta de saída do vapor, a válvula de segurança e a junta vedante. Certifique-se de que as condições de enchimento são respeitadas. Se a anomalia persistir, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL para análise.
Aparecimento de vestígios de oxidação:	A utilização de aço inoxidável de alto desempenho não impede o aparecimento de oxidação em casos extremos. Se notar vestígios de oxidação, elimine-os esfregando com uma esponja abrasiva antes de voltar a utilizar a panela de pressão.

TABELA DE COZEDURA

Vegetal

VEGETAIS (FRESCOS)		
	Abóbora, cortada em pedaços (3 a 5 cm) 600 g (vapor)	13 a 18 minutos
	Acelga, cortada (2cm) 700 g (vapor)	15 a 17 minutos
	Aipo, cortado (imersão) 600 g	7 a 9 minutos
	Alcachofras, 2 inteiras, 600g cada (imersão)	30 a 35 minutos
	Alho-francês, inteiro e branco 650 g (vapor)	9 a 11 minutos
	Batatas cortadas ao meio (950 g) (vapor)	20 a 25 minutos (de acordo com o tamanho)
	Beringelas, descascadas e fatiadas (3mm), 850g (vapor)	10 a 12 minutos
	Beterraba, vermelha, cortada em quartos (imersão)	20 a 25 minutos (de acordo com o tamanho)
	Brócolos 600 g (vapor)	9 a 11 minutos
	Cebolas de conserva (vapor)	7 a 8 minutos
	Cenouras cortadas às rodelas (3 mm) 600 g	17 a 19 minutos
	Cogumelos, fatiados 800 g (imersão)	4 a 5 minutos
	Couve, cortada e verde, 500 g (imersão)	5 a 6 minutos
	Couve-de-bruxelas (vapor)	10 a 12 minutos
	Couve-flor 600 g (vapor)	10 a 12 minutos
	Curgete às fatias (3 mm) 600 g (vapor)	12 a 15 minutos
	Endívias cortadas ao meio (900 g) (vapor)	14 a 16 minutos
	Ervilhas (vapor)	6 a 8 minutos
	Ervilhas secas 250 g (imersão)	18 a 20 minutos
	Espargos, brancos (vapor)	5 a 6 minutos
	Espinafres (vapor)	3 a 4 minutos
	Feijão branco pequeno, seco 250 g (imersão)	35 a 40 minutos
	Feijão verde fino (600 g) (vapor)	10 a 12 minutos
	Funcho cortado às tiras (600 g) (vapor)	6 a 9 minutos
	Lentilhas, verdes 250 g (imersão)	14 a 16 minutos
	Nabos, aos quadrados (500 g) (vapor)	14 a 16 minutos
	Pimentos cortados ao meio (550 g) (vapor)	14 a 16 minutos

VAPOR

Ingrediente no cesto para cozer a vapor e 750 ml de água no fundo da panela de pressão.



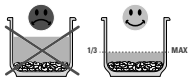
IMERSÃO

Ingrediente na água e sem o cesto.

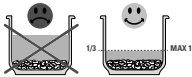
LEGUMINOSAS

IMERSÃO

Sem o cesto.



Arroz

IMERSÃO Sem o cesto. 		QUANTIDADE DE ÁGUA	QUANTIDADE DE ARROZ	TEMPO DE COZEDURA
	2 PESSOAS	400 ml / 2 copos	150 g / 1 copo	7 a 8 minutos
	4 PESSOAS	500 ml / 2,5 copos	250 g / 2 copos	
	6 PESSOAS	700 ml / 3,5 copos	375 g / 3 copos	

Carne - Peixe

	FRESCO	CONGELADO
Bifes de atum: 4 (0,7 kg)	5 a 6 minutos	7 a 9 minutos
Codorniz: 4	9 a 10 minutos	18 a 20 minutos
Coelho (1,5 kg aos pedaços)	8 a 9 minutos	20 a 23 minutos
Filé-mignon de vitela: 0,7 kg	17 a 21 minutos	33 a 38 minutos
Filetes de tamboril (1 kg) em pedaços de 75 g	5 a 6 minutos	7 a 8 minutos
Frango (1,35 kg)	23 a 25 minutos	1 h a 1 h10 minutos
Franguinho: 2 (1.3 kg)	23 a 25 minutos	40 a 45 minutos
Lombinho de porco: 2 peças com 350 g	13 a 15 minutos	26 a 29 minutos
Lombo de porco (0,8 kg, 8 – 10 cm diâmetro)	30 a 35 minutos	1 h05 a 1 h15
Lombo de vitela (0,8 kg, 5 – 7 cm diâmetro)	17 a 19 minutos	37 a 40 minutos
Pá de borrego: 2 (0,95 kg)	40 a 45 mins	1 h05 a 1 h15
Pato (1,8 kg)	45 a 47 minutos	50 a 55 minutos
Postas de salmão: 4 (0,8 kg)	5 a 6 minutos	7 a 8 minutos
Rolinhos de vitela: 4	10 a 12 minutos	x
Rosbife (1 kg, 8 – 11 cm diâmetro)	30 a 35 minutos	45 a 50 minutos

Nota: Para modelos de 5 litros e abaixo assegurar que os lombos de carne e as aves não ultrapassam a marca no interior da panela. Escolha peças do lombo e de aves com 8 cm ou menos de altura.

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs alle anvisningerne inden trykkogeren tages i brug, og følg altid anvisningerne i "Brugervejledningen".

Der kan opstå skader, hvis apparatet bruges forkert.

Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser:

- direktiv om trykbærende udstyr
- materialer i kontakt med næringsmidler
- miljø.

PÅKRÆVET KONTROL INDEN BRUG	KONTROLLÉR <ul style="list-style-type: none">■ at dampudgangen ikke er stoppet til, ved at kigge gennem hullet op mod lyset - fig. 13.■ at kuglen i sikkerhedsventilen kan bevæge sig frit - fig. 18.■ at lågpakningen sidder rigtigt under alle hakkene i låget - fig. 15.■ at grydens håndtag er fastgjort ordentligt. Grydens håndtag er vigtige dele for sikkerheden. Udskift dem aldrig selv.
OVERHOLD ALTID FØLGENDE REGLER FOR MAKSIMUM OG MINIMUM FYLDNING	<ul style="list-style-type: none">■ Brug aldrig trykkogeren uden væske, ellers kan den tage alvorligt skade. Sørg for, at der altid er tilstrækkeligt med væske under tilberedningen.■ Minimum 25 cl - fig. 4.■ Maksimum 2/3 af grydens højde, mærke MAX 2 - fig. 5.■ Ved dampning må fødevarerne i dampindsatsen ikke være i kontakt med vandet - fig. 6 og 7.■ Maksimum 1/3 (MAX 1) ved klæbrige madvarer, som svulmer op og/eller skummer under tilberedningen, såsom ris, bælgfrugter, dehydrerede grøntsager eller kompoter, græskar, squash, gulerødder, kartofler, fiskefiletter og lignende...■ Fødevarerne i dampindsatsen må ikke overstige grydens mærke MAX 2.

DA

**INDEN OG
UNDER
TILBEREDNING**

- Lad ikke børn komme i nærheden af trykkogeren, når den er i brug.
- Trykkogeren koger under tryk. Forkert brug kan medføre skoldning. Kontrollér, at trykkogeren er forsvarlig lukket, før den sættes over varmen (se afsnittet "Lukning").
- Under tilberedningen kontrolleres, at ventilen stadig hvisler. Hvis der ikke kommer nok damp ud, skal trykket bringes ned, inden apparatet åbnes for at kontrollere, om der er tilstrækkelig med væske, og at dampudgangen ikke er stoppet til. Hvis der efter denne kontrol stadig ikke kommer damp ud, skrues lidt op for varmen.
- Kog ikke fødevarer, som kan stoppe sikkerhedskomponenterne til:
 - blåbær, tyttebær
 - perlegryn
 - havregryn
 - gule ærter
 - pasta (makaroni, spaghetti)
 - rabarber
 - ribs, stikkelsbær.
- Lav aldrig retter, der indeholder animalsk mælk, i trykkogeren.
- Brug ikke groft salt i en trykkoger i rustfrit stål, men kun fint salt, som tilsættes til sidst. Derved undgås grubedannelser i bunden af trykkogeren.
- Brug ikke trykkogeren til friturestegning under tryk med olie.
- Brug ikke trykkogeren til andre formål end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren må ikke sættes i en varm ovn.
- Læg aldrig aluminiumsfolie, som ikke fastholdes i en form, i trykkogeren.
- Læg aldrig plastfolie i trykkogeren.
- Alkoholdampe er brandfarlige. Lad retten koge i 2 minutter, inden låget sættes på. Hold trykkogeren under opsyn, når du tilbereder retter, der indeholder alkohol.
- Brug compatible varmekilder i overensstemmelse med brugsanvisningerne.

**EFTER
AFSLUTTET
TILBEREDNING**

...

- For modeller med en non-stick-belægning: Brug aldrig piskeris, skarpe eller andre metalredskaber. Rengør aldrig redskaberne ved at trykke dem mod grydens kant, da det kan beskadige den og forårsage lækager.
- Drej driftsventilen (**A**) gradvist, og lad dampen og trykket slippe ud lidt efter lidt, og slut ud for piktogrammet ☞ - fig. 10. Hvis der observeres et anormalt sprøjt, når trykket tages af dampen, skal driftsventilen (**A**) straks sættes på "Trykkoger"-positionen og derefter skal apparatet stilles under den kolde hane for hurtig dekompression - fig. 14.
- Hvis sikkerhedsstiften (**D**) ikke går ned, skal trykkogeren stilles under den kolde hane - fig. 14.
- Forsøg aldrig at tvinge denne sikkerhedsstift.
- Efter tilberedning af kød med skind på overfladen (f.eks. oksetunge), som risikerer at svulme op på grund af trykket, må der ikke prikkes hul, så længe skindet er svulmet op, da der er risiko for at blive skoldet. Det anbefales at prikke kødet inden tilberedning.
- Klæbrige madvarer, som svulmer op og/eller skummer under tilberedningen, såsom ris, bælgfrugter, dehydrerede grøntsager, kompoter, græskar, squash, gulerødder, kartofler, fiskefiletter og lignende... Lad først trykkogeren køle af i et par minutter og sæt den derefter til afkøling under den kolde hane. Efter at have undersøgt om driftsventilen har sænket sig, bør du altid ryste trykkogeren lidt, inden den åbnes, for at undgå eventuelle skoldende dampbobler. Dette er særligt vigtigt, når dampen frigøres hurtigt og efter en afkøling under vandhanen.
- Vær meget forsigtig, når du flytter trykkogeren, mens den er under tryk. Rør aldrig de varme flader, kun håndtag og knapper. Brug eventuelt grydelapper/handsker.
- Til supper anbefales en hurtig dekompression under den kolde hane (se afsnittet "Efter tilberedning i funktion 'Trykkoger'").
- Se efter, at ventilen er i position for dekompression, inden trykkogeren åbnes. Sikkerhedsstiften (**D**) skal være i bundstilling.
- Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang. Kontrollér, at det indre tryk er faldet. Sikkerhedsstiften (**D**) skal være i bundstilling (se afsnittet "Sikkerhedsanordninger").

VEDLIGEHOVELSE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hvis der viser sig skader eller revner på dele af trykkogeren, må den under ingen omstændigheder åbnes, hvis den er lukket. Vent, til den er kølet helt af, inden den flyttes. Lad være med at bruge den, og aflevér den på et autoriseret TEFAL-serviceværksted til reparation. ■ Rør ikke ved sikkerhedsanordningerne ud over almindelig rengøring og vedligeholdelse. ■ Anvend udelukkende originale TEFAL-dele, som passer til din model. I særdeleshed må der kun anvendes gryde og låg fra TEFAL. ■ Brug ikke trykkogeren til at opbevare syreholdige eller salte madvarer før eller efter tilberedning, da der er risiko for at ødelægge gryden. ■ Vask og skyl trykkogeren straks efter brug. ■ Vask aldrig driftsventilen (A), pakningen (I), minuturet* (F) eller en gryde med non-stick-belægning i opvaskemaskine. ■ Skyl aldrig minuturet (F) med vand. ■ Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler, som kan forringe det rustfrie ståls egenskaber. ■ Læg aldrig låget i blød i vand. ■ Skift pakningen en gang om året eller omgående, hvis den er beskadiget. ■ Det er meget vigtigt at få trykkogeren eftersat af et autoriseret TEFAL-serviceværksted efter 10 års brug. ■ Når trykkogeren stilles væk, lægges låget omvendt på for at undgå, at lågpakningen slides for hurtigt.
-----------------------	--

GEM DISSE ANVISNINGER

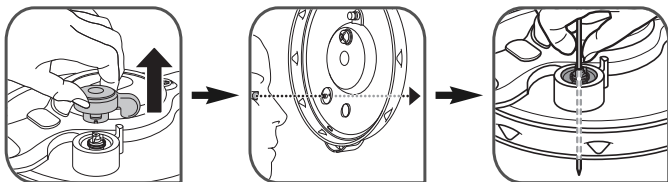
Komponenter (se Oversigtstegning) _____

- | | | | |
|----|--|-------|---------------------------|
| A. | Driftsventil | H. | Låg |
| B. | Dampudgang | I. | Pakning |
| C. | Ventilens positionsindikator | J. | Dampindsats* |
| D. | Sikkerhedsstift (se afsnittet "Sikkerhedsanordninger") | K./L. | Stativ til dampindsats* |
| E. | Sikkerhedsventil | M. | Grydehåndtag* |
| F. | Minutur* | N. | Mærker for maks. fyldning |
| G. | Låghåndtag | O. | Gryde |

Påkrævet kontrol inden brug _____

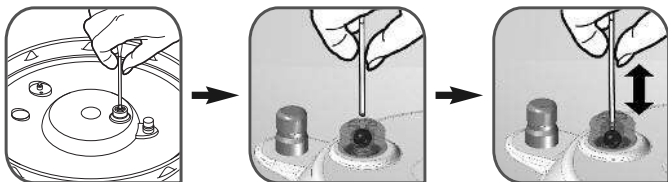
DA

Kontrol af driftsventil



- Sørg for, at driftsventilens udløb ikke er stoppet til (se afsnittet om "Aftagning og påsætning af driftsventil").

Kontrol af sikkerhedsventil



- Kontrollér, at kuglen i sikkerhedsventilen kan bevæge sig frit (brug gerne en vatpind til at undersøge dette).

* afhængig af modellen

Brug



Tilberedning
i funktion Trykkoger



Tilberedning i funktion
Almindelig gryde*



Dekompression

Åbning

- Vip låghåndtaget fra vandret - fig. 3 til lodret stilling. Låget kan drejes rundt.
- Tag låget af.
- Hvis det er svært at åbne trykkogeren, bør pakningen skylles med vand og derefter sættes på plads igen i låget i våd tilstand - fig. 19. Sørg for, at den sidder godt fast i lågets hak – fig. 15.

Lukning

- Kontrollér, at låghåndtaget er i lodret stilling.
- Sæt låget på gryden som vist på - fig. 1, så plastdelen sidder ud for grydehåndtagene.
- Vip låghåndtaget ned fra lodret til vandret stilling - fig. 2.
- Låget drejer rundt.


Hvis du ikke kan lukke låget:

- Kontrollér, om pakningen og låget sidder rigtigt.
- Hvis det er svært at lukke trykkogeren, bør pakningen skylles med vand og derefter sættes på plads igen i låget i våd tilstand - fig. 19. Sørg for, at den sidder godt fast i lågets hak – fig. 15.

Første ibrugtagning

- På modeller med non-stick-belægning vaskes og smøres hele den indvendige belægningsflade let med stegeolie.

Afhængigt af model:

- Stil stativet* (L) til dampindsatsen* (J) i bunden af gryden.
- Sæt dampindsatsen* (J) på stativet* (K) og lad det hele stå.
- i bunden af gryden. Fyld gryden (O) 2/3 med vand eller op til mærket MAX 2 - fig. 5.
- Luk trykkogeren.
- Sæt piktogrammet  på driftsventilen (A) ud for ventilens positionsindikator (C) - fig. 9.
- Sæt trykkogeren over varmen, og indstil varmekilden til maksimal effekt.



- Skru ned for varmen, så snart dampen begynder at slippe ud af ventilen, og sæt et stopur til 20 minutter.
- Sluk for varmekilden, når de 20 minutter er gået.
- Sæt piktogrammet ☹️ på driftsventilen (A) ud for ventilens positionsindikator (C).
- Når sikkerhedsstiften (D) går ned igen, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Åbn trykkogeren - fig. 3.
- Vask den med opvaskemiddel.

Minimum og maksimum fyldning

- Minimum 25 cl (2 glas) - fig. 4.
- Maksimum 2/3 af grydens højde, mærke MAX 2 - fig. 5.
- Brug ikke groft salt i trykkogeren, men kun fint salt, som tilsættes til sidst.

Visse madvarer:

- Ved klæbrige madvarer, som svulmer op og/eller skummer under tilberedningen, såsom ris, bælgfrugter, dehydrerede grøntsager, kompoter, græskar, squash, gulerødder, kartofler, fiskefiletter og lignende, må trykkogeren ikke fyldes mere end til 1/3 (MAX 1) af kapaciteten. Lad først trykkogeren køle af i et par minutter og sæt den derefter til afkøling under den kolde hane. Efter at have undersøgt om driftsventilen har sænket sig, bør du altid ryste trykkogeren lidt, inden den åbnes, for at undgå eventuelle skoldende dampbobler. Dette er særligt vigtigt, når dampen frigøres hurtigt og efter en afkøling under vandhanen. Til supper anbefales en hurtig dekompression under den kolde hane (se afsnittet "Efter tilberedning i funktionen 'Trykkoger'").



Brug af dampindsats*

- Hæld 75 cl vand i bunden af gryden (O).

Afhængigt af model:

- Stil stativet* (L) til dampindsatsen* (J) i bunden af gryden.
- Sæt dampindsatsen* (J) på stativet* (K) og lad det hele stå i bunden af gryden.



* afhængigt af modellen

- Ved dampning må fødevarerne i dampindsatsen ikke være i kontakt med vandet - fig. 6 og 7.

Fødevarerne i dampindsatsen* må ikke overstige mærket MAX 2.

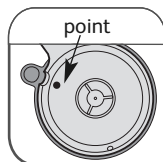
Aftagning og påsætning af driftsventil (A) _____

Aftagning af driftsventil (A):

- Sæt rillen ud for driftsventilens positionsindikator (C) ved at trykke på driftsventilringen (A).
- Tag den af - fig. 11.

Påsætning af driftsventil:

- Sæt driftsventilen (A) – fig.8 - på, så ventilens rille flugter med Positionsindikatoren (C) som vist overfor.




- Tryk driftsventilen (A) ned, så den går ned over stiften i dampudgangen.
- Tryk på driftsventilens (A) piktogram og drej rundt.



Minutur* _____

Brug aldrig minuturet sammen med "Almindelig gryde"-funktionen.

Minuturet skal sikre gode tilberedningsresultater og en bedre regulering af energiforbruget. Det tæller automatisk tilberedningstiden ned, så snart temperaturen for tilberedning i funktion "Trykkoger" er oparbejdet .

For at fungere skal minuturet hægtes på trykkogeren.

Under tilberedningen skal du kontrollere, at driftsventilen (A) hviler jævnlgt. Hvis der ikke er damp nok, skrues lidt op for varmen, og hvis der er for meget damp, skrues ned.

1 Minuturet tændes ved tryk på knappen.



2 Programmér tilberedningstiden (i minutter).

- Hvis du har valgt en forkert tilberedningstid, ventes 4 sek., indtil flammerne ikke blinker længere, og derefter trykkes langvarigt på nulstillingsknappen.



3 Start varmekilden på maksimal effekt.



4 Så snart trykkogeren kommer op på tilberedningstemperaturen, ringer minuturet, og nedtællingen af tilberedningstiden starter (tallene blinker).

Skru ned for varmen.



5 Når tilberedningstiden er udløbet, ringer minuturet.

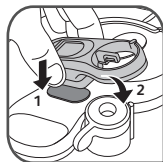
- Tryk på knappen for at få minuturet til at holde op med at ringe.
- Sluk for varmen.




Minuturet nulstilles og slukker efter et langvarigt tryk på knappen.

Påsætning og aftagning af minutur*

- Minuturet* (F) sættes - fig. 12 - på modulet med "tasteenden" først, og derefter trykkes det ned og hæftes fast i den modsatte ende.
- Ved aftagning trækkes minuturet* (F) op og fjernes.



Udskiftning af batteri i minutur*

- Minutrets batteri er et knapcellebatteri type CR2032.
- Hvis symbolet  fremkommer, eller hvis der slet ikke vises noget, skal batteriet skiftes.

* afhængig af modellen

- Batteriets levetid afhænger af, hvor ofte minuturet bruges.
- Minuturets batteri indeholder dimethoxyethan CAS nr. 110-71-4. Det overholder EU-bestemmelserne. Af hensyn til din egen sikkerhed og miljøet: Åbn ikke batteriet, udsæt det ikke for høje temperaturer, bortkast det ikke med husholdningsaffald, men aflever det på et indsamlingssted for brugte batterier.



- Ikke genopladelige batterier må ikke genoplades.
- Bland aldrig forskellige typer batterier eller nye og brugte batterier.
- Vær opmærksom på den rigtige polaritet, når batterierne sættes i.
- Flade batterier skal fjernes fra apparatet og bortskaffes på en forsvarlig måde.
- Tag batterierne ud, hvis apparatet ikke skal bruges i en længere periode.
- Undgå at kortslutte kontakterne.
- Bør bruges på et fladt underlag.
- Åbn batteridækslet med en mønt (se tegning til højre), og tag minuturets batteri ud.
- Skift batteriet.
- Sæt pakningen på plads igen i lejet.
- Sæt batteridækslets halvmåne ☾ ud for minuturets halvmåne ☽.
- Drej batteridækslet forsigtigt, tryk samtidig let ned, og sæt batteridækslets halvmåne ☾ ud for minuturets måne ●.
- Komponenterne skal ligge på en jævn flade for at sikre, at batteridækslet kommer til at sidde helt vandret.
- Pres ikke batteridækslet, når du lukker det. Forsøg ikke at dreje det ud over endestoppene.
- Hvis minuturet bliver væk, kan du købe et nyt i alle vores autoriserede TEFAL-servicecentre.



Skyl aldrig minuturet* med vand, og vask det aldrig i opvaskemaskine.

Brug aldrig minuturet sammen med "Almindelig gryde"-funktionen.

Inden tilberedning


- Hver gang dampkogeren skal bruges, tages driftsventilen (A) - fig. 11 af, og dampudgangen (B) kontrolleres for tilstopning ved at kigge gennem hullet op mod lyset - fig. 13.
- Se efter, om sikkerhedsventilen kan bevæge sig frit (se afsnittene "Rengøring" og "Påkrævet kontrol inden brug") - fig. 18.

- Tilsæt ingredienserne og væske.
- Luk trykkogeren - fig. 2.
- Hvis det er svært at lukke trykkogeren, bør pakningen skylles med vand og derefter sættes på plads igen i låget i våd tilstand - fig. 19. Sørg for, at den sidder godt fast i lågets hak – fig. 15.
- Sæt driftsventilen på (A) - fig. 8.



Tilberedning i funktion "Trykkoger"

DA


- Drej driftsventilen (A) til position for tilberedning i funktion "Trykkoger"  - fig. 9.
- Kontrollér, at trykkogeren er forsvarlig lukket - fig. 2, før den sættes over varmen.
- Sæt trykkogeren over varmen, og indstil varmekilden til maksimal effekt.
- På modeller med minutur*: Programmér den tilberedningstid, der er anført i opskriften (se afsnittet "Brug af minutur").
- De klappende lyde og dampen, som kommer fra sikkerhedsstiften, er helt normale, når luften lukkes ud, inden kogeprocessen starter.

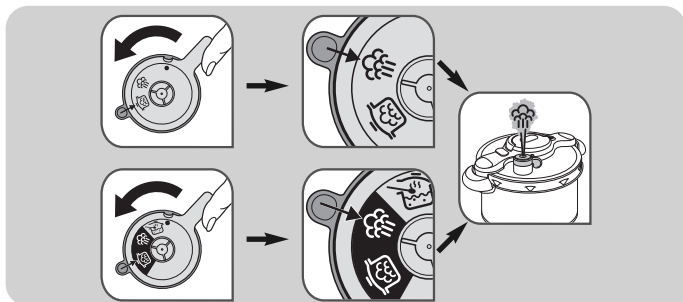
Under tilberedning i funktion "Trykkoger" _____

- Så snart driftsventilen (A) slipper damp ud konstant og afgiver en uafbrudt fløjtelyd, skrues ned for varmekilden.
- Sæt et stopur til den tid, som er angivet i opskriften.
- Under tilberedningen skal du kontrollere, at ventilen hvisler jævnlige. Hvis der ikke slipper damp nok ud, skrues lidt op for varmen, og hvis der er for meget damp, skrues ned.

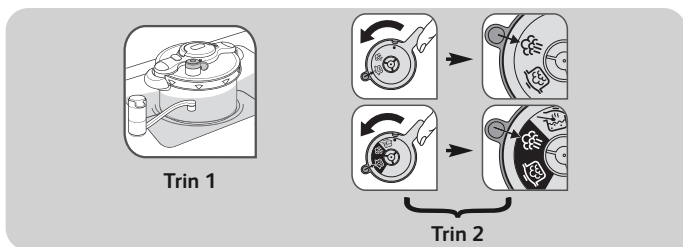
Efter tilberedning i funktion "Trykkoger" _____

Trykaflastning af damp:

- Når varmekilden er slukket, har du to muligheder:
- **Gradvis dekompression:** Drej driftsventilen (A) gradvist, til den sidder ud for piktogrammet  - fig. 10.



- **Hurtig dekompresion under koldt vand:** Hurtig dekompresion under koldt vand: Sæt trykkogeren under den kolde hane, indtil sikkerhedsstiften (D) går ned - fig. 14. Når sikkerhedsstiften (D) går ned igen, er trykkogeren ikke længere under tryk. Drej driftsventilen (A) til position ☁.



- Du kan nu åbne trykkogeren - fig. 3.
- Hvis det er svært at åbne trykkogeren, bør pakningen skylles med vand og derefter sættes på plads igen i låget i våd tilstand - fig. 19. Sørg for, at den sidder godt fast i lågets hak - fig. 15.

Hvis der observeres et anormalt sprøjt, når trykket tages af dampen, skal driftsventilen (A) straks sættes på positionen "Trykkoger" ☁, og derefter skal apparatet stilles under den kolde hane for hurtig dekompresion.


Hvis sikkerhedsstiften (D) ikke går ned, skal trykkogeren stilles under den kolde hane, indtil sikkerhedsstiften falder - fig. 14.

Forsøg aldrig at tvinge sikkerhedsstiften.

- Ved klæbrige madvarer, som svulmer op og/eller skummer under tilberedningen, såsom ris, bælgrugter, dehydrerede grøntsager, kompot, græskar, squash, gulerødder, kartofler, fiskefiletter og lignende, må trykkogeren ikke fyldes mere end til 1/3 (MAX 1) af kapaciteten. Lad først trykkogeren køle af i et par minutter og sæt den derefter til afkøling under den kolde hane. Efter at have undersøgt om driftsventilen har sænket sig, bør du altid ryste trykkogeren lidt, inden den åbnes, for at undgå eventuelle skoldende dampbobler. Dette er særligt vigtigt, når dampen frigøres hurtigt og efter en afkøling under vandhanen. Til supper anbefales en hurtig dekompression under den kolde hane (se afsnittet "Efter tilberedning i funktionen "Trykkoger"").



Tilberedning i funktion "Almindelig gryde"*

- Drej driftsventilen (A) til position for tilberedning i funktion "Almindelig gryde" . For at gøre dette skal du bruge tilstrækkelig kraft for at passere hakket ved dekomprimeringspositionen.
- Kontrollér, at trykkogeren er forsvarligt lukket - fig. 2, før den sættes over varmen.
- Sæt trykkogeren over varmen, og indstil varmekilden til **lav effekt**.
- Sæt et stopur til den tid, som er angivet i opskriften.
- I funktion "Almindelig gryde" kan trykkogeren åbnes når som helst for at røre ingredienserne sammen, overvåge tilberedningsgraden eller tilsætte ingredienser.
- Hvis det er svært at åbne trykkogeren, bør pakningen skylles med vand og derefter sættes på plads igen i låget i våd tilstand - fig. 19. Sørg for, at den sidder godt fast i lågets hak – fig. 15.
- Hvis varmen er for stærk, kan trykkogeren blive låst (sikkerhedsstiften (D) går op og forhindrer åbning), og låghåndtaget kan ikke bevæges eller åbner ikke trykkogeren. I så fald skrues ned eller slukkes for varmen. **Hvis de elektriske kogeplader er i støbejern, tages trykkogeren helt af varmen.**
- Brug aldrig skarpe genstande, piskeris af metal eller andre redskaber af metal i modeller med en non-stick-belægning. Slå ikke dråber af redskaberne på grydekanten, ellers kan den blive ødelagt og gryden blive utæt.
- Varm aldrig fedtstoffer op til forkulningstemperatur. Stegeos fra



* afhængig af modellen

tilberedningen kan være farlig for dyr med et følsomt åndedrætssystem, såsom fugle. Fugleejere skal sørge for at holde dem på afstand fra køkkenet.

Sikkerhedsanordninger

Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

■ Sikkerhed ved lukning:

- Hvis låget ikke sidder rigtigt, eller hvis du glemmer at vippe låghåndtaget ned, slipper der damp ud rundt langs trykkogerenes kant ved sikkerhedsstiften (D) og den kan ikke oparbejde et tryk.

■ Sikkerhed ved åbning:

- Hvis der er tryk i trykkogeren, er sikkerhedsstiften (D) i topstilling, og låghåndtaget for åbning/lukning (G) må ikke bevæges.

- Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang.

- **Forsøg især aldrig at tvinge sikkerhedsstiften (D).**

- Se efter, om sikkerhedsstiften (D) er i bundstilling for at være sikker på, at det indre tryk er faldet.

- Grydens håndtag er vigtige dele for sikkerheden. Udskift dem aldrig selv. Brug aldrig andre typer håndtag.

- Hvis du har sat låghåndtaget for åbning/lukning (G) i lodret stilling, mens der stadig er tryk i trykkogeren, kan den ikke åbnes. Denne funktion er en ekstra sikkerhed.

- Sæt låghåndtaget tilbage i vandret stilling, og vent til sikkerhedsstiften (D) sidder i bundstilling.

■ To sikkerhedsanordninger beskytter mod overtryk:

- Den første sikkerhedsanordning er sikkerhedsventilen (E), som aflaster trykket - fig. 20.

- Den anden sikkerhedsanordning er pakningen, som lader dampen slippe ud ved låget - fig. 20.

Hvis en af sikkerhedsanordningerne til beskyttelse mod overtryk aktiveres:

■ Sluk for varmen.

■ Lad trykkogeren køle helt af.

■ Tag låget af.

■ Kontrollér og rens driftsventilen (A), dampudgangen (B), sikkerhedsventilen (E) og pakningen (I) - fig. 16, 17 og 18. Se afsnittene "Rengøring" og "Påkrævet kontrol inden brug".

■ Hvis trykkogeren efter disse kontroller og rengøring lækker eller ikke fungerer længere, skal den sendes tilbage til et autoriseret TEFAL-serviceværksted.

Anbefalinger for brug

- 1 - Dampen er meget varm, når den kommer ud af driftsventilen. Pas på dampstråler.
- 2 - Når sikkerhedsstiften går op, kan trykkogeren ikke åbnes.
- 3 - Som alle andre apparater til madlavning skal trykkogeren holdes under opsyn, hvis den bruges, når der er børn i nærheden.
- 4 - Brug begge grydehåndtag til at flytte trykkogeren.
- 5 - Lad ikke madvarer blive liggende i trykkogeren. Brug ikke låghåndtaget til at bære trykkogeren.
- 6 - Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler, som kan forringe det rustfrie ståls egenskaber.
- 7 - Læg aldrig låget i blød i vand.
- 8 - Skift pakningen hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- 9 - Trykkogeren må kun rengøres, når den er afkølet og tom.
- 10 - Det er meget vigtigt at få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL-serviceværksted efter 10 års brug.

DA

Rengøring

Følg anbefalingerne for rengøring og vedligeholdelse, hver gang trykkogeren har været brugt for at sikre, at den fortsat kan fungere korrekt.

Det brune skær og ridserne, som kan fremkomme efter længere tids brug, har ingen betydning.

Det er normalt, at den udvendige belægning (afhængig af model) bliver slidt på grund af kontakten mellem låget og gryden.

Trykkogere med non-stick-belægning (afhængig af model): Mindre ridser og spor af slid kan opstå i tidens løb, men forringer ikke non-stick-belægningens effektivitet.

- Vask trykkogeren med lunkent vand og opvaskemiddel, hver gang den har været brugt. Anvend samme fremgangsmåde for dampindsatsen*.
- Der må ikke anvendes klorvand eller klorholdige rengøringsmidler.
- Gryden må ikke overopvarmes, når den er tom.

Indvendig rengøring af gryder i rustfrit stål:

- Vask med skuresvamp og opvaskemiddel.
- Hvis der er skinnende pletter indvendig i en gryde af rustfrit stål, rengøres den med eddike.

* afhængig af modellen

Indvendig rengøring af gryder i aluminium med non-stick-belægning:

- For at forlænge produktets levetid anbefales opvask i hånden.
- Vask med varmt vand, opvaskemiddel og en blød svamp.
- Brug ikke skurepulver eller skuresvamp.
- Hvis madvarerne er brændt på, sættes gryden i blød med varmt vand. Vask den derefter med opvaskemiddel.

Udvendig rengøring af gryden:

- Vask med en svamp og opvaskemiddel.

En rustfri gryde og dampindsatsen kan vaskes i opvaskemaskine.

Vask ikke en gryde med non-stick-belægning (afhængig af model) i opvaskemaskine, da opvaskemidler i tabs indeholder meget stærke stoffer, som virker ætsende på aluminiumspartierne.

Ved intensiv anvendelse af en gryde med non-stick-belægning (afhængig af model) kan belægningen blive lettere misfarvet (gulnet, plettet).

Rengøring af låg:

- Vask låget med en svamp og opvaskemiddel.

Hold låget lodret for at lade eventuelt resterende vand mellem lågets metal- og plastdele løbe ud.

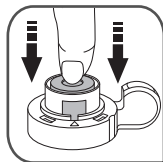
Rengøring af lågpakning:

- Efter hver brug skal pakningen (I) og dens leje rengøres.
- Sæt pakningen på igen som vist - fig. 15, og sørg for, at den sidder rigtigt under alle hakkene i låget.

Rengøring af driftsventil (A):

- Tag driftsventilen af (A) - fig. 11.
- Vask driftsventilen (A) under vandhanen - fig. 16.
- Kontrollér, om den kan bevæge sig frit, se tegning til højre.

Når driftsventilen (A), pakningen (I) og minuturet* (F) er taget af, kan låget vaskes i opvaskemaskine.



Vask aldrig driftsventilen (A), pakningen (I), minuturet* (F) eller en gryde med non-stick-belægning i opvaskemaskine.

Rengøring af dampudgang (B) på låget:

- Tag ventilen af (A) - fig. 11.
- Se efter, at dampudgangen er rund, og at den ikke er tilstoppet, ved at holde låget op mod lyset og kigge gennem hullet - fig. 13. Rens den eventuelt med en tandstikker - fig. 17, og skyl den.

Rengøring af sikkerhedsventil (E):

- Rengør den del af sikkerhedsventilen, som sidder på lågets inderside, ved at holde låget under rindende vand.
- Kontrollér, at den fungerer korrekt ved at trykke hårdt (med en vatpind uden vat) på kuglen, som skal kunne bevæge sig frit - fig. 18. Se afsnittet "Påkrævet kontrol inden brug".

Rengøring af minutur* (F):

- Brug en ren, tør klud.
- Brug ikke opløsningsmidler.
- Skyl aldrig minuturet* med vand, og vask det aldrig i opvaskemaskine.

DA

Vedligeholdelse

Udskiftning af trykkogerens pakning:

- Skift trykkogerens pakning hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- Anvend altid en original TEFAL-pakning, som passer til din model (se afsnittet "Tilbehør").
- Sæt pakningen på igen som vist - fig. 15, og sørg for, at den sidder rigtig under alle hakkene i låget.

Opbevaring af trykkoger:

- Vend låget om, og læg det på gryden.
- Trykkogerens åbne- og lukkemekanisme kræver ingen særlig vedligeholdelse bortset fra rengøring.

Det er meget vigtigt at få trykkogeren eftersat af et autoriseret TEFAL-serviceværksted efter 10 års brug.

* afhængig af modellen

TEFAL tilbehør

- I handelen fås følgende tilbehør til trykkogeren:

Tilbehør		Varenummer
Pakning	3/4/4,5/6 liter: Pakningens udvendige diameter: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 liter: Pakningens udvendige diameter: 27 cm	X1010007
Dampindsats*	3/4,5/4/6 liter: Til gryde med diameter 22 cm	792185
	5/7,5/9 liter: Til gryde med diameter 24 cm	792654
Stativ til dampindsats* (L)		792691
Minutur*		X1060007

- Henvend dig til et autoriseret TEFAL-serviceværksted for udskiftning af andre dele eller reparationer.
- Anvend udelukkende originale TEFAL-dele, som passer til din model.

Specifikationer

Trykkogersens diameter (bund) - varenumre

Kapacitet	Ø Gryde	Ø Bund	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Gryde- materiale
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	InoxRustfrit stål
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Alu m/belægning
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Rustfrit stål
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Alu m/belægning
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	InoxRustfrit stål
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

Låget er fremstillet af rustfrit stål

Informationer i henhold til standarder:

Højeste driftstryk: 65 kPa

Maksimalt sikkerhedstryk: 120 kPa

Kompatible varmekilder

GAS



ELEKTRISK
(Støbejernplade)



ELEKTRISK
(Glaskeramisk glødetræds-
eller halogenplade)



ELEKTRISK
(Glaskeramisk
induktionskogeplade)



ELEKTRISK
(Spiralkogeplade)



- Trykkogeren kan anvendes til alle typer varmekilder, herunder også induktion.
- På el-kogeplader skal der vælges en plade med samme eller mindre diameter som trykkogereens bund.
- På glaskeramiske plader kontrolleres, at grydens bund er helt ren.
- På gasblus må flammen ikke være bredere end grydens diameter.
- Sørg altid for, at trykkogeren står midt på varmekilden.

DA

Garanti

- Ved anvendelse i overensstemmelse med anbefalingerne i brugsanvisningen er din nye TEFAL-trykkogers **rustfrie gryde** dækket af **10 års garanti** mod:
 - fejl i forbindelse med grydens metalstruktur
 - tidlig forringelse af metalgrundmaterialet.
- Grydens øvrige materialer og trykkogereens øvrige dele er dækket af garanti mod fabrikations- eller materialefejl i den garantiperiode, der er fastsat ved gældende lov i købslandet, fra og med købsdatoen.
- For at gøre denne garanti gældende skal der fremvises kas TEFAL on eller købsfaktura med købsdatoen.
- **Garantien dækker ikke:**
 - Ridser og misfarvninger, som skyldes ældning, på gryder med non-stick-belægning.
 - Ridser på gryder med non-stick-belægning på grund af kontakten mellem låget og gryden.
 - Ødelæggelser som følge af manglende overholdelse af vigtige sikkerhedsanvisninger eller skødesløs brug, herunder slag, fald, anvendelse i oven o.l.
 - Det er kun autoriserede TEFAL-serviceværksteder, som er bemyndiget til at yde service i forbindelse med denne garanti.
 - Ring til vores kundeservice for at få adressen på det nærmeste autoriserede TEFAL-serviceværksted.

Lovbestemt mærkning

Mærkning	Placering
Varemærke	På låget
Produktionsår og serienummer Modelnummer Maksimalt sikkerhedstryk (PS) Højeste driftstryk (PF)	På låget
Kapacitet	Udvendig på grydens bund
Fabrikkens postadresse	Udvendig på grydens bund


- **Tænk på miljøet!**




- ① Apparatet indeholder mange materialer, der kan genanvendes eller genvindes.
- ➔ Aflever det på et indsamlingssted, som sikrer den videre behandling.




TEFALs svar på dine spørgsmål

Problem	Anbefalinger
Hvis det er svært at åbne og eller lukke trykkogeren:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Tag pakningen ud og skyl den med vand. ■ Sæt pakningen på plads igen i låget i våd tilstand - fig. 19.
Hvis du ikke kan lukke låget:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se efter, at låghåndtaget er i lodret stilling. ■ Se efter, om pakningen sidder rigtigt (se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse"). ■ Se efter, om låget sidder rigtigt som vist på - fig. 1. ■ Skyl pakningen med vand og sæt den derefter på plads igen i låget i våd tilstand - fig. 19. Sørg for, at den sidder godt fast i lågets hak - fig. 15.
Hvis trykkogeren er varmet op under tryk uden væske i:	Få trykkogeren eftersat af et autoriseret TEFAL-serviceværksted.
Hvis der kommer klaprende lyde og damp fra sikkerhedsstiften:	Det er helt normalt i de første minutter, mens luften lukkes ud, inden kogeprocessen starter.
Hvis sikkerhedsstiften ikke er gået op, og der ikke slipper damp ud af ventilen under tilberedningen:	<p>Det er normalt i de første minutter.</p> <p>Hvis det fortsætter, kontrolleres:</p> <ul style="list-style-type: none"> - at varmen er stærk nok, ellers skrues op - at der er tilstrækkelig med væske i gryden - at driftsventilen (A) står på  - at trykkogeren er lukket korrekt - at pakningen eller grydens kant ikke er beskadiget - at pakningen sidder rigtigt.
Hvis sikkerhedsstiften er gået op, og der ikke slipper damp ud af ventilen under tilberedningen:	<p>Dette er normalt i de første par minutter.</p> <p>Fortsætter dette, skal du fylde en vask op med koldt vand og sænke bunden af din trykkogere ned deri, indtil sikkerhedsstiften (D) går ned.</p> <p>Rens driftsventilen (A) - fig. 16 og dampudgangen - fig. 17, og kontrollér, at kuglen i sikkerhedsventilen let kan trykkes ind - fig. 18.</p>

Problem	Anbefalinger
Hvis der lækker damp ud under låget og sikkerhedsstiften er nede, skal du kontrollere:	<ul style="list-style-type: none"> - at låget er lukket korrekt - at pakningen sidder rigtigt i låget - at pakningen er i god stand, ellers skal den skiftes - at låget, pakningen og dens leje i låget er rene - at grydens kant er i god stand.
Hvis du ikke kan åbne låget:	<p>Kontrollér, om sikkerhedsstiften (D) er i bundstilling.</p> <p>Hvis ikke, så skal trykkogeren dekomprimeres: Fyld vasken med koldt vand og sænk bunden af din trykkoger ned deri, indtil sikkerhedsstiften går ned. Forcer aldrig sikkerhedsstiften.</p> <p>Stil driftventilen (A) på positionen .</p>
Hvis madvarerne ikke er kogt, eller hvis de er brændt på, kontrolleres:	<ul style="list-style-type: none"> - tilberedningstiden - varmekildens effekt - at driftsventilen står i den rigtige position (A) - vandmængden.
Hvis madvarerne er brændt på i trykkogeren:	<p>Sæt gryden i blød et stykke tid, inden den vaskes. Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler.</p>
Hvis en af sikkerhedsanordningerne aktiveres:	<p>Sluk for varmekilden.</p> <p>Lad trykkogeren køle af uden at flytte den. Vent, til sikkerhedsstiften er gået ned, inden trykkogeren åbnes.</p> <p>Kontrollér og rens driftsventilen (A), dampudgangen, sikkerhedsventilen og pakningen.</p> <p>Tjek om kravene til fyldning er overholdt.</p> <p>Hvis fejlen varer ved, skal trykkogeren efterses af et autoriseret TEFAL-serviceværksted.</p>
Hvis der viser sig oxideringsmærker:	<p>Selv om der er anvendt højteknologisk rustfrit stål, forhindrer det ikke oxidering i ekstreme tilfælde.</p> <p>Hvis du konstaterer oxideringsmærker, fjernes de med en skuresvamp, inden trykkogeren bruges igen.</p>

TILBEREDNINGSTABEL

Grøntsager

GRØNTSAGER (FRISKE)		
	Artiskokker, 2 hele, 600 g hver (nedsækning)	30 til 35 min.
	Ærter (damp)	6 til 8 min.
	Asparges, hvid (damp)	5 til 6 min.
	Auberginer, skrælet og skåret i skiver (3 mm), 850 g (damp)	10 til 12 min.
	Blomkålsbuketter 600 g (damp)	10 til 12 min.
	Broccolibuketter 600 g (damp)	9 til 11 min.
	Champignon, skåret i skiver 800 g (nedsækning)	4 til 5 min.
	Fennikel, skåret i strimler (600 g) (damp)	6 til 9 min.
	Fine grønne bønner (600 g) (damp)	10 til 12 min.
	Flækærter 250 g (nedsækning)	18 til 20 min.
	Flageoletbønner, tørrede 250 g (nedsækning)	35 til 40 min.
	Græskar, skåret i stykker (3 til 5 cm) 600 g (damp)	13 til 18 min.
	Gulerødder, skåret i runde skiver (3 mm) 600 g (damp)	17 til 19 min.
	Julesalat, skåret i halve (900 g) (damp)	14 til 16 min.
	Kål, snittet og grønt, 500 g (nedsækning)	5 til 6 min.
	Kartofler, skåret i halve (950 g) (damp)	20 til 25 min. (afhængig af størrelse)
	Linser, grønne 250 g (nedsækning)	14 til 16 min.
	Majroer, skåret i tern (500 g) (damp)	14 til 16 min.
	Peberfrugter, skåret i halve (550 g) (damp)	14 til 16 min.
	Perleløg (damp)	7 til 8 min.
	Porre, hel og hvid 650 g (damp)	9 til 11 min.
	Rødbede, rød, skåret i tern (nedsækning)	20 til 25 min. (afhængig af størrelse)
	Rosenkål (damp)	10 til 12 min.
	Selleri, skåret i skiver (nedsækning) 600 g	7 til 9 min.
	Sølvbede, skåret i skiver (2 cm) 700 g (damp)	15 til 17 min.
	Spinat (damp)	3 til 4 min.
	Squash i runde skiver (3 mm) 600 g (damp)	12 til 15 min.

DAMP

Ingrediens i dampkurv og 750 ml vand i bunden af trykkoger.



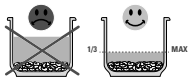
NEDSÆNKNING

Ingrediens i vand og uden kurv.

BÆLGFRUGTER

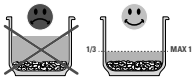
NEDSÆNKNING

Uden kurv.



DA

Ris

NEDSÆNKNING Uden kurv. 		MÆNGDE VAND	MÆNGDE RIS	TILBEREDNINGSTID
	2 PERSONER	400 ml/2 glas	150 g/1 glas	7 til 8 min.
	4 PERSONER	500 ml/2,5 glas	250 g/2 glas	
	6 PERSONER	700 ml/3,5 glas	375 g/3 glas	

Kød/fisk

	FRISK	FROSSEN
And (1,8 kg)	45 til 47 min.	50 til 55 min.
Havtaskefileter (1 kg) i stykker à 75 g	5 til 6 min.	7 til 8 min.
Kylling (1,35 kg)	23 til 25 min.	1 t. til 1 t. 10 min.
Kalvemedaljon: 0,7 kg	17 til 21 min.	33 til 38 min.
Kalveroulader: 4	10 til 12 min.	x
Kalvesteg (0,8 kg, 5–7 cm diameter)	17 til 19 min.	37 til 40 min.
Kanin (1,5 kg i stykker)	8 til 9 min.	20 til 23 min.
Laksesteaks: 4 (0,8 kg)	5 til 6 min.	7 til 8 min.
Lammekøller: 2 (0,95 kg)	40 til 45 min.	1 t. 5 min. til 1 t. 5 min.
Poussiner: 2 (1,3 kg)	23 til 25 min.	40 til 45 min.
Roastbeef (1 kg, 8–11 cm diameter)	30 til 35 min.	45 til 50 min.
Svinemedaljon: 2 stykker à 350 g	13 til 15 min.	26 til 29 min.
Svinesteg (0,8 kg, 8–10 cm diameter)	30 til 35 min.	1 t. 5 min. til 1 t. 5 min.
Tunsteaks: 4 (0,7 kg)	5 til 6 min.	7 til 9 min.
Vagtel: 4	9 til 10 min.	18 til 20 min.

Bemærkning: Sørg for ved modeller på 5 liter eller mindre, at stege og fjerkræ ikke overskrider mærket på indersiden af gryden. Vælg stege og fjerkræ, som er 8 cm eller mindre i højden.

TÄRKEÄT HUOMAUTUKSET

Lue kaikki ohjeet huolella ennen painekattilan käyttämistä ja noudata aina käyttöohjetta.

Ohjeiden vastainen käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.

Laite on seuraavien voimassa olevien käyttöturvallisuuksia koskevien standardien ja säännösten mukainen:

- Painelaitedirektiivi
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevat säädökset
- Ympäristöä koskevat säädökset

PAKOLLISET TARKASTUKSET ENNEN JOKAISTA KÄYTTÖÄ	VARMISTA <ul style="list-style-type: none">■ valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko ei ole tukossa - kuva 13■ että varoventtiilin kuula liikkuu normaalisti - kuva 18■ että kannen tiiviste on asetettu kannen jokaisen loven alapuolelle - kuva 15■ että kattilan kahvat on kiinnitetty kunnolla. Kattilan kahvat ovat turvaosia. Älä koskaan vaihda niitä itse.
NOUDATA AINA SEURAAVIA TÄYTTÖMÄÄRIÄ	<ul style="list-style-type: none">■ Älä koskaan käytä painekattilaa ilman nestettä, sillä se voi aiheuttaa vakavia vaurioita. Varmista, että nestettä on kypsennyksen aikana riittävästi.■ Vähintään 2,5 desilitraa - kuva 4.■ Enintään 2/3 kattilan korkeudesta, MAX 2 -merkintä - kuva 5.■ Höyrykypsennyksen aikana höyrytyskorissa olevat ruoka-ainekset eivät saa koskea vettä - kuvat 6 ja 7.■ Enintään 1/3 (MAX 1) sellaisten puuroutuvien ruokaainesten osalta, jotka paisuvat ja/tai vaahtoutuvat kypsennettäessä, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset tai kompotit, kurpitsa, kesäkurpitsa, porkkana, peruna, kalafileet jne.■ Höyrytyskorissa olevien ruoka-ainesten määrä ei saa ylittää kattilan MAX 2 -tasoa.

FI

**ENNEN
KYPSENNYSTÄ
JA SEN AIKANA**

- Älä päästä lapsia painekattilan lähelle, kun se on käytössä.
- Painekattilassa on kypsennyksen aikana korkea paine. Virheellisestä käytöstä voi seurata palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että painekattilan kansi on hyvin suljettu. (Katso kappale ”Sulkeminen”).
- Varmista kypsennyksen aikana, että venttiili suhisee koko ajan. Jos höyryä ei poistu riittävästi, poista tuotteesta paine ja varmista, että nestettä on riittävästi ja että höyrynpoistoaukko ei ole tukossa. Jos höyry ei edelleenkään poistu näiden tarkistusten jälkeen, lisää lämmönlähteen tehoa hieman.
- Älä kypsennä ruoka-aineita, jotka voivat tukkia turvalaitteiden aukot:
 - Puolukat
 - Ohrasuurimot
 - Kaurahiutaleet
 - Hernerouhe
 - Nuudelit, makaronit, spagetit
 - Raparperi
 - Herukat
- Älä koskaan valmista painekattilassa eläinmaitopohjaisia ruokia.
- Älä käytä karkeaa suolaa, jos painekattila on valmistettu ruostumattomasta teräksestä. Lisää hieno suola kypsennyksen loppuksi. Näin vältät sellaisten syöpymäkohtien ilmestymisen, jotka voivat pilata painekattilan pohjan.
- Älä käytä painekattilaa paineistettuun öljyssä paistamiseen.
- Älä käytä painekattilaa mihinkään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.
- Älä koskaan laita vuoan päällä olevaa kiinnittämätöntä alumiinifoliota painekattilaan.
- Älä koskaan laita muovikelmua painekattilaan
- Alkoholihöyry on helposti syttyvää. Kiehauta alkoholia noin 2 minuuttia ennen kannen sulkemista. Valvo painekattilaa, jos valmistettava ruoka sisältää alkoholia.
- Käytä käyttöohjeiden mukaisia yhteensopivia lämmönlähteitä.

KYPSENTÄMISEN JÄLKEEN...

- Mallit, joissa on tarttumaton pinnoite: älä käytä metallisia tai teräviä vatkaimia tai ruoanvalmistusvälineitä. Älä valuta ruoanvalmistusvälineitä kopauttamalla niitä kattilan reunaan, jotta et vahingoita kattilaa ja aiheuta vuotoja.
- Vapauta paine haluamallasi nopeudella kääntämällä käyttöventtiiliä (A) vähitellen kohti merkkiä ☞ - kuva 10. Jos paineen vapautumisen aikana esiintyy epänormaaleja roiskeita, aseta käyttöventtiili (A) takaisin kypsennysasentoon "Painekattila" ja vapauta sen jälkeen painetta nopeasti kylmän veden alla - kuva 14.
- Jos turvapuikko (D) ei laskeudu, laita painekattila juoksevan kylmän veden alle - kuva 14.
- Älä koskaan yritä muuttaa turvapuikon asentoa käsin.
- Liha, jossa on pintakalvo (esim. naudan kieli), saattaa turvota, kun sitä kypsennetään painekattilassa. Älä pistele lihaa, joka näyttää turvonneelta, sillä siitä voi roiskua polttavan kuumaa nestettä. Pistele lihaa ennen kypsentämistä.
- Puuroutuvat ruoka-ainekset, jotka paisuvat tai vaahtoutuvat kypsennettäessä, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset tai kompotit, kurpitsa, kesäkurpitsa, porkkana, peruna, kalafileet jne.: Anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja jäähdytä sitten juoksevan kylmän veden alla. Ravista painekattilaa aina kevyesti, ennen kuin avaat sen, kun olet tarkastanut onko turvapuikko laskeutunut alas. Näin höyrykuplat eivät pursu ulos etkä polta itseäsi. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun poistat höyryä nopeasti tai kun olet jäähdyttänyt kattilan kylmällä vedellä.
- Ole erittäin varovainen, kun siirät paineistettua painekattilaa. Varo kuumia pintoja. Kosketa vain kahvoja ja painikkeita. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
- Kun valmistat keittoa, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta kylmän veden alla (katso kappale "Painekattila-tilassa kypsentämisen lopuksi").
- Varmista, että venttiili on paineenvapautusasennossa, ennen kuin avaat painekattilan. Turvapuikon (D) on oltava ala-asennossa.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut. Turvapuikon (D) on oltava ala-asennossa. (Katso kappale "Turvaominaisuudet").

<p>HUOLTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jos havaitset, että jokin painekattilan osista on hajonnut tai haljennut, älä missään tapauksessa yritä avata laitetta, jos se on suljettu. Odota, että se jäähtyy täysin, ennen kuin siirrät sitä. Älä enää käytä sitä, vaan vie se TEFAL:n valtuutetun huoltokeskuksen korjattavaksi. ■ Noudata aina puhdistus- ja kunnossapito-ohjeita turvalaitteita käsitellessäsi. ■ Käytä vain malliin sopivia TEFAL:n alkuperäisiä osia. Tämä koskee erityisesti kattilaa ja kantta. ■ Älä säilytä painekattilassa happamia tai suolaisia ruokia ennen kypsennystä tai sen jälkeen, sillä ne voivat vaurioittaa kattilaa. ■ Puhdista ja huuhtele painekattila välittömästi jokaisen käytön jälkeen ■ Älä koskaan laita käyttöventtiiliä (A), tiivistettä (I), ajastinta* (F) tai tarttumattomalla pinnoitteella käsiteltyä kattilaa astianpesukoneeseen. ■ Älä koskaan laita ajastinta* (F) veden alle. ■ Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita. Ne voivat muuttaa ruostumattoman teräksen ominaisuuksia. ■ Älä jätä kanta likoamaan veteen. ■ Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai välittömästi, jos siinä on halkeama. ■ Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFAL:n valtuutetussa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen. ■ Painekattilan säilytys: aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle välttääksesi kannen tiivisteiden ennenaikaisen kulumisen.
----------------------	---

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

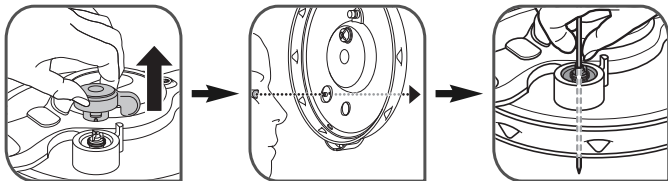
Osat (katso kuva Laitteen osat)

- | | | | |
|----|---|-------|----------------------|
| A. | Käyttöventtiili | I. | Tiiviste |
| B. | Höyrypoistoaukko | J. | Höyrytyskori* |
| C. | Venttiilin asennon osoitin | K./L. | Jalusta* |
| D. | Turvapuikko (Katso kappale "Turvaominaisuudet") | M. | Kattilan kahva |
| E. | Varoventtiili | N. | Enimmäistason merkki |
| F. | Ajastin* | O. | Kattila |
| G. | Kannen kahva | | |
| H. | Kansi | | |

Pakolliset tarkastukset ennen jokaista käyttöä

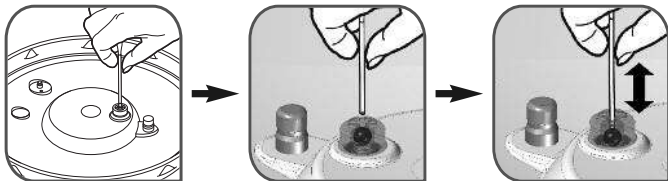
FI

Käyttöventtiilin tarkistus



- Varmista, että käyttöventtiilin poistoaukko ei ole tukossa (katso kappale "Käyttöventtiilin irrottaminen ja paikalleen asentaminen").

Varoventtiilin tarkistus



- Varmista, että varoventtiilin kuula liikkuu normaalisti (käytä tikkuja).

Käyttö



Painekattila-tilassa
kypsentäminen



Pata-tilassa
kypsentäminen*



Paineenvapautus

Avaaminen

- Nosta kannen kahva vaakas-asennosta pystyasentoon - kuva 3. Kansi pyörii.
- Nosta kansi pois.
- Jos laitteen avaaminen on vaikeaa, huuhtelee tiiviste juoksevilla vedellä ja laita se takaisin kanteen kuivaamatta sitä - kuva 19. Aseta se hyvin kannen jokaisen loven alapuolelle - kuva 15.

Sulkeminen

- Varmista, että kannen kahva on pystyasennossa.
- Aseta kansi kattilan päälle kuvassa 1 esitetyllä tavalla siten, että muovinen osa on kattilan kahvojen kohdalla.
- Laske kannen kahva pystyasennosta vaakas-asentoon - kuva 2.
- Kansi pyörii.


Kannen sulkeminen ei onnistu:

- Varmista, että tiiviste on kunnolla paikallaan ja että kansi on oikeassa asennossa.
- Jos laitteen avaaminen on vaikeaa, huuhtelee tiiviste juoksevilla vedellä ja laita se takaisin kanteen kuivaamatta sitä - kuva 19. Aseta se hyvin kannen jokaisen loven alapuolelle - kuva 15.


Ensimmäinen käyttökerta

- Mallit, joissa on tarttumaton pinnoite: pese sisäpinta ja laita hieman paistoöljyä koko sisäpinnon pinnalle.

Mallista riippuen:

- Aseta kattilan kahva * (L) ja höyrytyskori * (J) säiliön pohjalle.
- Liitä jalusta * (K) höyrytyskoriin * (J), siirrä sitten kokoonpano kattilan pohjalle.
- Laita säiliöön (O) vettä 2/3-rajaaan (MAX 2) saakka - kuva 5.
- Sulje painekattila.
- Aseta käyttöventtiiliin (A) merkki  venttiiliin asennon osoittimen (C) kohdalle - kuva 9.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.



- Kun venttiilistä alkaa tulla ulos höyryä, pienennä liedен lämpöä ja keitä 20 minuuttia.
- Sammuta liesi 20 minuutin kuluttua.
- Aseta käyttöventtiiliin (A) merkki  venttiiliin asennon osoittimen (C) kohdalle.
- Kun turvapuikko (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Avaa painekattila - kuva 2
- Puhdista se astianpesuaineella.

Vähimmäis- ja enimmäistaso _____

- Vähintään 2,5 desilitraa (2 lasia) - kuva 4.
- Enintään 2/3 kattilan korkeudesta, MAX 2 -merkkintä - kuva 5.
- Älä laita painekattilaan karkeaa suolaa. Lisää hieno suola kypsennyksen loppuksi.

Tietty ruoka-aineet:

- Älä täytä painekattilaa yli 1/3-merkin (MAX 1) sellaisilla puuroutuvilla ruoka-aineilla, jotka paisuvat tai vaahtoutuvat kypsennettäessä, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset tai kompotit, kurpitsa, kesäkurpitsa, porkkana, peruna, kalafileet jne. Anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja juoksuta sitten sen päälle kylmää vettä. Ravista painekattilaa aina kevyesti, ennen kuin avaat sen, kun olet tarkastanut onko turvapuikko laskeutunut alas. Näin höyrykuplat eivät pursu ulos etkä polta itseäsi. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun poistat höyryä nopeasti tai kun olet jäähdyttänyt kattilan kylmällä vedellä. Kun valmistat keittoa, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta kylmän veden alla (katso kappale "'Painekattila'-tilassa kypsennyksen loppuksi").



Höyrytyskorin* käyttö _____

- Kaada kattilan (O) pohjalle 7,5 dl vettä.

Mallista riippuen:

- Aseta kattilan kahva * (L) ja höyrytyskori * (J) säiliön pohjalle. Liitä jalusta * (K) höyrytyskoriin * (J), siirrä sitten kokoonpano kattilan pohjalle.



- Höyrykypsentämisen aikana höyrytyskorissa* olevat ruoka-ainekset eivät saa koskea vettä - kuvat 6 ja 7.

Höyrytyskorissa* olevien ruoka-ainesten määrä ei saa ylittää MAX 2 -tasoa.

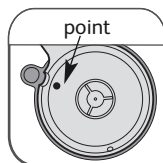
Käyttöventtiilin (A) irrottaminen ja paikalleen asettaminen

Käyttöventtiilin (A) irrottaminen:

- Aseta ura venttiilin asennon osoittimen (C) kohdalle painamalla käyttöventtiilin (A) rengasta.
- Irrota venttiili - kuva 11.

Käyttöventtiilin (A) paikalleen asettaminen:

- Aseta käyttöventtiili (A) - kuva 8 siten, että käyttöventtiilin (A) piste on venttiilin asennon osoittimen (C) kohdalla; ks. viereinen kuva.



- Paina käyttöventtiili (A) pohjaan, jotta se kiinnittyy höyrynpöistopuikkoon.
- Paina käyttöventtiilin (A) piktogrammeja ja käännä.



Ajastin*

Älä koskaan käytä ajastinta "Pata"-tilassa.

Ajastin on suunniteltu sinun avuksesi, jotta saat taatusti hyvän tuloksen, ja sen ansiosta myös energiankulutus vähenee. Ajastin aloittaa ajan automaattisen mittaamisen heti, kun Paine-kattila-tilassa 🍲 kypsentämistä vastaava lämpötilataso saavutetaan.

Ajastin on kiinnitettävä painekattilaan, jotta se toimii.

Varmista kypsennyksen aikana, että käyttöventtiili (A) suhisee tasaisesti. Jos höyryä ei muodostu tarpeeksi, nosta liedен lämpöä hieman. Jos höyryä syntyy liikaa, vähennä liedен lämpöä.

1 Laita ajastin päälle painamalla painiketta.



2 Ohjelmoi paistoaika (minutteina).

- Jos asetit väärän ajan, odota neljä sekuntia, kunnes liekit eivät enää vilku, ja paina sitten painiketta pitkään nollataksesi ajan.



3 Laita liesi täydelle teholle.



4 Kun painekattila saavuttaa kypsennyslämpötilan, ajastin soi ja aloittaa ajan mittaamisen (numerot vilkkuvat).

Vähennä liedен tehoa.



5 Ajastin soi kypsennysajan päätyttyä.

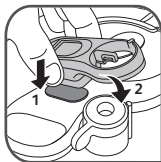
- Katkaise ajastimen äänimerkki painamalla painiketta.
- Sammuta liesi.








Painikkeen pitkä painallus nollaa ja sammuttaa ajastimen.

Ajastimen* paikalleen asettaminen ja irrottaminen

- Aseta ajastin (F) paikalleen - kuva 12, asettamalla ensin "painikepuoli" moduuliin ja painamalla sitten vastakkainen puoli paikalleen.
- Irrota ajastin (F) nostamalla sitä ja irrottamalla se.



Ajastimen* pariston vaihtaminen

- Ajastimen paristo on CR2032-nappiparisto.
- Vaihda paristo, jos näyttöön ilmestyy merkki  tai jos näytössä ei näy enää mitään.
- Pariston käyttöikä riippuu siitä, kuinka usein ajastinta käytetään.
- Ajastimen paristossa on dimetoksietaania (CAS-nro 110-71-4). Se on EU:n lainsäädännön mukainen. Noudata seuraavia ohjeita turvallisuussyistä ja ympäristön suojelemiseksi: älä avaa paristoa tai altista sitä korkeille lämpötiloille äläkä heitä sitä pois kotitalousjätteen mukana. Vie se käytettyjen paristojen keräyspisteeseen.
- Älä lataa uudelleen paristoja, jotka eivät ole uudelleen ladattavia.
- Erityyppisiä paristoja tai vanhoja ja uusia paristoja ei saa sekoittaa keskenään.
- Paristot on asetettava napojen oikea suunta huomioiden.
- Tyhjentyneet paristot on poistettava laitteesta ja hävitettävä turvallisesti.
- Paristot on poistettava, jos laitetta tullaan säilyttämään pitkän aikaa käyttämättömänä.
- Paristojen liittimiä ei saa oikosulkea.
- Aseta vaakasuoraan pöydän pinnalle.
- Irrota ajastimen paristo avaamalla paristokotelon kansi kolikon avulla (katso viereinen kuva).
- Vaihda paristo.
- Laita tiiviste takaisin paikalleen.
- Aseta paristokotelon kannen puolikuu  ajastimen puolikuun  kohdalle.
- Käännä paristokotelon kantta hitaasti painaen kevyesti ja aseta paristokotelon kannen puolikuu  ajastimen kuun  kohdalle.
- Työskentele tasaisella työtasolla, jotta kansi on kunnolla vaakasuorassa asennossa.
- Älä paina paristokotelon kantta väkisin, kun suljet sen. Työnnä sitä vain vastesiiniin asti.
- Jos ajastin häviää, voit ostaa uuden kaikista TEFAL:n valtuutetuista huoltopalveluista.



Älä koskaan laita ajastinta* veden alle tai astianpesukoneeseen.

Älä koskaan käytä ajastinta "Pata"-tilassa.

Ennen kypsennystä _____


- Poista käyttöventtiili (A) aina ennen käyttöä - kuva 11 ja tarkasta valo vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko (B) ei ole tukossa - kuva 13.

- Varmista, että veroventtiili liikkuu normaalisti (katso kappaleet "Puhdistus" ja "Pakolliset tarkastukset ennen jokaista käyttöä") - kuva 18.
- Lisää ainekset ja neste.
- Sulje painekattila - kuva 2
- Jos laitteen sulkeminen on vaikeaa, huuhtelee tiiviste juoksevilla vedellä ja laita se takaisin kanteen kuivaamatta sitä - kuva 19 ja 15. Aseta se hyvin kannen jokaisen loven alapuolelle.
- Aseta käyttöventtiili (A) paikalleen - kuva 8.



Painekattila-tilassa kypsentaminen

FI


- Käännä käyttöventtiili (A) kypsennysasentoon "Painekattila"  - kuva 9.
- Varmista ennen käyttöä, että painekattilan kansi on hyvin suljettu - kuva 3.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.
- Mallit, joissa on ajastin : ohjelmoi reseptissä mainittu kypsennysaika (katso kappale "Ajastimen käyttö").
- Turvapuikon kilinä ja sen päästävä vesihöyry ovat normaaleja, ja niiden avulla ilma poistuu ennen kypsennystä.

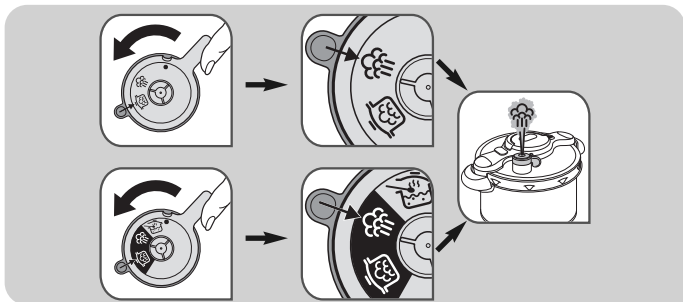
Painekattila-tilassa kypsentaamisen aikana _____

- Kun käyttöventtiilistä (A) alkaa tulla höyryä jatkuvasti ja siitä kuuluu tasaista suhinaa, pienennä liedon lämpöä.
- Aloita reseptissä mainitun kypsennysajan mittaaminen.
- Varmista kypsennyksen aikana, että venttiili suhisee tasaisesti. Jos poistuvaa höyryä ei ole tarpeeksi, nosta liedon lämpöä hieman. Jos höyryä poistuu liikaa, vähennä liedon lämpöä.

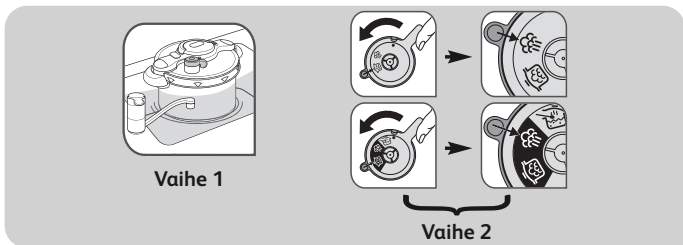
Painekattila-tilassa kypsentaamisen loppuksi _____

Paineen vapauttaminen:

- Liedon sammuttamisen jälkeen on kaksi vaihtoehtoa:
- **Asteittainen paineenvapautus:** käännä käyttöventtiiliä (A) vähitellen kohti merkkiä  - kuva 10.



- **Nopea paineenvapautus kylmässä vedessä:** laske kylmää vettä altaaseen ja upota painekattilan pohja sinne, kunnes turvapuikko laskeutuu alas - kuva 14. Kun turvapuikko (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta. Käännä käyttöventtiili (A) asentoon ☼.



- Voit nyt avata painekattilan - kuva 3.
- Jos laitteen avaaminen on vaikeaa, huuhtele tiiviste juoksevilla vedellä ja laita se takaisin kanteen kuivaamatta sitä - kuva 19. Aseta se hyvin kannen jokaisen loven alapuolelle - kuva 15.

Jos paineen vapautumisen aikana esiintyy epänormaaleja roiskeita, laita käyttöventtiili (A) takaisin kypsennysasentoon "Painekattila" ☼ ja tee sen jälkeen nopea paineenvapautus kylmässä vedessä.

Jos turvapuikko (D) ei laskeudu alas, laske kylmää vettä altaaseen ja upota painekattilan pohja sinne, kunnes turvapuikko laskeutuu alas - kuva 14.


Älä koskaan yritä muuttaa turvapuikon asentoa käsin.

- Älä täytä painekattilaa yli 1/3-merkin (MAX 1) sellaisilla puuroutuvilla ruoka-aineilla, jotka paisuvat tai vaahtoutuvat kypsennettäessä, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset tai kompotit, kurpitsa, kesäkurpitsa, porkkana, peruna, kalafileet jne. Anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja juoksuta sitten sen päälle kylmää vettä. Ravista painekattilaa aina kevyesti, ennen kuin avaat sen, kun olet tarkastanut onko turvapuikko laskeutunut alas. Näin höyrykuplat eivät pursu ulos etkä polta itseäsi. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun poistat höyryä nopeasti tai kun olet jäähdyttänyt kattilan kylmällä vedellä. Kun valmistat keittoa, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta kylmän veden alla (katso kappale "'Painekattila'-tilassa kypsentämisen lopuksi").

FI



Pata-tilassa kypsentäminen*

- Käännä käyttöventtiiliä (A) kypsennysasentoon "Pata" . Käytä riittävästi voimaa päästäksesi paineenvapautuskohdan yli.
- Varmista ennen käyttöä, että painekattilan kansi on hyvin suljettu - kuva 2.
- Laita painekattila liedelle, joka on säädetty pienelle teholle.
- Aloita reseptissä mainitun kypsennysajan mittaaminen.
- Pata-tilassa voit avata painekattilan milloin vain sekoittamista, kypsennyksen valvomista tai aineiden lisäämistä varten.
- Jos laitteen avaaminen on vaikeaa, huuhtelee tiiviste juoksevilla vedellä ja laita se takaisin kanteen kuivaamatta sitä - kuva 19. Aseta se hyvin kannen jokaisen loven alapuolelle - kuva 15.
- Jos liesi on liian kovalla teholla, painekattila saattaa lukkiutua (turvapuikko (D) nousee ja estää avaamisen), ja kannen kahva ei toimi tai painekattilaa ei voida avata sillä. Tässä tapauksessa vähennä liedен tehoa tai sammuta se. **Jos sähkölieden levyt on valmistettu valuraudasta, poista painekattila liedeltä.**
- Mallit, joissa on tarttumaton pinnoite: älä käytä metallisia tai teräviä vatkaimia tai ruoanvalmistusvälineitä. Älä valuta ruoanvalmistusvälineitä



kopauttamalla niitä kattilan reunaan, jotta et vahingoita kattilaa ja aiheuta vuotoja.

- Älä koskaan lämmitä rasvaa niin kauan, että se hiiltyy. Kypsentämisestä aiheutuva savu voi olla vaarallista eläimille, joiden hengityselimet ovat herkäät, kuten linnuille. Lintujen omistajien on pidettävä linnut poissa keittiöstä.

Turvaominaisuudet

Painekattilassa on useita turvaominaisuuksia:

■ Sulkemisen turvallisuus:

- Jos kansi on väärässä asennossa tai unohdat laskea kannen kahvan alas, painekattilan reunasta vuotaa höyryä turvapuikon (D) kohdalta ja paine ei pääse nousemaan.

■ Avaamisen turvallisuus:

- Jos painekattilassa on painetta, turvapuikko (D) on yläasennossa ja kannen avaus-/sulkemiskahva (G) ei toimi.
- Älä koskaan yritä avata painekattilaa väkisin.
- **Älä missään nimessä koske turvapuikkoon (D).**
- Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut varmistamalla, että turvapuikko (D) on ala-asennossa.
- Kattilan kahvat ovat turvaosia. Älä koskaan vaihda niitä itse. Älä koskaan käytä muita kahvamalleja.
- Jos olet nostanut kannen avaus-/sulkemiskahvan (G) pystyasentoon, kun painekattilassa oli vielä painetta, et voi avata sitä. Tämä toiminto on ylimääräinen turvaominaisuus.
- Laske kannen kahva vaaka-asentoon ja odota, että turvapuikko (D) on ala-asennossa.

■ Kaksi ylipainetta valvovaa ominaisuutta:

- Ensimmäinen turvaominaisuus: varoventtiili (E) vapauttaa paineen - kuva 20
- Toinen turvaominaisuus: tiiviste päästää höyryä ulos kannen päältä - kuva 20

Jos jokin ylipainetta valvova turvaominaisuus käynnistyy:

- Sammuta liesi.
- Anna painekattilan jäähtyä täysin.
- Avaa se.
- Tarkasta ja puhdista käyttöventtiili (A), höyrypoistoaukko (B), varoventtiili (E) ja tiiviste (I) - kuvat 16 - 17 - 18. Katso luvut "Puhdistus" ja "Pakolliset tarkastukset ennen jokaista käyttöä".
- Jos laite vuotaa tai ei toimi enää näiden tarkastusten ja puhdistusten jälkeen, vie se TEFAL:n valtuutettuun huoltopalveluun.

Käyttöä koskevia suosituksia _____

- 1 - Käyttöventtiilistä ulos tuleva höyry on erittäin kuumaa. Varo purkautuvaa höyryä.
- 2 - Kun turvapuikko nousee ylös, et voi enää avata painekattilaa.
- 3 - Ole erityisen huolellinen, kun käytät painekattilaa tai muita keittimiä lasten läheisyydessä.
- 4 - Kun siirät painekattilaa, käytä kattilan molempia kahvoja.
- 5 - Älä jätä ruokaa pitkäksi aikaa painekattilaan. Älä koskaan kuljeta painekattilaa kannen kahvasta.
- 6 - Älä koskaan käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita. Ne voivat muuttaa ruostumattoman teräksen ominaisuuksia.
- 7 - Älä jätä kantta likoamaan veteen.
- 8 - Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
- 9 - Painekattilan saa puhdistaa vain kylmänä ja tyhjänä.
- 10 - Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFAL:n valtuutetussa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

FI

Puhdistus

Varmista painekattilan moitteeton toiminta noudattamalla puhdistusta ja kunnossapitoa koskevia suosituksia jokaisen käyttökerran jälkeen.

Pitkän käytön seurauksena syntyneet naarmut ja pinnan tummuminen eivät estä kattilan käyttöä.

Kannen ja kattilan kosketuksesta johtuva ulkopinnoitteen (mallikohtainen) kuluminen on normaalia.

Painekattilat, joissa on tarttumaton pinnoite (mallikohtainen): käytöstä mahdollisesti syntyvät pienet naarmut ja hankaumat eivät muuta pinnoitteen tarttumattomuusominaisuuksia.

- Pese painekattila aina käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pese myös höyrytyskori* samoin.
- Älä käytä puhdistukseen valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.
- Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä.

Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kattilan sisäpuolen puhdistus:

- Pese hankaussienellä ja astianpesuaineella.
- Jos kattilan sisäpuolen ruostumaton teräspinta muuttuu kirjavaksi tai siihen ilmestyy valkeita tahroja (mineraalikertymiä), sen voi puhdistaa etikalla.

Tarttumattomalla pinnoitteella käsitellyn alumiinikattilan sisäpuolen puhdistus:

- Suosittelemme käsinpesua tuotteen käyttöiän pidentämiseksi.
- Pese lämpimällä vedellä, astianpesuaineella ja pehmeällä pesusienellä.
- Älä käytä hankausjauhetta äläkä hankaavia pesusieniä.
- Jos jokin ruoka-aines on palanut pohjaan, täytä kattila lämpimällä vedellä ja anna liota. Puhdista se sitten astianpesuaineella.

Kattilan ulkopuolen puhdistus:

- Pese pesusienellä ja astianpesuaineella.

Voit pestä ruostumattomasta teräksestä valmistetun kattilan ja korin astianpesukoneeseen.

Älä pese tarttumattomalla pinnoitteella (mallikohtainen) käsiteltyä kattilaa astianpesukoneessa, sillä pesutableteissa on erittäin vahvoja aineita, jotka syövyttävät alumiiniosia.

Tarttumattomalla pinnoitteella (mallikohtainen) käsitellyn kattilan voimakas käyttö voi muuttaa pinnoitteen väriä hieman (kellastuminen, tahrautuminen).

Kannen puhdistus:

- Pese kansi pesusienellä ja astianpesuaineella.

Valuta kantta pystyasennossa, jotta saat poistettua jäljellä olevan veden kannen metalli- ja muoviosien välistä.

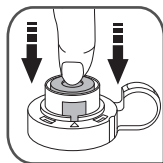
Kannen tiivisteiden puhdistus:

- Puhdista tiiviste (I) ja sen paikka kannessa aina käytön jälkeen.
- Katso tiivisteiden paikalleen asettamista varten kuva 15 ja varmista, että tiiviste kulkee kannen jokaisen loven alta.

Käyttöventtiilin (A) puhdistus:

- Irrota käyttöventtiili (A) - kuva 11.
- Puhdista käyttöventtiili (A) juoksevilla vedellä – kuva 16.
- Tarkista sen liikkuvuus: viereinen kuva.

Kun olet irrottanut käyttöventtiilin (A), tiivisteiden (I) ja ajastimen* (F), voit pestä kannen astianpesukoneessa.



Älä koskaan laita käyttöventtiiliä (A), tiivistettä (I), ajastinta* (F) tai tarttumattomalla pinnoitteella käsiteltyä kattilaa astianpesukoneeseen.

Kannen päällä olevan höyrynpoistoaukon (B) puhdistus:

- Irrota venttiili (A) - kuva 11.
- Tarkasta valoa vasten katsomalla, että höyrynpoistoaukko on pyöreä eikä se ole tukkeutunut - kuva 13. Puhdista tarvittaessa hammastikulla – kuva 17 ja huuhtele.

Varoventtiilin (E) puhdistus:

- Puhdista kannen sisäpuolella oleva varoventtiilin osa juoksevilla vedellä.
- Tarkasta varoventtiilin toiminta painamalla kuulaa voimakkaasti (vanuttomalla vanupuikolla). Kuulan täytyy liikkua normaalisti - kuva 18. Katso kappale ”Pakolliset tarkastukset ennen jokaista käyttöä”.

Ajastimen* (F) puhdistus:

- Käytä puhdasta ja kuivaa liinaa.
- Älä käytä liuotainainetta.
- Älä koskaan laita ajastinta veden alle tai astianpesukoneeseen.

Huolto

Painekattilan tiivisteiden vaihtaminen:

- Vaihda painekattilan tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL:n tiivisteitä (katso kappale ”Lisätarvikkeet”).
- Katso tiivisteiden paikalleen asettamista varten kuva 15 ja varmista, että tiiviste kulkee kannen jokaisen loven alta.

Painekattilan säilytys:

- Aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle.
- Painekattilan avaus-/sulkumeکانismi ei vaadi erityistä huoltoa, puhdistusta lukuun ottamatta.

Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFAL:n valtuutetussa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

TEFAL:n lisätarvikkeet

- Paine kattilaan on saatavissa seuraavia lisätarvikkeita:

Lisätarvikkeet		Tuotenumerot
Tiiviste	3/4,4,5/6 litraa: tiivisteen ulkohalkaisija: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 litraa: tiivisteen ulkohalkaisija: 27 cm	X1010007
Höyrytyskori*	3/4,5/4/6 litraa: kattilaan, jonka halkaisija on 22 cm	792185
	5/7,5/9 litraa: kattilaan, jonka halkaisija on 24 cm	792654
Jalusta* (L)		792691
Ajastin*		X1060007

- Jos muita osia täytyy vaihtaa tai painekattila täytyy korjata, ota yhteyttä TEFAL:n valtuutettuun huoltopalveluun.
- Käytä vain malliin sopivia TEFAL:n alkuperäisiä osia.

Ominaisuudet

Painekattilan pohjan halkaisija - viitearvot

Tilavuus	Kattilan Ø	Pohjan Ø	Clipso Minut'® Perfect / Easy	Clipso Minut'® Duo couleur	Clipso Minut'® Duo Gourmet	Kattilan materiaali
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	-	Ruostumaton teräs
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Pinnoitettu alumiini
4.5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	-	Ruostumaton teräs
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Pinnoitettu alumiini
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Ruostumaton teräs
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

Kannen materiaali: ruostumaton teräs

Standardeja koskevat tiedot:

Suurin toimintapaine: 65 kPa

Suurin turvallinen paine: 120 kPa

Yhteensopivat liedet

KAASULIESI



SÄHKÖLIESI
(valurautalevy)



SÄHKÖLIESI
(Lasikeräminen lämpösäteilävä
levy tai halogeenilevy)



SÄHKÖLIESI
(Lasikeräminen
Induktioliesi)



SÄHKÖLIESI
(Kierrevastus)



- Painekattilaa voi käyttää kaikenlaisilla liesillä mukaan lukien induktioliedet.
- Valitse sähkölieden levy, jonka halkaisija on yhtä suuri tai pienempi kuin painekattilan pohjan halkaisija.
- Jos käytät keraamista liettä, varmista, että kattilan pohja on puhdas ja siisti.
- Kaasulieden liekki ei saa olla suurempi kuin kattilan halkaisija.
- Liesityypistä riippumatta pyri sijoittamaan painekattila levyn keskelle.

FI

Takuu

- Kun tätä TEFAL:n painekattilaa käytetään käyttöohjeen mukaisesti, **ruostumattomasta teräksestä valmistetulle kattilaosalle annetaan 10 vuoden takuu**, joka kattaa:
 - kattilan metallirakenteeseen liittyvät viat,
 - valmistukseen käytetyn metallin ennenaikaisen vanhenemisen.
- Kattilan muille materiaaleille sekä kaikille muille painekattilan osille annetaan takuu, joka kattaa valmistus- ja materiaaliviat ostomaassa voimassa olevassa lainsäädännössä määritetyn takuujakson ajan ostopäivästä alkaen.
- Takuukorjausta varten täytyy esittää ostokuitti tai lasku, josta ilmenee kyseisen hankinnan ostopäivämäärä.
- Näihin takuisiin eivät sisälly:
 - Vanhenemisesta johtuvat naarmut ja värimuutokset tarttumattomalla pinnoitteella käsiteltyjen kattiloiden osalta.
 - Kannen ja tarttumattomalla pinnoitteella käsitellyn kattilan kosketuksesta johtuvat naarmut.
 - Vauriot, jotka johtuvat tärkeiden varotoimien noudattamatta jättämisestä tai huolimattomasta käytöstä, muun muassa:
 - iskut, putoaminen, käyttö uunissa.
 - Takuukorjauksia tekevät vain TEFAL:n valtuutetut huoltopalvelut.
 - Saat lähimmän TEFAL:n valtuutetun huoltopalvelun osoitteen soittamalla meille paikallispuhelun hinnalla.

Sääntömääräiset merkinnät

Merkintä	Sijainti
Tavaramerkki	Kannessa
Valmistusvuosi ja -erä Mallin numero Suurin turvallinen paine (PS) Suurin toimintapaine (PF)	Kannessa
Tilavuus	Kattilan ulkopohjassa
Valmistajan postiosoite	Kattilan ulkopohjassa

• Suojele ympäristöä!




① Laitteessasi on monia hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.

➡ Toimita laite keräyspisteeseen, jossa se käsitellään asianmukaisesti.



TEFAL vastaa kysymyksiin

Ongelma	Suositus
Jos sen avaaminen ja/tai sulkeminen on vaikeaa:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Irrota tiiviste ja huuhtele se juoksevilla vedellä ja ■ Laita se takaisin kanteen kuivaamatta sitä - kuva 19.
Kannen sulkeminen ei onnistu:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Varmista, että kannen kahva on pystyasennossa. ■ Varmista, että tiiviste on kunnolla paikallaan (katso kappale "Puhdistus ja huolto"). ■ Varmista, että kansi on paikallaan kuvassa 1 osoitetulla tavalla. ■ Huuhtele tiiviste juoksevilla vedellä ja laita se takaisin kanteen kuivaamatta sitä - kuva 19. Aseta se hyvin kannen jokaisen loven alapuolelle - kuva 15.
Painekattilaa on kuumennettu paineistettuna ilman nestettä:	Vie painekattila tarkastettavaksi TEFAL:n valtuutettuun huoltopalveluun.
Turvapuikko kilisee ja päästää vesihöyryä:	Tämä on tavallista ensimmäisten minuuttien aikana: näin ilma poistuu ennen kypsentämistä.
Turvapuikko ei nouse eikä venttiilistä tule ulos mitään kypsennyksen aikana:	<p>Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos tilanne jatkuu pidempään, tarkasta, että seuraavat asiat ovat kunnossa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - liesi on tarpeeksi suurella teholla. Säädä tarvittaessa tehoa suuremmaksi. - kattilassa on riittävästi nestettä. - käyttöventtiili (A) on käännetty asentoon . - painekattila on suljettu huolellisesti. - tiiviste ja kattilan reuna ovat hyväkuntoisia. - tiiviste on paikallaan.
Turvapuikko nousee, mutta venttiilistä ei tule ulos mitään kypsennyksen aikana:	<p>Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos tilanne jatkuu, laske kylmää vettä altaaseen ja upota painekattilan pohja sinne, kunnes turvapuikko (D) laskeutuu.</p> <p>Puhdista käyttöventtiili (A) - kuva 16 ja höyrypoistoaukko - kuva 17 ja varmista, että varoventtiilin kuula liikkuu esteettä - kuva 18.</p>

Ongelma	Suositus
Höyryä vuotaa kannen reunoilta ja turvapuikko on laskeutunut. Tarkasta seuraavat asiat:	Kansi on suljettu huolellisesti. Tiiviste on asetettu paikalleen kanteen. Tiiviste on hyvässä kunnossa. Vaihda se tarvittaessa. Kansi, tiiviste ja tiivisteiden paikka kannessa ovat puhtaita. Kattilan reuna on hyvässä kunnossa.
Kannen avaaminen ei onnistu:	Varmista, että turvapuikko (D) on ala-asennossa. Muussa tapauksessa vapauta paine: laske kylmää vettä altaaseen ja upota painekattilan pohja sinne, kunnes turvapuikko laskeutuu. Älä koskaan yritä muuttaa turvapuikon (D) asentoa käsin. Käännä käyttöventtiili (A) oikeaan asentoon.
Ruoka ei ole kypsää tai se on palanut pohjaan. Tarkasta seuraavat asiat:	Kypsennysaika. Lieden teho. Käyttöventtiilin (A) oikea asento. Nesteen määrä.
Ruoka on palanut pohjaan painekattilassa:	Liota kattilaa ennen pesua. Älä koskaan käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.
Jokin turvaominaisuuksista käynnistyy:	Sammuta liesi. Älä siirrä painekattilaa, vaan anna sen ensin jäähtyä. Odota, että turvapuikko laskeutuu, ja avaa kattila. Tarkasta ja puhdista käyttöventtiili (A), höyrypoistoaukko, varoventtiili ja tiiviste. Varmista, että täyttöehtoja noudatetaan. Jos ongelma jatkuu, vie laite tarkastettavaksi TEFAL:n valtuutettuun huoltopalveluun.
Havaitset hapettumisen merkkejä:	Erittäin suorituskykyisen ruostumattoman teräksen käyttö ei estä hapettumista äärimmäisissä tapauksissa. Jos huomaat hapettumisen merkkejä, poista ne hieromalla niitä hankaavalla pesusienellä, ennen kuin käytät painekattilaan uudelleen.

PAISTOTAULUKKO

Vihannekset

VIHANNEKSET (TUOREET)		
	Artisokka, 2 kokonaista, 600 g / kpl (upotus)	30–35 min
	Endiivi, halkaistu kahtia (900 g) (höyry)	14–16 min
	Fenkoli, suikaloitu (600 g) (höyry)	6–9 min
	Herneet (höyry)	6–8 min
	Hillosipulit (höyry)	7–8 min
	Juuriselleri, viipaloitu (upotus) 600 g	7–9 min
	Keräkaali, viipaloitu ja vihreä, 500 g (upotus)	5–6 min
	Kesäkurpitsa pyöreinä viipaleina (3 mm) 600 g (höyry)	12–15 min
	Kuivatut flageolet-pavut, 250 g (upotus)	35–40 min
	Kuivatut herneet, 250 g (upotus)	18–20 min
	Kukkakaalin ruusukkeet, 600 g (höyry)	10–12 min
	Kurpitsa, pilkottu palasiksi (3–5 cm) 600 g (höyry)	13–18 min
	Lehtimangoldi, viipaloitu (2 cm) 700 g (höyry)	15–17 min
	Munakoiso, kuorittu ja viipaloitu (3 mm), 850 g (höyry)	10–12 min
	Nauris, kuutioitu (500 g) (höyry)	14–16 min
	Ohuet vihreät pavut (600 g) (höyry)	10–12 min
	Paprika, halkaistu kahtia (550 g) (höyry)	14–16 min
	Parsa, valkoinen (höyry)	5–6 min
	Parsakaalin ruusukkeet, 600 g (höyry)	9–11 min
	Peruna, halkaistu kahtia (950 g) (höyry)	20–25 min (koon mukaan)
	Pinaatti (höyry)	3–4 min
	Porkkana, pilkottu pyöreiksi viipaleiksi (3 mm) 600 g (höyry)	17–19 min
	Punajuuri, neljään osaan pilkottu (upotus)	20–25 min (koon mukaan)
	Purjo, kokonainen ja valkoinen, 650 g (höyry)	9–11 min
	Ruusukaali (höyry)	10–12 min
	Sienet, viipaloituina, 800 g (höyry)	4–5 min
	Vihreät linssit, 250 g (upotus)	14–16 min

HÖYRY

Ainekset höyrytyskorissa ja 750 millilitraa vettä painekattilan pohjalla.



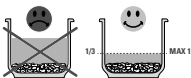
UPOTUS

Ainekset vedessä ilman koria.

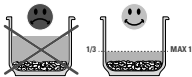
SYKÄYKSET

UPOTUS

Ilman koria.



Riisi

UPOTUS Ilman koria. 		VEDEN MÄÄRÄ	RIISIN MÄÄRÄ	PAISTO-AIKA
	2 HENKEÄ	400 ml / 2 lasia	150 g / 1 lasi	7–8 min
	4 HENKEÄ	500 ml / 2,5 lasia	250 g / 2 lasia	
	6 HENKEÄ	700 ml / 3,5 lasia	375 g / 3 lasia	

Liha/kala

	TUORE	PAKASTETTU
Ankka (1,8 kg)	45–47 min	50–55 min
Kana (1,35 kg)	23–25 min	1 h – 1 h 10 min
Kananpoika: 2 (1,3 kg)	23–25 min	40–45 min
Kani (1,5 kg, paloina)	8–9 min	20–23 min
Lampaanpotka: 2 (0,95 kg)	40–45 min	1 h 5 min – 1 h 15 min
Lohipihvit: 4 (0,8 kg)	5–6 min	7–8 min
Merikrottifileet (1 kg) 75 gramman paloina	5–6 min	7–8 min
Paahtopaisti (1 kg, halkaisijaltaan 8–11 cm)	30–35 min	45–50 min
Porsaan paisti (0,8 kg, halkaisijaltaan 8–10 cm)	30–35 min	1 h 5 min – 1 h 15 min
Porsaan sisäfilee: 2 palaa 350 g / kpl	13–15 min	26–29 min
Tonnikalapihvit: 4 (0,7 kg)	5–6 min	7–9 min
Vasikan paisti (0,8 kg, halkaisijaltaan 5–7 cm)	17–19 min	37–40 min
Vasikan sisäfilee: 0,7 kg	17–21 min	33–38 min
Vasikkarullat: 4	10–12 min	x
Viiriäinen: 4	9–10 min	18–20 min

Huomautus: Varmista viiden litran mallin ja sitä pienempien mallien osalta, että lihapaistin ja lintujen koko ei ylitä kattilan sisäpuolella olevaan merkkiä. Valitse sellainen lihapaisti ja sellaisia lintuja, jotka ovat korkeussuunnassa enintään kahdeksan senttimetrin kokoista.

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

Ta deg tid til å lese alle instruksjoner før bruk av trykkokeren, og benytt deg av «Brukerveiledningen». Skader kan skyldes feil bruk.

For din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende regler og standarder:

- Forskrift om trykkpåkjent utstyr
- Materialer i kontakt med næringsmidler
- Miljø

VIKTIGE KONTROLLER FØR HVER BRUK	KONTROLLER <ul style="list-style-type: none">■ visuelt mot lyset at dampkanalen ikke er tilstoppet - fig. 13.■ at kulen i sikkerhetsventilen kan beveges - fig. 18.■ at pakningen på lokket er plassert under hvert hakk på lokket - fig. 15.■ at håndtakene på kjelen er riktig satt på. Håndtakene på kjelen er sikkerhetstiltak. Forsøk aldri å skifte dem selv.
OVERHOLD ALLTID FØLGENDE PÅFYLLINGSMENGDER	<ul style="list-style-type: none">■ Trykkokeren må aldri brukes uten væske da det kan føre til alvorlige skader. Påse at det alltid er tilstrekkelig med væske under tilberedningen.■ Minimum 2,5 dl - fig. 4.■ Maksimalt 2/3 av kjelens høyde, merke MAX 2 - fig. 5.■ Under dampkoking må matvarene i dampkurven* ikke komme i kontakt med vannet - fig. 6 og 7.■ Maksimalt 1/3 (MAX 1) for matvarer som utvider seg og/eller skummer under tilberedning, f.eks. ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, fruktkompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter, fiskefileter etc.■ Matvarene som plasseres i dampkurven, må ikke gå over MAX 2-nivået i kjelen.

NO

FØR OG UNDER KOKINGEN

- Barn må holdes utenfor rekkevidde når trykkokeren er i bruk.
- Trykkokeren koker under trykk. Skålding kan oppstå ved feil bruk. Påse at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tar den i bruk. (Se avsnittet «Lukking»).
- Påse at ventilen alltid avgir blåselyden under koking. Hvis ikke nok damp slipper ut, dekomprimer kjelen og sjekk at det er nok væske til stede. Sjekk også at dampkanalen ikke er tilstoppet. Hvis det fremdeles ikke kommer damp ut etter dette, øk varmen forsiktig.
- Ikke kok matvarer som kan tilstoppe sikkerhetsfunksjonene:
 - tyttebær
 - perlegryn
 - havregryn
 - gule erter
 - nudler, makaroni, spagetti
 - rabarbra
 - rips
- Aldri tilbered retter basert på melk i trykkokeren.
- Når du har en trykkoker med en kjele i rustfritt stål, ikke ha grovt salt i trykkokeren. Tilsett fint salt helt på slutten. Du unngår på den måten små «stikk» som kan endre bunnen på trykkokeren.
- Aldri bruk trykkokeren til å steke med olje under trykk.
- Trykkokeren skal ikke brukes til andre formål enn det den er beregnet på.
- Trykkokeren må aldri settes i en varm ovn.
- Aldri ha aluminiumsfolie som ikke er i en form, i trykkokeren.
- Aldri ha plastfilm i trykkokeren.
- Alkoholdamp kan ta fyr. Kok opp i ca. 2 minutter før du setter på lokket. Følg godt med på apparatet dersom du tilbereder oppskrifter med alkohol.
- Bruk compatible varmekilder som er i samsvar med bruksanvisningen.

**ETTER
KOKINGEN ...**

- For modeller med slippbelegg: Unngå bruk av metallvisp eller redskaper med spisse kanter. Unngå å slå redskapene på kanten av apparatet for å få ut matrester da dette kan skade apparatet og gi lekkasjer.
- Drei progressivt på funksjonsventilen **(A)**. På den måten velger du dekomprimeringshastighet. Det avsluttes overfor symbolet ☞ - fig 10. Hvis du, når du slipper ut damp, merker unormale kast eller rykk, dreier du funksjonsventilen **(A)** til posisjon "Trykkoking" før du foretar en rask dekomprimering under kaldt vann. - fig. 14.
- Hvis trykkindikatoren **(D)** ikke går ned, setter du trykkokeren under rennende, kaldt vann - fig. 14.
- Du må aldri gjøre inngrep på denne trykkindikatoren.
- Etter å ha tilberedt kjøtt med et ytre hudlag (som for eksempel oksetunge), som risikerer å svelle på grunn av trykket, må man ikke stikke gaffel i kjøttet så lenge yttersiden ser oppblåst ut. Du risikerer å bli skåldet. Stikk kjøttet med en gaffel før tilberedning.
- For matvarer som utvider seg og/eller skummer under tilberedning, f.eks. ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, fruktkompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter, fiskefileter etc. lar du trykkokeren avkjøles i noen minutter før du setter den under rennende, kaldt vann. Rist trykkokeren systematisk hver gang før du åpner den, når du har sjekket at trykkindikatoren har gått ned. Dette for å hindre at dampbobler renner over og påfører deg brannskår. Denne operasjonen er spesielt viktig under raskt utslipp av damp, eller når apparatet er blitt avkjølt under kaldt vann.
- Vær ytterst forsiktig når du flytter rundt på trykkokeren dersom denne er under trykk. Ikke berør de varme overflatene. Bruk håndtakene og knappene. Bruk hansker om nødvendig.
- For supper anbefaler vi at du slipper ut dampen raskt under kaldt vann (se avsnittet "Avslutning av koking i 'Trykkoker'-modus").
- Påse at ventilen er i dekomprimeringsposisjon før du åpner trykkokeren. Trykkindikatoren **(D)** må være i nedre posisjon.
- Man må aldri bruke kraft for å åpne trykkokeren. Påse at trykket inne i trykkokeren har falt. Trykkindikatoren **(D)** må være i nedre posisjon. (Se avsnittet «Sikkerhet»).

<p>VEDLIKEHOLD</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hvis du merker at en del av trykkokeren er skadet eller har sprekker, ikke forsøk å åpne den hvis den er lukket. Vent til den har kjølt helt ned før du flytter på den, ikke bruk den mer, og ta den med til et godkjent TEFAL-servicesenter for reparasjon. ■ Foreta ingen inngrep på sikkerhetssystemene ut over det som anbefales for rengjøring og vedlikehold. ■ Bruk kun originale TEFAL-deler som svarer til modellen din. Det er spesielt viktig at kjelen og lokket er av merket TEFAL. ■ Bruk ikke trykkokeren til å lagre syrlige eller salte ingredienser, hverken før eller etter koking. Det kan skade kjelen. ■ Vask og skyll trykkokeren med en gang etter bruk. ■ Aldri vask funksjonsventilen (A), pakningen (I), timeren* (F) eller kjelen med teflonbelegg i oppvaskmaskin. ■ Aldri hold timeren* (F) under vann. ■ Aldri bruk klorin eller klorholdige produkter. Disse kan endre kvaliteten på det rustfrie stålet. ■ Ikke la lokket bli liggende i vann. ■ Pakningen skal skiftes ut hvert år eller umiddelbart dersom det foreligger kuttskader. ■ Det er viktig at du får trykkokeren din kontrollert på et TEFAL-servicesenter etter 10 års bruk. ■ Oppbevaring av trykkokeren: Sett lokket på kjelen for å unngå tidlig slitasje av pakningen på lokket.
---------------------------	--

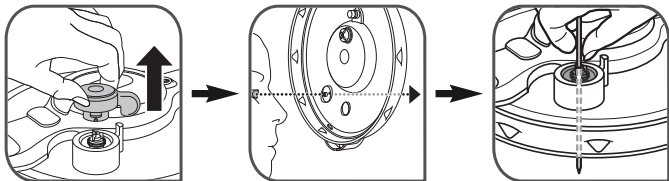
OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

Deler (se beskrivende skjema) _____

- | | |
|--|-------------------------------|
| A. Funksjonsventil | G. Lokkhåndtak |
| B. Dampkanal | H. Lokk |
| C. Merke for plassering av ventilen | I. Pakning |
| D. Trykkindikator (se avsnittet «Sikkerhet») | J. Dampkurv* |
| E. Sikkerhetsventil | K./ L. Stativ* |
| F. Timer* | M. Kjelehåndtak |
| | N. Merke for maksimal fylling |
| | O. Kjele |

Viktige kontroller før hver bruk _____

Kontroll av funksjonsventilen



- Sjekk at hullet i funksjonsventilen ikke er tilstoppet (se avsnittet "Fjerning og plassering av funksjonsventilen").

Kontroll av sikkerhetsventilen



- Sjekk at kula i sikkerhetsventilen kan beveges (bruk en pinne).

Bruk



Koking i modusen
Trykkoking



Koking i modusen
Gryte*



Dekomprimering

Åpning

- Vipp håndtaket på lokket fra horisontal til vertikal posisjon - fig. 3. Lokket vris.
- Løft lokket.
- Hvis det er vanskelig å åpne produktet, skyller du pakningen under vann og setter den inn i lokket uten å tørke den først – fig. 19; pass på å skyve den innunder hakkene på lokket – fig. 15.

Lukking

- Påse at håndtaket på lokket er i en vertikal posisjon.
- Plasser lokket på kjelen som vist på - fig. 1 ved å plassere plastdelen mot håndtakene på kjelen.
- Vipp håndtaket på lokket fra vertikal til horisontal posisjon - fig. 2.
- Lokket dreier.


Dersom du ikke greier å lukke lokket:

- Kontroller at pakningen er plassert riktig i lokket og at lokket er satt godt på plass.
- Hvis det er vanskelig å lukke produktet, skyller du pakningen under vann og setter den inn i lokket uten å tørke den først – fig. 19; pass på å skyve den innunder hakkene på lokket – fig. 15.

Første gangs bruk

- For modellene med teflonbelegg: Vask og smør lett hele det innvendige beleggets overflate med stekeolje.

Avhengig av modell:

- Sett kjelehåndtaket* (L) og dampkurven* (J) i bunnen av beholderen.
- Knepp stativet* (K) på dampkurven* (J), og flytt deretter begge ned til bunnen av beholderen.
- Fyll tanken (O) med vann opptil 2/3 (MAX 2) – fig. 5.
- Lukk trykkokeren.
- Plasser symbolet  på funksjonsventilen (A) overfor posisjonsmerket for ventilen (C) - fig. 9.



- Plasser trykkokeren på en koketopp, og still den inn på maksimal effekt.
- Når dampen begynner å komme ut gjennom ventilen, reduserer du varmen og lar stå i 20 minutter.
- Etter 20 minutter slår du av du varmekilden.
- Plasser symbolet ☹ på funksjonsventilen (A) overfor posisjonsmerket for ventilen (C).
- Når trykkindikatoren (D) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.
- Åpne trykkokeren - fig. 3.
- Vask den med oppvaskmiddel.

Minimum og maksimal fylling

- Minimum 2,5 dl (2 glass) - fig. 4.
- Maksimalt 2/3 av kjelens høyde, merke MAX 2 - fig. 5.
- Ikke ha grovt salt i trykkokeren. Tilsett fint salt helt på slutten.

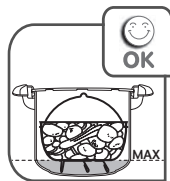
For noen matvarer:

- For matvarer som utvides eller skummer under koking, som ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, kompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter, fiskefileter etc. ikke fyll trykkokeren til mer enn 1/3 (MAX 1) av kapasiteten. La trykkokeren kjøles ned i noen minutter før du lar den avkjøles under kaldt vann. Rist trykkokeren systematisk hver gang før du åpner den, når du har sjekket at trykkindikatoren har gått ned. Dette for å hindre at dampbobler renner over og påfører deg brannskår. Denne operasjonen er spesielt viktig under raskt utslipp av damp, eller når apparatet er blitt avkjølt under kaldt vann. For supper anbefaler vi at du slipper ut dampen raskt under kaldt vann (se avsnittet "Avslutning av koking i 'Trykkoker'-modus").



Bruk av dampkurven*

- Hell 7,5 dl vann i bunnen av kjelen (O).
- Avhengig av modell:
 - Sett kjelehåndtaket* (L) og dampkurven* (J) i bunnen av beholderen.
 - Knepp stativet* (K) på dampkurven* (J), og flytt deretter begge ned til bunnen av beholderen.



* avhengig av modell

- Under dampkoking må matvarene i dampkurven* ikke komme i kontakt med vannet - fig. 6 og 7.

Matvarene som plasseres i dampkurven*, må ikke gå over MAX 2-nivået.

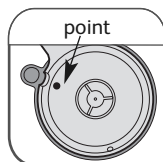
Fjerning og plassering av funksjonsventilen (A)

Slik fjerner du funksjonsventilen (A):

- Plasser rillen mot posisjonssymbolet for funksjonsventilen (A) ved å trykke på ringen på funksjonsventilen (A).
- Fjern ventilen - fig 11.

Slik plasserer du funksjonsventilen:

- Sett inn funksjonsventilen (A) – fig. 8 slik at spissen er i flukt med posisjonsmarkeringen (C); se motsatt side.




- Trykk på funksjonsventilen (A) for å låse den på dampkanalen.
- Trykk på symbolet på funksjonsventilen (A) og dreii den.



Timer*

Unngå å bruke timeren i modusen "Gryte".

Timeren er utviklet for å hjelpe deg med å garantere kokeresultatet, slik at du kan bruke energien din på andre ting. Koketiden telles ned automatisk når temperaturnivået for kokingen nås i «Trykkoker»-modus .

Timeren må klipses på trykkokeren for å fungere.

Kontroller at funksjonsventilen (A) visler regelmessig under kokingen. Dersom det ikke er tilstrekkelig med damp, sett opp varmen litt. I motsatt fall må varmen reduseres.

1 Slik slår du på timeren: Trykk på knappen.



2 Programmerer koketiden (i minutter).

- Hvis du har brukt feil koketid, vent 4 sekunder slik at flammene dør ut, og deretter trykk lenge på knappen for å nullstille.



3 Sett varmekilden på maksimal effekt.



4 Når trykkokeren har nådd koketemperaturen, ringer timeren og nedtellingen begynner (tallene blinker). **Reduser effekten på varmekilden.**



NO

5 Timeren ringer på slutten av koketiden.

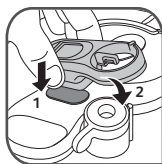


- Trykk på knappen for å stoppe timerens ringing.
- Skru av varmen.


Et langt trykk på knappen nullstiller og slår av timeren.

Plassering og fjerning av timeren*

- For å sette timeren (F) på plass - fig. 12, sett først inn «trykkdelen» på modulen, og trykk deretter for å klippe på den motsatte enden.
- For å fjerne timeren (F), løft den opp og fjern den.



Skifte batteri i timeren*

- Batteriet i timeren er et knappbatteri av typen CR2032.
- Hvis symbolet n  vises, eller hvis du ikke har noen skjerm, må du skifte batteri.

* avhengig av modell

- Batteriets levetid avhenger av hvor ofte timeren brukes.
- Batteriet i timeren inneholder dimetoksyetan nr. CAS 110-71-4. Det er i samsvar med europeiske regelverk. For din egen sikkerhet og av miljøhensyn: Ikke åpne batteriet, og ikke utsett det for høye temperaturer. Ikke kast batteriet sammen med husholdningsavfall, ta det med til en miljøstasjon for brukte batterier.



- Batterier som ikke er oppladbare, må ikke lades.
- Ulike typer og nye og brukte batterier må ikke blandes sammen.
- Batteriet må settes inn riktig i henhold til +/- merket.
- Utbrukte batterier må tas ut av apparatet og kastes på en forskriftsmessig måte.
- Hvis apparatet settes bort og ikke blir brukt i en lengre periode, bør batteriene tas ut.
- Batteriet må ikke kortsluttes.
- Legg den ned på en arbeidsbenk
- Når du tar batteriet ut av timeren, åpnes batterilokket med en mynt (se tegningen på motstående side).
- Skift batteri.
- Sett pakningen på plass.
- Plasser halvmånen ☾ på batterilokket foran halvmånen ☽ på timeren.
- Vri batterilokket sakte med et lett trykk for å samstille halvmånen ☾ på batterilokket med månen ☉ på timeren.
- Fortsett på en flat arbeidsflate slik at lokket er plassert horisontalt.
- Ikke bruk makt når du lukker batterilokket. Ikke gå over stopperne.
- I tilfelle du mister timeren, kan du skaffe deg en ny på våre TEFAL-godkjente servicesentre.



Timeren* må aldri holdes under vann eller vaskes i oppvaskmaskinen.

Unngå å bruke timeren i modusen "Gryte".


Før koking

- Før hver bruk, fjern funksjonsventilen (A) - fig. 11 og kontroller visuelt mot lyset at dampkanalen (B) ikke er tilstoppet - fig. 13.
- Sjekk at sikkerhetsventilen (F) er bevegelig (se avsnittene «Rengjøring» og «Viktige kontroller før hver bruk») - fig. 18.

- Ha i ingredienser og væske.
- Lukk trykkokeren - fig. 2.
- Hvis det er vanskelig å lukke kjelen: Skyll pakningen under vann, og sett den tilbake i lokket uten å tørke - fig. 19 og 15. Sørg for at den er godt plassert under hakkene på lokket.
- Sett funksjonsventilen på plass (A) - fig. 8.



Koking i modusen «Trykkoking»

- Vri funksjonsventilen (A) til posisjonen for kokemodusen «Trykkoking»  - fig 9.
- Påse at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tar den i bruk - fig. 3.
- Plasser trykkokeren på en koketopp, og innstill den på maksimal effekt.
- For modellene med timer: Programmer inn koketiden som vist i oppskriften (se avsnittet «Bruk av timer»).
- Lyder og damp fra trykkindikatoren er normalt, det gjør at luft slipper ut før kokingen.


NO

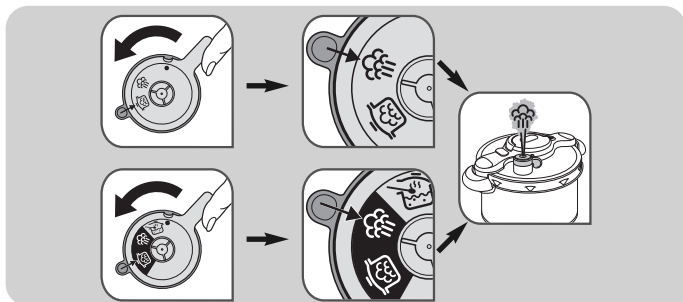
Under koking i modusen «Trykkoking» _____

- Når funksjonsventilen (A) slipper ut damp kontinuerlig og avgir en regelmessig blåselyd (psst), må du redusere varmen.
- Følg koketiden som oppgis i oppskriften.
- Påse at ventilen avgir blåselyden regelmessig. Dersom det ikke avgis damp, sett opp varmen litt. I motsatt fall må varmen reduseres.

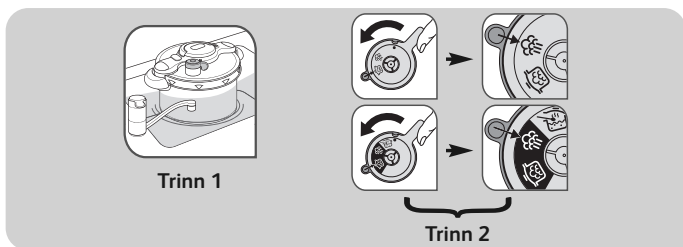
Når koking i modusen «Trykkoking» er ferdig. _____

For å slippe ut dampen:

- Når varmekilden er slått av, har du to muligheter:
 - **Gradvis dekomprimering:** Drei gradvis på funksjonsventilen (A) for å avslutte foran symbolet  - fig 10.



- **Rask dekomprimering under kaldt vann:** Hell kaldt vann i vasken og legg bunnen av trykkokeren i vannet til trykkindikatoren har gått ned - fig. 14. Når trykkindikatoren (D) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren. Vri funksjonsventilen (A) til posisjonen ☁.



- Du kan nå åpne trykkokeren - fig. 3.
- Hvis det er vanskelig å åpne produktet, skyller du pakningen under vann og setter den inn i lokket uten å tørke den først – fig. 19; pass på å skyve den innunder hakkene på lokket – fig. 15.

Hvis du merker unormalt med sprut når du slipper ut damp, dreier du ventilen (A) til modusen "Trykkoking" ☁, og utfører en rask dekomprimering i kaldt vann.

Hvis trykkindikatoren (D) ikke flytter seg nedover, heller du kaldt vann i vasken og legger bunnen av trykkokeren i vannet til trykkindikatoren har gått ned - fig 14.


Du må aldri gjøre inngrep på trykkindikatoren.

- For matvarer som utvides eller skummer under koking, som ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, kompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter, fiskefileter osv. ikke fyll trykkokeren til mer enn 1/3 (MAX 1) av kapasiteten. La trykkokeren avkjøles i noen minutter før du legger den i kaldt vann. Rist trykkokeren systematisk hver gang før du åpner den, når du har sjekket at trykkindikatoren har gått ned. Dette for å hindre at dampbobler renner over og påfører deg brannskår. Denne operasjonen er spesielt viktig under raskt utslipp av damp, eller når apparatet er blitt avkjølt under kaldt vann. For supper anbefaler vi at du slipper ut dampen raskt under kaldt vann (se avsnittet "Avslutning av koking i 'Trykkoker'-modus").



Koking i modusen «Gryte»*

NO

- Vri funksjonsventilen (A) til posisjonen for kokemodusen «Gryte» . For å gjøre dette må du bruke tilstrekkelig med kraft så du kommer forbi innhakkene til posisjonen for dekomprimering.
- Påse at trykkokeren er forsvarlig lukket - fig. 2 før du tar den i bruk.
- Plasser trykkokeren på en koketopp innstilt på **redusert effekt**.
- Følg koketiden som oppgis i oppskriften.
- I «Gryte»-modus kan du åpne trykkokeren når som helst for å se, røre eller tilsette ingredienser.
- Hvis det er vanskelig å åpne produktet, skyller du pakningen under vann og setter den inn i lokket uten å tørke den først – fig. 19; pass på å skyve den innunder hakkene på lokket – fig. 15.
- Hvis varmen er for høy, kan det være at trykkokeren låser seg (trykkindikatoren (D) heves og stopper åpning) og at håndtaket ikke kan brukes eller ikke åpner trykkokeren. I slike tilfeller reduserer eller slår du av varmekilden. **Ved stekeplate med ringer i jern, må trykkokeren fjernes fra varmekilden.**
- For modeller med slippbelegg: Unngå bruk av metallvisp eller redskaper med spisse kanter. Ikke fjern dråper fra redskaper ved å slå dem mot kanten på kjelen da dette kan skade den og forårsake lekkasjer.



- Aldri varm opp fettprodukter til det forkuller. Røyk som oppstår under tilberedning, kan være skadelig for dyr med sensitive luftveier, som fugler. Fugleiere bør ta fuglene vekk fra kjøkkenet.

Sikkerhet

Din trykkoker er utstyrt med flere sikkerhetssystemer:

■ Sikkerhet ved lukking:

- Hvis lokket ikke settes på ordentlig eller du glemmer å felle inn håndtaket til lokket, vil dampen sive ut ved trykkindikatoren (D) på trykkokeren, og det kan bygge seg opp trykk.

■ Sikkerhet ved åpning:

- Hvis trykkokeren er under trykk, er trykkindikatoren (D) i hevet posisjon, og håndtaket på lokket for åpning/lukking (G) kan ikke brukes.
- Aldri prøv å åpne trykkokeren med makt.
- **Det må ikke utføres inngrep på trykkindikatoren (D).**
- Påse at det innvendige trykket har falt ved å sjekke at trykkindikatoren (D) er i lav posisjon.
- Håndtakene på kjelen er sikkerhetstiltak. Aldri forsøk å skifte dem selv. Aldri bruk andre håndtaksmodeller.
- Hvis du skyver håndtaket på lokket for åpning/lukking (G) til en vertikal posisjon mens trykkokeren fremdeles er under trykk, kan du ikke åpne den. Dette er en ekstra sikkerhetsfunksjon.
- Vipp håndtaket på lokket til horisontal posisjon, og vent til trykkindikatoren (D) er i lav posisjon.

■ To sikkerhetssystem mot overtrykk:

- Første system: Sikkerhetsventilen (E) frigjør trykket - fig. 20.
- Andre system: Pakningen slipper dampen ut på lokket - fig. 20.

Dersom et av sikkerhetssystemene mot overtrykk aktiveres:

- Skru av varmen.
- La trykkokeren bli helt kald.
- Åpne.
- Kontroller og rengjør funksjonsventilen (A), dampkanalen (B), sikkerhetsventilen (E) og pakningen (I) - fig. 16 - 17- 18. Se avsnittene «Rengjøring» og «Viktige kontroller før hver bruk».
- Etter kontroll og rengjøring, hvis produktet fremdeles lekker eller ikke fungerer, ta det med til et godkjent TEFAL-servicesenter.

Anbefalinger for bruk

- 1 - Dampen som kommer ut av funksjonsventilen, er veldig varm. Vær oppmerksom på dampstråler.
- 2 - Med en gang trykkindikatoren har steget opp, kan ikke lenger trykkokeren åpnes.
- 3 - Som med alle andre kokeapparater, skal dette apparatet brukes under nøye overvåking dersom du bruker trykkokeren i nærheten av barn.
- 4 - For å flytte på trykkokeren, skal man alltid gripe tak i de to håndtakene på kjelen.
- 5 - La aldri mat bli liggende i trykkokeren. Aldri transporter trykkokeren ved å holde i håndtaket på lokket.
- 6 - Aldri bruk klorin eller klorholdige produkter. Disse kan endre kvaliteten på det rustfrie stålet.
- 7 - Ikke la lokket bli liggende i vann.
- 8 - Pakningen skal skiftes ut hvert år eller dersom det foreligger kuttskader.
- 9 - Trykkokeren skal alltid rengjøres når den er kald og tom.
- 10 - Etter 10 års bruk er det viktig å få trykkokeren kontrollert på et godkjent TEFAL-servicesenter.

NO

Rengjøring

For at trykkokeren skal fungere riktig, er det viktig å overholde disse anbefalingene når det gjelder rengjøring og vedlikehold etter hver bruk.

Over tid kan det oppstå brune flekker og riper. Dette har ingen betydning for effektiviteten.

Slitasje av det ytre belegget (avhengig av modell) knyttet til kontakt mellom lokket og kjelen, er normalt.

For trykkokere med teflonbelegg (avhengig av modell): Lett slitasje og mindre riper som kan oppstå ved bruk, endrer ikke ytelsen av teflonbelegget.

- Vask trykkokeren hver gang den har vært i bruk, med lunkent vann tilsatt oppvaskmiddel. Vask kurven* på samme måte.
- Bruk ikke klorin eller klorholdige produkter.
- Kjelen må ikke varmes kraftig opp når den er tom.

* avhengig av modell

Slik rengjør du innsiden av kjelen:

- Vask med en skuresvamp og oppvaskmiddel.
- Dersom det forekommer iriserte skjær i kjelen eller hvite spor (mineralavleiringer), rengjør den med husholdningseddik.

Slik rengjør du innsiden av aluminiumskjelen med teflonbelegg:

- For å bevare produktet lenger, anbefaler vi vask for hånd.
- Vask med varmt vann, oppvaskmiddel og en myk svamp.
- Ikke bruk skurepulver eller slipende svamper.
- Hvis du har brent fast mat i kjelen, fyll den med varmt vann og sett til bløt. Etterpå vasker du med oppvaskmiddel.

Slik rengjør du utsiden av kjelen:

- Vask med en svamp og oppvaskmiddel.

Kun kjelen i rustfritt stål og kurven kan vaskes i oppvaskmaskin.

Ikke vask kjelen med teflonbelegg (avhengig av modell) i oppvaskmaskinen. Vaskemidlene inneholder svært sterke og slipende stoffer for aluminiumsdelene.

Intensiv bruk av kjelen med teflonbelegg (avhengig av modell) kan endre fargen lett på belegget (gulning, flekker).

Slik rengjør du lokket:

- Lokket vaskes med en svamp og oppvaskmiddel.

Drei lokket vertikalt for å fjerne resten av vannet mellom metall- og plastdelene av lokket.

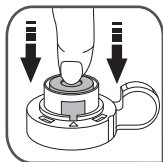
Slik rengjør du pakningen i lokket:

- Etter hver koking, rengjør pakningen (I) og rillen den plasseres i.
- For plassering av pakningen, se - fig. 15 og påse at pakningen er godt plassert under hvert hakk på lokket.

Slik rengjør du funksjonsventilen (A):

- Fjern funksjonsventilen (A) - fig. 11.
- Funksjonsventilen (A) rengjøres under rennende vann - fig. 16.
- Kontroller at den er bevegelig: tegning på motstående side.

Etter at du har fjernet funksjonsventilen (A), pakningen (I) og timeren* (F), kan du sette lokket i oppvaskmaskinen.



* avhengig av modell

Aldri vask funksjonsventilen (A), pakningen (I), timeren* (F) eller kjelen med teflonbelegg i oppvaskmaskin.

Slik rengjør du kanalen for evakuering av damp (B) på lokket:

- Fjern ventilen (A) - fig. 11.
- Kontroller visuelt mot lyset at kanalen for utslipp av damp ikke er tilstoppet og at den har en rund form - fig. 13. Om nødvendig, kan den rengjøres med en tannpirker - fig. 17 før den skylles.

Slik rengjør du sikkerhetsventilen (E):

- Rengjør den delen av sikkerhetsventilen som er på innsiden av lokket, ved å holde den under vann.
- Sjekk at den fungerer som den skal ved å skyve på den med en Q-tip. Kulen skal være bevegelig - fig. 18. Se avsnittet «Viktige kontroller før hver bruk».

Slik rengjør du timeren* (F):

- Bruk en ren og tørr klut.
- Aldri bruk løsemidler.
- Aldri hold timeren under vann eller vask den i oppvaskmaskinen.

NO

Vedlikehold

Slik skifter du pakningen på trykkokeren:

- Pakningen skal skiftes ut hvert år eller dersom det foreligger kuttskader.
- Alltid bruk en original TEFAL-pakning som svarer til modellen (se avsnittet «Tilbehør»).
- For plassering av pakningen, se - fig. 15, og påse at pakningen er godt plassert under hvert hakk på lokket.

Oppbevaring av trykkokeren:

- Sett lokket på kjelen.
- Åpne- og lukkemekanismen på trykkokeren trenger ikke noe annet spesielt vedlikehold utenom rengjøring.

Det er viktig at du får trykkokeren din kontrollert på et TEFAL-servicesenter etter 10 års bruk.

TEFAL-tilbehør

- Følgende tilbehør til trykkokeren finner du hos forhandleren:

Tilbehør		Referanse
Pakning	3 l, 4 l, 4,5 l, 6 l: utvendig diameter på pakningen: 24 cm	X1010008
	5 l, 7,5 l, 9 l: utvendig diameter på pakningen: 27 cm	X1010007
Dampkurv*	3 l, 4,5 l, 4 l, 6 l: for kjele med diameter på 22 cm	792185
	5 l, 7,5 l, 9 l: for kjele med diameter på 24 cm	792654
Stativ* (L)		792691
Timer*		X1060007

- Ved utskifting av andre deler eller for reparasjoner, kontakt TEFALS godkjente servicesenter.
- Bruk kun originale TEFAL-deler som svarer til modellen din.

Spesifikasjoner

Diameter i bunnen av trykkokeren - referanser

Kapasitet	Ø Kjele	Ø Bunn	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Materiale kjele
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	-	Rustfritt stål
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Alu med belegg
4,5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	-	Rustfritt stål
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Alu med belegg
5,2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Rustfritt stål
7,5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

Lokkmateriale: rustfritt stål

Norminformasjon:

Øvre funksjonstrykk: 65 kPa

Maks sikkerhetstrykk: 120 kPa

Kompatible varmekilder

GASS



ELEKTRISITET
(Elektrisk plate)



ELEKTRISITET
(Keramisk plate halogen
høy effekt)



ELEKTRISITET
(Induksjon)



ELEKTRISITET
(Elektrisk spiral)



- Trykkokeren kan brukes på alle typer koketopper, inkludert induksjon.
- På elektrisk koketopp skal man benytte en kokeplate med en diameter som er mindre eller som tilsvarer diameteren for trykkokerens bunn.
- Ved bruk av vitrokeramisk topp, påse at bunnen av kjelen er ren.
- Ved bruk av gasstopper er det viktig at ikke flammen slikker utenfor kjelen.
- Og uansett type koketopp skal man påse at trykkokeren alltid er riktig sentrert.

NO

Garanti

- Ved bruk som er i overensstemmelse med bruksanvisningen, har **kjelen i rustfritt stål** på din nye TEFAL-trykkoker **10 års garanti** mot:
 - Skader på kjelens metallstruktur.
 - Enhver for tidlig degradering av opprinnelig metall.
- **De andre delene av kjelen og alle de andre delene av trykkokeren har garantier mot feil i materialer eller produksjonsfeil i garantiperioden, som definert av gjeldende lov i landet hvor den er kjøpt og fra kjøpsdato.**
- **Denne kontraktmessige garantien gjøres gyldig ved fremleggelse av kassalapp eller kvittering der kjøpsdatoen er påskrevet.**
- **Garantien dekker ikke:**
 - Striper og misfarging som skyldes aldri på kjeler med teflonbelegg.
 - Riper på grunn av kontakt mellom lokket og kjelen med teflonbelegg.
 - Degraderinger som skyldes at viktige forholdsregler ikke har blitt overholdt, eller skjødesløs bruk, som for eksempel:
 - Støt, fall, bruk i ovn osv.
- Kun godkjente TEFAL-servicesentre har tillatelse til å anvende denne garantien for ditt produkt.
- Vennligst ring gratisnummeret for å få adressen til nærmeste godkjente TEFAL-servicesenter.

Reglementære merkinger

Merking	Hvor
Handelsmerke	På lokket
År og batch for fabrikasjon Modellreferanse Maks sikkerhetstrykk (PS) Øvre funksjonstrykk (PF)	På lokket
Kapasitet	På utsiden av kjelen
Fabrikantens postadresse	På utsiden av kjelen

- **Tenkt grønt!**




① Apparatet ditt inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.

➡ Lever det til en miljøstasjon når det ikke skal brukes mer.



TEFAL svarer på spørsmålene dine

Problemer	Anbefalinger
Hvis det er vanskelig å åpne og/eller lukke det:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ta ut pakningen. ■ Skyll den under rennende vann og sett den inn i lokket uten å tørke av den – fig. 19
Dersom du ikke greier å lukke lokket:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sjekk at håndtaket på lokket er i loddrett posisjon. ■ Kontroller at pakningen sitter som den skal (se avsnittet «Rengjøring og vedlikehold»). ■ Kontroller at lokket er riktig plassert som vist i - fig. 1. ■ Skyll pakningen under rennende vann og sett den inn i lokket igjen uten å tørke av den – fig. 19., og pass på at den sitter riktig innunder hakkene på lokket – fig. 15.
Dersom trykkokeren har blitt varmet opp under trykk uten væske:	Få trykkokeren sjekket av et TEFAL-servicesenter.
Dersom trykkindikatoren avgir lyder og damp:	Dette er normalt i de første minuttene. Det gjør at luft kan slippe ut før kokingen.
Dersom trykkindikatoren ikke har kommet opp og ingen damp kommer ut av ventilen under koking:	<p>Dette er normalt i de første minuttene. Dersom fenomenet vedvarer, kontroller at:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Varmekilden er sterk nok. Hvis ikke, øk varmen. - Mengden av vann i kjelen er tilstrekkelig. - Kokeventilen (A) er plassert i posisjon . - Trykkokeren er lukket. - Pakningen eller kanten på lokket ikke er skadet. - Pakningen er riktig plassert.
Dersom trykkindikatoren har kommet opp og ingen damp kommer ut av ventilen under koking:	<p>Dette er normalt i de første minuttene. Hvis problemet fortsetter, heller du kaldt vann i vasken og legger bunnen av trykkokeren i vannet til trykkindikatoren (D) har gått ned.</p> <p>Rengjør funksjonsventilen (A) - fig. 16 og kanalen for evakuering av damp - fig. 17, og sjekk at kulen i sikkerhetsventilen kan trykkes inn uten problemer - fig. 18.</p>

NO

Problemer	Anbefalinger
Hvis det kommer damp ut av lokket og trykkindikatoren er i nederste posisjon, sjekk:	At lokket er forsvarlig lukket. At pakningen er riktig plassert i lokket. At pakningen er i god stand. Hvis ikke, skift den ut. At lokket, pakningen og rillen i lokket er rene. At kanten på kjelen er i god stand.
Dersom du ikke greier å åpne lokket:	Sjekk at trykkindikatoren (D) er i nedre posisjon. Ellers utfører du en dekomprimering: hell kaldt vann i vasken og legg bunnen av trykkokeren i vannet til trykkindikatoren har gått ned. Ikke prøv å manipulere trykkindikatoren (D). Drei funksjonsventilen (A) til  posisjonen.
Dersom matvarene ikke har blitt kokt, eller de har blitt brent, sjekk følgende:	Koketiden. Varmekildens effekt. At funksjonsventilen (A) er riktig plassert. Væskemengden.
Dersom mat har blitt brent i trykkokeren:	La det stå vann i trykkokeren en viss tid før du vasker den. Aldri bruk klorin eller klorholdige produkter.
Dersom et av sikkerhetssystemene aktiveres:	Skrum av varmen. La trykkokeren bli kald, uten å flytte på den. Vent til trykkindikatoren faller ned, og åpne opp lokket. Sjekk og rengjør funksjonsventilen (A), kanalen for utslipp av damp, sikkerhetsventilen og pakningen. Påse at begrensningene for fylling overholdes. Hvis feilen vedvarer, få trykkokeren sjekket av et TEFAL-servicesenter.
Hvis du ser tegn til oksidering:	Bruk av rustfritt stål av høy kvalitet hindrer ikke oksidering i ekstreme tilfeller. Hvis du ser tegn til oksidering, fjern det med en slipende svamp før trykkokeren tas i bruk igjen.

KOKETABELL

Grønnsak

GRØNNSAKER (FRISKE)



DAMP

Ingrediens i dampkurven og 750 ml vann i bunnen av trykkokeren.

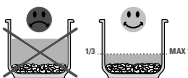


NEDSENKING

Ingrediens i vann og uten kurven.

BELGFRUKTER NEDSENKING

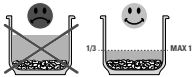
Uten kurven.



Artisjokker, 2 hele, hver på 600 g (nedsenking)	30 til 35 min.
Auberginer, skrellet og i delt i skiver (3 mm), 850 g (damp)	10 til 12 min.
Blomkålbuketter, 600 g (damp)	10 til 12 min.
Brokkolibuketter, 600 g (damp)	9 til 11 min.
Endiver delt i to (900 g) (damp)	14 til 16 min.
Erter (damp)	6 til 8 min.
Fennikel skjært i skiver (600 g) (damp)	6 til 9 min.
Grønne bønner (600 g) (damp)	10 til 12 min.
Flageoletbønner, tørkede, 250 g (nedsenking)	35 til 40 min.
Gresskar delt opp i biter (3 til 5 cm), 600 g (damp)	13 til 18 min.
Grønne linser, 250 g (nedsenking)	14 til 16 min.
Gule erter, 250 g (nedsenking)	18 til 20 min.
Gulrøtter i skiver (3 mm), 600 g (damp)	17 til 19 min.
Hvit asparges (damp)	5 til 6 min.
Kål delt i skiver, 500 g (nedsenking)	5 til 6 min.
Mangold i skiver (2cm), 700 g (damp)	15 til 17 min.
Neper i skiver (500 g) (damp)	14 til 16 min.
Paprika delt i to (550 g) (damp)	14 til 16 min.
Poteter delt i to (950 g) (damp)	20 til 25 min. (avhengig av størrelse)
Purre, hel og hvit del, 650 g (damp)	9 til 11 min.
Rosenkål (damp)	10 til 12 min.
Rødbete delt i fire (nedsenking)	20 til 25 min. (avhengig av størrelse)
Selleri i skiver, 600 g (nedsenking)	7 til 9 min.
Sopp i skiver, 800 g (nedsenking)	4 til 5 min.
Spinat (damp)	3 til 4 min.
Squash i skiver (3 mm), 600 g (damp)	12 til 15 min.
Syltet løk (damp)	7 til 8 min.

NO

Ris

NEDSENKING Uten kurven. 		VANNMENGDE	RISMENGDE	KOKETID
	2 PERSONER	400 ml / 2 glass	150 g / 1 glass	7 til 8 min.
	4 PERSONER	500 ml / 2,5 glass	250 g / 2 glass	
	6 PERSONER	700 ml / 3,5 glass	375 g / 3 glass	

Kjøtt/fisk

	FERSK	FROSSEN
Breiflabbfileter (1 kg) i biter på 75 g	5 til 6 min.	7 til 8 min.
Filet mignon av kalv: 0,7 kg	17 til 21 min.	33 til 38 min.
Filet mignon av svin: 2 biter på 350 g	13 til 15 min.	26 til 29 min.
Hare (1,5 kg i biter)	8 til 9 min.	20 til 23 min.
Kalverullader: 4	10 til 12 min.	x
Kalvestek (0,8 kg, 5 – 7 cm i diameter)	17 til 19 min.	37 til 40 min.
Kylling (1,35 kg)	23 til 25 min.	60 til 70 min.
Laksebiffer: 4 (0,8 kg)	5 til 6 min.	7 til 8 min.
Lammeskanker: 2 (0,95 kg)	40 til 45 min.	65 til 75 min.
Liten and (1,8 kg)	45 til 47 min.	50 til 55 min.
Roastbiff (1 kg, 8 – 11 cm i diameter)	30 til 35 min.	45 til 50 min.
Svinestek (0,8 kg, 8 – 10 cm i diameter)	30 til 35 min.	65 til 75 min.
Tunfiskbiffer: 4 (0,7 kg)	5 til 6 min.	7 til 9 min.
Ungkylling: 2 (1,3 kg)	23 til 25 min.	40 til 45 min.
Vaktel: 4	9 til 10 min.	18 til 20 min.

Merke: For modeller på 5 liter eller mindre, forsikre deg om at steker og fjærkre ikke overgår merkingen på innsiden av gryten. Velg steker og fjærkre med en høyde på maksimum 8 cm.

VIKTIGT

Innan du använder din tryckkokare, ta dig tid att läsa igenom alla anvisningar och använd alltid bruksanvisningen som referens.

Skador kan uppstå vid ej avsedd användning.

För din säkerhets skull uppfyller denna apparat kraven gällande standarder och föreskrifter:

- Direktivet för tryckbärande anordningar
- Material i kontakt med livsmedel
- Miljö


OBLIGATORISKA KONTROLLER FÖRE VARJE ANVÄNDNING	KONTROLLERA <ul style="list-style-type: none">■ visuellt och i dagsljus att röret för ångutsläpp inte är tilltäppt – fig. 13.■ att säkerhetsventilens kula är rörlig – fig. 18.■ att lockets packning är placerad under alla spår i locket – fig. 15.■ att handtagen på kärlet sitter ordentligt fast. Kärlets handtag hör till säkerhetsutrustningen. Förändra dem aldrig på egen hand.
RESPEKTERA ALLTID FÖLJANDE ANGIVNA MÄNGDER FÖR PÅFYLNING	<ul style="list-style-type: none">■ Använd aldrig tryckkokaren utan vätska eftersom det skulle orsaka allvarliga produktskador. Säkerställ att det alltid finns tillräckligt mycket vätska under tillagningen.■ Minst 25 cl – fig. 4.■ Maximalt 2/3 av kärlets höjd, se MAX 2 – fig. 5.■ Vid ångkokning får inte livsmedlen i ångkorgen vara i kontakt med vattnet – fig. 6 och 7.■ Maximalt 1/3 (MAX 1) för livsmedel som sväller och/eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, puréer, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer...■ Livsmedlen som placeras i ångkorgen får inte överstiga nivån MAX 2 i kärlet.

SV

**INNAN OCH
UNDER
TILLAGNINGEN**

- Låt inte barn vara i närheten av tryckkokaren under användning.
- I tryckkokaren sker tillagningen under tryck. Felaktig användning kan orsaka personskador genom skällning. Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd innan den tas i drift. (Se avsnittet "Stängning").
- Se till att ventilen susar hela tiden under tillagningen. Om inte tillräckligt med ånga släpps ut, öka trycket och kontrollera att det finns tillräckligt med vätska samt att om ånga inte kommer ut trots detta, öka värmen något.
- Tillaga inga livsmedel som riskerar att täppa till delar som är viktiga för säkerheten:
 - blåbär/lingon
 - korngryn
 - havregryn
 - torkade örter
 - nudlar, makaroner, spagetti
 - rabarber
 - vinbär
- Laga aldrig mat efter recept baserade på mjölk i tryckkokaren.
- Om du har en tryckkokare med kärl i rostfritt stål, använd aldrig grovt salt i tryckkokaren, tillsätt fint salt vid slutet av tillagningen. Då slipper du märken som annars kan uppstå i botten på tryckkokaren.
- Använd inte tryckkokaren för att fritera under tryck med olja.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än den avsedda användningen.
- Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Placera aldrig lös aluminiumfolie som inte är fastsatt på en form i tryckkokaren.
- Placera aldrig någon plastfilm i tryckkokaren
- Alkoholångor är antändliga. Koka upp och låt koka i ca 2 minuter innan du sätter på locket. Övervaka apparaten när du lagar mat efter recept baserade på alkohol.
- Använd den/de kompatibla värmekällan/källorna enligt bruksanvisningen.

**EFTER
TILLAGNING:**

- För modeller med släpp-lättbeläggning: använd inte vispar eller redskap i metall eller skärredskap. Slå inte med redskapen mot kanten av kärlet för att bli av med vätska eller matrester eftersom det kan orsaka skador och läckor.
- Vrid funktionsventilen **(A)** gradvis och välj önskad hastighet för trycksänkningen fram till lägesmarkeringen mittemot symbolen  – fig. 10. Om mat eller vätska sprutas ut på ett onormalt sätt i samband med utsläpp av ånga ska du vrida tillbaka funktionsventilen **(A)** till tillagningsläget "Tryckkokare" och sedan utföra en snabb trycksänkning i kallt vatten – fig 14.
- Om tryckindikatorn **(D)** inte sjunker ska tryckkokaren ställas i kallt vatten – fig. 14.
- Gör aldrig ingrepp på tryckindikatorn.
- Efter tillagning av kött med en ytlig hinna (t.ex. oxtunga), som kan svälla upp till följd av trycket, ska du inte sticka i köttet så länge hinnan ser uppblåst ut eftersom det finns en risk för skällning. Stick hål i köttet innan tillagningen.
- För livsmedel som sväller eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, puréer, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer... fyll inte tryckkokaren till mer än 1/3 (MAX 1) av sin volym. Låt tryckkokaren svalna under några minuter, kyl därefter ned den i kallvatten. Kontrollera att tryckindikatorn sjunkit och skaka sedan tryckkokaren lätt varje gång innan du öppnar den för att förhindra att ångbubblor sprutas ut som du riskerar att bränna dig på. Denna åtgärd är särskilt viktig vid snabbutsläpp av ånga eller efter nedkylning i kallt vatten.
- Var ytterst försiktig om du flyttar tryckkokaren medan den är trycksatt. Vidrör inte de heta ytorna. Använd handtagen och knapparna. Använd ugnsvantar vid behov.
- Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning i kallt vatten (se avsnittet "Avslutning av tillagningen i läget Tryckkokare").
- Säkerställ att ventilen är i läget för trycksänkning innan du öppnar tryckkokaren. Tryckindikatorn **(D)** måste vara i sänkt läge.
- Öppna aldrig tryckkokaren med våld. Säkerställ att det invändiga trycket har sjunkit. Tryckindikatorn **(D)** måste vara i sänkt läge. (Se avsnittet "Säkerhet".)

UNDERHÅLL

- Om du upptäcker att en del av din tryckkokare är skadad eller sprucken, försök under inga omständigheter att öppna den om den är stängd utan vänta tills den helt kylts ned innan du flyttar den. Använd den inte mer och återlämna den till ett servicecenter som godkänts av TEFAL för reparation.
- Gör inga ingrepp på säkerhetssystemen, utöver rengörings- och underhållsanvisningarna.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell. Var särskilt noga med att använda ett kärll och ett lock från TEFAL.
- Använd inte tryckkokaren för att förvara sura eller salta livsmedel före och efter tillagningen eftersom det kan leda till att kärlet skadas.
- Rengör och skölj tryckkokaren omedelbart efter användning.
- Rengör aldrig funktionsventilen (**A**), packningen (**I**), timern* (**F**) eller kärll med släpp-lättbeläggning i diskmaskin.
- Skölj aldrig timern* (**F**) i vatten.
- Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter, som skulle kunna försämra det rostfria stålets kvalitet.
- Låt inte locket ligga i blöt i vatten.
- Byt packningen varje år eller omedelbart om den uppvisar hack.
- Se till att ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollerar tryckkokaren efter 10 års användning.
- När du ställer undan tryckkokaren för förvaring: vänd på kärlets lock för att förhindra att packningen i locket slits ut i förtid.

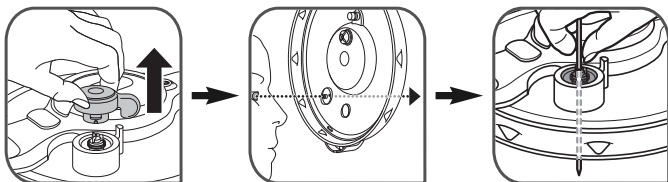
SPARA DESSA ANVISNINGAR

Delar (se den översiktliga skissen)

- | | | | |
|----|---|-------|--------------------------------------|
| A. | Funktionsventil | H. | Lock |
| B. | Ångutsläpp | I. | Packning |
| C. | Ventilens lägesmarkering | J. | Ångkorg* |
| D. | Tryckindikator (Se avsnittet "Säkerhet"). | K./L. | Trefot* |
| E. | Säkerhetsventil | M. | Kärlets handtag |
| F. | Timer* | N. | Markeringar för högsta fyllningsnivå |
| G. | Handtag på locket | O. | Kärl |

Obligatoriska kontroller inför varje användning

Kontroll av funktionsventilen



- Kontrollera att funktionsventilens dräneringsöppning inte är tilltäppt (se avsnittet "Borttagning och isättning av funktionsventilen").

Kontroll av säkerhetsventilen



- Kontrollera att säkerhetsventilens kula är rörlig (med hjälp av en smal pinne eller sticka).

Användning



Tillagning i läget
Tryckkokare



Tillagning i läget
Gryta*



Trycksänkning

Öppning

- För handtaget på locket från horisontellt till vertikalt läge – fig. 3 Locket vrids.
- Lyft sedan av locket.
- Vid svårigheter att öppna tryckkokaren: skölj packningen i vatten och sätt tillbaka den i locket utan att torka av den - fig 19. Var noga med att placera den korrekt i spåren i locket - fig 15.

Stängning

- Se till att handtaget på locket är i vertikalt läge.
- Placera locket på kärlet enligt – fig. 1 genom att rikta in plastdelen mot handtagen på kärlet.
- Fäll ner handtaget på kärlet från vertikalt läge till horisontellt läge – fig. 2
- Locket vrids.


Om det inte går att stänga locket:

- Kontrollera att packningen är korrekt isatt samt att locket är korrekt placerat.
- Vid svårigheter att stänga tryckkokaren: skölj packningen i vatten och sätt tillbaka den i locket utan att torka av den - fig 19. Var noga med att placera den korrekt i spåren i locket - fig 15.

Första användningen

- För modeller med släpp-lättbeläggning: tvätta och olja hela den inre beläggningen regelbundet med matolja.

Beroende på modell:

- Placera ställningen* (L) och ångkorgen* (J) i botten på kärlet.
- Knäpp fast ställningen* (K) på ångkorgen* (J) och placera hela insatsen i botten på kärlet.
- Fyll kärlet (O) med vatten upp till 2/3 (MAX 2) - fig 5.
- Stäng tryckkokaren.
- Rikta in symbolen  på funktionsventilen (A) mot ventilens inställningsmarkering (C) – fig. 9.



- Ställ tryckkokaren på en värmekälla, ställ sedan in den på högsta effekt.
- När det börjar komma ut ånga genom ventilen sänker du värmen från värmekällan och sätter timern på 20 minuter.
- När de 20 minuterna har förflutit stänger du av värmekällan.
- Rikta in symbolen ☼ på funktionsventilen (A) mot ventilens inställningsmarkering (C).
- När tryckindikatorn (D) sjunker ner igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Öppna tryckkokaren – fig. 3.
- Tvätta den med diskmedel.

Högsta och lägsta fyllnadsnivåer _____

- Minst 25 cl (2 glas) – fig. 4.
- Maximalt 2/3 av kärlets höjd, se MAX 2 – fig. 5.
- Använd aldrig grovt salt i tryckkokaren, tillsätt fint salt vid slutet av tillagningen.

För vissa livsmedel:

- För livsmedel som sväller eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, puréer, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer... fyll inte tryckkokaren till mer än 1/3 (MAX 1) av sin volym. Låt tryckkokaren svalna under några minuter, kyl därefter ned den i kallt vatten. Kontrollera att tryckindikatorn sjunkit och skaka sedan tryckkokaren lätt varje gång innan du öppnar den för att förhindra att ångbubblor sprutas ut som du riskerar att bränna dig på. Denna åtgärd är särskilt viktig vid snabbutsläpp av ånga eller efter nedkyllning i kallt vatten. Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning i kallt vatten (se avsnittet "Avslutning av tillagningen i läget Tryckkokare").



SV

Användning av ångkorgen* _____

- Häll 75 cl vatten på kärlets botten (O).

Beroende på modell:

- Placera ställningen* (L) och ångkorgen*(J) i botten på kärlet.
- Knäpp fast ställningen* (K) på ångkorgen* (J) och placera hela insatsen i botten på kärlet.



- Vid ångkokning får inte livsmedlen i ångkorgen vara i kontakt med vattnet – fig. 6 och 7.

Livsmedlen som placeras i ångkorgen* får inte överstiga nivån MAX 2.

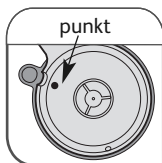
Borttagning och isättning av funktionsventilen (A)

För att avlägsna funktionsventilen (A):

- Rikta in skåran mot ventilens (C) inställningsmarkering genom att trycka på ringen på funktionsventilen (A).
- Ta loss den – fig. 11.

För att sätta funktionsventilen på plats:

- Rikta punktmarkeringen på funktionsventilen (A) mot inställningsmarkeringen (C) som på bilden här bredvid. – fig. 8.




- Tryck in funktionsventilen (A) så att den fäster på ångutloppsröret.
- Tryck på funktionsventilens symboler (A) och vrid.



Timer*

Använd aldrig timern i tillagningsläget "Gryta".

Timerns funktion är att garantera att tillagningen ger ett bra resultat samtidigt som den möjliggör exakt justering av energiförbrukningen. Den börjar automatiskt att räkna ner på tillagningstiden när temperaturen som motsvarar tillagningen i läget "Tryckkokare"  har uppnåtts.

Timern måste vara fastsatt på tryckkokaren för att fungera.

Se till att funktionsventilen (A) susar regelbundet under tillagningen. Om mängden ånga inte är tillräcklig ökar du värmen något och om det finns för mycket ånga minskar du värmen.

1 För att sätta på timern: tryck på knappen.



2 Ställ in tillagningstiden (i minuter).

- Om du råkat ställa in fel tillagningstid, vänta 4 sekunder tills det inte längre blinkar, tryck sedan länge på knappen för nollställning.



3 Ställ in värmen på högsta nivå.



4 När tryckkokaren uppnått tillagningstemperaturen piper timern och börjar räkna ner tiden (siffrorna blinkar).
Dra ner värmen.



5 När tillagningstiden är slut piper timern.

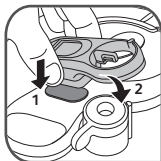
- För att stänga av ljudet, tryck på knappen.
- Stäng av värmen.



Om du trycker in knappen länge nollställs timern och stängs av.






Fastsättning och borttagning av timern*

- För att sätta fast timern (F) – fig. 12, sätt först in den främre delen i modulen och tryck sedan för att klicka fast den bakre delen.
- För att ta bort timern (F), lyft i fliken och ta bort den.



*beroende på modell

Byta batteri i timern*

- Timerns batteri är ett knappbatteri CR2032.
- Om symbolen  syns eller om ingenting visas på skärmen, byt batteriet.
- Batteriets livslängd beror på hur ofta timern används.
- Timerns batteri innehåller dimetoxietan, CAS-nr: 110-71-4. Den möter kraven i europeiska förordningar. Av hänsyn till din säkerhet och miljön: öppna inte batteriet, utsätt det inte för höga temperaturer, släng det inte i hushållssoporna; lämna det till ett uppsamlingscenter för använda batterier.
- Försök inte ladda batterier som inte är uppladdningsbara.
- Blanda inte olika typer av batterier eller gamla och nya batterier med varandra.
- Placera batterierna korrekt i förhållande till plus- och minuspolerna.
- Urladdade batterier ska tas ut och lämnas till batteriinsamling.
- Ta ut batterierna om tryckkokaren inte ska användas under en längre tid.
- Kortslut inte batterierna.
- Se till att ha en plan arbetsyta.
- För att ta ut batteriet ur timern, öppna batterilocket med ett mynt (se illustration här bredvid).
- Byt batteriet.
- Sätt tillbaka packningen på sin plats.
- Placera lockets halvmåne  mitt emot timerns halvmåne .
- Vrid försiktigt på knappens lock samtidigt som du trycker lätt, och rikta in lockets halvmåne  mot timerns fullmåne .
- Fortsätt på plant underlag på en arbetsyta så att locket hamnar i horisontellt läge.
- Tvinga inte igen batterilocket. Tryck inte förbi stopplägena.
- Om du blir av med timern går det att köpa en ny i alla våra godkända TEFAL- servicecenter.



Skölj aldrig timern* med vatten och diska den aldrig i diskmaskin.

Använd aldrig timern i tillagningsläget "Gryta".


Innan tillagningen

- Före varje användning, ta av funktionsventilen (A) – fig. 11 och utför en visuell kontroll i dagsljus av att röret för ångutsläpp (B) inte är igensatt – fig. 13.

- Kontrollera att säkerhetsventilen är rörlig (se avsnitten "Rengöring" och "Obligatoriska kontroller inför varje användning") – fig. 18.
- Tillsätt alla livsmedel samt vätska.
- Stäng tryckkokaren – fig. 2
- Vid svårigheter att stänga tryckkokaren: skölj packningen i vatten och sätt tillbaka den i locket utan att torka av den - fig 19. Var noga med att placera den korrekt i spåren i locket - fig 15.
- Sätt funktionsventilen (A) på plats – fig. 8.



Tillagning i läget tryckkokare


- Vrid funktionsventilen (A) till tillagningsläget "Tryckkokare"  – fig. 9.
- Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd innan den tas i drift – fig. 2.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla, ställ sedan in den på högsta effekt.
- För modeller utrustade med en timer ställ in tillagningstiden som visas på receptet (se avsnittet "Användning av timern").
- Det är normalt att tryckindikatorn avger klickande ljud och ånga, när luft pyser ut innan tillagningen.

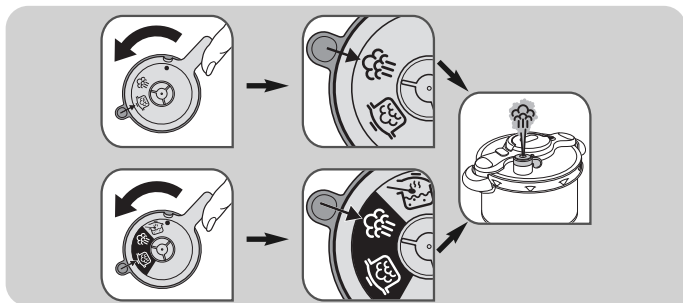
Under tillagning i läget "Tryckkokare" _____

- När funktionsventilen (A) släpper ut ånga kontinuerligt med ett regelbundet ljud (PSCHHHT), ska du sänka värmen.
- Välj den tillagningstid som anges i receptet.
- Se till att ventilen susar regelbundet under tillagningen. Om mängden ånga som släpps ut inte är tillräcklig ökar du värmen något och om det finns för mycket ånga minskar du värmen.

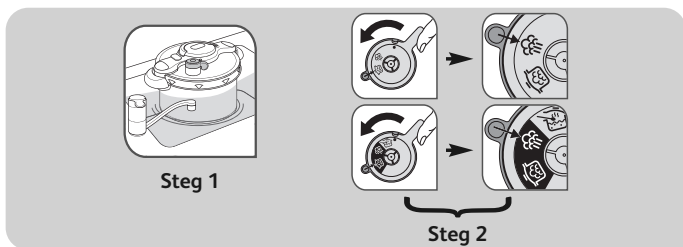
Avslutning av tillagningen i läget "Tryckkokare" _____

För att släppa ut ångan:

- När värmekällan har stängts av har du två möjligheter:
 - **Gradvis trycksänkning:** vrid funktionsventilen (A) gradvis tills den är mittemot symbolen  – fig. 10.



- **Snabb trycksänkning i kallt vatten:** spola upp kallt vatten i diskhon och sänk ned botten på tryckkokaren i vattnet tills tryckindikatorn sjunker – fig. 14. När tryckindikatorn (D) sjunker ner igen är tryckkokaren inte längre trycksatt. Vrid på funktionsventilen (A) till läget ☁.



- Du kan nu öppna tryckkokaren – fig. 3.
- Vid svårigheter att öppna tryckkokaren: skölj packningen i vatten och sätt tillbaka den i locket utan att torka av den - fig 19. Var noga med att placera den korrekt i spåren i locket - fig 15.

Om mat eller vätska sprutas ut på ett onormalt sätt i samband med utsläpp av ånga ska du vrida tillbaka funktionsventilen (A) till tillagningsläget "Tryckkokare" ☁ och sedan utföra en snabb trycksänkning i kallt vatten. – fig 14.


Om tryckindikatorn (D) inte sjunker spolar du upp kallt vatten i diskhon och sänker ned botten på tryckkokaren i vattnet tills tryckindikatorn sjunker - fig 14.

Gör aldrig ingrepp på tryckindikatorn.

- För livsmedel som sväller eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, puréer, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer... fyll inte tryckkokaren till mer än 1/3 (MAX 1) av sin volym. Låt tryckkokaren svalna under några minuter, kyl därefter ned den i kallt vatten. Kontrollera att tryckindikatorn sjunkit och skaka sedan tryckkokaren lätt varje gång innan du öppnar den för att förhindra att ångbubblor sprutas ut som du riskerar att bränna dig på. Denna åtgärd är särskilt viktig vid snabbutsläpp av ånga eller efter nedkyllning i kallt vatten. Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning i kallt vatten (se avsnittet "Avslutning av tillagningen i läget Tryckkokare").



Tillagning i läget "gryta"*

- Vrid på funktionsventilen (A) till tillagningsläget "Gryta" . Se till att du vrider ordentligt så att du kommer förbi trycksänkingssteget.
- Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd – fig. 2 – innan den tas i drift.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla som är inställd på **låg effekt**.
- Välj den tillagningstid som anges i receptet.
- I läget "Gryta" kan du öppna tryckkokaren när som helst för att röra om, övervaka tillagningen eller tillsätta ingredienser.
- Vid svårigheter att öppna produkten: skölj packningen i vatten och sätt tillbaka den i locket utan att torka av den – fig. 19 och 15. Var noga med att placera den korrekt i spåren i locket.
- Om värmen är för hög kan tryckkokaren komma att låsas (tryckindikatorn (D) höjs och förhindrar öppnande) och handtaget på locket går inte att använda eller öppnar inte tryckkokaren. I detta fall, sänk eller stäng av värmen. **Vid elektriska spisplattor i gjutjärn, ta bort tryckkokaren från värmekällan.**
- För modeller med släpp-lättbeläggning: Använd inte vispar eller redskap i metall eller skärredskap. Avlägsna inte ingredienser på dina verktyg genom att slå dem mot kärlets kant eftersom detta riskerar att orsaka skador eller läckor.



SV

- Överhettas aldrig fett så att det bränns vid. De gaser som avges vid tillagningen kan vara farliga för djur med känsligt andningssystem, såsom fåglar. Fåglar bör avlägsnas från köket.

Säkerhet

Tryckkokaren är utrustad med flera säkerhetsanordningar:

■ Säkerhet vid stängning:

- Om locket inte är ordentligt påsatt eller om du glömmer att vika ner handtaget på locket kommer ånga att läcka ut i höjd med tryckindikatorn (D) och tryckkokaren kan inte öka trycket.

■ Säkerhet vid öppning:

- Om din tryckkokare är trycksatt är tryckindikatorn (D) i högt läge och lockets handtag för öppning/stängning (G) får inte användas.
- Försök aldrig öppna tryckkokaren med våld.
- **I synnerhet får tryckindikatorn inte röras (D).**
- Försäkra dig om att det inre trycket har sänkts genom att kontrollera att tryckindikatorn (D) är i lågt läge.
- Kärlets handtag hör till säkerhetsutrustningen. Förändra dem aldrig på egen hand. Använd aldrig andra sorters handtag.
- Om du flyttat handtaget på locket för öppning/stängning (G) till vertikalt läge när tryckkokaren fortfarande var trycksatt kommer du inte att kunna öppna den. Denna funktion ger ytterligare säkerhet.
- För tillbaka handtaget på locket till horisontellt läge och vänta tills tryckindikatorn (D) är i lågt läge.

■ Två säkerhetsanordningar mot övertryck:

- En första anordning: Säkerhetsventilen (E) släpper ut trycket – fig. 20
- En andra anordning: Packningen släpper ut ånga mellan locket och kärlet – fig. 20.

Om något av säkerhetssystemen mot övertryck utlöses:

- Stäng av värmekällan.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna den.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A), utloppet för ånga (B), säkerhetsventilen (E) och packningen (I) – fig. 16-17-18. Se avsnitten "Rengöring" och "Obligatoriska kontroller inför varje användning".
- Lämna in produkten till ett servicecenter som godkänts av TEFAL om den läcker eller inte längre fungerar efter dessa kontroller och rengöringar.

Rekommendationer för användning _____

- 1 - Ångan är mycket het när den kommer ut ur funktionsventilen. Se upp för strålen med ånga.
- 2 - När tryckindikatorn gått upp kan du inte längre öppna tryckkokaren.
- 3 - Precis som för alla matlagningsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren om den används i närheten av barn.
- 4 - Använd kärlets båda handtag för att flytta tryckkokaren.
- 5 - Låt inga livsmedel ligga kvar under längre tid i tryckkokaren. Flytta aldrig tryckkokaren med hjälp av handtaget på locket.
- 6 - Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter, som skulle kunna försämra det rostfria stålets kvalitet.
- 7 - Låt inte locket ligga i blöt i vatten.
- 8 - Byt packningen en gång per år eller om den uppvisar hack.
- 9 - Rengöring av tryckkokaren får utföras endast när den är sval och tom.
- 10 - Se till att ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollerar tryckkokaren efter 10 års användning.

SV

Rengöring

För att tryckkokaren ska fungera korrekt är det viktigt att följa dessa rekommendationer angående rengöring och underhåll efter varje användning.

Den brunfärgning och de repor som kan uppträda efter långvarig användning innebär inga problem.

Slitage på den yttre beläggningen (beroende på modell) som härrör från lockets kontakt med kärlet är normalt.

För tryckkokare med släpp-lättbeläggning (beroende på modell): lätta repor och slitage som kan dyka upp vid användning påverkar inte beläggningens släpp-lättfunktion.

- Diska tryckkokaren efter varje användningstillfälle med ljummet vatten och diskmedel. Gör samma sak med korgen*.
- Använd inte klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.
- Överhett inte kärlet när det är tomt.

För att rengöra insidan av kärlet i rostfritt stål:

- Diska med en skrubbsvamp och diskmedel.
- Om insidan av kärlet av rostfritt stål uppvisar färgskiftningar eller vitaktiga fläckar (mineralavlagringar) ska du rengöra det med ättika.

*beroende på modell

För att rengöra insidan av aluminiumkärl med släpp-lättbeläggning:

- Diskning för hand rekommenderas för att förlänga produktens livslängd.
- Diska med varmt vatten, diskmedel och en mjuk svamp.
- Använd inget skurpulver eller slipande svampar.
- Om du bränt fast mat, fyll kärlet med varmt vatten och låt stå. Rengör det sedan med diskmedel.

För att rengöra utsidan av kärlet:

- Diska med en svamp och diskmedel.

Du kan diska korgen och kärlet i rostfritt stål i diskmaskinen.

Diska inte kärlet med släpp-lättbeläggning (beroende på modell) i diskmaskinen eftersom rengöringsmedlen i tablettform innehåller väldigt aggressiva ämnen som är korrosiva för aluminiumdelarna.

Intensiv användning av kärlet med släpp-lättbeläggning (beroende på modell) kan medföra en lätt förändring av beläggningens färg (gulnar, får fläckar).

För att rengöra locket:

- Diska locket med en svamp och diskmedel.

Ställ locket lodrätt för att torka så att vatten som samlas mellan metall- och plastdelarna på locket kan rinna av ordentligt.

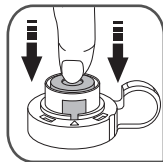
För att rengöra lockets packning:

- Rengör packningen (I) och packningsspåret efter varje tillagning.
- För att sätta tillbaka packningen se fig. 15 och se till att packningen förts in ordentligt i alla spår i locket.

För att rengöra funktionsventilen (A):

- Avlägsna funktionsventilen (A) – fig. 11.
- Rengör funktionsventilen (A) under rinnande vatten – fig. 16.
- Kontrollera att den är rörlig: illustration bredvid.

När du avlägsnat funktionsventilen (A), packningen (I) och timern* (F) kan du diska locket i diskmaskinen.



Diska aldrig funktionsventilen (A), packningen (I), timern* (F) eller kärlet med släpp-lättbeläggning i diskmaskin.

För att rengöra ångutloppet (B) som finns på locket:

- Avlägsna ventilen (A) – fig. 11.
- Utför en visuell kontroll i dagsljus att röret för ångutsläppet har en rund form och inte är igensatt – fig. 13. Rengör det med en tandpetare vid behov – fig. 17 och skölj det sedan.

För att rengöra säkerhetsventilen (E):

- Rengör den del av säkerhetsventilen som är placerad på insidan av locket genom att skölja den under vatten.
- Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka hårt på kulan (med en bomullspinne utan bomull), som ska vara rörlig – fig. 18. Se avsnittet "Obligatoriska kontroller inför varje användning".

För att rengöra timern* (F):

- Använd en ren och torr trasa.
- Använd inget lösningsmedel.
- Skölj aldrig timern* med vatten och diska den aldrig i diskmaskin.

SV

Underhåll

För att byta packning i tryckkokaren:

- Byt packningen i tryckkokaren en gång per år eller om den uppvisar hack.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL som motsvarar den aktuella modellen (se avsnittet "Tillbehör").
- För att sätta tillbaka packningen se fig. 15 och se till att packningen förts in ordentligt i alla spår i locket.

Ställa undan tryckkokaren för förvaring:

- Vänd på locket på kärlet.
- Mekanismen för öppning/stängning av tryckkokaren kräver inget särskilt underhåll utöver rengöringen.

Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.

Tillbehör TEFAL

- Följande tillbehör till tryckkokaren finns tillgängliga i handeln:

Tillbehör		Artikelnummer
Packning	3/4/4.5/6 L: packningens ytterdiameter: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: packningens ytterdiameter: 27 cm	X1010007
Ångkorg*	3/4.5/4/6 L: för käril med diameter 22 cm	792185
	5/7.5/9 L: för käril med diameter 24 cm	792654
Trefot* (L)		792691
Timer*		X1060007

- Kontakta ett servicecenter som godkänts av TEFAL vid behov av byte av andra delar eller reparationer.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell.

Specifikationer

Diameter på tryckkokarens botten – referenser

Volym	Ø Käril	Ø Bot-ten	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Material i käril
3 L	22 cm	15,5 cm	P46205	-	-	Rostfritt stål
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Aluminium med beläggning
4,5 L	22 cm	15,5 cm	P46206	-	-	Rostfritt stål
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Aluminium med beläggning
5,2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Rostfritt stål
7,5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

Material i locket: Rostfritt stål

Teknisk information:

Övre driftstryck: 65 kPa

Maximalt säkerhetsstryck: 120 kPa

Kompatibla värmekällor

GAS



ELEKTRICITET
(Kokplatta i gjutjärn)



ELEKTRICITET
(Glaskeramikhäll)



ELEKTRICITET
(Induktionshäll)



ELEKTRICITET
(Spiralplatta)



- Tryckkokaren kan användas med alla typer av värmekällor, inklusive induction.
- Om du använder en elektrisk platta ska plattans diameter vara lika stor som eller mindre än tryckkokarens botten.
- Om du använder glaskeramikhäll ska du se till att kärlets botten är ren.
- På gasspis är det viktigt att lågan inte når utanför kärlets diameter.
- Se till att tryckkokaren placeras exakt mitt på värmekällan, oavsett typ.

SV

Garanti

- Förutsatt att tryckkokaren används enligt rekommendationerna i bruksanvisningen, åtföljs **kärlet i rostfritt stål** i din nya tryckkokare från TEFAL av **10 års garanti** mot:
 - varje fel som rör kärlets metallkonstruktion
 - all förtida förslitning av grundmetallen.
- **De andra materialen i kärlet samt alla de andra delarna av tryckkokaren har garanti mot alla typer av fabrikationsfel eller materialfel under garantiperioden som bestäms av gällande lagstiftning i inköpslandet och från och med inköpsdatum.**
- **Denna avtalsenliga garanti gäller vid uppvisande av kassakvitto eller faktura som bekräftar inköpsdatumet.**
- **Följande undantas från dessa garantier:**
 - Repor och missfärgningar på grund av åldrande, för kärl med släpp-lättbeläggning.
 - Repor orsakade av kontakt med locket, på kärl med släpp-lättbeläggning.
 - Skador som uppstår till följd av underlåtelse att följa de viktiga försiktighetsåtgärderna eller försumlig användning, i synnerhet:
 - mekanisk stöt, fall, placering i ugn, etc.
 - Endast servicecenter som godkänts av TEFAL är behöriga att låta dig göra anspråk enligt denna garanti.
 - Ring telefonnumret med delad kostnad för adressen till det servicecenter godkänt av TEFAL som ligger närmast dig.

Föreskriven märkning

Märkning	Placering
Firmamärke	På locket
Tillverkningsår och tillverkningsparti Modellnummer Maximalt säkerhetstryck (PS) Övre driftstryck (PF)	På locket
Volym	På kärlets yttre botten
Tillverkarens postadress	På kärlets yttre botten

- **Var rädd om miljön!**





① Din apparat innehåller flera material som kan återanvändas eller återvinnas.

➡ Lämna in den till ett insamlingsställe för återvinning.




TEFAL svarar på dina frågor

Problem	Rekommendationer
Vid svårigheter med att öppna och stänga:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ta loss packningen och skölj den i vatten ■ Sätt tillbaka den utan att torka av den - fig 19.
Om det inte går att stänga locket:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se till att handtaget på locket är i vertikalt läge. ■ Kontrollera att packningen är korrekt placerad (se avsnittet "Rengöring och underhåll"). ■ Kontrollera att locket är korrekt placerat enligt vad som anges i fig. 1. ■ Skölj packningen i vatten och sätt tillbaka den i locket utan att torka av den - fig 19. Var noga med att placera den korrekt i spåren i locket - fig 15.
Om tryckkokaren har värmts upp under tryck utan vätska inuti:	Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren.
Om tryckindikatorn avger klickande ljud och ånga:	Detta är normalt under de första minuterna: det möjliggör utledning av luft innan tillagningen.
Om tryckindikatorn inte har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:	<p>Det här är normalt under de första minuterna. Kontrollera följande om fenomenet kvarstår:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Att värmekällan är tillräckligt varm. Öka värmen om så inte är fallet. – Att mängden vätska i kärlet är tillräcklig. – Att funktionsventilen (A) är placerad på . – Att tryckkokaren är ordentligt stängd. – Att packningen eller kärlets kant inte är skadade. – Att packningen är korrekt placerad.
Om tryckindikatorn har höjts och inget släpps ut genom ventilen under tillagningen:	<p>Det här är normalt under de första minuterna. Om fenomenet kvarstår ska du spola upp kallt vatten i diskhon och sänka ned botten på tryckkokaren i vattnet tills tryckindikatorn (D) sjunker.</p> <p>Rengör funktionsventilen (A) – fig. 16 och röret för ångutsläpp – fig. 17 och kontrollera att det går att trycka in kulan i säkerhetsventilen utan svårighet – fig. 18.</p>

Problem	Rekommendationer
Om ånga läcker ut runt locket, och tryckindikatorn är i lågt läge, ska du kontrollera följande:	Att locket är ordentligt stängt. Att packningen är korrekt placerad i locket. Att packningen är i gott skick. Byt ut den vid behov. Att locket, packningen och packningens spår i locket är rena. Att kärlets kant är i gott skick.
Om det inte går att öppna locket:	Kontrollera att tryckindikatorn (D) är i sänkt läge. Annars gör du en trycksänkning: spola upp kallt vatten i diskhon och sänk ned botten på tryckkokaren i vattnet tills tryckindikatorn (D) sjunker. Gör aldrig några ingrepp på tryckindikatorn (D). Vrid funktionsventilen (A) till läge  .
Om livsmedlen inte är tillagade eller om de är vidbrända ska du kontrollera följande:	Tillagningstiden. Värmekällans effekt. Att funktionsventilen (A) är korrekt inställd. Mängden vätska.
Om livsmedel har bränts vid i tryckkokaren:	Lägg kärlet i blöt en stund innan du diskar det. Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.
Om något av säkerhetssystemen utlöses:	Stäng av värmekällan. Låt tryckkokaren svalna utan att flytta den. Vänta tills tryckindikatorn sänkts och öppna sedan tryckkokaren. Kontrollera och rengör funktionsventilen (A), röret för ångutsläpp, säkerhetsventilen och packningen. Kontrollera att reglerna för påfyllning följs. Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera apparaten om felet kvarstår.
Om du upptäcker spår av oxidering:	Användning av högpresterande rostfritt stål förhindrar inte att oxidering sker i extrema fall. Om du upptäcker spår av oxidering, avlägsna dem genom att gnugga med en skrubbsvamp innan du använder tryckkokaren igen.

TILLAGNINGSTABELL

Grönsaker

GRÖNSAKER (FÄRSK)		
	Auberginer, skalade och skivade (3 mm), 850 g (ånga)	10 till 12 min
	Blomkålsbuketter, 600 g (ånga)	10 till 12 min
	Brocolibuketter, 600 g (ånga)	9 till 11 min
	Brysselkål (ånga)	10 till 12 min
	Delade ärter, 250 g (vatten)	18 till 20 min
	Endiver, halverade (900 g) (ånga)	14 till 16 min
	Fänkål, strimlad (600 g) (ånga)	6 till 9 min
	Haricots verts (600 g) (ånga)	10 till 12 min
	Kronärtskockor, 2 hela, 600 g var (vatten)	30 till 35 min
	Krypbönor, torkade, 250 g (vatten)	35 till 40 min
	Kål, skivad och grön, 500 g (vatten)	5 till 6 min
	Linser, gröna, 250 g (vatten)	14 till 16 min
	Majroror, tärnade (500 g) (ånga)	14 till 16 min
	Mangold, skivad (2 cm), 700 g (ånga)	15 till 17 min
	Mörötter, skurna i runda skivor (3 mm), 600 g (ånga)	17 till 19 min
	Paprikor, halverade (550 g) (ånga)	14 till 16 min
	Potatis, skivad (950 g) (ånga)	20 till 25 min (beroende på storlek)
	Pumpa, skuren i bitar (3 till 5 cm), 600 g (ånga)	13 till 18 min
	Purjolök, hel och vit, 650 g (ånga)	9 till 11 min
	Rödbeta, fyrdelad (vatten)	20 till 25 min (beroende på storlek)
	Selleri, skivad, 600 g (vatten)	7 till 9 min
	Sparris, vit (ånga)	5 till 6 min
	Spensat (ånga)	3 till 4 min
	Squash, i runda skivor (3 mm), 600 g (ånga)	12 till 15 min
	Svampar, skivade, 800 g (vatten)	4 till 5 min
	Syltlök (ånga)	7 till 8 min
	Ärtor (ånga)	6 till 8 min

ÅNGA

Ingrediensen i ångkorgen och 750 ml vatten i botten av tryckkokaren.



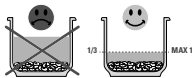
VATTEN

Ingrediensen i vattnet och utan korg.

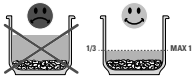
BALJVÄXTER

VATTEN

Utan korg.



Ris

VATTEN Utan korg. 		MÄNGD VATTEN	MÄNGD RIS	TILLAG- NINGSTID
	2 PERSONER	400 ml/2 glas	150 g/1 glas	7 till 8 min
	4 PERSONER	500 ml/2,5 glas	250 g/2 glas	
	6 PERSONER	700 ml/3,5 glas	375 g/3 glas	

Kött/fisk

	FÄRSK	DJUPFRYST
Anka (1,8 kg)	45 till 47 min	50 till 55 min
Fläskfilé mignon: 2 bitar à 350 g	13 till 15 min	26 till 29 min
Fläskstek (0,8 kg, 8–10 cm diameter)	30 till 35 min	1 h 05 till 1 h 15
Kalvfilé mignon: 0,7 kg	17 till 21 min	33 till 38 min
Kalvrulader: 4	10 till 12 min	x
Kalvstek (0,8 kg, 5–7 cm diameter)	17 till 19 min	37 till 40 min
Kanin (1,5 kg i bitar)	8 till 9 min	20 till 23 min
Kyckling (1,35 kg)	23 till 25 min	1 tim till 1 tim 10 min
Lammlägg: 2 (0,95 kg)	40 till 45 min	1 tim 5 min till 1 tim 15 min
Laxfiléer: 4 (0,8 kg)	5 till 6 min	7 till 8 min
Marulksfiléer (1 kg) i bitar à 75 g	5 till 6 min	7 till 8 min
Rostbiff (1 kg, 8–11 cm diameter)	30 till 35 min	45 till 50 min
Tonfiskfiléer: 4 (0,7 kg)	5 till 6 min	7 till 9 min
Vaktel: 4	9 till 10 min	18 till 20 min
Vårkyckling: 2 (1,3 kg)	23 till 25 min	40 till 45 min

Anmärkning: Se till att steken eller fågeln inte överskrider markeringen i grytans insida i modeller som rymmer 5 liter eller mindre. Välj en stek eller fågel som är 8 cm eller mindre i höjd.

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Преди да използвате тенджерата под налягане, прочетете всички инструкции и при нужда винаги правете справка с това ръководство.
Неправилната употреба на уреда може да доведе до щети.

РС оглед на вашата безопасност този уред съответства на изискванията на следните действащи стандарти и нормативни документи:


- Директива за съоръженията под налягане
- Материали, които влизат в контакт с храни
- Опазване на околната среда

ЗАДЪЛЖИТЕЛН И ПРОВЕРКИ ПРЕДИ ВСЯКА УПОТРЕБА	ПРОВЕРЕТЕ <ul style="list-style-type: none">■ визуално и на дневна светлина дали отворът за изпускане на парата не е запушен - Фиг. 13.■ дали съзмата на предпазния клапан се движи свободно - Фиг. 18.■ дали уплътнението на капака е поставено под всеки един от жлебовете на капака - Фиг. 15.■ дали дръжките на съда са добре закрепени. Дръжките на съда служат за обезопасяване на тенджерата. Никога не ги сменяйте сами.
ВИНАГИ СПАЗВАЙТЕ СЛЕДНИТЕ НИВА НА НАПЪЛВАНЕ	<ul style="list-style-type: none">■ Никога не използвайте тенджерата, без в нея да има течност, тъй като това може да я повреди сериозно. Уверете се, че има достатъчно течност през цялото време на готвене.■ Минимум 250 мл - Фиг. 4.■ Максимум 2/3 от височината на съда, знак MAX 2 - Фиг. 5.■ При готвене на пара продуктите в кошницата за готвене на пара не трябва да са в контакт с водата - Фиг. 6 и 7.■ Максимум 1/3 (знак MAX 1) за продукти, които, увеличават обема си и/или образуват пяна по време на готвене, като ориз бобови растения, сушени зеленчуци, плодови пюре, тикви, тиквички, моркови, картофи, филе от риба и др.■ Продуктите, поставени в кошницата за готвене на пара, не трябва да надвишават нивото MAX 2 на съда.

**ПРЕДИ И ПО
ВРЕМЕ НА
ГОТВЕНЕ**

- Не позволявайте на деца да стоят в близост до тенджерата под налягане по време на използването.
- Тенджерата вари под налягане. При неправилна употреба съществува опасност от изгаряне. Уверете се, че тенджерата е правилно затворена преди да я ползвате. (Вижте раздела „Затваряне“).
- По време на готвене следете дали клапанът изпуска постоянно пара. Ако от клапана не излиза достатъчно пара, изпуснете налягането и проверете дали течността е достатъчно, както и дали отворът за изпускане на парата не е запушен. Ако след тези проверки от клапана продължава да не излиза пара, увеличете леко мощността на топлинния източник.
- Не гответе продукти, които рискуват да запушат системите за безопасност:
 - червени боровинки
 - перлен ечемик
 - овесени ядки
 - лющен грах
 - юфка, макарони, спагети
 - ревен
 - френско грозде
- Никога не пригответе рецепти с мляко в тенджерата под налягане.
- Ако съдът е от неръждаема стомана, никога не използвайте едра сол в тенджерата под налягане; добавете ситна сол в края на готвенето. Така ще избегнете нарушаване целостта на покритието, което може да повреди дъното на тенджерата.
- Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с мазнина.
- Не използвайте тенджерата за друго, освен за това, за което е предназначена.
- Не слагайте тенджерата под налягане в загрята фурна.
- Никога не поставяйте нефиксирано алуминиево фолио върху форма за готвене в тенджерата под налягане.
- Никога не поставяйте пластмасово фолио в тенджерата под налягане.
- Изпаренията от алкохол са леснозапалими. Оставете течността да ври около 2 минути, преди да поставите капака. Не оставяйте тенджерата без надзор, когато готвите по рецепти с алкохол.
- Ползвайте подходящи източници на топлина съгласно инструкциите за употреба.

СЛЕД ГОТВЕНЕ...

- За моделите с незалепащо покритие: не използвайте метални бъркалки или режещи прибори. Не изцеждайте приборите с удряне по ръба на съда – можете да го повредите и пробиете.
- Завъртете постепенно работния клапан (A), като изберете скорост на изпускане на налягането по Ваша преценка, докато достигнете до знака на пиктограмата  - Фиг. 10. Ако по време на изпускането на парата забележите необичайни пръски, поставете обратно работния клапан (A) в положение за готвене в режим „Тенджера под налягане“, след което понижете бързо налягането в студена вода - Фиг. 14.
- Ако предпазният щифт (D) не слезе в долно положение, поставете тенджерата под налягане в студена вода - Фиг. 14.
- Никога не предприемайте каквито и да е операции по този предпазен щифт.
- След приготвяне на меса с външна ципа (например телешки език), която може да се надуе от налягането, не дупчете месото, докато то не спадне, тъй като рискувате да се опръскате и изгорите. Набодете месото преди готвене.
- За продукти, които увеличават обема си или образуват пяна по време на готвене, като ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, плодови пюрета, тикви, тиквички, моркови, картофи, филе от риба и др. Оставете тенджерата да се охлажда за няколко минути, след което я доохладете под струя течаща студена вода. Преди отваряне винаги разклащайте леко тенджерата подналягане, след като сте се уверили, че предпазният щифт е в долно положение, за да избегнете появата на мехури от пара, които биха могли да ви изгорят. Тази операция е особено важна при бързо изпускане на парата или след охлаждане в студена вода.
- Местете тенджерата с максимално внимание. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте ръкохватките и бутоните. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици.
- Когато приготвяте супи, съветваме ви да изпуснете бързо налягането в студена вода (вижте раздел „Край наготвенето в режим „Тенджера под налягане““).
- Уверете се, че клапанът е в положение за изпускане на налягането, преди да отворите тенджерата. Предпазният щифт (D) трябва да бъде в долно положение.
- Никога не отваряйте тенджерата със сила. Уверете се, че налягането в тенджерата е спаднало. Предпазният щифт (D) трябва да бъде в долно положение. (Вижте раздел „Безопасност“).

<p>ПОДДРЪЖКА</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ако установите счупване или пукнатина на някоя част от тенджерата под налягане, в никакъв случай не се опитвайте да я отворите, ако е затворена. Изчакайте, докато се охлади напълно, преди да я преместите. Не я използвайте повече и я върнете за ремонт в оторизиран от TEFAL сервиз. ■ Не извършвайте никакви операции по системите за безопасност извън посочените в указанията за почистване и поддръжка. ■ Използвайте единствено оригинални резервни части TEFAL, съответстващи на вашия модел. По-специално използвайте съд и капак на TEFAL. ■ Не използвайте тенджерата под налягане, за да съхранявате кисели или солени продукти преди и след готвене, тъй като това може да я повреди. ■ Почиствайте и изплаквайте тенджерата под налягане непосредствено след всяка употреба. ■ Никога не мийте работния клапан (A), уплътнението (I), таймера* (F) или съда с незалепащо покритие в миялната машина. ■ Никога не мийте таймера* (F) с вода. ■ Никога не използвайте белина или хлорни препарати, защото може да влошите качеството на неръждаемата стомана. ■ Не оставяйте капака накиснат във вода. ■ Сменяйте уплътнението веднъж годишно или ако е напукано. ■ Задължително занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервиз, след като сте я ползвали 10 години. ■ За да приберете тенджерата под налягане: обърнете капака върху съда, за да избегнете преждевременното износване на уплътнението на капака.
-------------------------	--

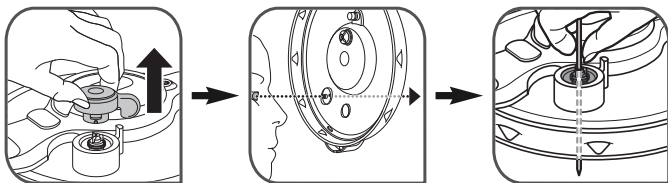
ПАЗЕТЕ НАСТОЯЩАТА ИНСТРУКЦИЯ

Описание (виж схемата)

- | | | | |
|----|--|-------|---|
| A. | Работен клапан | H. | Капак |
| B. | Клапан за изпускане на парата | I. | Уплътнение на капака |
| C. | Индикатор за положение на клапана | J. | Кошница за готвене на пара* |
| D. | Предпазен щифт (виж раздел „Безопасност“). | K./L. | Поставка на кошницата за готвене на пара* |
| E. | Предпазен клапан | M. | Дръжка на съда |
| F. | Таймер* | N. | Означения за максимално ниво на напълване |
| G. | Дръжка на капака | O. | Съд |

Задължителни проверки преди всяка употреба

Проверка на работния клапан



- Проверявайте дали отворът за изпускане на пара на работния клапан не е запушен (вижте раздел „Сваляне и поставяне на работния клапан“).

Проверка на предпазния клапан



- Проверете дали съчмата на предпазния клапан се движи свободно (използвайте клечка).

BG

Употреба



Готвене в режим
„Тенджера под налягане“



Готвене в режим
„Традиционна тенджера“*



Понижаване на
налягането

Отваряне

- Повдигнете дръжката на капака до вертикално положение - **Фиг. 3** Капакът се върти.
- Вдигнете капака.
- Ако изпитвате затруднение да отворите тенджерата, намокрете уплътнението с течаща вода и го поставете обратно на капака, без да го подсушавате – **фиг. 19**, като се стремите да го поставите правилно под жлебовете на капака - **фиг. 15**.

Затваряне

- Уверете се, че дръжката на капака е във вертикално положение.
- Поставете капака върху съда, както е показано на - **Фиг. 1**, като напаснете пластмасовата част към дръжките на съда.
- Свалете дръжката на капака до хоризонтално положение - **Фиг. 2**.
- Капакът се върти.


Ако не можете да затворите капака:

- Проверете дали уплътнението е поставено правилно, както и положението на капака.
- Ако изпитвате затруднение да затворите тенджерата, намокрете уплътнението с течаща вода и го поставете обратно на капака, без да го подсушавате – **фиг. 19**, като се стремите да го поставите правилно под жлебовете на капака – **фиг. 15**.

Първа употреба

- За моделите с незалепащо покритие: измийте и леко намажете цялата повърхност на вътрешното покритие с олио за готвене.

В зависимост от модела:

- Сложете поставката*(L) и кошницата*(J) на дъното на съда.
- Сглобете поставката*(K) и кошницата*(J) и след това поставете така сглобената част на дъното на съда.
- Напълнете съда (O) с вода до (ниво MAX 2) – 2/3 от съда – **фиг. 5**.
- Затворете тенджерата под налягане.
- Поставете пиктограмата  de на работния клапан (A) срещу индикатора за положение на клапана (C) - **Фиг. 9**.
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник, след което го настройте на максимална мощност.



- Когато парата започне да излиза от клапана, намалете мощността на топлинния източник и засечете 20 минути.
- Когато 20-те минути изтекат, изключете топлинния източник.
- Поставете пиктограмата ☹ на работния клапан (А) срещу индикатора за положение на клапана (С).
- Когато предпазният щифт (D) слезе отново в долно положение, тенджерата вече не е под налягане.
- Отворете тенджерата под налягане - Фиг. 3.
- Измийте я с препарат за съдове.

Минимално и максимално пълнене _____

- Минимум 250 мл (2 чаши) - Фиг. 4.
- Максимум 2/3 от височината на съда, знак MAX 2 - Фиг. 5.
- Не използвайте едра сол в тенджерата под налягане; добавете ситна сол в края на готвенето.

За някои продукти:

- За продукти, които увеличават обема си или образуват пяна по време на готвене, като ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, плодови пюрета, тикви, тиквички, моркови, картофи, филе от риба и др. не надвишавайте 1/3 от вместимостта на тенджерата (ниво MAX 1). Оставете тенджерата да се охлади за няколко минути, след което я доохладете под струя течаща студена вода. Преди отваряне винаги разклащайте тенджерата под налягане, след като сте се уверили, че предпазният щифт е в долно положение, за да избегнете появата на мехури от пара, които биха могли да ви изгорят. Тази операция е особено важна при бързо изпускане на парата или след охлаждане в студена вода. Когато пригответе супи, съветваме ви да понижавате бързо налягането в студена вода (вижте раздел „Край на готвенето в режим „Тенджерата под налягане“).



BG

Използване на кошницата за готвене на пара* _____

- Налейте 750 мл вода на дъното на съда (O).

В зависимост от модела:

- Сложете поставката*(L) и кошницата*(J) на дъното на съда.
- Сглобете поставката*(K) и кошницата*(J) и след това поставете така сглобената част на дъното на съда.



* в зависимост от модела

- При готвене на пара продуктите в кошницата за готвене на пара* не трябва да бъдат в контакт с водата - **Фиг. 6 и 7.**

Продуктите, поставени в кошницата за готвене на пара*, не трябва да надвишават нивото MAX 2 на съда.

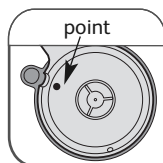
Сваляне и поставяне на работния клапан (А) _____

За да свалите работния клапан (А):

- Поставете жлеба на една линия с индикатора за положение на клапана (С), като натиснете пръстена на работния клапан (А).
- Свалете клапана - **Фиг. 11.**

За да поставите работния клапан:

- Поставете работния клапан (А) – **фиг. 8** като точката на работния клапан трябва да е на една линия с индикатора за положение (С) вижте тук.




- Натиснете работния клапан (А), за да го свържете към щифта за изпускане на парата.
- Натиснете пиктограмите на работния клапан (А) и завъртете.



Таймер* _____

Никога не използвайте таймера в режим „Традиционна тенджерка“.

Таймерът е създаден да Ви помага да постигнете отлични резултати при готвенето, позволявайки Ви да регулирате оптимално консумацията на енергия. Той отчита автоматично времето на готвене от момента на достигане на температурата за готвене в режим „Тенджерка под налягане“ .

Таймерът трябва да е да е закопчан към тенджерата под налягане, за да работи.

По време на готвене следете дали работният клапан (А) изпуска постоянно пара. Ако няма достатъчно пара, леко увеличете топлинния източник, а в противен случай намалете топлинния източник.

1 За включване на таймера: натиснете бутона.



2 Настройте времето за готвене (в минути).

- Ако сте настроили неправилно времето за готвене, изчакайте 4 секунди, докато символът с пламъците спре да мига, след което натиснете продължително бутона за зануляване.



3 Включете топлинния източник на максимална мощност.



4 След като тенджерата под налягане достигне температурата за готвене, таймерът издава звуков сигнал и започва да отчита времето (цифрите мигат).



Намалете мощността на топлинния източник.

5 След изтичане на времето на готвене таймерът издава звуков сигнал.



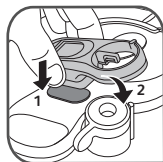
- За да изключите звука на таймера, натиснете бутона.
- Изключете топлинния източник.

BG


Продължителното натискане на бутона нулира таймера.

Поставяне и сваляне на таймера*

- За да поставите таймера (F) - Фиг. 12, първо вкарайте частта с бутона в панела, след което натиснете срещуположната част, за да я закопчаете.
- За да свалите таймера (F), повдигнете го и го извадете.



Смяна на батерията на таймера*

- Батерията на таймера е от типа копче CR2032.
- Ако се появи символът на  или ако дисплеят не показва нищо, сменете батерията.

* в зависимост от модела

- Продължителността на живота на батерията зависи от честотата на използване на таймера.
- Батерията на този артикул съдържа етилен гликол диметил етер, CAS № 110-71-4. Батерията съответства на законодателството на ЕС. От съображения за безопасност и опазване на околната среда: не отваряйте батерията, не я излагайте на високи температури, не я изхвърляйте с битовите отпадъци, предавайте употребените батерии в оторизиран пункт.



- Ако батериите не са презареждащи, не трябва да се зареждат.
- Различните видове нови и употребявани батерии не трябва да се смесват.
- Батериите трябва да бъдат поставени според правилната полярност.
- Изтощените батерии трябва да бъдат извадени от устройството и да бъдат изхвърлени по безопасен начин.
- Ако устройството няма да се използва за дълъг период от време, батериите трябва да бъдат извадени.
- Захранващите клеми не трябва да са в контакт.
- Работете с уреда върху равен работен плот
- За да извадите батерията от таймера, свалете капачката на батерията с помощта на монета (вижте изображението настресца).
- Сменете батерията.
- Поставете обратно уплътнението в гнездото му.
- Поставете полумесеца ◐ на капачката на батерията срещу полумесеца ◑ на таймера.
- Завъртете внимателно капачката на батерията, упражнявайки лек натиск, докато полумесецът ◐ на капачката не застане срещу полумесеца ◑ на таймера.
- Работете върху равна повърхност, за да може да поставите капачката в хоризонтално положение.
- Не насилвайте капачката на батерията при затварянето. Не преминавайте извън ограничителите.
- Ако загубите таймера, можете да поръчате нов във всички оторизирани от TEFAL сервиси.



Никога не мийте таймера* с течаща вода и не го поставяйте в миялна машина.

Никога не използвайте таймера в режим „Традиционна тенджерка“.


Преди готвене

- Преди всяка употреба изваждайте работния клапан (A) - Фиг. 11 и проверявайте визуално и на дневна светлина дали отворът за изпускане на пара (B) не е запушен - Фиг. 13.

- Проверявайте дали предпазният клапан се движи свободно (вижте раздели „Почистване“ и „Задължителни проверки преди всяка употреба“) - **Фиг. 18.**
- Добавете продуктите и течността.
- Затворете тенджерата под налягане - **Фиг. 2.**
- Ако изпитвате затруднение да затворите тенджерата, намокрете уплътнението с течаща вода и го поставете обратно на капака, без да го подсушавате - **Фиг. 19 и 15,** като се стремите да го поставите правилно под жлебовете на капака.
- Поставете работния клапан (А) - **Фиг. 8.**



Готвене в режим „Тенджерата под налягане“


- Завъртете работния клапан (А) до положението за готвене в режим „Тенджерата под налягане“  - **Фиг. 9.**
- Уверете се, че тенджерата е правилно затворена, преди да започнете да готвите - **Фиг. 3.**
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник, след което го настройте на максимална мощност.
- За моделите, оборудвани с таймер : задайте посоченото в рецептата време на готвене (Вижте раздел „Употреба на таймера“).
- Чуването и свистенето от предпазния щифт са нормални, те позволяват изпускането на въздуха преди готвене.

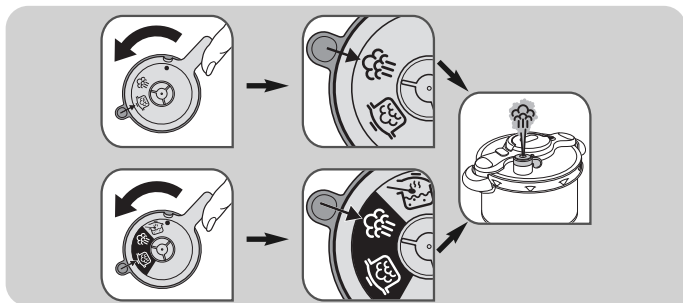
По време на готвене в режим „Тенджерата под налягане“


- Когато работният клапан (А) започне непрекъснато да изпуска пара и да издава постоянен свистящ звук, намалете мощността на топлинния източник.
- От този момент започва да тече посоченото в рецептата време на готвене.
- По време на готвене следете дали клапанът изпуска редовно пара. Ако не излиза достатъчно пара, увеличете леко топлинния източник, а в противен случай го намалете.

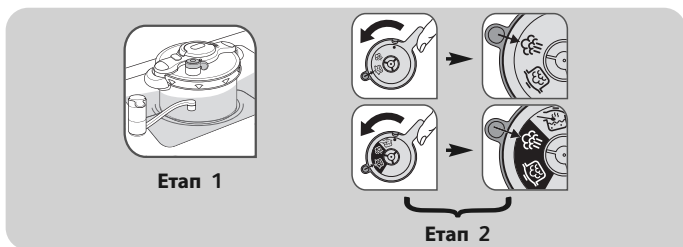
Край на готвенето в режим „Тенджерата под налягане“

За да изпуснете парата:


- След като изключите топлинния източник, имате две възможности:
- **Постепенно изпускане на налягането:** завъртете постепенно работния клапан (А), докато достигнете до знака на пиктограмата  - **Фиг. 10.**



- **Бързо понижаване на налягането в студена вода:** сипете студена вода в мивката и потопете дъното на тенджерата под налягане, докато предпазният щифт слезе на долно положение - Фиг. 14. Когато предпазният щифт (D) слезе отново в долно положение, тенджерата вече не е под налягане. Завъртете работния клапан (A) до положение .



- Вече можете да отворите тенджерата под налягане - фиг. 3.
- Ако изпитвате затруднение да отворите тенджерата, намокрете уплътнението с течаща вода и го поставете обратно на капака, без да го подсушавате – фиг. 19 като се стремите да го поставите правилно под жлебовите на капака – фиг. 15 .

Ако по време на изпускане на парата забележите необичайни пръски, поставете обратно работния клапан (A) в положение заготвене в режим „Тенджера под налягане“ , след което понижете бързо налягането в студена вода.


Ако предпазният щифт (D) не слезе, сипете студена вода в мивката и потопете дъното на тенджерата под налягане, докато предпазният щифт слезе на долно положение - фиг. 14.

Никога не предприемайте каквито и да е операции по предпазния щифт.

- За продукти, които увеличават обема си и/или образуват пяна по време на готвене, като ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, плодови пюрета, тикви, тиквички, моркови, картофи, филе от риба и др. не надвишавайте 1/3 от вместимостта на тенджерата (MAX 1). Оставете тенджерата да се охлади за няколко минути, следкоето я доохладете под струя течаща студена вода. Преди отваряне винаги разклащайте леко тенджерата под налягане, след като сте се уверили, че предпазният щифт е в долно положение, за да избегнете появата на мехури от пара, които биха могли да ви изгорят. Тази операция е особено важна при бързо изпускане на парата или след охлаждане в студена вода. Когато приготвяте супи, съветваме ви да изпускате бързо налягането в студена вода (вижте раздел „Край на готвенето в режим „Тенджера под налягане“).



Готвене в режим „Традиционна тенджера“*

- Завъртете работния клапан (A) до положението за готвене в режим „Традиционна тенджера“ . За да направите това, натиснете достатъчно силно, за да бъде натиснат по-силен отколкото на положението за сваляне на налягането.
- Уверете се, че тенджерата е правилно затворена - **Фиг. 2**, преди да започнете да готвите.
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник, регулиран на ниска мощност.
- От този момент започва да тече посоченото в рецептата време на готвене.
- В режим „Тенджера под налягане“ можете по всяко време да отваряте тенджерата, за да разбъркате ястието, да следите готвенето или да добавяте продукти.
- Ако изпитвате затруднение да отворите тенджерата, намокрете уплътнението с течаща вода и го поставете обратно на капака, без да го подсушавате - **Фиг. 19 и 15**, като се стремите да го поставите правилно под жлебовете на капака.
- Ако топлинният източник е прекалено силен, възможно е тенджерата под налягане да се заключи (предпазният щифт (D) се повдига и блокира отвора), а дръжката да не може да се завърти или да не отвори капака. В такъв случай намалете или изключете топлинния източник. **В случай на чугунени електрически котлони свалете тенджерата от топлинния източник.**
- За моделите с незалепващо покритие: не използвайте тел за разбиване или метални или режещи прибори. Не оцеждайте приборите, като ги удряте в ръба на съда, тъй като рискувате да го повредите и да се появят течове.



BG

* в зависимост от модела

- Никога не нагривайте мазнини до овъгляване. Отделящите се по време на готвенето пари могат да са опасни за животните с чувствителна дихателна система като птиците. Собствениците на птици трябва да ги държат далеч от кухнята.

Системи за безопасност

Вашата тенджерата е снабдена с няколко системи за безопасност:

■ Безопасност на затварянето:

- Ако капакът е неправилно поставен или забравите да свалите дръжката на капака, ще излиза пара от предпазният щифт (D) и налягането в нея няма да се покачи.

■ Безопасност на отварянето:

- Ако тенджерата е под налягане, предпазният щифт (D) остава в горно положение и дръжката на капака за отваряне и затваряне (G) не трябва да бъде задействана.

- Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила.

- **В никакъв случай не правете каквото и да е по предпазния щифт (D).**

- Уверете се, че налягането е паднало, като проверите дали предпазният щифт (D) е в долно положение.

- Дръжките на съда служат за обезопасяване на тенджерата. Никога не ги сменяйте сами. Никога не използвайте други модели дръжки.

- Ако сте вдигнали дръжката за отваряне/затваряне (G) във вертикално положение, докато тенджерата все още е под налягане, няма да можете да я отворите. Това е допълнителна функция за безопасност.

- Свалете отново дръжката на капака в хоризонтално положение и изчакайте предпазният щифт (D) да слезе в долно положение.

■ Две системи за безопасност за свръхналягане:

- Първа система: предпазният клапан (E) освобождава налягането - **Фиг. 20.**

- Втора система: уплътнението изпуска пара върху капака - **Фиг. 20.**

При задействане на една от системите за безопасност за предотвратяване на свръхналягане:

■ Изключете топлинния източник.

■ Оставете тенджерата под налягане да изстине напълно.

■ Отворете.

■ Проверете и почистете работния клапан (A), отвора за отвеждане на парата (B), предпазния клапан (E) и уплътнението (I) - **Фиг. 16 - 17 - 18.** Вижте параграфите „Почистяване“ и „Задължителни проверки преди всяка употреба“

■ Ако след тези проверки и почистващи операции от уреда има теч, или ако той не работи, занесете го в оторизиран от TEFAL сервиз.

Препоръки за употреба

- 1 - Парата е много гореща, когато излиза от работния клапан. Пазете се от парата.
- 2 - Щом като предпазният щифт се вдигне, вече не можете да отворите тенджерата под налягане.
- 3 - Както при всички кухненски уреди, не оставяйте тенджерата под налягане без надзор в присъствие на деца.
- 4 - За да преместите тенджерата под налягане, използвайте двете дръжки на съда.
- 5 - Никога не оставяйте продукти дълго време в тенджерата под налягане. Никога не местете тенджерата за дръжката на капака.
- 6 - Никога не използвайте белина или хлорни препарати, защото може да влошите качеството на неръждаемата стомана.
- 7 - Не оставяйте капака на киснат във вода.
- 8 - Сменяйте уплътнението веднъж годишно или ако е напукано.
- 9 - Почистването на тенджерата под налягане задължително трябва да се извършва само когато тя е изстинала и празна.
- 10 - Задължително занесете тенджерата под налягане за профилактика в оторизиран от TEFAL сервиз, след като сте я ползвали 10 години.

Почистване

За да функционира правилно тенджерата под налягане, спазвайте тези препоръки за почистване и поддръжка след всяка употреба.

Потъмняването или драскотините, които могат да се появят след дълго използване, не представляват проблем.

Износването на външното покритие (в зависимост от модела) вследствие на контакта на капака със съда е нормално.

При тенджерите с незалепащо покритие (в зависимост от модела): леките драскотини или протриване, които могат да се появят с времето, не влошават качествата на незалепащото покритие.

- Измивайте тенджерата под налягане след всяка употреба с хладка вода и препарат за съдове. Правете същото и с кошницата*.
- Не използвайте белина или хлорни препарати.
- Не нагривайте съда, когато е празен.

За почистване на вътрешността на съда от неръждаема стомана:

- Измийте с домакинска тел и препарат за съдове.
- Ако по вътрешността на съда от неръждаема стомана има оцветени участъци или белезникави следи (отлагане на минерали), почистете я с бял оцет.

* в зависимост от модела

За измиване на вътрешността на алуминиевия съд с незалепащо покритие:

- За да удължите живота на уреда, препоръчваме Ви да миете съда на ръка.
- Измийте с топла вода, препарат за съдове и мека гъба.
- Не използвайте абразивни препарати или гъби.
- Ако сте загорили тенджерата, напълнете съда с топла вода и го оставете да кисне. След това го измийте с препарат за съдове.

За почистване на външната част на съда:

- Измийте с гъба и препарат за съдове.

Можете да миете съда от неръждаема стомана и кошницата в съдомиялна машина.

Не мийте съда с незалепащо покритие (в зависимост от модела) в съдомиялна машина, тъй като препаратите на таблетки съдържат много агресивни и корозивни за алуминия съставки.

При интензивна употреба на съда с незалепащо покритие (в зависимост от модела) цветът на покритието може леко да се промени (пожълтяване, поява на петна).

За почистване на капака:

- Измийте капака с гъба и препарат за съдове.

Изцедете капака вертикално, за да отстраните останалата вода между металните и пластмасовите части на капака.

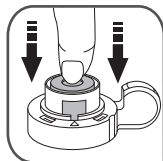
За почистване на уплътнението на капака:

- След всяко готвене почиствайте уплътнението (I) и гнездото му.
- За поставяне на уплътнението вижте - **Фиг. 15**. Старайте се уплътнението да е правилно поставено под всеки един от жлебовете на капака.

За почистване на работния клапан (A):

- Свалете работния клапан (A) - **Фиг. 11**.
- Измийте работния клапан (A) под течаща вода - **Фиг. 16**.
- Проверете дали се движи свободно: вижте изображението настреща.

След като свалите работния клапан (A), уплътнението (I) и таймера* (F), можете да измиете капака в съдомиялна машина.



* в зависимост от модела

Никога не мийте работния клапан (А), уплътнението (I), таймера* (F) или съда с незалепащо покритие в съдомиялна машина.

За почистване на отвора за изпускане на парата (В), разположен върху капака:

- Свалете клапана (А) - Фиг. 11.
- Проверете визуално и на дневна светлина дали отворът за отвеждане на парата е отпушен и кръгъл - Фиг. 13. При нужда го почистете с клечка за зъби - Фиг. 17 и го изплакнете.

За почистване на предпазния клапан (Е):

- Почистете частта на предпазния клапан, разположена от вътрешната страна на капака, като го измиете под течаща вода.
- Проверете го дали работи правилно, като натиснете силно съчмата (с помощта на клечка за уши), която трябва да се движи свободно - Фиг. 18. Вижте параграфа „Задължителни проверки преди всяка употреба“

За почистване на таймера* (F):

- Използвайте чиста и суха кърпа.
- Не използвайте разтворители.
- Никога не мийте таймера под течаща вода или в съдомиялна машина.

Поддръжка

BG

За смяна на уплътнението на тенджерата под налягане:

- Сменяйте уплътнението на тенджерата веднъж годишно или ако е напукано.
- Винаги използвайте оригинално уплътнение на TEFAL, съответстващо на вашия модел (вижте раздел „Аксесоари“).
- За поставяне на уплътнението вижте - Фиг. 15. Старайте се уплътнението да е правилно поставено под всеки един от жлебовете на капака.

За прибиране на тенджерата под налягане:

- Обърнете капака върху съда.
- **Механизмът за отваряне/затваряне на тенджерата под налягане не изисква специална поддръжка освен почистването.**

Задължително занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервиз, след като сте я ползвали 10 години.

Акcesoари TEFAL

- В търговската мрежа се предлагат следните акcesoари за вашата тенджерa под налягане:

Акcesoари		Каталожни номера
Уплътнение на капака	3/4/4,5/6 л: външен диаметър на уплътнението: 24 см	X1010008
	5/7,5/9 л: външен диаметър на уплътнението: 27 см	X1010007
Кошница за готвене на пара*	3/4,5/4/6 л: за съд с диаметър 22 см	792185
	5/7,5/9 л: за съд с диаметър 24 см	792654
Поставка на кошницата за готвене на пара* (L)		792691
Таймер*		X1060007

- За смяна на други части или за ремонти се обръщайте към оторизираните от TEFAL сервизи.
- Използвайте единствено оригинални резервни части TEFAL, съответстващи на вашия модел.

Характеристики

Диаметър на дъното на тенджерата – каталожни номера

Вместимост	Ø Съд	Ø Дъно	Clipso Minut [®] Perfect / Easy	Clipso Minut [®] Duo couleur	Clipso Minut [®] Duo Gourmet	Материал на съда
3 л	22 см	15,5 см	P46205	-	-	Инокс
3 л	22 см	18 см	-	-	P46605	Инокс
4 л	22 см	14 см	-	P46042	-	Алуминий
4,5 л	22 см	15,5 см	P46206	-	-	Инокс
5 л	24 см	14 см	-	P46051	-	Алуминий
5,2 л	24 см	20 см	-	-	P46654	Инокс
7,5 л	24 см	18 см	P46248	-	-	Инокс
9 л	24 см	18 см	P46249	-	-	Инокс
Set 5 л 7,5 л	24 см	14 см	P46353		-	Инокс
		18 см				

Материал на капака: Инокс

Нормативна информация:

Максимално работно налягане: 65 kPa

Максимално допустимо налягане: 120 kPa

СЪВМЕСИМИ ТОПЛИННИ ИЗТОЧНИЦИ

ГАЗ



ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
(Чугунени котлони)



ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
(Лъчисти или стъклокерамични
халогенни котлони)



ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
(Стъклокерамични
индукционни котлони)



ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
(Резани)



- Вашата тенджерка под налягане е съвместима с всички топлинни източници, включително индукционни.
- При електрическите котлони използвайте котлон с равен или по-малък диаметър от този на дъното на тенджерката.
- При използване върху стъклокерамичен плот се уверете, че дъното на съда е чисто.
- При използване на газ пламъкът не трябва да излиза извън дъното на съда.
- При всички топлинни източници следете тенджерката под налягане да бъде добре центрирана.

Гаранция

- При спазване на указанията за употреба на това ръководство **съдът от неръждаема стомана** на нова тенджерка под налягане TEFAL е с **10-годишна гаранция** срещу:
 - Твсякакви дефекти, свързани с металната структура на съда,
 - всякаква преждевременна повреда на основния метал.
- **Останалите материали на съда, както и другите части на тенджерката под налягане са гарантирани срещу всички производствени дефекти или дефекти на материала, като гаранционният период се определя от действащото законодателство в страната на закупуване, считано от датата на закупуване.**
- **Можете да се възползвате от тази гаранция при представяне на касов бон или фактура с датата на закупуване.**

Гаранцията не покрива:

- Драскотините и обезцветяването, дължащи се на стареенето - за съдовете с незалепващо покритие.
- Драскотините, дължащи се на контакта на капака със съда с незалепващо покритие.
- Повредите, причинени от неспазване на важни предпазни мерки или невнимателна употреба, а именно:
 - Удар, падане, използване във фурна, ...
- Само оторизирани от TEFAL сервиси са оправомощени да ви предоставят тази гаранция.
- Обадете се на посочения накрая на това ръководство номер, за да получите адреса на най-близкия оторизиран от сервиз.

BG

Задължителна маркировка

Маркировка	Местоположение
Търговска марка	На капака
Година на производство и партида Каталожен номер на модела Максимално допустимо налягане (PS) Максимално работно налягане (PF)	На капака
Вместимост	На външната страна на дъното на съда
Пощенски адрес на производителя	На външната страна на дъното на съда

- Участвайте в опазването на околната среда!**



- ① Вашият уред съдържа множество оползотворими или рециклируеми материали.
- ➡ Предайте го в пункт за вторични суровини, където той ще бъде третиран.

TEFAL отговаря на вашите

Неизправности	Препоръки
Ако отварянето и/или затварянето става трудно:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Отстранете уплътнението и сложете под течаща вода ■ Поставете обратно в капака, без да подсушавате – фиг. 19.
Ако не можете да затворите капака:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверете дали дръжката на капака е във вертикално положение. ■ Проверете дали уплътнението е правилно поставено (вижте раздел „Почистване и поддръжка“). ■ Проверете дали капакът е правилно поставен, както това е показано на - Фиг. 1. ■ Намокрете уплътнението с течаща вода и го поставете обратно на капака, без да го подсушавате – фиг. 19, като се стремите да го поставите правилно поджлебовете на капака - фиг. 15.
Ако тенджерата под налягане е била нагрята, без в нея да има течност:	Занесете тенджерата под налягане за проверка в оторизиран от TEFAL сервиз.
Ако предпазният щифт издава чукане и свистене:	Това е нормално през първите минути и позволява отвеждането на въздуха преди готвенето.
Ако предпазният щифт не е в горно положение и от клапана не излиза нищо по време на готвене:	<p>Това е нормално през първите няколко минути. Ако това продължи, проверете дали:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Топлинният източник е достатъчно силен. Ако не е, увеличете го. - Количеството течност в съда е достатъчно. - Работният клапан (A) е в положение . - Тенджерата под налягане е добре затворена. - Уплътнението или ръбът на съда не са повредени. - Уплътнението е правилно поставено.
Ако предпазният щифт е в горно положение и от клапана не излиза нищо по време на готвене:	<p>Това е нормално през първите няколко минути. Ако това продължи, сипете студена вода в мивката и потопете дъното на тенджерата под налягане, докато предпазният щифт (D) слезе на долно положение. Почистете работния клапан (A) - фиг. 16 и отвора за изпускане на парата - Фиг. 17 и проверете дали съчмата на предпазния клапан се движи свободно Фиг. 18.</p>

Неизправности	Препоръки
<p>Ако излиза пара около капака и предпазният щифт е в долно положение, проверете дали:</p>	<p>Дали капакът е добре затворен. Дали уплътнението на капака е правилно поставено. Дали уплътнението е в добро състояние, като при нужда го сменете. Дали капакът, уплътнението и гнездото му в капака са чисти. Дали ръбът на съда е здрав</p>
<p>Ако не можете да отворите капака:</p>	<p>Проверете дали предпазният щифт (D) е в долно положение. В противен случай изпуснете налягането: сипете студена вода в мивката и потопете дъното на тенджерата под налягане, докато предпазният щифт слезе на долно положение. Никога не предприемайте каквито и да е операции по предпазния щифт (D). Завъртете работния клапан (A) до положение ☞.</p>
<p>Ако продуктите не са сварени или ако са изгорели, проверете:</p>	<p>Времето на готвене. Мощността на топлинния източник. Дали работният клапан е на правилното положение (A). Количеството течност.</p>
<p>Ако продуктите са изгорели в тенджерата под налягане:</p>	<p>Накиснете съда за известно време, преди да го измиете. Никога не използвайте белина или хлорни препарати.</p>
<p>При задействане на една от системите за безопасност:</p>	<p>Изключете топлинния източник. Оставете тенджерата под налягане да се охлади без да я местите. Изчакайте предпазният щифт да слезе в долно положение и тогава я отворете. Проверете и почистете работния клапан (A), отвора за изпускане на парата, предпазния клапан и уплътнението. Уверете се, че са спазени нивата на пълнене. Ако проблемът продължава, занесете тенджерата за профилактика в оторизиран от TEFAL сервис.</p>
<p>Ако забележите следи от окисляване:</p>	<p>Използването на неръждаема стомана с високи качествени показатели не може да попречи на появата на окисляване в екстремни случаи. Ако забележите следи от окисляване, отстранете ги с абразивна гъба, преди да използвате отново тенджерата под налягане.</p>

ТАБЛИЦА ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ХРАНИТЕ

Зеленчук

ЗЕЛЕНЧУЦИ (ПРЕСНИ)

ПАРА

Съставка в кошницата за задушаване на пара и 750 ml вода на дъното на тенджерата под налягане.

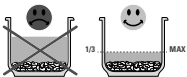


ПОТАПЯНЕ

Съставка във водата и без кошницата.

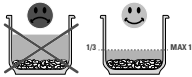
ВАРИВА ПОТАПЯНЕ

Без кошницата.



	
Артишок, 2 цели, 600 г всеки (потопяне)	30 до 35 минути
Аспержи, бели (пара)	5 до 6 минути
Брюкселско зеле (пара)	10 до 12 минути
Градинска жлъчка, срязана наполовина (900 г) (пара)	14 до 16 минути
Грах (пара)	6 до 8 минути
Гъби, нарязани 800 г (потопяне)	4 до 5 минути
Див копър, нарязан на ивици (600 г) (пара)	6 до 9 минути
Зеле, нарязано и зелено, 500 г (потопяне)	5 до 6 минути
Камби, нарязани наполовина (550 г) (пара)	14 до 16 минути
Картофи, нарязани наполовина (950 г) (пара)	20 до 25 минути (според размера)
Леща, зелена 250 г (потопяне)	14 до 16 минути
Манголд, нарязан (2 cm) 700 г (пара)	15 до 17 минути
Маринован лук (пара)	7 до 8 минути
Моркови, нарязани на кръгли резени (3 mm) 600 г (пара)	17 до 19 минути
Патладжани, обелени и нарязани (3mm), 850 г (пара)	10 до 12 минути
Праз, цял и бял 650 г (пара)	9 до 11 минути
Репички, нарязани на кубчета (500 г) (пара)	14 до 16 минути
Розички броколи 600 г (пара)	9 до 11 минути
Розички карфиол 600 г (пара)	10 до 12 минути
Спанак (пара)	3 до 4 минути
Сушен и разцепен на две грах 250 г (потопяне)	18 до 20 минути
Тиква, нарязана на парчета (3 до 5 cm) 600 г (пара)	13 до 18 минути
Тиквички на кръгли резени (3 mm) 600 г (пара)	12 до 15 минути
Тънък зелен фасул (600 г) (пара)	10 до 12 минути
Фасул флажоле, сушен 250 г (потопяне)	35 до 40 минути
Цвекло, червено, нарязано на четвъртинки (потопяне)	20 до 25 минути (според размера)
Целина, нарязана (потопяне) 600 г	7 до 9 минути

Ориз

ПОТАПЯНЕ Без кошницата. 		КОЛИЧЕСТВО ВОДА	КОЛИЧЕСТВО ОРИЗ	ВРЕМЕ ЗА ПРИ- ГОТВЯНЕ
	2 ЛИЦА	400 ml/2 чаши	150 g/1 чаша	+7 до 8 минути
	4 ЛИЦА	500 ml/2.5 чаши	250 g/2 чаши	
	6 ЛИЦА	700 ml/3.5 чаши	375 g/3 чаши	

Месо/риба

	ПРЕСНИ	ЗАМРАЗЕНИ
Агнешки джолан: 2 (0.95 kg)	40 до 45 минути	1 час и 05 минути до 1 час и 15 минути
Бройлери: 2 (1.3 kg)	23 до 25 минути	40 до 45 минути
Заек (1.5 kg на парчета)	6 до 9 минути	20 до 23 минути
Патица (1.8 kg)	45 до 47 минути	50 до 55 минути
Пиле (1.35 kg)	23 до 25 минути	1 час до 1 час и 10 минути
Пъдпъдък: 4	9 до 10 минути	18 до 20 минути
Свинска плешка (0.8 kg, 8–10 cm диаметър)	30 до 35 минути	1 час и 05 минути до 1 час и 15 минути
Свинско филе миньон: 2 парчета от по 350 g	13 до 15 минути	26 до 29 минути
Стек от риба тон: 4 (0.7 kg)	5 до 6 минути	7 до 9 минути
Стек от съомга: 4 (0.8 kg)	5 до 6 минути	7 до 8 минути
Телешка плешка (0.8 kg, 5–7 cm диаметър)	17 до 19 минути	35 до 40 минути
Телешки руладини: 4	10 до 12 минути	x
Телешко печено (1 kg, 8–11 cm диаметър)	30 до 35 минути	45 до 50 минути
Телешко филе миньон: 0.7 kg	17 до 21 минути	33 до 38 минути
Филе от морски дявол (1 kg) на парчета от по 75 g	5 до 6 минути	7 до 8 минути

Забележка: За модели от 5 литра и по-малко, уверете се, че плешките от месо и птичето месо не превишават маркировката от вътрешната част на тенджерата. Изберете плешки от месо и птиче месо по-ниски с 8 cm или по-малко.

VAŽNE MJERE OPREZA

Prije upotrebe vašeg ekspres lonca, odvojite vrijeme da pročitate sve upute i uvijek koristite "Uputstvo za upotrebu".

Posljedica nepravilnog korištenja mogu biti oštećenja proizvoda.

Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat odgovara primjenjivim normama i propisima:

- Direktiva o opremi pod pritiskom
- Materijali u kontaktu sa namirnicama
- Životna sredina


OBAVEZNE KONTROLE PRIJE SVAKE UPOTREBE	PROVJERITE <ul style="list-style-type: none">■ Svaki put vizuelno je li cjevčica za odvod pare začepljena - sl. 13.■ je li kuglica sigurnosnog ventila pokretna - sl. 18.■ je li gumica poklopca namještena ispod svakog ureza poklopca - sl. 15.■ jesu li drške na posudi ispravno namještene. Drške posude su sigurnosni dijelovi. Nikada ih nemojte samostalno mijenjati.
UVIJEK POŠTUJTE SLJEDEĆE KOLIČINE PUNJENJA	<ul style="list-style-type: none">■ Ne koristite vaš ekspres lonac bez tečnosti, to bi, naime, prouzrokovalo velika oštećenja. Osigurajte dovoljnu količinu tečnosti tokom kuhanja.■ Minimalno 25 cl - sl. 4.■ Maksimalno 2/3 visine lonca, oznaka MAX 2 - sl. 5.■ Tokom kuhanja na pari, namirnice koje se nalaze u parnoj košari ne smiju biti u dodiru s vodom - sl. 6 i 7.■ Maksimalno 1/3 (MAX 1) za kašaste namirnice koje se šire i/ili koje se pjene tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krompiri, riblji fileti, itd.■ Namirnice stavljene u parnu košaru ne smiju prelaziti nivo MAX 2 posude.

BS

**PRIJE I TOKOM
KUHANJA**

- Ne puštajte djecu u blizinu ekspres lonca tokom upotrebe.
- Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Neprimjerena upotreba može prouzrokovati opekotine zbog pare. Provjerite da li je ekspres lonac adekvatno zatvoren prije upotrebe. (Vidi odjeljak "Zatvaranje".)
- Uobičajeno je da ventil neprestano pišti tokom kuhanja. Ako iz lonca ne izlazi dovoljno pare, napravite dekompresiju proizvoda i provjerite ima li u posudi dovoljno tečnosti te je li cjevčica za odvod pare prohodna. Ako para još uvijek ne izlazi nakon tih provjera, malo pojačajte izvor toplote.
- Nemojte kuhati hranu kod koje postoji opasnost od začepjenja sigurnosnih elemenata:
 - brusnice
 - ječam
 - zobene pahuljice
 - grašak
 - rezanci, makaroni, špagete
 - rabarbara
 - ribizle
- Nikada ne kuhajte mliječna jela u ekspres loncu.
- U slučaju upotrebe ekspres lonca s posudom od nehrđajućeg čelika, ne koristite krupnu sol, već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja. Izbjeći ćete pojavu tačkica koje mogu promijeniti dno ekspres lonca.
- Ne koristite vaš ekspres lonac za prženje na ulju pod pritiskom.
- Ne koristite vaš ekspres lonac ni za koju drugu namjeru osim one za koju je predviđen.
- Ne stavljajte vaš ekspres lonac u zagrijanu pećnicu.
- U ekspres lonac nikad nemojte stavljati aluminijsku foliju.
- U ekspres lonac nikad nemojte stavljati plastičnu foliju.
- Para alkohola je zapaljiva. Pustite da vrije približno 2 minute prije nego što namjestite poklopac. Potreban je nadzor prilikom kuhanja jela sa alkoholom.
- Koristite kompatibilan(e) izvor(e) toplote, koji je/su u skladu sa uputstvima za upotrebu

NAKON KUHANJA...

- Za modele s neprijanjajućom oblogom: ne upotrebljavajte metlice ili metalni kuhinjski pribor ili kuhinjski pribor oštarih rubova. Ne cijedite svoj kuhinjski pribor laganim udaranjem o rub proizvoda, jer to može oštetiti proizvod i uzrokovati curenja.
- Postepeno okrenite radni ventil **(A)** odabirući prema želji brzinu dekompresije tako da se zaustavite na slikovnoj oznaci  - sl. 10. Ako tokom ispuštanja pare primijetite nepravilno prskanje, postavite radni ventil **(A)** u položaj kuhanja u režimu "Autocuiseur" (Ekspres lonac), a nakon toga izvršite brzu dekompresiju pod hladnom vodom. - sl. 14.
- Ako se sigurnosni štapić **(D)** ne spušta, stavite ekspres lonac pod hladnu vodu iz slavine - sl. 14.
- Nikada nemojte dirati sigurnosni štapić.
- Prilikom kuhanja mesa koje sadrži kožu (npr. govedji jezik...), koja se pod pritiskom može napuhati, ne probadajte meso sve dok je koža napuhana; moglo bi vas opariti. Izbodite meso prije kuhanja.
- Za kašaste namirnice koje se šire ili koje se pjene tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkve, krompiri, riblji fileti, itd., ostavite ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a potom ga ohladite pod hladnom vodom. Ekspres lonac lagano i ujednačeno protresite nakon što provjerite da li se sigurnosni štapić spustio kako biste spriječili prskanje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. To je posebno važno pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja pod hladnom vodom.
- Vaš ekspres lonac odložite vrlo pažljivo. Ne dodirujte vruće površine. Koristite drške i tipke. Po potrebi upotrijebite rukavice.
- Kod pripremanja supa, naša je preporuka da izvršite brzu dekompresiju pod hladnom vodom (vidi odjeljak „Kraj kuhanja u režimu 'Autocuiseur' (Ekspres lonac)").
- Prije nego što otvorite ekspres lonac, provjerite da li je ventil na položaju "dekompresija". Sigurnosni štapić **(D)** bi trebao biti u donjem položaju.
- Nikad ne otvarajte ekspres lonac silom. Provjerite da nema pritiska u unutrašnjosti posude. Sigurnosni štapić **(D)** bi trebao biti u donjem položaju. (Vidi odjeljak "Sigurnost").

<p>ODRŽAVANJE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ako primijetite da je neki dio vašeg ekspres lonca slomljen ili napuknut, ni u kojem ga slučaju nemojte pokušavati otvoriti ako je zatvoren. Ostavite ga da se potpuno ohladi prije pomicanja te ga više nemojte koristiti i odnesite ga u ovlaštenu servisnu centar kompanije TEFAL. ■ Ne vršite intervencije na sigurnosnom sistemu ni na koji način osim preporučenog načina čišćenja i održavanja. ■ Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu. Posebno koristite posudu i poklopac kompanije TEFAL. ■ Ne spremajte kisele ili slane namirnice u vašem ekspres loncu prije ili poslije kuhanja, jer na taj način možete oštetiti posudu. ■ Svoj ekspres lonac očistite i isperite odmah nakon korištenja. ■ U mašini za pranje suđa nikad nemojte prati radni ventil (A), gumicu (I), indikator vremena* (F), ni posudu s neprijanjajućim slojem. ■ Indikator vremena* (F) nikada nemojte stavljati pod vodu. ■ Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer mogu oštetiti nehrđajući čelik. ■ Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi. ■ Gumicu mijenjajte jednom godišnje ili odmah ako ima oštećenje. ■ Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlaštenu servisnu centar kompanije TEFAL. ■ Pri čuvanju ekspres lonca: poklopac stavite na obrnutu stranu na posudu kako se gumica poklopca ne bi previše trošila.
--------------------------	--

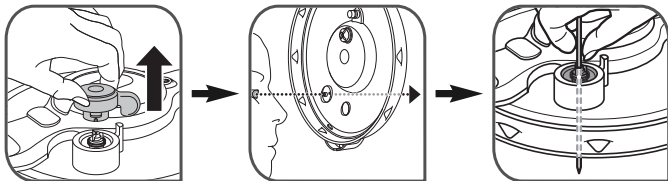
SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

Komponente (vidi Opis proizvoda)

- | | | | |
|----|---|-------|--------------------|
| A. | Radni ventil | G. | Drška poklopca |
| B. | Cjevčica za odvod pare | H. | Poklopac |
| C. | Oznaka za pozicioniranje ventila | I. | Gumica |
| D. | Sigurnosni štapić (vidi odjeljak "Sigurnost") | J. | Parna košara* |
| E. | Sigurnosni ventil | K./L. | Tronožni stalak* |
| F. | Indikator vremena* | M. | Drška posude |
| | | N. | Oznake maksimalnog |
| | | O. | Posuda |

Obavezne kontrole prije svake upotrebe

Provjera radnog ventila



- Pobrinite se da otvor za odvod na radnom ventilu nije začepljen (vidi odjeljak "Uklanjanje i postavljanje radnog ventila").

Provjerite sigurnosni ventil



- Provjerite je li kuglica sigurnosnog ventila pokretna (koristite štapić).

Upotreba



**Kuhanje u režimu
"Ekspres lonac"**



**Kuhanje u režimu
"Faitout"* (Lonac)**



Dekompresija

Otvaranje

- Nagnite dršku iz horizontalnog položaja u vertikalni položaj - **sl. 3** Poklopac se okreće.
- Podignite poklopac.
- U slučaju poteškoća s otvaranjem proizvoda: stavite gumicu pod vodu pa je stavite natrag na lonac bez brisanja - **sl. 19** i pazite da je dobro postavite u ureze poklopca - **sl. 15**.

Zatvaranje

- Pazite da drška poklopca bude u vertikalnom položaju.
- Poklopac stavite na posudu kako je prikazano na - **sl. 1** tako da plastični dio poravnate s drškama lonca.
- Preklopite dršku poklopca iz vertikalnog položaja u horizontalni položaj - **sl. 2**
- Poklopac se okreće


Ako ne možete zatvoriti poklopac:

- Provjerite je li gumica ispravno postavljena i poklopac pravilno namješten.
- U slučaju poteškoća sa zatvaranjem proizvoda: stavite gumicu pod vodu pa je stavite natrag na lonac bez brisanja - **sl. 19** i pazite da je dobro postavite u ureze poklopca - **sl. 15**.

Prva upotreba

- Za modele s neprijanjajućim slojem: operite i jestivim uljem lagano nauljite cijelu površinu unutrašnjeg sloja.

Ovisno o modelu:

- Stavite dršku lonca* (L) i parnu košaru* (J) na dno posude.
- Pričvrstite tronožni stalak* (K) na parnu košaru* (J), zatim pomaknite set na dno posude.
- Napunite 2/3 (MAX 2) posude (O) vodom - **sl. 5**.
- Zatvorite ekspres lonac.
- Poravnajte slikovnu oznaku  radnog ventila (A) s oznakom položaja ventila (C) - **sl. 9**.



- Stavite svoj ekspres lonac na izvor toplote te ga maksimalno pojačajte.
- Kad para počne izlaziti kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i podesite na 20 min.
- Kada protekne 20 min, ugasite izvor toplote.
- Poravnajte slikovnu oznaku ☼ radnog ventila (A) s oznakom položaja ventila (C).
- Kada se sigurnosni štapić (D) ponovno spusti, vaš ekspres lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite ekspres lonac - sl. 3.
- Očistite ga sa deterdžentom.

Minimalna i maksimalna napunjenost _____

- Minimalno 25 cl (2 čaše) - sl. 4.
- Maksimalno 2/3 visine posude, oznaka MAX 2 - sl. 5.
- Ne koristite krupnu sol u vašem ekspres loncu, već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja.

Za neke vrste hrane:

- Za kašaste namirnice koje se šire i/ili koje se pjene tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkve, krompiri, riblji fileti, itd., nemojte napuniti ekspres lonac iznad 1/3 (MAX 1) kapaciteta. Ostavite ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a potom ga ohladite pod hladnom vodom. Ekspres lonac lagano i ujednačeno protresite nakon što provjerite da li se sigurnosni štapić spustio kako biste spriječili prskanje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. To je posebno važno pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja pod hladnom vodom. Kod pripremanja supa, naša je preporuka da izvršite brzu dekompresiju pod hladnom vodom (vidi odjeljak „Kraj kuhanja u režimu 'Autocuiseur' (Ekspres lonac)“).



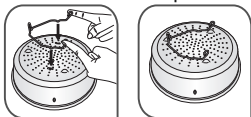
BS

Upotreba parne košare* _____

- Sipajte 75 cl vode na dno posude (O).

Ovisno o modelu:

- Stavite dršku lonca* (L) i parnu košaru* (J) na dno posude.
- Pričvrstite tronožni stalak* (K) na parnu košaru* (J), a zatim pomaknite set na dno posude.



- Tokom kuhanja na pari, namirnice koje se nalaze u parnoj košari ne smiju biti u dodiru s vodom - **sl. 6 i 7.**

Namirnice stavljene u parnu košaru* ne smiju prelaziti nivo MAX 2 posude.

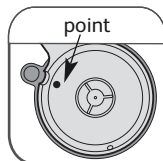
Skidanje i stavljanje radnog ventila (A)

Za čišćenje radnog ventila (A):

- Poravnajte žljeb s oznakom položaja ventila (C) i pritisnite prsten radnog ventila (A).
- Izvucite ga - **sl. 11.**

Za podešavanje radnog ventila (A):

- Namjestite radni ventil (A) - **sl. 8** tako da je tačka radnog ventila (A) poravnata s oznakom položaja (C) - vidi suprotnu stranu.



- Gurnite radni ventil (A) kako bi se uklopio u štapić za odvod pare.
- Pritisnite piktogram radnog ventila (A) pa ga okrenite.



Indikator vremena*

Indikator vremena nikada ne koristite u režimu rada "Faitout" (Lonac).

Indikator vremena osmišljen je da vam pomogne u postizanju željenih rezultata kuhanja, što vam omogućava bolju prilagodbu potrošnje energije. On automatski odbrojava vrijeme kuhanja do postizanja razine temperature koja odgovara kuhanju u režimu "Autocuiseur" (Ekspres lonac)

Indikator vremena mora pravilno uleći na ekspres lonac kako bi funkcionirao

Uobičajeno je da radni ventil (A) neprestano pišti tokom kuhanja. Ako nema dovoljno pare, lagano pojačajte izvor toplote, a u suprotnom slučaju smanjite izvor toplote.

1 Da biste uključili indikator vremena: pritisnite tipku.



2 Programirajte vrijeme kuhanja (u minutama).

- Ako ste unijeli pogrešno vrijeme kuhanja, pričekajte 4 sekunde da plamen prestane treperiti, a zatim dugo držite pritisnitu tipku za resetiranje.



3 Jačinu izvora toplote postavite na maksimalno.



4 Kad vaš ekspres lonac dosegne temperaturu kuhanja, indikator vremena zazvoni i počinje odbrojavati vrijeme (brojevi trepere).

Smanjite jačinu izvora toplote.



5 Na kraju vremena kuhanja oglasi se indikator vremena.

- Da biste zaustavili alarm indikatora vremena pritisnite tipku.
- Ugasite izvor toplote.

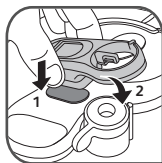


BS


Dugi pritisak tipke resetuje i isključuje indikator vremena.

Postavljanje i skidanje indikatora vremena*

- Da biste postavili indikator vremena (F) - sl. 12, najprije umetnite stražnji dio na modul, a zatim ga pritisnite da biste zakačili drugu stranu.
- Da biste skinuli indikator vremena (F), podignite ga i izvadite.







Zamjena baterije indikatora vremena*

- Baterija za indikator vremena je dugmasta baterija tipa CR2032.
- Ako se pojavi simbol n  ili ako nema nikakvog znaka, promijenite baterije.
- Životni vijek baterije ovisi o učestalosti upotrebe indikatora vremena.

- Baterija indikatora vremena sadrži dimetoksietan, br. CAS 110-71-4. Usklađena je sa evropskim propisima. Za vašu bezbjednost i očuvanje životne sredine: ne otvarajte bateriju, ne izlažite je visokim temperaturama, nemojte je odlagati zajedno sa kućnim otpadom, nego je vratite u centar predviđen za upotrijebljene baterije.



- Nepunjive baterije se ne smiju puniti.
- Ne smiju se kombinirati različite vrste novih i upotrijebljenih baterija.
- Baterije je potrebno umetnuti u skladu s ispravnim polaritetom.
- Ispražnjene baterije potrebno je izvaditi iz aparata i sigurno zbrinuti u otpad.
- Ako ćete proizvod odlagati i ako ga nećete upotrebljavati duže vrijeme, baterije je potrebno izvaditi iz proizvoda.
- Priključci baterije ne smiju se kratko spajati. Postavite ga ravno na radnu površinu.
- Da biste bateriju uklonili iz indikatora vremena, otvorite poklopac baterije uz pomoć kovanice (pogledajte sliku ispod).
- Zamijenite bateriju.
- Gumicu vratite na njeno mjesto u kućište.
- Postavite polukrug  poklopcu baterije nasuprot polukruga  dindikatora vremena.
- Pažljivo okrenite poklopac baterije laganim pritiskom, poravnavajući polukrug  poklopcu baterije s krugom  indikatora vremena.
- Postavite ga ravno na radnu površinu tako da je poklopac u horizontalnom položaju.
- Nemojte pokušavati silom zatvoriti poklopac baterije. Nemojte ići izvan graničnika.
- U slučaju gubitka možete nabaviti drugi indikator vremena u našim ovlaštenim servisnim centrima kompanije TEFAL.



Indikator vremena* nikad nemojte staviti u vodu ili mašinu za pranje suđa.

Indikator vremena nikada ne koristite u režimu rada "Faitout" (Lonac).


Prije kuhanja

- Prije svake upotrebe skinite radni ventil (A) - sl. 11 i vizuelno provjerite na dnevnom svjetlu da cjevčica za odvod pare (B) nije začepljena - sl. 13.
- Provjerite je li sigurnosni ventil mobilan (vidi odjeljak "Čišćenje" i "Obavezne kontrole prije svake upotrebe") - sl. 18.

- Stavite sastojke i tekućinu.
- Zatvorite ekspres lonac - sl. 2
- U slučaju poteškoća sa zatvaranjem proizvoda: stavite gumicu pod vodu pa je stavite natrag na lonac bez brisanja - sl. 19 i pazite da je dobro postavite u ureze poklopca - sl. 15.
- Namještanje radnog ventila (A) - sl. 8.



Kuhanje u režimu "Autocuiseur" (Ekspres lonac)

- Radni ventil (A) okrenite na poziciju za kuhanje u režimu "Autocuiseur" (Ekspres lonac)  - sl. 9.
- Pazite da je vaš lonac pravilno zatvoren prije upotrebe - sl. 3
- Stavite svoj ekspres lonac na izvor toplote te ga maksimalno pojačajte.
- Za modele opremljene indikatorom vremena : podesite vrijeme kuhanja navedeno u receptu (vidi odjeljak "Upotreba indikatora vremena").
- Klikajući zvukovi i oblačici pare koje ispušta sigurnosni štapić su normalni, oni omogućavaju odvođenje zraka prije kuhanja.


Tokom kuhanja u režimu "Autocuiseur" (Ekspres lonac) _____

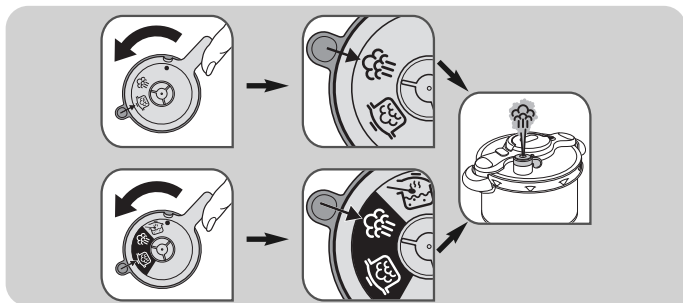
BS

- Kada radni ventil (A) počne kontinuirano ispuštati paru i emitirati ravnomjeran zvuk (PŠŠŠŠT), smanjite jačinu izvora toplote.
- Podesite vrijeme kuhanja da bude kako je navedeno u receptu.
- Uobičajeno je da ventil neprestano pišti tokom kuhanja. Ako nema dovoljno pare, lagano pojačajte izvor toplote, a u suprotnom slučaju ga smanjite.

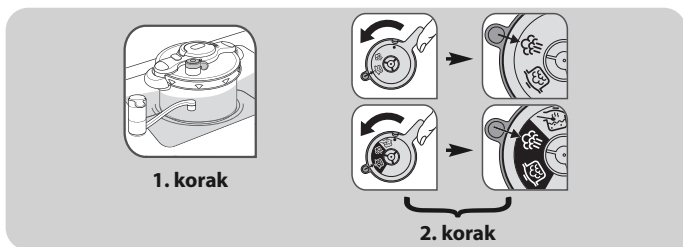
Kuhanje u režimu "Autocuiseur" (Ekspres lonac) _____

Za ispuštanje pare:

- Kada se izvor toplote ugasi, imate dvije mogućnosti:
- **Postupna dekompresija:** postupno okrenite radni ventil (A) tako da se zaustavite na slikovnoj oznaci  - sl. 10.



- **Brza dekompresija pod hladnom vodom:** ulijte hladnu vodu u sudoper i u vodu uronite dno ekspres lonca kako bi se sigurnosni štapić spustio - sl. 14. Kada se sigurnosni štapić (D) ponovno spusti, vaš ekspres lonac više nije pod pritiskom. Radni ventil (A) okrenite na poziciju ☹.



- Možete otvoriti ekspres lonac - sl. 3.
- U slučaju poteškoća s otvaranjem proizvoda: stavite gumicu pod vodu pa je stavite natrag na lonac bez brisanja - sl. 19 i pazite da je dobro postavite u ureze poklopca - sl. 15.

Ako tokom ispuštanja pare primijetite nepravilno prskanje, postavite radni ventil (A) u položaj kuhanja u režimu "Autocuiseur" (Ekspres lonac) ☹, a nakon toga izvršite brzu dekompresiju u hladnoj vodi.


Ako se sigurnosni štapić (D) ne spušta, ulijte hladnu vodu u sudoper i u vodu uronite dno ekspres lonca kako bi se sigurnosni štapić spustio - sl. 14.

Nikada nemojte dirati sigurnosni štapić.

- Za kašaste namirnice koje se šire i/ili koje se pjene tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkve, krompiri, riblji fileti, itd., nemojte napuniti ekspres lonac iznad 1/3 (MAX 1) kapaciteta. Ostavite ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a potom ga ohladite pod hladnom vodom. Ekspres lonac lagano i ujednačeno protresite nakon što provjerite da li se sigurnosni štapić spustio kako biste spriječili prskanje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. To je posebno važno pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja pod hladnom vodom. Kod pripremanja supa, naša je preporuka da izvršite brzu dekompresiju pod hladnom vodom (vidi odjeljak „Kraj kuhanja u režimu 'Autocuiseur' (Ekspres lonac)“).



Kuhanje u režimu "Faitout"* (Lonac)

- Radni ventil (A) okrenite na poziciju za kuhanje u režimu "Faitout" (Lonac) . Za tu svrhu snažno ga pomaknite iza ureza u položaj za dekompresiju.
- Provjerite da li je ekspres lonac adekvatno zatvoren - sl. 2 prije upotrebe.
- Stavite svoj ekspres lonac na izvor toplote te ga maksimalno smanjite.
- Podesite vrijeme kuhanja da bude kako je navedeno u receptu.
- U režimu "Faitout" (Lonac) možete otvoriti svoj ekspres lonac da biste promiješali jelo, nadgledali kuhanje ili dodali sastojke.
- U slučaju poteškoća s otvaranjem proizvoda: stavite gumicu pod vodu pa je stavite natrag na lonac bez brisanja - sl. 19 i pazite da je dobro postavite u ureze poklopca - sl. 15.
- Ako je izvor toplote prejak, može se dogoditi da se ekspres lonac zaključa (sigurnosni štapić (D) se podiže i blokira otvaranje), drška poklopca više nije operabilna ili ne otvara lonac. U tom slučaju smanjite ili isključite izvor toplote. **U slučaju električnog štednjaka, skinite ekspres lonac s izvora toplote.**
- Za modele s neprijanjajućom oblogom: ne upotrebljavajte metlice ili metalni ili oštar kuhinjski pribor. Nemojte otresati pribor o rub posude, jer postoji opasnost od oštećenja i kapanja.



BS

- Nikada nemojte zagrijavati masnoću do ugljenisanja. Pare od kuhanja mogu biti opasne za životinje s osjetljivim respiratornim sistemom, kao što su ptice. Vlasnici ptica trebaju ih držati dalje od kuhinje.

Sigurnost

Aparat ima nekoliko sigurnosnih sistema:

■ Sigurnost pri zatvaranju:

- Ako poklopac nije dobro postavljen ili ako ste zaboravili da preklopite drške poklopca, para će curiti na sigurnosnom štapiću (D) ekspresnog lonca, te se neće moći stvoriti pritisak.

■ Sigurnost pri otvaranju:

- Ako je vaš ekspres lonac bez pritiska, sigurnosni štapić (D) nalazi se u podignutom položaju, a drške poklopca za otvaranje/zatvaranje (G) ne bi se trebale dirati.

- Nikad ne otvarajte ekspres lonac silom.

- Molimo nemojte dirati sigurnosni štapić (D).

- Osigurajte da je unutrašnji pritisak pao tako da provjerite da je sigurnost štapić (D) u donjem položaju.

- Drške posude su sigurnosni dijelovi. Nikada ih nemojte samostalno mijenjati. Nikad ne koristite druge modele drški.

- Ako ste nagnuli dršku za otvaranje/zatvaranje (G) u vertikalni položaj dok je ekspres lonac još uvijek bio pod pritiskom, nećete ga moći otvoriti. Ova je funkcija dodatna sigurnost.

Vratite dršku poklopca u horizontalni položaj i čekajte da se sigurnost štapić (D) vrati u donji položaj.

■ Dva sredstva za osiguranje od pretjeranog pritiska:

- Prvo sredstvo: sigurnosni ventil (E) otpušta pritisak - sl. 20

- Drugo sredstvo: gumica propušta paru na poklopcu - sl. 20.

Ako je aktiviran jedan od sigurnosnih sistema:

■ Ugasite izvor toplote.

■ Ostavite lonac da se potpuno ohladi.

■ Otvorite.

■ Provjerite i očistite radni ventil (A), cjevčicu za odvod pare (B), sigurnosni ventil (E) i gumicu (I) - sl. 16 - 17- 18. Vidi odjeljke "Čišćenje" i "Obavezne kontrole prije svake upotrebe".

■ Ako i nakon tih provjera i čišćenja vaš proizvod bude i dalje ispuštao paru ili ne bude radio, povjerite ga ovlaštenom servisnom centru kompanije TEFAL.

Preporuke za upotrebu

- 1 - Pri izlasku iz radnog ventila, para je vrlo vruća. Pazite na mlaz pare.
- 2 - Kada se sigurnosni štapić podigne, ne možete otvoriti ekspres lonac.
- 3 - Kao i kod svakog drugog aparata za kuhanje, potreban je nadzor prilikom korištenja, pogotovo ako vaš ekspres lonac koristite u blizini djece.
- 4 - Kad pomjerate lonac, uhvatite ga za obje drške.
- 5 - Ne ostavljajte hranu u ekspres loncu. Ekspres lonac nikada ne prenosite držeći ga za drške.
- 6 - Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer mogu oštetiti nehrđajući čelik.
- 7 - Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi.
- 8 - Gumicu mijenjajte jednom godišnje ili ako ima pukotinu.
- 9 - Lonac se čisti samo kad je hladan i prazan.
- 10 - Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlaštenu servisnu centar kompanije TEFAL.

Čišćenje

Za dobro funkcioniranje vašeg ekspres lonca, dužni ste držati se ovih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake upotrebe.

Tamne mrlje i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne smetaju ispravnom funkcioniranju.

Trošenje vanjskog sloja (ovisno o modelu) koji se nalazi na kontaktu poklopca i posude je normalno.

Za ekspres lonce s neprijanjajućim slojem (ovisno o modelu): tokom upotrebe mogu se javiti lagane ogrebotine i abrazije, ali one znatno ne utiču na performanse neprijanjajućeg sloja.

- Nakon svake upotrebe operite ekspres lonac vodom i sredstvom za pranje suđa. Isto uradite i sa košarom*.
- Ne koristite izbjeljivač ili hlorirane proizvode.
- Ne zagrijavajte lonac kada je prazan.

Čišćenje unutrašnjosti posude od nehrđajućeg čelika:

- Operite spužvom za ribanje i proizvodom za pranje posuđa.
- Ukoliko u unutrašnjosti posude od nehrđajućeg čelika primijetite sedefasti odsjaj ili bijele naslage (mineralne naslage), očistite je bijelim sirćetom.

Za čišćenje aluminijske posude s neprijanjajućim slojem:

- Da bi produžili trajanje proizvoda, preporučujemo ručno pranje.
- Isperite toplom vodom, deterdžentom i mekanom spužvom.
- Nemojte koristiti prašak za ribanje ili abrazivne spužvice.
- Ako vam je hrana zagorjela, napunite posudu toplom vodom i ostavite da se namače. Zatim je očistite sa deterdžentom.

Čišćenje vanjske površine posude:

- Operite spužvom za ribanje i sredstvom za pranje suđa.

Lonac od nehrđajućeg čelika i košaru možete prati u mašini za pranje posuđa.

Posudu s neprijanjajućim slojem (ovisno o modelu) nemojte stavljati u mašinu za pranje suđa, jer deterdženti u tabletama sadrže vrlo agresivne i korozivne aluminijske čestice.

Intenzivna upotreba posude s neprijanjajućim slojem (ovisno o modelu) neznatno može promijeniti boju sloja (žuta boja, pojava mrlja).

Čišćenje poklopca:

- Poklopac operite spužvom i proizvodom za pranje posuđa.

Iscijedite poklopac vertikalno kako biste uklonili preostalu vodu između metalnih i plastičnih dijelova poklopca.

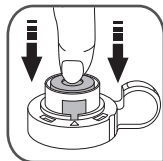
Za čišćenje gumice poklopca:

- Nakon svakog kuhanja očistite gumicu (I) i njezino kućište.
- Za zamjene gumice, pogledajte - sl. 15 i provjerite da li je gumica dobro utisnuta u svaki urez poklopca.

Za čišćenje radnog ventila (A):

- Izvucite radni ventil (A) - sl. 11.
- Operite radni ventil (A) pod mlazom vode - sl. 16.
- Provjerite njegovu mobilnost: prema slici u nastavku.

Nakon uklanjanja radnog ventila (A), gumice (I) i indikatora vremena* (F), poklopac možete staviti u mašinu za pranje suđa.



U mašini za pranje posuđa nikad nemojte prati radni ventil (A), gumicu (I), indikator vremena* (F), ni posudu s neprijanjajućim slojem.

Za čišćenje cjevčice za odvod pare (B) smještene na poklopcu :

- Izvadite ventil (A) - sl. 11.
- Provjerite vizuelno i na dnevnoj svjetlosti je li cijev za odvod pare otpušena i okrugla - sl. 13. Po potrebi je očistite čačkalicom - sl. 17 i isperite.

Za čišćenje sigurnosnog ventila (E):

- Očistite dio sigurnosnog ventila smješten unutar poklopca tako da ga isperete vodom.
- Provjerite da li dobro radi tako što ćete snažno pritisnuti kuglicu ventila (uz pomoć vatiranog štapića bez vate), koja mora biti pokretna - sl. 18. Vidi odjeljak "Obavezne kontrole prije svake upotrebe".

Za čišćenje indikatora vremena* (F):

- Koristite čistu, suhu krpu.
- Ne koristite otapalo.
- Nikada ne stavljajte indikator vremena u vodu ili u mašinu za pranje posuđa.

Održavanje

Za zamjenu gumice vašeg ekspres lonca:

- Gumicu vašeg ekspres lonca mijenjajte jednom godišnje ili ako ima pukotinu.
- Uvijek kupujte gumicu kompanije TEFAL, onu koja odgovara vašem modelu (vidi odjeljak "Dodatna oprema").
- Za zamjene gumice, pogledajte - sl. 15 i provjerite da li je gumica dobro utisnuta u svaki urez poklopca.

Za odlaganje vašeg ekspres lonca:

- Okrenite poklopac na posudi.
- **Mehanizam za otvaranje/zatvaranje ekspres lonca ne zahtijeva nikakvo posebno održavanje osim čišćenja.**

Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlaštenu servisnu centar kompanije TEFAL.

Dodatna oprema TEFAL

- Dodatna oprema za vaš ekspres lonac, koja se može nabaviti:

Dodatna oprema		Referentne oznake
Gumica	3/4/4,5/6 l: vanjski promjer gumice: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 l: vanjski promjer gumice: 27 cm	X1010007
Parna košara*	3/4,5/4/6 l: za posudu promjera 22 cm	792185
	5/7,5/9 l: za posudu promjera 24 cm	792654
Tronožni stalak* (L)		792691
Indikator vremena*		X1060007

- Za zamjenu ostalih dijelova ili popravke obratite se ovlaštenim servisnim centrima kompanije TEFAL.
- Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu.

Karakteristike

Promjer dna lonca - referentne oznake

Kapacitet	Ø posude	Ø dna	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Materijal posude
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Nehrđajući čelik
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Obloženo aluminijem
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Nehrđajući čelik
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Obloženo aluminijem
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Nehrđajući čelik
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

Materijal poklopca: nehrđajući čelik

Normativni podaci:

Najviši radni pritisak: 65 kPa

Maksimalni sigurnosni pritisak: 120 kPa

Kompatibilni izvori toplote

PLIN



STRUJA
(Električna ploča)



STRUJA
(Halogena ploča ili
staklokeramička ploča)



STRUJA
(Indukcijska ili
staklokeramička ploča)



STRUJA
(Spiralni grijaci
element)



- Vaš ekspres lonac se koristi na svim površinama za kuhanje, uključujući indukcijskim.
- U slučaju električne ploče, koristite ploču jednakog ili manjeg promjera od promjera dna lonca.
- U slučaju keramičke ili halogene ploče, provjerite da li je dno lonca čisto.
- U slučaju plinskog štednjaka, plamen ne smije biti širi od promjera posude.
- Kod svih izvora toplote vodite računa da lonac bude dobro centriran.

Garancija

- U okviru upotrebe kakva se preporučuje u uputama za upotrebu, **posuda od nehrđajućeg čelika** vašeg novog TEFAL ekspres lonca ima **garanciju od 10 godina** za sljedeće slučajeve:
 - Bilo kakav nedostatak metalne konstrukcije posude,
 - Bilo kakvo preuranjeno propadanje metalnog dna.
- **Ostali materijali posude i svi drugi dijelovi vašeg ekspres lonca pod garancijom su za tvorničke greške ili nedostatke materijala, za vrijeme garantnog roka utvrđenog zakonom na snazi u zemlji kupovine i od dana kupovine.**
- **Ova garancija se ostvaruje uz podnošenje računa ili fakture koji dokazuju datum kupovine.**

Ova garancija isključuje:

- Ogrebotine i diskoloracije od starenja, za posude s neprijanjajućim slojem.
- Ogrebotine zbog kontakta poklopca s posudom s neprijanjajućim slojem.
- Oštećenja nastala uslijed nepoštivanja važnih mjera opreza ili nemarne upotrebe, a posebno zbog:
 - udaraca, padova, stavljanja u pećnicu.
- Ovu garanciju možete ostvariti samo u ovlaštenim servisnim centrima kompanije TEFAL.
- Molimo pozovite odgovarajuću službu radi dobivanja adrese najbližeg ovlaštenog servisnog centra kompanije TEFAL.

Propisane oznake


Oznaka	Lokalizacija
Zaštitni znak	Na poklopcu
Godina proizvodnje i šarža Oznaka modela Maksimalni sigurnosni pritisak: (SP) Najviši radni pritisak: (RP)	Na poklopcu
Kapacitet	Na dnu posude, s vanjske strane
Poštanska adresa proizvođača	Na dnu posude, s vanjske strane

- **Mislite o životnoj sredini!**



- ① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➡ Odnosite ga službi za prikupljanje kako bi se izvršila njegova obrada.

TEFAL odgovara na vaša pitanja

Problemi	Preporuke
U slučaju otežanog otvaranja i/ili zatvaranja poklopca:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skinite gumicu i isperite je pod vodom iz slavine, a zatim je vratite u poklopac bez brisanja - sl. 19.
Ako ne možete zatvoriti poklopac:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pazite da drška poklopca bude u vertikalnom položaju. ■ Provjerite je li gumica dobro postavljena (vidi odjeljak "Čišćenje i održavanje"). ■ Provjerite je li poklopac dobro namješten kako je prikazano na - sl. 1. ■ Stavite gumicu pod vodu pa je stavite natrag na lonac bez brisanja - sl. 19 i pazite da je dobro postavite u ureze poklopca - sl. 15.
Ako se vaš ekspres lonac zagrijavao pod pritiskom bez tečnosti:	Ako se ova pojava nastavi, provjerite svoj ekspres lonac u ovlaštenom servisnom centru kompanije TEFAL.
Ako sigurnosni štapić ispušta klikajuće zvukove i oblaćice pare:	To je normalno u prvih nekoliko minuta: to omogućava odvođenje vazduha prije kuhanja.
Ako se sigurnosni štapić nije podigao, te ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja:	<p>Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako ova pojava potraje, provjerite sljedeće:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Da li je izvor toplote dovoljno jak, te ako nije, pojačajte ga. - Da li je količina tečnosti u posudi dovoljna. - Radni ventil (A) postavljen je na . - Da je vaš lonac pravilno zatvoren. - Da se gumica ili obod posude nisu istrošili. - Da li je gumica dobro namještena.
Ako se sigurnosni štapić podigao, te ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja:	<p>Ovo je uobičajeno tokom prvih nekoliko minuta. Ako se to nastavi, ulijte hladnu vodu u sudoper i u vodu uronite dno ekspres lonca kako bi se sigurnosni štapić (D) spustio.</p> <p>Očistite radni ventil (A) - sl. 16 i cjevčicu za odvod pare (C) - sl. 17 i provjerite sjeda li kuglica sigurnosnog ventila (F) bez poteškoća - sl. 18.</p>


Problemi	Preporuke
<p>Ako para izlazi oko poklopca i ako je sigurnosni štapić u spušenom položaju provjerite sljedeće:</p>	<p>Da li je poklopac dobro zatvoren. Poziciju gumice u poklopcu. Da li je gumica u dobrom stanju, po potrebi je zamijenite. Da li su poklopac, gumica i njezino kućište u poklopcu čisti. Stanje oboda posude.</p>
<p>Ako ne možete otvoriti poklopac:</p>	<p>Provjerite je li sigurnosni štapić u (D) u donjem položaju. Ako nije, napravite dekompresiju: ulijte hladnu vodu u sudoper i u vodu uronite dno ekspres lonca kako bi se sigurnosni štapić spustio. Nikada nemojte dirati sigurnosni štapić (D). Okrenite radni ventil (A) u položaj .</p>
<p>Ako je hrana nedovoljno skuhan ili je zagorena, provjerite sljedeće:</p>	<p>Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora toplote. Da li je radni ventil (A) u ispravnom položaju. Količinu tečnosti.</p>
<p>Ako je hrana zagorjela u ekspres loncu:</p>	<p>Ostavite posudu da se namače neko vrijeme prije nego što je operete. Nikada ne koristite izbjeljivač ili hlorirane proizvode.</p>
<p>Ako je aktiviran jedan od sigurnosnih sistema:</p>	<p>Zaustavite izvor toplote. Bez premještanja ostavite ekspres lonac da se ohladi. Sačekajte da se sigurnosni štapić spusti pa otvorite. Provjerite i očistite radni ventil (A), cjevčicu za odvod pare, sigurnosni ventil i gumicu. Pobrinite se da su ispunjeni uslovi punjenja. Ako ova greška potraje, provjerite svoj aparat u ovlaštenom servisnom centru kompanije TEFAL.</p>
<p>Ako primjetite pojavu tragova oksidacije:</p>	<p>Upotreba nehrđajućeg čelika visokih performansi ne sprečava pojavu oksidacije u ekstremnim slučajevima. Ako primijetite tragove oksidacije, uklonite ih trljanjem sa abrazivnim spužvom prije ponovne upotrebe ekspres lonca.</p>

TABELA ZA PRIPREMU HRANE

Povrće

POVRĆE (SVJEŽE)		
	Artičoke, 2 cijele, 600 g svaka (potapanje)	30 do 35 min
	Blitva, narezana (2 cm) 700 g (para)	15 do 17 min
	Brokoli, cvast 600 g (para)	9 do 11 min
	Celer, nasjeckan (potapanje) 600 g	7 do 9 min
	Cvekla, crvena, narezana na četvrtine (potapanje)	20 do 25 min (ovisno o veličini)
	Endivija narezana na polovice (900 g) (para)	14 do 16 min
	Glijve, narezane 800 g (potapanje)	4 do 5 min
	Grah, suvi 250 g (potapanje)	35 do 40 min
	Grašak (para)	6 do 8 min
	Grašak razdvojen na polovice 250 g (potapanje)	18 do 20 min
	Karfiol, cvast 600 g (para)	10 do 12 min
	Komorač, narezan na trakice (600 g) (para)	6 do 9 min
	Krompir narezan na polovice (950 g) (para)	20 do 25 min (ovisno o veličini)
	Kupus, zeleni i narezani, 500 g (potapanje)	5 do 6 min
	Leća, zelena 250 g (potapanje)	14 do 16 min
	Luk za kiseljenje (para)	7 do 8 min
	Mrkva narezana na okrugle ploške (3 mm) 600 g (para)	17 do 19 min
	Paprike babure narezane na polovice (550 g) (para)	14 do 16 min
	Patlidžan, oguljen i narezan na ploške (3 mm), 850 g (para)	10 do 12 min
	Praziluk, cijeli i bijeli 650 g (para)	9 do 11 min
	Prokelj (para)	10 do 12 min
	Rotkva, narezana na kockice (500 g) (para)	14 do 16 min
	Špargla, bijela (para)	5 do 6 min
	Špinat (para)	3 do 4 min
	Tikva, narezana na komade (3 do 5 cm) 600 g (para)	13 do 18 min
	Tikvice narezane na okrugle ploške (3 mm) 600 g (para)	12 do 15 min
	Zelene mahune, tanke (600 g) (para)	10 do 12 min

POVRĆE (SVJEŽE)

PARA

Sastojak u parnoj košarici i 750 ml vode na dnu ekspres lonca.

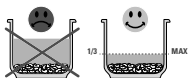


POTAPANJE

Sastojak u vodi i bez košarice.

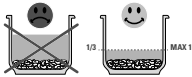
MAHUNARKE POTAPANJE

Bez košare.



BS

Riža

POTAPANJE Bez košare. 		KOLIČINA VODE	KOLIČINA RIŽE	VRIJEME PRIPREME
	2 OSOBE	400 ml / 2 čaše	150 g / 1 čaša	7 do 8 min
	4 OSOBE	500 ml / 2,5 čaše	250 g / 2 čaše	
	6 OSOBA	700 ml / 3,5 čaše	375 g / 3 čaše	

Meso/riba

	SVJEŽE	SMRZNUTO
Goveđa pečenica (1 kg, promjer 8–11 cm)	30 do 35 min	45 do 50 min
Grdobina, fileti (1 kg) u komadima od 75 g	5 do 6 min	7 do 8 min
Janjeća koljenica: 2 (0,95 kg)	40 do 45 min	1 h 05 do 1 h 15
Losos, odresci: 4 (0,8 kg)	5 do 6 min	7 do 8 min
Pačetina (1,8 kg)	45 do 47 min	50 do 55 min
Piletina (1,35 kg)	23 do 25 min	1 h do 1 h 10 min
Pilići, mladi: 2 (1,3 kg)	23 do 25 min	40 do 45 min
Prepelica: 4	9 do 10 min	18 do 20 min
Svinjska koljenica (0,8 kg, promjer 8–10 cm)	30 do 35 min	1 h 05 do 1 h 15
Svinjski filet mignon:	13 do 15 min	26 do 29 min
Teleća koljenica (0,8 kg, promjer 5–7 cm)	17 do 19 min	37 do 40 min
Teleći filet mignon: 0,7 kg	17 do 21 min	33 do 38 min
Tuna, odresci: 4 (0,7 kg)	5 do 6 min	7 do 9 min
Zec (1,5 kg u komadima)	8 do 9 min	20 do 23 min

Napomena: Za modele od 5 litara i manje provjerite da koljenice mesa i perad ne prelaze oznaku na unutrašnjosti lonca. Odaberite koljenice mesa i perad visoke 8 cm ili manje.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Před použitím svého tlakového hrnce věnujte čas prostudování všech pokynů a k návodu pro uživatele se v případě potřeby vraťte. Při nesprávném používání mohou vznikat škody.

Pro zajištění vaší bezpečnosti je tento přístroj v souladu s příslušnými normami a vyhláškami:

- se směrnicí pro tlaková zařízení
- se směrnicí o materiálech určených pro styk s potravinami
- se směrnicí o životním prostředí

NEZBYTNĚ NUTNÉ KONTROLY PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM	ZKONTROLUJTE <ul style="list-style-type: none">■ vizuálně na denním světle, zda odvod par není blokován - obr. 13.■ zda je kulička pojistného ventilu pohyblivá - obr. 18.■ zda je těsnění ve víku umístěno v každém zárezu víka - obr. 15.■ zda jsou držadla nádoby řádně upevněna. Držadla nádoby jsou bezpečnostními díly. Nikdy je nevyměňujte sami.
VŽDY DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ MNOŽSTVÍ NAPLNĚNÍ	<ul style="list-style-type: none">■ Nikdy nepoužívejte hrnce bez tekutiny, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození. Dbejte na to, aby během vaření bylo v hrnci dostatečné množství tekutiny.■ Minimálně 25 cl - obr. 4.■ Maximálně 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - obr. 5.■ Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěny v parním koši v kontaktu s vodou - obr. 6 a 7.■ Maximálně 1/3 (MAX 1) v případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají a / nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé ...■ Potraviny umístěné do parního koše nesmějí překročit úroveň MAX 2 nádoby.

**PŘED VAŘENÍM
A V JEHO
PRŮBĚHU**

- Když používáte tlakový hrnec, nenechávejte ho v blízkosti dětí.
- Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Při nevhodném použití může dojít ke zranění vlivem opaření. Před použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen. (Viz odstavec „Uzavírání“).
- Během vaření kontrolujte, zda ventil pravidelně syčí. Pokud neuniká dostatečné množství páry, proveďte dekompresi výrobku a ujistěte se o tom, že je v něm dostatečné množství kapaliny a rovněž o tom, že odvod par není ucpaný. Pokud po tomto ověření pára stále neuniká, mírně zvedněte výkon tepelného zdroje.
- Nevařte potraviny, u kterých existuje nebezpečí ucpání odvodů bezpečnostních součástí:
 - brusinky
 - krupky
 - ovesné vločky
 - lámaný hrách
 - nudle, makarony, špagety
 - rebarboru
 - rybíz
- V tlakovém hrnci nikdy nepřipravujte pokrmy na bázi živočišného mléka.
- V případě tlakového hrnce s nádobou z nerezové oceli v něm nepoužívejte hrubou sůl, na konci vaření přidejte jemnou sůl. Tím zabráníte „důlkové korozi“, která by mohla zhoršit stav dna tlakového hrnce.
- Tlakový hrnec nepoužívejte pro smažení na oleji pod tlakem.
- Tlakový hrnec používejte pouze k účelům, ke kterým je určen.
- Nevkládejte tlakový hrnec do teplé trouby.
- Nevkládejte do tlakového hrnce list alobalu, který není upevněn na formě.
- Nikdy do tlakového hrnce nevklaďte plastovou folii
- Alkoholové páry jsou vznětlivé. Nechte vařit cca 2 minuty, než nasadíte víko. Pokud připravujete recept obsahující alkohol, dohlížejte na hrnec.
- Používejte vhodný/é zdroj/e tepla v souladu s pokyny k používání.

PO VAŘENÍ...

- U modelů s nepřílnavým povrchem: nepoužívejte šlehače, ani kovové či ostré nádoby. Nenechávejte náčiní odkapat poklepáním na okraj nádoby, mohlo by dojít k jejímu poškození a to by mohlo způsobit netěsnost.
- Postupně otáčejte pracovním ventilem (**A**), přičemž si vyberte rychlost dekomprese podle svého úsudku, dokud nebude ryska naproti piktogramu ☞ - **obr. 10**. Pokud během uvolňování páry zaznamenáte abnormální rozstřík, přepněte pracovní ventil (**A**) do režimu vaření „tlakový hrnec“ a poté proveďte rychlé uvolnění páry pod studenou vodou - **obr. 14**.
- Pokud nedojde k poklesu bezpečnostní pojistky (**D**), umístěte tlakový hrnec pod studenou vodu - **obr. 14**.
- Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.
- Po vaření masa s kůží na povrchu (např. hovězí jazyk), které se může pod tlakem nafouknout, nepropichujte maso, pokud kůže vypadá nafouknutě; hrozí opaření. Propíchněte maso před vařením.
- V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé ... nechte tlakový hrnec několik minut vychladnout a pak jej ochlaďte pod studenou vodou. Před otevřením tlakový hrnec systematicky a mírně protřepejte, avšak nejprve se přesvědčte, že bezpečnostní pojistka je ve spodní poloze, aby nedošlo k prudkému vytrysknutí páry, což by mohlo způsobit popálení. Tento krok je zvláště důležitý při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení pod studenou vodou.
- Při přemísťování tlakového hrnce dbejte maximální opatrnosti. Nedotýkejte se teplých povrchů. Používejte držadla a tlačítka. V případě potřeby používejte rukavice.
- V rámci přípravy polévek doporučujeme provádět rychlé uvolnění páry pod studenou vodou (viz odstavec „Konec vaření v režimu tlakový hrnec“).
- Před otevřením hrnce se ujistěte, že je ventil (**A**) v poloze pro uvolnění tlaku. Bezpečnostní pojistka (**D**) musí být ve spodní poloze.
- Nikdy se nepokoušejte otevírat tlakový hrnec silou. Zkontrolujte, zda poklesl vnitřní tlak. Bezpečnostní pojistka (**D**) musí být ve spodní poloze. (Viz odstavec „Bezpečnostní prvky“).

<p>ÚDRŽBA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pokud zjistíte, že některá z částí tlakového hrnce je rozbitá nebo popraskaná, v žádném případě se jej nepokoušejte otevřít, pokud je zavřený, vyčkejte, až zcela vychladne před tím, než jej přemístíte, nadále jej už nepoužívejte a přineste jej do autorizovaného servisního střediska TEFAL na opravu. ■ Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné zákroky nad rámec pokynů pro čištění a údržbu. ■ Používejte pouze originální díly TEFAL odpovídající vašemu modelu. Především nádoba a víko musí být značky TEFAL. ■ Hrnec nepoužívejte ke skladování kyselých nebo slaných potravin před vařením a po něm, aby nedošlo k jeho poškození. ■ Tlakový hrnec bezprostředně vyčistěte a opláchněte po každém použití. ■ Nikdy nedávejte pracovní ventil (A), ani těsnění (I), ani časovač* (F), ani nádobu s nepřílnavým povrchem do myčky na nádobí. ■ Nedávejte časovač* (F) do vody. ■ Nikdy nepoužívejte louh nebo výrobky na bázi chloru, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu nerezavějící oceli. ■ Nenechávejte víko máčet ve vodě. ■ Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé. ■ Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL. ■ Pro uskladnění tlakového hrnce: Obráťte víko na nádobě tak, abyste zabránili předčasnému opotřebení těsnění víka.
----------------------	--

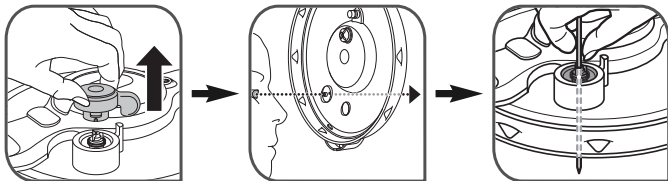
TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Součásti (viz Popisné schéma)

- | | | | |
|----|--|-------|-----------------------------|
| A. | Pracovní ventil | G. | Držadlo víka |
| B. | Odvod páry | H. | Víko |
| C. | Ukazatel umístění ventilu | I. | Těsnění |
| D. | Bezpečnostní pojistka (viz odstavec „Bezpečnostní prvky“). | J. | Parní koš* |
| E. | Bezpečnostní ventil | K./L. | Trojnožka* |
| F. | Časovač* | M. | Držadlo nádoby |
| | | N. | Značky pro maximální plnění |
| | | O. | Nádoba |

Nezbytně nutné kontroly před každým použitím

Kontrola pracovního ventilu



- Zkontrolujte, zda nedošlo k zablokování vypouštěcího otvoru pracovního ventilu (viz odstavec „Demontáž a montáž pracovního ventilu“).

CS

Kontrola bezpečnostního ventilu



- Zkontrolujte, zda se kulička bezpečnostní pojistky může pohybovat (použijte tyčku).

Použití



Vaření v režimu tlakový hrnec



Vaření v režimu hrnec*



Dekomprese

Otevírání

- Naklopte držadlo víka z vodorovné polohy do svislé polohy - **obr. 3** Víko se otáčí.
- Nadzvedněte víko.
- Pokud nejde výrobek snadno otevřít: propláchněte těsnění pod vodou a vložte jej do víka, aniž byste jej otřeli - **obr. 19** a přitom se ujistěte se, že těsnění dobře zapadlo pod zářezy víka - **obr. 15**.

Uzavírání

- Ujistěte se, že držadlo víka je ve svislé poloze.
- Umístěte víko na nádobu, jak je to ukázáno na - **obr. 1**, přičemž vyrovnejte plastovou část s držadly nádoby.
- Sklopte držadlo víka ze svislé polohy do vodorovné polohy - **obr. 2**
- Víko se otáčí.


Pokud se vám nedaří uzavřít víko:

- Ověřte správné umístění těsnění a rovněž správnou polohu víka.
- Pokud nejde výrobek snadno zavřít: propláchněte těsnění pod vodou a nasadte jej do víka, aniž byste jej otřeli - **obr. 19** a přitom se ujistěte se, že těsnění dobře zapadlo pod zářezy víka - **obr. 15**.

První použití

- V případě modelů s nepřilnavým povrchem: umyjte a lehce potřete olejem na vaření celý vnitřní upravený povrch.

V závislosti na modelu:

- Vložte trojnožku* (L) a koš* (J) do spodní části nádoby.
- Upevněte trojnožku* (K) do koše* (J) a poté vložte soupravu do spodní části nádoby.
- Naplňte nádobu (O) vodou do 2/3 (MAX 2) - **obr. 5**.
- Zavřete tlakový hrnec.
- Zarovnejte piktogram  pracovního ventilu (A) s ukazatelem polohy ventilu (C) - **obr. 9**.



- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj a ten pusťte na maximální výkon.
- Jakmile začne ventilem unikat pára, snižte výkon tepelného zdroje a vyčkejte 20 minut.
- Po uplynutí 20 minut tepelný zdroj vypněte.
- Zarovnejte piktogram ☺ pracovního ventilu (A) s ukazatelem polohy ventilu (C).
- Jakmile bezpečnostní pojistka opět sestoupí (D), tlakový hrnec již není pod tlakem.
- Otevřete tlakový hrnec - **obr. 2**
- Vyčistěte jej čistícím prostředkem.

Minimální a maximální plnění

- Minimálně 25 cl (2 sklenice) - **obr. 4.**
- Maximálně 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - **obr. 5.**
- Do hrnce nedávejte hrubou sůl, na konci vaření přidejte jemnou sůl.

V případě některých pokrmů:

- V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé apod., naplňte tlakový hrnec do maximálně 1/3 (MAX 1) kapacity. Nechte tlakový hrnec několik minut vychladnout a pak jej ochladte pod studenou vodou. Před otevřením tlakový hrnec systematicky a mírně protřepejte, avšak nejprve se přesvědčte, že bezpečnostní pojistka je ve spodní poloze, aby nedošlo k prudkému vytrysknutí páry, což by mohlo způsobit popálení. Tento krok je zvláště důležitý při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení pod studenou vodou. V rámci přípravy polévek doporučujeme provádět rychlé uvolnění páry pod studenou vodou (viz odstavec „Konec vaření v režimu tlakový hrnec“).



CS

Používání parního koše*

- Nalijte na dno nádoby (O) 75 cl vody.

V závislosti na modelu:

- Vložte trojnožku* (L) a koš* (J) do spodní části nádoby.
- Upevněte trojnožku* (K) do koše* (J) a poté vložte soupravu do spodní části nádoby



* v závislosti na modelu

- Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěné v parním koši v kontaktu s vodou- **obr. 6 a 7**.

Potraviny umístěné do parního koše nesmějí překročit úroveň MAX 2.

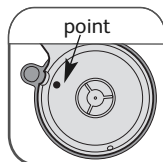
Vyjmutí a nasazení pracovního ventilu (A) _____

Pro vyjmutí pracovního ventilu (A):

- Zarovnejte drážku s ukazatelem polohy ventilu (C), přičemž tlačte na kroužek pracovního ventilu (A).
- Vytáhněte ventil - **obr. 11**.

Pro nasazení pracovního ventilu:

- Umístění pracovního ventilu (A) - **obr. 8**: zarovnejte špičku pracovního ventilu do výše polohové značky (C) - viz na opačné straně.




- Zatlačte na pracovní ventil (A) tak, aby dosedl na pojistku pro odvádění páry.
- Stiskněte piktogramy na pracovním ventilu (A) a otočte jím.



Časovač* _____

V režimu „hrnec“ nikdy nepoužívejte časovač.

Smyslem časovače je pomoci vám zajistit dokonalý výsledek vaření tím, že vám umožní co nejlépe upravit spotřebu energie. Automaticky odpočítává dobu vaření, jakmile je dosaženo teploty odpovídající vaření v režimu „tlakový hrnec“ .

Aby fungoval, musí být časovač připnutý k tlakovému hrnci.

Během vaření kontrolujte, zda pracovní ventil (A) pravidelně syčí. Neuniká-li pára v dostatečném množství, zvyšte mírně výkon ohřevu, v opačném případě výkon snižte.

1 Pro zapnutí časovače: stiskněte tlačítko.



2 Naprogramujte dobu vaření (v minutách).

- Pokud jste se v době vaření zmýlili, vyčkejte 4 sekundy, aby světla neblíkala, poté tlačítko dlouze stiskněte, abyste jej vynulovali.



3 Spusťte tepelný zdroj na maximální výkon.



4 Jakmile tlakový hrnec dosáhne teploty varu, časovač zapípá a odpočítávání nastavené doby začíná (čísla blikají).

Snižte výkon tepelného zdroje.



5 Na konci nastavené doby vaření začne časovač pípat.



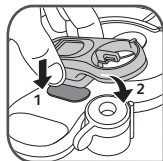
- Pro vypnutí pípání časovače stiskněte tlačítko.
- Vypněte tepelný zdroj.

CS


Dlouhé stisknutí tlačítka vynuluje a vypne časovač.

Nasazení a odejmutí časovače*

- Pro nasazení časovače (F) - **obr. 12** vložte nejdříve část „strany, která se dotýká“ do modulu a poté mírně zatlačte tak, abyste přichytili opačnou část.
- Pro odejmutí časovače (F) jej nadzvedněte a vyjměte.



Výměna baterie časovače*

- Časovač je vybaven baterií knoflíkového typu CR2032.
- Pokud se objeví symbol  nebo pokud se nic nezobrazuje, vyměňte baterii.

* v závislosti na modelu

- Životnost baterie závisí na četnosti používání časovače.
- Baterie tohoto zboží obsahuje dimetoxyethan č. CAS 110-71-4. Baterie odpovídá evropským předpisům. Pro vlastní bezpečnost a ochranu životního prostředí: neotvírejte baterii, nevystavujte ji vysokým teplotám, nevyhazujte ji s domovním odpadem; odneste ji do střediska pro sběr použitých baterií.
- Jednorázové baterie nelze znovu nabíjet.
- Nelze současně použít různé typy baterií, ani nové a použité baterie.
- Při vkládání baterií dbejte na správnou polaritu.
- Vybité baterie vyjměte ze zařízení a nechte je bezpečně zlikvidovat.
- Chcete-li zařízení uskladnit na delší dobu, aniž byste jej používali, vyjměte z něj baterie.
- Nezkratujte napájecí svorky.
- Postupujte podle pracovního plánu.
- Pro výměnu baterie z časovače otevřete kryt uložení baterie pomocí mince (viz obrázek na druhé straně).
- Vyměňte baterii.
- Umístěte zpět těsnění na jeho místo.
- Umístěte půlměsíc ◐ krytu baterie naproti půlměsíci ◑ časovače.
- Jemně otočte krytem uložení baterie, mírným tlakem, přičemž zarovnejte půlměsíc ◐ krytu baterie s měsícem ◑ časovače.
- Tyto úkony provádějte na kuchyňské lince, aby byl kryt umístěn řádně vodorovně.
- Při zavírání netlačte na kryt baterie. Nepřesahujte krajní polohy.
- V případě ztráty můžete získat nový časovač v kterémkoli z našich autorizovaných servisních středisek TEFAL.



Časovač* nikdy neumývejte pod vodou ani v myčce.

V režimu „hrnec“ nikdy nepoužívejte časovač.


Před vařením

- Před každým použitím odmontujte pracovní ventil (A) - **obr. 11** a zkontrolujte při denním světle, zda nedošlo k zablokování odvodu par (B) - **obr. 13**.
- Zkontrolujte, zda je pojistný ventil pohyblivý (viz odstavce „Čištění“ a „Nezbytně nutné kontroly před každým použitím“) - **obr. 18**.
- Přidejte ingredience a tekutinu.

- Zavřete tlakový hrnec - **obr. 2**
- V případě obtíží při uzavírání výrobku: dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - **obr. 19 a 15** a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.
- Namontujte pracovní ventil (A) - **obr. 8**.



Vaření v režimu „tlakový hrnec“


- Otáčejte pracovním ventilem (A) až do polohy režimu vaření „tlakový hrnec“  - **obr. 9**.
- Před uvedením hrnce do provozu zkontrolujte, zda je tlakový hrnec řádně uzavřen - **obr. 2**
- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj a ten pusťte na maximální výkon.
- V případě modelů vybavených časovačem : naprogramujte dobu vaření uvedenou v receptu (viz odstavec „Používání časovače“).
- Klapání a vypouštění páry bezpečnostní pojistkou jsou normální, umožňují únik vzduchu před vařením.

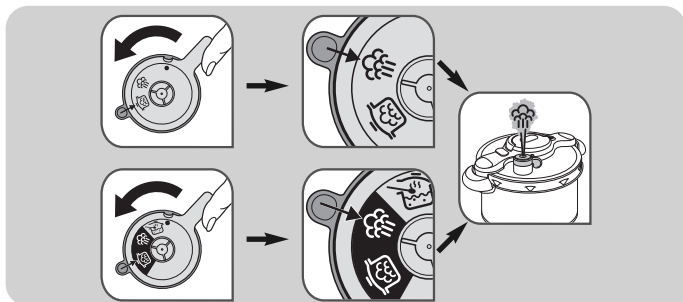
Během vaření v režimu „tlakový hrnec“ _____

- Pokud z pracovního ventilu (A) nepřetržitě uniká pára s pravidelným syčením, snižte výkon tepelného zdroje.
- Začněte odměřovat dobu vaření uvedenou v receptu.
- Během vaření kontrolujte, zda ventil pravidelně syčí. Neuniká-li pára v dostatečném množství, zvýšte mírně výkon tepelného zdroje, v opačném případě výkon snižte.

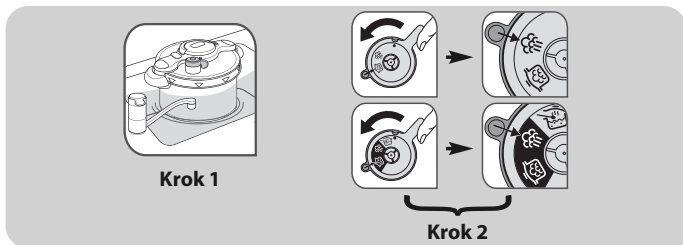
Závěr vaření v režimu „tlakový hrnec“ _____

Pro vypuštění páry:

- Po vypnutí tepelného zdroje máte dvě možnosti:
 - Postupná dekomprese: Postupně otáčejte pracovním ventilem (A), dokud nebude ryska naproti piktogramu  - **obr. 10**.



- **Rychlé uvolnění páry ve studené vodě:** nalijte studenou vodu do dřezu a ponořte dno tlakového hrnce. Nechte jej ponořený ve vodě, dokud se bezpečnostní pojistka nedostane do spodní polohy - **obr. 14**. Jakmile bezpečnostní pojistka opět sestoupí (D), tlakový hrnec již není pod tlakem. Otáčejte pracovním ventilem (A) až do polohy ☁.



- Můžete tlakový hrnec otevřít - **obr. 3**.
- Pokud nejde výrobek snadno otevřít: propláchněte těsnění pod vodou a nasadte jej do víka, aniž byste jej otřeli - **obr. 19** a přitom se ujistěte se, že těsnění dobře zapadlo pod zářezy víka - **obr. 15**.

Pokud během uvolňování páry zaznamenáte abnormální rozstřík, přepněte pracovní ventil (A) do režimu vaření „tlakového hrnce“ ☁ a poté proveďte rychlé uvolnění páry pod studenou vodou.


Pokud se bezpečnostní pojistka nepřesune do spodní polohy, nalijte studenou vodu do dřezu a ponořte dno tlakového hrnce. Nechte jej ponořený ve vodě, dokud se bezpečnostní pojistka nedostane do spodní polohy - obr. 14.

Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.

- V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé apod., naplňte tlakový hrnec do maximálně 1/3 (MAX 1) kapacity. Nechte tlakový hrnec několik minut vychladnout a pak jej ochladte ve studené vodě. Před otevřením tlakový hrnec systematicky a mírně protřepejte, avšak nejprve se přesvědčte, že bezpečnostní pojistka je ve spodní poloze, aby nedošlo k prudkému vytrysknutí páry, což by mohlo způsobit popálení. Tento krok je zvláště důležitý při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení ve studené vodě. V rámci přípravy polévek doporučujeme provádět rychlé uvolnění páry pod studenou vodou (viz odstavec „Konec vaření v režimu tlakový hrnec“).



Vaření v režimu „hrnec“*

- Otáčejte pracovním ventilem (A) až do polohy režimu vaření „hrnec“ . K tomu je zapotřebí vyvinout dostatečné úsilí, abyste ventil otočili ze stávajícího zářezu do polohy pro uvolnění páry.
- Před použitím hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen - **obr. 2**.
- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj puštěný na snížený výkon.
- Začněte odměřovat dobu vaření uvedenou v receptu.
- V režimu „hrnec“ můžete tlakový hrnec otevřít kdykoliv tak, abyste mohli míchat, dohlížet na vaření nebo přidávat přísady.
- V případě obtíží při otvírání výrobku: dejte těsnění pod vodu a vraťte jej do víka, aniž byste jej osušili - **obr. 19 a 15** a ujistěte se, že jej řádně umístíte do zářezů víka.
- Pokud je tepelný zdroj příliš výkonný, může dojít k tomu, že se tlakový hrnec zablokuje (bezpečnostní pojistka (D) vystoupí nahoru a zabraňuje otevření) a že s držadlem víka nelze hýbat nebo otevřít tlakový hrnec. V tomto případě snižte výkon tepelného zdroje, nebo jej vypněte. **V případě elektrických litinových desek odeberte tlakový hrnec z tepelného zdroje.**



CS

- U modelů s nepřilnavým povrchem: nepoužívejte šlehače, ani kovové či ostré nádoby. Neoklepávejte své náčiní poklepáváním o okraj nádoby, protože tím vzniká nebezpečí jeho poškození a vzniku děr.
- Nikdy neohřívejte tuky až do zuhelnatění. Výpary uvolňované při vaření mohou být nebezpečné pro zvířata, která mají citlivé dýchací ústrojí, např. pro ptáky. Zákazníci, kteří v domácnosti chovají ptáky, musí zamezit jejich přístupu do kuchyně.

Bezpečnostní prvky

Tento tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky:

■ Bezpečné zavírání:

- Pokud nedojde ke správnému umístění víka či pokud zapomenete sklopit rukojeť víka, dochází k úniku páry v místě bezpečnostní pojistky (D) tlakového hrnce, a tlak tak nemůže dosáhnout požadované úrovně.

■ Bezpečné otevírání:

- Pokud je tlakový hrnec pod tlakem, bezpečnostní pojistka (D) je v horní poloze a držadlem víka pro otevření/zavření (G) se nesmí manipulovat.

- Nikdy se nepokoušejte otevírat tlakový hrnec silou.

- **Zejména nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou (D).**

- Zkontrolujte pokles vnitřního tlaku tak, že ověříte, že bezpečnostní pojistka (D) je ve spodní poloze.

- Držadla nádoby jsou bezpečnostními díly. Nikdy je nevyměňujte sami. Nikdy nepoužívejte jiné modely držadel.

- Pokud jste překlopili držadlo pro otevírání/zavírání (G) do svislé polohy, přičemž tlakový hrnec byl doposud pod tlakem, nebudete jej moci otevřít. Tato funkce je dodatečným bezpečnostním prvkem.

- Překlopte držadlo do vodorovné polohy a vyčkejte, dokud bezpečnostní pojistka (D) nesestoupí do spodní polohy.

■ Dva bezpečnostní prvky proti přetlaku:

- První zařízení: bezpečnostní ventil (E) uvolňuje tlak - **obr. 20**

- Druhé zařízení: těsnění umožňuje páře unikat u víka - **obr. 20**

Pokud se spustí některý z bezpečnostních prvků proti přetlaku:

■ Vypněte tepelný zdroj.

■ Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.

■ Otevřete jej.

■ Zkontrolujte a vyčistěte pracovní ventil (A), odvod par (B), bezpečnostní ventil (E) a těsnění (I) - **obr. 16 - 17- 18**. Viz odstavce „Čištění“ a „Nezbytně nutné kontroly před každým použitím“.

■ Pokud po kontrole a čištění není váš výrobek těsný, nebo vůbec nefunguje, odneste jej do autorizovaného servisního střediska TEFAL.

Doporučení pro použití

- 1 - Pára je při výstupu z pracovního ventilu velmi horká. Pozor na proud páry.
- 2 - Jakmile se bezpečnostní pojistka zvedne, nebudete již moci tlakový hrnec otevřít.
- 3 - Podobně jako u všech nástrojů na vaření na tlakový hrnec pečlivě dohlížejte, pokud jej používáte v blízkosti dětí.
- 4 - Při přenášení tlakového hrnce používejte obě držadla nádoby.
- 5 - Nikdy nenechávejte potraviny v tlakovém hrnci po delší dobu. Tlakový hrnec nikdy nepřehřívejte za držadlo víka.
- 6 - Nikdy nepoužívejte lough nebo výrobky na bázi chloru, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu nerezové oceli.
- 7 - Nenechávejte víko máčet ve vodě.
- 8 - Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.
- 9 - Čištění tlakového hrnce je třeba provádět, když je studený a prázdný.
- 10 - Po 10-ti letech používání je nezbytně nutné nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

Čištění

Pro správné fungování tlakového hrnce dodržujte po každém použití tato doporučení pro čištění a údržbu.

Zahnědnutí a škrábnutí, které se mohou objevit po dlouhém používání, nejsou na závadu.

Opatřebení vnější strany povrchu (v závislosti na modelu) v souvislosti s kontaktem víka s nádobou je normální.

V případě tlakových hrnců s nepřilnavým povrchem (v závislosti na modelu): malé škrábance a odřeniny, které se mohou při užívání objevit, nemají nepříznivý vliv na funkci nepřilnavosti povrchu.

- Tlakový hrnec umyjte po každém použití vlažnou vodou se saponátem. Stejně postupujte v případě koše*.
- Nepoužívejte lough nebo produkty na bázi chloru.
- Nepřehřívejte nádobu, je-li prázdná.

Pro čištění vnitřní strany nádoby z nerezové oceli:

- Mjete pomocí drátěnky a přípravku na nádobí.
- Pokud se na vnitřní straně nádoby z nerezové oceli objeví duhové odrazy nebo bílé usazeniny (nános minerálů), vyčistěte je pomocí bílého octa.

* v závislosti na modelu

Pro vyčištění vnitřní strany nádoby z hliníku s nepřilnavým povrchem:

- Abyste prodloužili životnost výrobku, doporučujeme jej mýt ručně.
- Myjte teplou vodou, přípravkem na mytí nádobí a měkkou houbou.
- Nepoužívejte čisticí prášek ani brusné houby.
- Pokud se vám jídlo připálilo, naplňte nádobu teplou vodou a nechte odmočit. Poté ji vyčistěte čisticím prostředkem na nádobí.

Pro čištění vnější strany nádoby:

- Myjte houbičkou a přípravkem na nádobí.

Nádobu tlakového hrnce z nerezové oceli a koš můžete mýt v myčce.

Nemyjte nádobu s nepřilnavým povrchem (v závislosti na modelu) v myčce na nádobí, jelikož čisticí prostředky ve formě tablet obsahují velmi agresivní a korozivní látky pro součástky z hliníku.

Intenzivní používání nádoby s nepřilnavým povrchem (v závislosti na modelu) může mít mírně negativní vliv na barvu povrchu (zažloutnutí, obarvení).

Pro čištění víka:

- Víko myjte houbičkou a přípravkem na nádobí.

Nechte víko odkapat ve svislé poloze, čímž necháte odtéct zbývající vodu mezi kovovými a plastovými částmi víka.

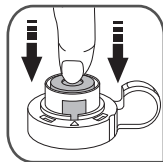
Pro čištění těsnění víka:

- Po každém vaření vyčistěte těsnění víka (I) a místo, kam se nasazuje.
- Pro opětovné nasazení těsnění viz - obr. 15 a ujistěte se, že je těsnění řádně vloženo do každé z drážek víka.

Pro čištění pracovního ventilu (A):

- Vyměňte pracovní ventil (A) - obr. 11.
- Vyčistěte provozní ventil (A) pod proudem tekoucí vody - obr. 16.
- Zkontrolujte, zda je pohyblivý: nákres na protější straně.

Po vyjmutí pracovního ventilu (A), těsnění (I) a časovače* (F) můžete mýt víko v myčce.



Nikdy nedávejte pracovní ventil (A), ani těsnění (I), ani časovač* (F), ani nádobu s nepřilnavým povrchem do myčky na nádobí.

Pro čištění odvodu páry (B) na víku:

- Odmontujte ventil (A) - **obr. 11**.
- Na denním světle zkontrolujte, zda odvod par není blokován a zda je kulatý **obr. 13**. Podle potřeby jej vyčistěte párátkem - **obr. 17** a opláchněte jej.

Čištění bezpečnostního ventilu (E):

- Vyčistěte část bezpečnostního ventilu na vnitřní straně víka tak, že jej propláchnete vodou.
- Zkontrolujte jeho správnou funkci tak, že silně zatlačíte na kuličku (pomocí vatové bavlněné tyčinky bez vaty), která se musí pohybovat - **obr. 18**. Viz odstavec „Nezbytně nutné kontroly před každým použitím“.

Pro čištění časovače* (F):

- Použijte čistý a suchý hadr.
- Nepoužívejte rozpouštědla.
- Časovač nikdy neumývejte pod proudem vody nebo v myčce.

Údržba

Pro výměnu těsnění tlakového hrnce

- Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.
- Vždy používejte pouze originální těsnění TEFAL odpovídající vašemu modelu (viz odstavec „Příslušenství“).
- Pro opětovné nasazení těsnění viz - **obr. 15** a ujistěte se, že je těsnění řádně vložené do každé z drážek víka.

Pro uskladnění tlakového hrnce:

- Otočte víko na nádobě.
- **Mechanismus pro otevírání/zavírání tlakového hrnce nevyžaduje kromě čištění žádnou zvláštní údržbu.**

Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

* v závislosti na modelu

Příslušenství TEFAL

- K tlakovému hrnci lze dokoupit tato příslušenství:

Příslušenství		Katalogové č.
Těsnění	3/4,4,5/6 l: vnější průměr těsnění: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 l: vnější průměr těsnění: 27 cm	X1010007
Parní koš*	3/4,5/4/6 l: pro nádobu o poloměru 22 cm	792185
	5/7,5/9 l: pro nádobu o poloměru 24 cm	792654
Trojnožka* (L)		792691
Časovač*		X1060007

- Ohledně výměny dalších dílů nebo ohledně oprav kontaktujte autorizovaná servisní střediska TEFAL.
- Používejte pouze originální díly TEFAL odpovídající vašemu modelu.

Vlastnosti

Průměr dna tlakového hrnce - reference

Objem	Ø Nádobý	Ø Dna	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Materiál nádobý
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Nerezová ocel
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Potažený hliník
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Nerezová ocel
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Potažený hliník
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Nerezová ocel
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

Materiál víka: Nerez

Normativní informace:

Maximální provozní tlak: 65 kPa

Maximální bezpečný tlak: 120 kPa

Kompatibilní tepelné zdroje

PLYN



ELEKTRINA
(Litinová deska)



ELEKTRINA
(Indukční deska nebo
halogenová sklokeramická deska)



ELEKTRINA
(Indukční deska nebo halogenová
sklokeramická deska)



ELEKTRINA
(Topné těleso)



- Tlakový hrnc lze použít na všech tepelných zdrojích, včetně indukčních.
- Na elektrické varné desce použijte plotnu o průměru shodném či menším, než je průměr dna tlakového hrnce.
- Na sklokeramické desce zkontrolujte, zda je dno nádoby čisté a suché.
- Na plynovém hořáku nesmí plamen přesahovat přes průměr nádoby.
- U všech způsobů ohřevu zkontrolujte, zda je tlakový hrnc správně vystředěný.

Záruka

- V případě používání v souladu s návodem k použití se na **nádobu z nerezové oceli** vašeho tlakového hrnce TEFAL poskytuje **10-letá záruka** na:
 - Všechny vady související s kovovou konstrukcí vaší nádoby,
 - Jakékoliv předčasné poškození kovu dna.
- **Na ostatní materiály nádoby a rovněž na všechny ostatní součástky tlakového hrnce se vztahuje záruka na jakoukoliv vadu zpracování nebo materiálu na záruční lhůtu stanovenou platnými právními předpisy v zemi nákupu a od data nákupu.**
- **Tato smluvní záruka bude uznána po předložení pokladního dokladu nebo faktury s uvedením data nákupu.**
- **Do této záruky nespádají:**
 - Škrábance a barevné změny v důsledku stárnutí v případě nádob s nepřilnavým povrchem.
 - Oděrky způsobené kontaktem víka s nádobou s nepřilnavým povrchem.
 - Vady způsobené nedodržением důležitých pokynů nebo nedbalým používáním, zejména pak:
 - Nárazy, pády, používání v troubě,...
 - K uplatnění této záruky je možno využít pouze autorizovaná servisní střediska TEFAL.
 - Využijte informační telefonní linky na adrese nejbližšího autorizovaného servisního střediska TEFAL.

CS

Zákonná značení

Značení	Umístění
Obchodní značka	Na víku
Rok výroby a výrobní šarže Referenční číslo modelu Maximální bezpečnostní tlak (PS) Maximální provozní tlak (PF)	Na víku
Objem	Na vnějším dnu nádoby.
Poštovní adresa výrobce	Na vnějším dnu nádoby.


• Podílejme se na ochraně životního prostředí!




- ① Váš přístroj obsahuje čtené zpětně použitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➔ Na konci životnosti jej proto odevzdejte na sběrném místě k recyklaci.




Společnost TEFAL odpovídá na vaše dotazy

Problémy	Doporučení
V případě obtížného otevírání a / nebo zavírání:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sejměte těsnění a propláchněte jej vodou. ■ Těsnění neutírejte a nasadte jej zpět do víka - obr. 19.
Pokud se vám nedaří uzavřít víko:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zkontrolujte, zda je rukojeť víka ve svislé poloze. ■ Zkontrolujte správnou pozici těsnění (viz odstavec „Čištění a údržba“). ■ Zkontrolujte, že je víko řádně umístěné, jak je to znázorněno na - obr. 1. ■ Propláchněte těsnění pod vodou a nasadte jej do víka, aniž byste jej otřeli - obr. 19 a přitom se ujistěte se, že těsnění dobře zapadlo pod zářezy víka - obr. 15.
Pokud se tlakový hrnc ohřívá pod tlakem bez tekutiny uvnitř:	Nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
Pokud bezpečnostní pojistka klapě a vypouští páru:	To je v průběhu prvních minut normální: umožňuje to únik vzduchu před vařením.
Pokud bezpečnostní pojistka nevystoupila a z ventilu během vaření nic neuniká:	<p>V prvních minutách je to běžné. Pokud stav přetrvává, zkontrolujte, zda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Výkon tepelného zdroje je dostatečně silný, pokud ne, zvyšte jej. - Množství tekutiny v nádobě je dostatečné. - Provozní ventil (A) je umístěn na . - Je tlakový hrnc řádně zavřený. - Těsnění nebo okraj nádoby nejsou poškozené. - Těsnění je správně umístěné.
Pokud bezpečnostní pojistka vystoupila a z ventilu během vaření nic neuniká:	<p>Během prvních několik minut se jedná o běžný jev. Pokud problém přetrvává, nalijte studenou vodu do dřezu a ponořte dno tlakového hrnce. Nechte jej ponořený ve vodě, dokud se bezpečnostní pojistka (D) nedostane do spodní polohy. Vyčistěte provozní ventil (A) - obr. 16 a odvod páry - obr. 17 a zkontrolujte, zda lze bez obtíží zatlačit kuličku bezpečnostního ventilu - obr. 18.</p>

Problémy	Doporučení
Pokud pára uniká kolem víka a kolik je ve spodní poloze, zkontrolujte:	Správné uzavření víka. Polohu těsnění víka. Správný stav těsnění, případně je vyměňte. Čistotu víka, těsnění a jeho uložení ve víku. Správný stav okraje nádoby.
Pokud se vám nedaří otevřít víko:	Zkontrolujte, že bezpečnostní pojistka (D) je ve spodní poloze. Pokud se tak nestane, nalijte studenou vodu do dřezu a ponořte dno tlakového hrnce. Nechte jej ponořený ve vodě, dokud se bezpečnostní pojistka (D) nedostane do spodní polohy. K vypuštění páry nikdy nepoužívejte bezpečnostní pojistku (D). Otočte pracovní ventil (A) do  polohy.
Pokud potraviny nejsou uvařené nebo jsou naopak spálené, zkontrolujte:	Dobu vaření. Výkon tepelného zdroje. Správnou polohu pracovního ventilu (A). Množství tekutiny.
Pokud se potraviny v tlakovém hrnci spálily:	Než nádobu umyjete, nechte ji nějakou dobu odmočit. Nikdy nepoužívejte louh nebo produkty na bázi chloru.
Pokud se spustí některý z bezpečnostních systémů:	Vypněte tepelný zdroj. Nechte tlakový hrnec vychladnout a nepřenašejte jej. Vyčkejte, dokud bezpečnostní pojistka nesestoupí, a otevřete. Zkontrolujte a vyčistěte pracovní ventil (A), odvod par, bezpečnostní ventil a těsnění. Zkontrolujte, že jsou řádně dodrženy podmínky plnění. Pokud porucha přetrvává, nechte výrobek zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
Pokud zpozorujete výskyt stop oxidace:	V extrémních případech použití vysoce výkonné nerezové oceli nezabraňuje výskytu oxidace. Pokud zpozorujete stopy oxidace, odstraňte je třením brusnou houbou před opětovným použitím tlakového hrnce.

TABULKA PRO VAŘENÍ

Zelenina

ZELENINA (ČERSTVÁ)		
	Artyčky, 2 kusy, každý o hmotnosti 600 g (ponoření)	30 až 35 minut
	Brambory nakrájené na půlky (950 g) (na páře)	20 až 25 minut (podle velikosti)
	Celer hlíznatý, krájený na plátky (ponoření) 600 g	7 až 9 minut
	Cukety krájené na kolečka (3 mm) 600 g (na páře)	12 až 15 minut
	Chřest, bílý (na páře)	5 až 6 minut
	Čekanky nakrájené na půlky (900 g) (na páře)	14 až 16 minut
	Dýně, krájená na kousky (3 až 5 cm) 600 g (na páře)	13 až 18 minut
	Fazole flažolet, sušené 250 g (ponoření)	35 až 40 minut
	Fenykl krájený na proužky (600 g) (na páře)	6 až 9 minut
	Hlávkové zelí, krájené a zelené, 500 g (ponoření)	5 až 6 minut
	Houby, krájené na plátky 800 g (ponoření)	4 až 5 minut
	Hrách (na páře)	6 až 8 minut
	Jemné fazolové lusky (600 g) (na páře)	10 až 12 minut
	Lilky, oloupané a nakrájené (na 3 mm), 850 g (na páře)	10 až 12 minut
	Mangold, krájený na plátky (2 cm) 700 g (na páře)	15 až 17 minut
	Mrkev krájená na kolečka (3 mm) 600 g (na páře)	17 až 19 minut
	Nakládací okurky (na páře)	7 až 8 minut
	Papriky nakrájené na půlky (550 g) (na páře)	14 až 16 minut
	Pór, celý a bílý 650 g (na páře)	9 až 11 minut
	Půlený hrách 250 g (ponoření)	18 až 20 minut
	Růžičková kapusta (na páře)	10 až 12 minut
	Růžičky brokolice 600 g (na páře)	9 až 11 minut
	Růžičky kvěťáku 600 g (na páře)	10 až 12 minut
	Řepa, červená, nakrájena na čtvrtky (ponoření)	20 až 25 minut (podle velikosti)
	Špenát (na páře)	3 až 4 minuty
	Tuřín, krájený na kostičky (500 g) (na páře)	14 až 16 minut
	Zelená čočka 250 g (ponoření)	14 až 16 minut

NA PÁŘE

Složka v parním koši a 750 ml vody na dně tlakového hrnce.



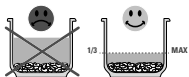
PONOŘENÍ

Složka ve vodě a bez použití koše.

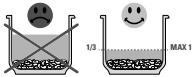
PULZY

PONOŘENÍ

Bez koše.



Rýže

PONOŘENÍ Bez koše. 		MNOŽSTVÍ VODY	MNOŽSTVÍ RÝŽE	DOBA VAŘENÍ
	2 OSOBY	400 ml / 2 sklenice	150 g / 1 sklenice	7 až 8 minut
	4 OSOBY	500 ml / 2,5 sklenice	250 g / 2 sklenice	
	6 OSOBY	700 ml / 3,5 sklenice	375 g / 3 sklenice	

maso / ryby

	ČERSTVÉ	MRAŽENÉ
Filety z mořského dšasa (1 kg) každá o hmotnosti 75 g	5 až 6 minut	7 až 8 minut
Hovězí pečeně (1 kg, průměr 8–11 cm)	30 až 35 minut	45 až 50 minut
Jehněčí kolínka: 2 (0,95 kg)	40 až 45 minut	1 hodina 5 minut až 1 hodina 15 minut
Králík (1,5 kg porcovaný)	8 až 9 minut	20 až 23 minut
Křepelka: 4	9 až 10 minut	18 až 20 minut
Kuřátka: 2 (1,3 kg)	23 až 25 minut	40 až 45 minut
Kuře (1,35 kg)	23 až 25 minut	1 hodina až 1 hodina 10 minut
Lososové steaky: 4 (0,8 kg)	5 až 6 minut	7 až 8 minut
Mladá kachna (1,8 kg)	45 až 47 minut	50 až 55 minut
Telecí panenka: 0,7 kg	17 až 21 minut	33 až 38 minut
Telecí koleno (0,8 kg, průměr 5–7 cm)	17 až 19 minut	35 až 40 minut
Telecí závitky: 4	10 až 12 minut	x
Tuňákové steaky: 4 (0,7 kg)	5 až 6 minut	7 až 9 minut
Vepřová panenka: 2 kusy každý o hmotnosti 350 g	13 až 15 minut	26 až 29 minut
Vepřové koleno (0,8 kg, průměr 8–10 cm)	30 až 35 minut	1 hodina 5 minut až 1 hodina 15 minut

Poznámka: U modelů o maximálním objemu 5 litrů zajistěte, aby kusy masa a drůbeže nepřesahovaly značku uvnitř hrnce. Vybírejte si kusy masa a drůbeže, které mají maximální výšku 8 cm.

VAŽNE MJERE OPREZA

Prije uporabe ekspres lonca pažljivo pročitate sve upute i pomoć uvijek potražite u „Uputama za korisnika“.

Uporabom koja nije u skladu s uputama može doći do oštećenja.

Radi vaše sigurnosti, uređaj je izrađen sukladno odgovarajućim normama i pravilnicima:


- Direktiva o tlačnoj opremi
- Pravilnikom o materijalima koji dolaze u neposredan dodir s hranom
- Zaštita okoliša

OBAVEZNE PROVJERE PRIJE SVAKE UPORABE	PROVJERITI <ul style="list-style-type: none">■ vizualno na danjem svjetlu, je li odvod za ispuštanje pare prohodan - sl. 13.■ može li se kuglica sigurnosnog ventila micati - sl. 18.■ jesu li brtve poklopca postavljene na svaki od utora za poklopce - sl. 15.■ jesu li ručke na posudi pravilno pričvršćene. Ručke posude su sigurnosni dijelovi. Nikada ih nemojte sami mijenjati.
UVIJEK POŠTUJTE SLJEDEĆE KOLIČINE PRI PUNJENJU	<ul style="list-style-type: none">■ Nikad ne koristite ekspres lonac bez tekućine jer se može značajno oštetiti. Pripazite da tijekom kuhanja uvijek ima dovoljno tekućine.■ Minimalno 25 cl - sl. 4.■ Maksimalno 2/3 visine posude, oznaka MAX 2 - sl. 5.■ Tijekom kuhanja na paru hrana u košari za paru ne smije biti u kontaktu s vodom - sl. 6 i 7.■ Maksimalno 1/3 (oznaka MAX 1) za kašaste namirnice koje se šire i/ili pjene tijekom kuhanja kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti...■ Namirnice koje se stavljaju u košaru za paru ne smiju premašivati razinu MAX 2 posude.

**PRIJE I TIJEKOM
KUHANJA**

- Nemojte dozvoliti djeci da se približavaju ekspres loncu tijekom uporabe.
- Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Zbog neodgovarajuće uporabe može doći do povreda izazvanih opeklinama. Prije uporabe provjerite je li ekspres lonac odgovarajuće zatvoren. (Pogledajte odjeljak „Zatvaranje”).
- Provjeravajte tijekom kuhanja da li ventil stalno šišti. Ako ne izlazi dovoljno pare, smanjite tlak u proizvodu i provjerite ima li dovoljno tekućine i je li odvod za ispuštanje pare prohodan. Nakon ovih provjera, ako para i dalje ne izlazi, lagano pojačajte izvor topline.
- Nemojte kuhati namirnice koje bi mogle blokirati odvode sigurnosnih dijelova:
 - bobičasto voće
 - ječmena kaša
 - zobene pahuljice
 - sušeni grašak
 - rezanci, makaroni, špageti
 - rabarbara
 - ribizle
- U ekspres loncu nikad nemojte pripremati recepte na bazi životinjskog mlijeka.
- Ako imate ekspres lonac čija je posuda od nehrđajućeg čelika, ne stavljajte krupnu sol u ekspres lonac već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja. Na taj način ćete izbjeći pojavu „mrljica” koje bi mogle utjecati na dno Vašeg ekspres lonca.
- Ne upotrebljavajte ekspres lonac za prženje u ulju pod tlakom.
- Ekspres lonac koristite samo u svrhe za koje je namijenjen.
- Ne stavljajte ekspres lonac u ugrišanu pećnicu.
- Nikad u ekspres lonac ne stavljajte aluminijsku foliju koja nije u kalupu.
- Nikad ne stavljajte plastičnu foliju u ekspres lonac
- Alkoholne su pare zapaljive. Prokuhajte otprilike 2 minute prije nego što stavite poklopac. Nadzirite svoj uređaj u slučaju pripreme jela na osnovi alkohola.
- Sukladno uputama za uporabu, koristite jedan ili više kompatibilnih izvora topline.

NAKON KUHANJA...

- Za modele s neprijanjajućem slojem: nemojte upotrebljavati kuhinjsku metlicu ili metalni, odn. oštri kuhinjski pribor. Ne cijedite svoj kuhinjski pribor udarajući o rub posude jer je možete oštetiti i izazvati propuštanja.
- Postepeno okrećite radni ventil **(A)** odabirući po želji brzinu dekompresije, a zaustavite se na oznaci slikovnog prikaza  - **sl. 10**. Ako tijekom ispuštanja pare primijetite nepravilno prskanje, vratite radni ventil **(A)** u položaj kuhanja „Ekspresni lonac“, a zatim izvršite brzu dekompresiju u hladnoj vodi - **sl. 14**.
- Ako se sigurnosni štapić **(D)** ne spušta, stavite ekspresni lonac u hladnu vodu - **sl. 14**.
- Nikad ne dirajte sigurnosni štapić.
- Nakon kuhanja mesa prekrivenog slojem kože koja bi pod utjecajem pritiska mogla nabubriti (npr. goveđi jezik...), ne režite meso dok god je koža nabubrena jer bi mogla puknuti i izazvati opekline. Pripazite da prije kuhanja izbodete meso.
- Za kašaste namirnice koje se šire i/ili pjene tijekom kuhanja kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti... Pustite ekspresni lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Ravnomjerno i lagano protresite ekspresni lonac prije svakog otvaranja, nakon što ste provjerili da se sigurnosni štapić spustio, kako biste izbjegli izlaženje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. Ta je radnja osobito važna pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi.
- Vrlo pažljivo premještajte Vaš ekspres lonac dok je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Rabite ručke i tipke. Rabite rukavice, ako je potrebno.
- Kada se radi o juhama, savjetujemo vam da obavljate brzu dekompresiju u hladnoj vodi (pogledajte odlomak „Završetak kuhanja na način „Ekspresni lonac““).
- Prije nego što otvorite ekspres lonac, provjerite je li ventil na položaju dekompresije. Sigurnosni štapić **(D)** mora biti u donjem položaju.
- Nikad nemojte nasilno otvarati ekspres lonac. Budite sigurni da se unutarnji pritisak smanjio. Sigurnosni štapić **(D)** mora biti u donjem položaju. (Pogledajte odjeljak „Sigurnost“).

ODRŽAVANJE

- Ako zaključite da je dio Vašeg ekspres lonca slomljen ili napuknut, nikako ga nemojte pokušavati otvoriti ako je zatvoren, pričekajte da se potpuno ohladi prije nego što ga premještate, nemojte ga više koristiti i odnesite ga u ovlaštenu servisnu centar TEFAL na popravak.
- Ne obavljajte nikakve zahvate na sigurnosnim sustavima lonca osim čišćenja i održavanja.
- Koristite samo originalne dijelove TEFAL koji odgovaraju Vašem modelu. Osobito rabite posudu lonca i poklopac TEFAL.
- Nemojte koristiti ekspres lonac za čuvanje kiselih ili slanah namirnica prije i poslije kuhanja jer bi mogle oštetiti vašu posudu.
- Očistite i operite svoj ekspresni lonac neposredno nakon svake uporabe.
- Nikad ne perite radni ventil **(A)**, brtvu **(I)**, tajmer* **(F)**, ni posudu s neprijanjajućim slojem u perilici za posuđe.
- Nikad ne perite tajmer* **(F)** pod vodom.
- Nikad ne koristite izbjeljivač ili klorirane proizvode jer bi mogli izmijeniti svojstva nehrđajućeg čelika.
- Ne ostavljajte poklopac da se namače u vodi.
- Brtvu zamijenite svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.
- Nakon 10 godina uporabe obvezno svoj ekspres lonac dajte provjeriti u ovlaštenom servisnom centru TEFAL.
- Kad pospremate ekspres lonac: obrnuto okrenite poklopac na posudi kako biste izbjegli prijevremeno trošenje brtve poklopca.

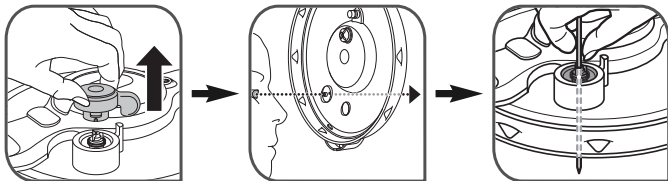
SAČUVAJTE OVE UPUTE

Dijelovi (Vidjeti opisnu shemu) _____

- | | | | |
|----|--|-------|------------------------------|
| A. | Radni ventil | H. | Poklopac |
| B. | Odvod za ispuštanje pare | I. | Brtva |
| C. | IOznaka položaja ventila | J. | Košarica za kuhanje na pari* |
| D. | Sigurnosni štapić (pogledajte odjeljak „Sigurnost“). | K./L. | Tronožac* |
| E. | Sigurnosni ventil | M. | Ručka posude |
| F. | Tajmer* | N. | Oznake maksimalnog punjenja |
| G. | Ručka poklopca | O. | Posuda |

Obavezne provjere prije svake uporabe _____

Provjera radnog ventila



- Provjerite da je ispusni otvor radnog ventila slobodan (pogledajte odlomak „Skidanje i postavljanje radnog ventila“).

Provjera sigurnosnog ventila



- Provjerite može li se kuglica sigurnosnog ventila pomicati (upotrijebite štapić).

Uporaba



**Kuhanje na način
Ekspres lonac**



**Kuhanje na način
običnog lonca***



Dekompresija

Otvaranje

- Premjestite ručku poklopca iz vodoravnog u okomiti položaj - **sl. 3** Poklopac se okreće.
- Podignite poklopac.
- U slučaju problema s otvaranjem proizvoda: stavite brtvu pod mlaz vode i ponovo je vratite na poklopac bez brisanja - **slika 19** te pripazite da je dobro postavite u utore poklopca - **slika 15**.

Zatvaranje

- Budite sigurni da je ručka poklopca u okomitom položaju.
- Postavite poklopac na posudu kako je prikazano na - **sl. 1** tako da poravnate plastični dio s ručkama posude.
- Vratite ručku poklopca iz okomitog u vodoravni položaj - **sl. 2**
- Poklopac se okreće.


Ako ne možete zatvoriti poklopac:

- Provjerite je li brtva na mjestu i je li poklopac dobro postavljen.
- U slučaju problema sa zatvaranjem proizvoda: stavite brtvu pod mlaz vode i ponovo je vratite na poklopac bez brisanja - **slika 19** te pripazite da je dobro postavite u utore poklopca - **slika 15**.

Prva uporaba

- Za modele s neprijanjajućom podlogom: operite i cijelu unutarnju podlogu lagano premažite uljem za kuhanje.

Ovisno o modelu:

- Postavite tronožac*(L) i košaru*(J) na dno posude.
- Pričvrstite tronožac*(K) za košaru*(J), zatim sve stavite na dno posude.
- Napunite posudu (O) vodom do 2/3 (MAX 2) - **slika 5**.
- Zatvorite ekspres lonac.
- Poravnajte slikovni prikaz  radnog ventila (A) s indikatorom položaja ventila (C) - **sl. 9**.



- Stavite ekspres lonac na izvor topline koji zatim podesite na najveću jačinu.
- Kada para počne izlaziti iz ventila smanjite jačinu izvora topline i podesite na 20 min.
- Kada protekne 20 min, ugasite izvor topline.
- Poravnajte slikovni prikaz ☺ radnog ventila (A) s indikatorom položaja ventila (C).
- Kad se sigurnosni štapić (D) ponovno spusti, Vaš ekspres lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite ekspres lonac - sl. 3
- Očistite ga sredstvom za pranje posuđa.

Minimalno i maksimalno punjenje

- Najmanje 25 cl (2 čaše) - sl. 4.
- Najviše 2/3 visine posude, oznaka MAX 2 - sl. 5.
- Ne stavljajte krupnu sol u ekspres lonac već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja.

Za određene namirnice:

- Za kašaste namirnice koje se šire i/ili pjene tijekom kuhanja kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti... nemojte puniti ekspresni lonac iznad 1/3 (MAX 1) njegove zapremnine. Pustite ekspresni lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Ravnomjerno i lagano protresite ekspresni lonac prije svakog otvaranja, nakon što ste provjerili da se sigurnosni štapić spustio, kako biste izbjegli izlaženje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. Ta je radnja osobito važna pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi. Kad se radi o juhama, savjetujemo vam da obavljate brzu dekompresiju u hladnoj vodi (pogledajte odlomak „Završetak kuhanja na način „Ekspresni lonac“).



Uporaba košarice za kuhanje na pari*

- Natočite 75 cl vode u dno posude (O).
- **Ovisno o modelu:**
- Postavite tronožac*(L) i košaru*(J) na dno posude.
- Pričvrstite tronožac*(K) za košaru*(J), zatim sve stavite na dno posude.



- Tijekom kuhanja na paru namirnice u košari za kuhanje na pari ne smije biti u kontaktu s vodom - sl. 6 i 7.

Namirnice koje se nalaze u košari za paru* ne smiju premašivati razinu MAX 2.

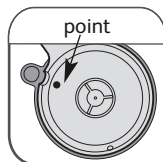
Povlačenje i postavljanje radnog ventila (A) _____

Da biste izvukli radni ventil (A):

- Poravnajte otvor s indikatorom položaja ventila (C) pritiskom na prsten radnog ventila (A).
- Izvucite ga - sl. 11.

Za postavljanje radnog ventila:

- Postavite radni ventil (A) - slika 8 tako da poravnate otvor radnog ventila s indikatorom položaja (C) vidi sliku pored.




- Umetnite radni ventil (A) tako da se on spoji sa štapićem za ispuštanje pare.
- Pritisnite mjesta prikazana strelicama na radnom ventilu (A) i okrenite.



Tajmer* _____

Nikada nemojte upotrebljavati indikator vremena u načinu kuhanja „Faitout“ (Lonac).

Mjerač vremena osmišljen je da vam pomogne postići rezultate kuhanja omogućujući vam bolju prilagodbu potrošnje energije. On automatski odbrojava vrijeme kuhanja od postizanja temperature koja odgovara načinu kuhanja „Ekspres lonac“ .

Kako bi radio, tajmer mora biti prikopčan na ekspres lonac

Pripazite da tijekom kuhanja radni ventil (A) ujednačeno šišti. Ako nema dovoljno pare, lagano pojačajte izvor topline, a u suprotnom slučaju, smanjite jačinu izvora topline.

1 Kako biste pokrenuli tajmer: pritisnite tipku.



2 Podesite vrijeme kuhanja (u minutama).

- Ako ste pogrešno unijeli vrijeme kuhanja, pričekajte 4 sekunde da svjetlo prestane treperiti, a zatim dugo pritisnite tipku za ponovno postavljanje na nulu.



3 Postavite izvor topline na maksimum.



4 Kada je Vaš ekspres lonac postigao temperaturu kuhanja, tajmer zvuči i započinje odbrojavanje vremena (brojke trepere).

Smanjite jačinu izvora topline.



5 Kada vrijeme kuhanja istekne, tajmer zazvoni.

- Za zaustavljanje zvonjave tajmera, pritisnite tipku.
- Ugasite izvor topline.

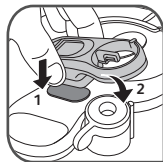


Dugi pritisak na tipku postavlja tajmer na nulu i gasi ga.


HR

Postavljanje i uklanjanje tajmera*

- Kako biste tajmer (F) postavili na mjesto - sl. 12, prvo umetnite dio „strana s tipkom“ na modulu, a zatim pritisnite kako biste prikopčali suprotnu stranu.
- Kako biste uklonili tajmer (F), podignite ga i izvadite.



Zamjena baterije tajmera*

- Baterija tajmera je plosnata mala okrugla baterija CR2032.
- Ako se oznaka ne  pojavljuje ili zaslon ne radi, zamijenite bateriju.
- Vijek trajanja baterije ovisi o učestalosti uporabe tajmera.

* ovisno o modelu

- Baterija tajmera sadržava dimetoksietan br. CAS 110-71-4. Ona je u skladu s europskim propisima. Zbog Vaše sigurnosti i očuvanja okoliša: ne otvarajte bateriju, ne izlažite je visokim temperaturama, ne bacajte je u kućanski otpad; odnesite je u centar za prikupljanje rabljenih baterija.
- Nepunjive baterije ne smiju se ponovo puniti.
- Različite vrste baterije ili nove i korištene baterije ne smiju se miješati.
- Baterije se trebaju umetnuti s ispravno okrenutim polovima.
- Ispražnjene baterije trebaju se izvaditi iz uređaja i sigurno zbrinuti.
- Ako se uređaj treba spremiti tijekom dužeg razdoblja i neće se upotrebljavati, trebate izvaditi baterije.
- Strujni priključci ne smiju se kratko spojati.
- Stavite uređaj na ravno, na kuhinjsku radnu ploču.
- Za uklanjanje baterije iz tajmera, otvorite poklopac baterije pomoću kovanice (pogledati crtež).
- Zamijenite bateriju.
- Vratite brtvu na mjesto u ležište.
- Postavite polumjesec ☾ poklopca baterije nasuprot polumjesecu ☽ mjerača vremena.
- Pažljivo okrenite poklopac baterije, uz lagani pritisak, poravnavajući polumjesec ☾ poklopca baterije s krugom ● mjerača vremena.
- Postavite ga ravno na radnu površinu tako da je poklopac u vodoravnom položaju.
- Nemojte pokušavati silom zatvoriti poklopac baterije. Nemojte prelaziti graničnike.
- U slučaju gubitka, drugi tajmer možete nabaviti u svim našim ovlaštenim servisnim centrima TEFAL.



Nikada ne stavljajte tajmer u vodu ni u perilicu posuđa.

Nikada nemojte upotrebljavati indikator vremena u načinu kuhanja „Faitout” (Lonac).


Prije kuhanja

- Prije svake uporabe, izvadite radni ventil (A) - sl. 11 i vizualno na danjem svjetlu provjerite je li odvod za ispuštanje pare (B) prohodan - sl. 13.
- Provjerite može li se sigurnosni ventil micati (vidjeti odjeljke „Čišćenje” i „Obvezne provjere prije svake uporabe”) - sl. 18.
- Dodajte svoje sastojke i tekućinu.

- Zatvorite ekspres lonac - **sl. 2**
- U slučaju problema sa zatvaranjem proizvoda: stavite brtvu pod mlaz vode i ponovo je vratite na poklopac bez brisanja - **slika 19** te pripazite da je dobro postavite u utore poklopca - **slika 15**.
- Postavite radni ventil na njegovo mjesto (A) - **sl. 8**.



Kuhanje na način „Ekspres lonac“


- Okrenite radni ventil (A) u položaj kuhanja na način „Ekspres lonac“  - **sl. 9**.
- Budite sigurni da je ekspres lonac odgovarajuće zatvoren prije stavljanja u rad - **sl. 2**
- Stavite ekspres lonac na izvor topline koji zatim podesite na najveću jačinu.
- Za modele koji imaju tajmer* : postavite vrijeme kuhanja navedeno u receptu (vidjeti odjeljak „Uporaba tajmera“).
- Zveckanje i parni oblačići koje proizvodi sigurnosni štapić su normalni, oni omogućavaju ispuštanje zraka prije kuhanja.

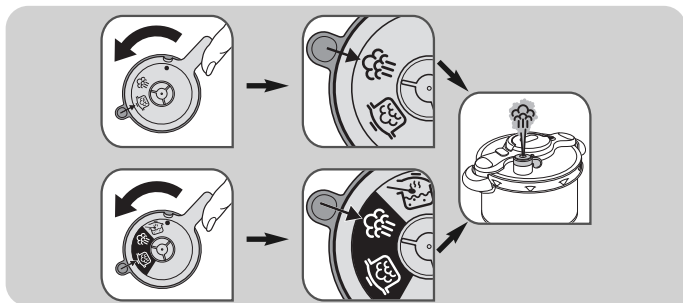
Tijekom kuhanja na način „Ekspres lonac“ _____

- Ako radni ventil (A) kontinuirano ispušta vodenu paru, proizvođači pritom ujednačeni zvuk (šišti), smanjite izvor topline.
- Započnite odbrojanje vremena kuhanja navedenog u receptu.
- Provjeravajte tijekom kuhanja da li ventil ispravno šišti. Ako ne izlazi dovoljno pare, lagano pojačajte izvor topline, a u suprotnom ga smanjite.

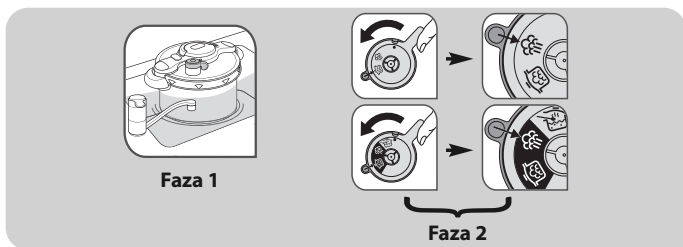
Kraj kuhanja na način „Ekspres lonac“ _____

Za ispuštanje pare:

- Kada se izvor topline ugasi, imate dvije mogućnosti:
- **Postepena dekompresija:** postepeno okrećite radni ventil (A) i zaustavite ga na oznaci slikovnog prikaza  - **sl. 10**.



- **Brza dekompresija u hladnoj vodi:** napunite hladnu vodu u sudoper i u nju uronite dno vašeg ekspresnog lonac sve dok se sigurnosni štapić ne spusti - sl. 14. Kad se sigurnosni štapić (D) ponovno spusti, Vaš ekspres lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil (A) u položaj ☁.



- Možete otvoriti ekspres lonac - sl. 3.
- U slučaju problema s otvaranjem proizvoda: stavite brtvu pod mlaz vode i ponovo je vratite na poklopac bez brisanja - slika 19 te pripazite da je dobro postavite u utore poklopca - slika 15.

Ako tijekom ispuštanja pare primijetite nepravilno prskanje, vratite radni ventil (A) u položaj kuhanja „Ekspresni lonac” ☁, a zatim izvršite brzu dekompresiju u hladnoj vodi.


Ako se sigurnosni štapić (D) ne spusti, napunite hladnu vodu u sudoper i u nju uronite dno vašeg ekspresnog lonac sve dok se sigurnosni štapić ne spusti - sl. 14.

Nikad ne dirajte sigurnosni štapić.

- Za kašaste namirnice koje se šire i/ili pjene tijekom kuhanja kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti...nemojte puniti ekspresni lonac iznad 1/3 (MAX 1) njegove zapremnine. Pustite ekspresni lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Ravnomjerno i lagano protresite ekspresni lonac prije svakog otvaranja, nakon što ste provjerili da se sigurnosni štapić spustio, kako biste izbjegli izlaženje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. Ta je radnja osobito važna pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi. Kada se radi o juhama, savjetujemo vam da obavljate brzu dekompresiju u hladnoj vodi (pogledajte odlomak „Završetak kuhanja na način „Ekspresni lonac““).



Kuhanje na način običnog lonca*

- Okrenite radni ventil (A) do položaja za kuhanje na način „Obični lonac“ . U tu svrhu primijenite dovoljnu silu da biste prošli urez koji se nalazi u položaju dekompresije.
- Budite sigurni da je ekspres lonac odgovarajuće zatvoren - sl. 2 prije stavljanja u rad.
- Stavite ekspres lonac na izvor topline postavljen na malu jačinu.
- Započnite odbrojanje vremena kuhanja navedenog u receptu.
- Pri kuhanju na način „Obični lonac“, možete bilo kada otvoriti ekspres lonac kako biste promiješali, provjerili kako napreduje kuhanje ili dodali sastojke.
- U slučaju problema s otvaranjem proizvoda: stavite brtvu pod mlaz vode i ponovo je vratite na poklopac bez brisanja - slika 19 te pripazite da je dobro postavite u utore poklopca - slika 15.
- Ako je izvor topline prejak, ekspres lonac bi se mogao zaključati (sigurnosni štapić (D) se penje i blokira otvaranje) te se ručka poklopca u tom slučaju ne može pomaknuti ili ne otvara ekspres lonac. U tom slučaju smanjite ili isključite izvor topline. **U slučaju da kuhate na klasičnim električnim pločama, uklonite ekspres lonac s izvora topline.**
- Za modele s neprijanjajućim slojem: nemojte upotrebljavati kuhinjsku metlicu ili metalni, odn. oštri kuhinjski pribor. Ne cijedite kuhinjski pribor



- lupkanjem o rub posude jer biste je mogli oštetiti i prouzrokovati curenje.
- Nikad nemojte masti zagrijavati dok se ne karboniziraju. Pare koje se ispuštaju tijekom kuhanja mogu biti opasne za životinje s osjetljivim respiratornim sustavom kao što su ptice. Vlasnici ptica moraju ih premjestiti iz kuhinje.

Sigurnost

Vaš ekspres lonac opremljen je s više sigurnosnih mehanizama:

■ Sigurno zatvaranje:

- Ako poklopac nije dobro postavljen ili ako ste zaboravili preklopiti drške poklopca, para će izlaziti na sigurnosnom štapiću (D) ekspresnog lonca i neće se moći stvoriti pritisak.

■ Sigurnost kod otvaranja:

- Ako je Vaš ekspres lonac pod tlakom, sigurnosni štapić (D) je u gornjem položaju i ručka poklopca za otvaranje/zatvaranje (G) ne može se pomaknuti.
- Nikad nemojte nasilno pokušavati otvoriti ekspres lonac.
- **Nikako nemojte dirati sigurnosni štapić (D).**
- Budite sigurni da je unutarnji pritisak pao tako da provjerite je li sigurnosni štapić (D) u donjem položaju.
- Ručke posude su sigurnosni dijelovi. Nikada ih nemojte sami mijenjati. Nikada nemojte koristiti druge modele ručki.
- Ako ste pomaknuli ručku poklopca za otvaranje/zatvaranje (G) u okomiti položaj, a ekspres lonac je još uvijek bio pod pritiskom, ne možete ga otvoriti. Ova funkcija je dodatna sigurnosna mjera.
- Vratite ručku poklopca u vodoravni položaj i pričekajte da se sigurnosni štapić (D) spusti u donji položaj.

■ Dvije sigurnosne mjere od prekomjernog tlaka:

- Prvi mehanizam: sigurnosni ventil (E) otpušta pritisak - **sl. 20**
- Drugi mehanizam: brtva dopušta ispuštanje pare između poklopca i posude - **sl. 20**

Ako se jedan od sigurnosnih sustava aktivira na povećanje tlaka:

- Ugasite izvor topline.
- Pustite ekspres lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite.
- Provjerite i očistite radni ventil (A), odvod za ispuštanje pare (B), sigurnosni ventil (E) i brtvu (I) - **sl. 16 - 17- 18**. Vidjeti odjeljke „Čišćenje“ i „Obvezne provjere prije svake uporabe“.
- Ako nakon ovih provjera i čišćenja vaš proizvod propušta ili više ne radi, odnesite ga u ovlaštenu servisnu centar TEFAL.

Preporuke za uporabu

- 1 - Vodena para je jako vruća pri izlasku iz radnog ventila. Pazite na mlaz pare.
- 2 - Kad se sigurnosni štapić digne više ne možete otvoriti ekspres lonac.
- 3 - Kao i kod svakog uređaja za kuhanje, budite vrlo pažljivi kod korištenja ekspres lonca u blizini djece.
- 4 - Za premještanje ekspres lonca poslužite se ručkama na posudi.
- 5 - Nemojte ostavljati hranu da stoji u ekspres loncu. Nikad nemojte prenositi ekspres lonac noseći ga za ručku poklopca.
- 6 - Nikad ne koristite izbjeljivač ili klorirane proizvode jer bi mogli izmijeniti svojstva nehrđajućeg čelika.
- 7 - Ne ostavljajte poklopac da se namače u vodi.
- 8 - Brtvu zamijenite svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.
- 9 - Čišćenje Vašeg ekspres lonca izvodi se obavezno dok je hladan i prazan.
- 10 - Nakon 10 godina uporabe obavezno svoj ekspres lonac dajte provjeriti u ovlaštenom servisnom centru TEFAL.

Čišćenje

Za dobro funkcioniranje Vašeg ekspres lonca morate se držati ovih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake uporabe.

Smečkasta boja ili pruge koje se mogu pojaviti nakon duge uporabe ne predstavljaju problem.

Trošenje vanjske obloge (ovisno o modelu) povezano s kontaktom poklopca i posude je normalna pojava.

Za ekspres lonce s neprijanjajućom podlogom (ovisno o modelu) mogu se pojaviti lagane pruge i abrazije koje ne utječu na neprijanjajuća svojstva podloge.

- Operite ekspres lonac nakon svake uporabe mlakom vodom uz dodatak sredstva za pranje posuđa. Isto tako postupite i s košaricom*.
- Ne koristite izbjeljivač ili klorirane proizvode.
- Nemojte zagrijavati posudu dok je prazna.

Za čišćenje unutrašnjosti posude:

- Operite spužvicom i proizvodom za pranje posuđa.
- Ako na unutrašnjosti posude od nehrđajućeg čelika postoje raznobojne mrlje ili bjelkasti tragovi, očistite je alkoholnim octom.

Za čišćenje unutrašnjosti aluminijske posude s neprijanjajućim slojem:

- Kako biste produljili trajanje Vašeg proizvoda, preporučujemo Vam ručno pranje.
- Operite toplom vodom, proizvodom za pranje posuđa i mekom spužvicom.
- Nemojte koristiti praškasto sredstvo za čišćenje ni abrazivne spužvice.
- Ako su Vam namirnice zagorile, napunite posudu toplom vodom i pustite da se namače. Zatim očistite sredstvom za pranje posuđa.

Za čišćenje vanjske površine posude:

- Operite spužvicom i proizvodom za pranje posuđa.

Posudu i košaricu možete staviti u perilicu posuđa.

Posudu s neprijanjajućim slojem (ovisno o modelu) nemojte stavljati u perilicu posuđa jer deterdženti u tabletama sadržavaju vrlo agresivne i korozivne tvari koje oštećuju aluminijske dijelove.

Intenzivnom uporabom posude s neprijanjajućim slojem (ovisno o modelu) može doći do lagane promjene u boji neprijanjajućeg sloja (može požutiti, dobiti mrlje).

Za čišćenje poklopca:

- Poklopac operite spužvicom i proizvodom za pranje posuđa.

Sušite poklopac u okomitom položaju kako bi se preostala voda mogla ocijediti između metalnih i plastičnih dijelova poklopca.

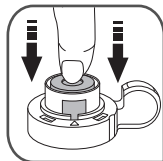
Za čišćenje brtve poklopca:

- Nakon svakog kuhanja očistite brtvu (I) i njezino ležište.
- Za vraćanje brtve na mjesto, molimo pogledajte - sl. 15 i pazite da brtva dobro sjedne u svaki utor poklopca.

Za čišćenje radnog ventila (A):

- Izvucite radni ventil (A) - sl. 11.
- Očistite radni ventil (A) pod mlazom vode iz slavine - sl. 16.
- Provjerite može li se micati: crtež sa strane.

Nakon što ste uklonili radni ventil (A), brtvu (I) i tajmer* (F), poklopac možete staviti u perilicu posuđa.



Nikad ne perite radni ventil (A), brtvu (I), tajmer* (F), ni posudu s neprijanjajućim slojem u perilici za posuđe.

Za čišćenje odvoda za ispuštanje pare (B) smještenog na poklopcu:

- Uklonite ventil (A) - sl. 11.
- Vizualno na danjem svjetlu prekontrolirajte je li odvod za ispuštanje pare prohodan i okrugao - sl. 13. Ako je potrebno, očistite čačkalicom - sl. 17 i isperite.

Za čišćenje sigurnosnog ventila (E):

- Očistite dio sigurnosnog ventila smješten unutar poklopca tako da ga isperete vodom.
- Provjerite radi li ispravno snažnim pritiskom na kuglicu (pomoću vatiranog štapića s kojeg ste uklonili vatu) koja mora biti pokretna - sl. 18. Vidjeti odjeljak „Obvezne provjere prije svake uporabe“.

Za čišćenje tajmera* (F) :

- Upotrijebite čistu i suhu krpu.
- Nemojte koristiti otapalo.
- Nikada ne stavljajte tajmer u vodu ili u perilicu posuđa.

Održavanje

Za zamjenu brtve ekspres lonca:

- Brtvu ekspres lonca mijenjajte svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.
- Uvijek kupujte originalnu brtvu TEFAL koja odgovara Vašem modelu (vidjeti odjeljak „Nastavci“).
- Za vraćanje brtve na mjesto, molimo pogledajte - sl. 15 i pazite da brtva dobro sjedne u svaki utor poklopca.

Za spremanje ekspres lonca:

- Vratite poklopac na posudu lonca.
- **Mehanizam otvaranja/zatvaranja ekspres lonca ne zahtijeva poTEFALno održavanje osim čišćenja.**

Nakon 10 godina uporabe obvezno svoj ekspres lonac dajte provjeriti u ovlaštenom servisnom centru TEFAL.

Dodatni pribor TEFAL

- Dodatni pribor za vaš ekspres lonac dostupan u trgovinama:

Dodatni pribor		Reference
Brtva	3/4/4.5/6 L: vanjski promjer brtve: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: vanjski promjer brtve: 27 cm	X1010007
Košarica za kuhanje na pari*	3/4.5/4/6 L: za posudu promjera 22 cm	792185
	5/7.5/9 L: za posudu promjera 24 cm	792654
Tronožac* (L)		792691
Tajmer*		X1060007

- Javite se u ovlaštenu servisnu centar TEFAL radi zamjene drugih dijelova ili popravaka.
- Koristite samo originalne dijelove TEFAL koji odgovaraju Vašem modelu.

Karakteristike

Promjer dna Vašeg ekspres lonca - reference

Zapremina	Ø posude	Ø dna	Clipso Minut [®] Perfect / Easy	Clipso Minut [®] Duo couleur	Clipso Minut [®] Duo Gourmet	Materijal posude
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Nehrđajući čelik
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Obloženi aluminij
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Nehrđajući čelik
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Obloženi aluminij
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Nehrđajući čelik
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set $\frac{5}{7.5}$ L	24 cm	14 cm	P46353		-	
		18 cm				

Materijal poklopca: nehrđajući čelik

Nazivni podaci:

Gornji radni tlak: 65 kPa

Maksimalni sigurni tlak: 120 kPa

Kompatibilni izvori topline

PLIN



STRUJA

(Klasična električna ploča)



STRUJA
(Radijacijska ploča ili halogena staklokeramička ploča)



STRUJA

(Indukcijska staklokeramička ploča)



STRUJA

(Spiralni otpor)



- Vaš ekspres lonac može se koristiti na svim vrstama kuhala, uključujući i indukcijsko.
- Na električnoj ploči promjer ploče treba biti isti ili manji od promjera dna vašeg ekspres lonca.
- Na staklokeramičkoj ploči osigurajte da je dno posude uredno i čisto.
- Na plinu plamen ne bi trebao prelaziti promjer posude.
- Na svim štednjacima pazite da vaš ekspres lonac bude dobro centriran.

Jamstvo

- U okviru uporabe preporučene uputama za uporabu, **posuda od nehrđajućeg čelika** Vašeg novog ekspres lonca TEFAL ima **jamstvo 10 godina** za:
 - Sve nedostatke u metalnoj strukturi posude,
 - Svaku preuranjenu istrošenost temeljnog metala.
- **Drugi materijali posude i svi drugi dijelovi Vašeg ekspres lonca imaju jamstvo za sve nedostatke u proizvodnji ili materijalu, tijekom jamstvenog razdoblja utvrđenog zakonom koji je na snazi u državi u kojoj je kupljen računajući od datuma kupnje.**
- **Ovo će ugovorno jamstvo biti prihvaćeno po predočenju blagajničkog računa ili računa s datumom kupnje.**
- **Ova jamstva isključuju:**
 - Pruge i boje nastale starenjem, za posude s neprijanjajućim slojem.
 - Pruge povezane s kontaktom poklopca na posudi s neprijanjajućim slojem.
 - Oštećenja do kojih je došlo uslijed nepoštivanja važnih mjera opreza ili nemarnog korištenja, poTEFALice:
 - Udaraca, padova, stavljanja u pećnicu...
 - Samo ovlašteni servisni centri TEFAL osposobljeni su da Vam omoguće korištenje ovog jamstva.
 - Molimo nazovite broj za potrošače kako biste doznali adresu najbližeg ovlaštenog servisnog centra TEFAL.

HR

Propisno označavanje

Oznaka	Mjesto
Robna marka	Na poklopcu
Godina i proizvodna serija Referenca modela Maksimalni sigurni tlak (ST) Gornji radni tlak (RT)	Na poklopcu
Zapremina	Na vanjskom dnu posude
Poštanska adresa proizvođača	Na vanjskom dnu posude

• Sudjelujmo u zaštiti okoliša!





① Uređaj sadrži brojne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.

➡ Molimo vas da ga odnesete u centar za reciklažni otpad.







TEFAL odgovara na vaša pitanja

Problemi	Preporuke
Ako ne možete otvoriti i/ili zatvoriti poklopac:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skinite brtvu i stavite je pod vodu. ■ Vratite je na poklopac bez brisanja - slika 19.
Ako ne možete zatvoriti poklopac:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Provjerite je li ručka poklopca u okomitom položaju. ■ Provjerite je li brtva ispravno stavljena (pogledajte odjeljak „Čišćenje i održavanje“). ■ Provjerite je li poklopac dobro postavljen kako je prikazano na - sl. 1. ■ Stavite brtvu pod mlaz vode i ponovo je vratite na poklopac bez brisanja - slika 19 te pripazite da je dobro postavite u utore poklopca - slika 15.
Ako se ekspres lonac zagrijao pod tlakom bez tekućine u posudi:	Dajte ekspres lonac na provjeru u ovlaštenu servisnu centar TEFAL.
Ako sigurnosni štapić zveckta i proizvodi parne oblačice:	To je normalno tijekom prvih nekoliko minuta: time je omogućen izlazak zraka prije kuhanja.
Ako se sigurnosni štapić nije podigao i ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja:	<p>To je normalno tijekom prvih nekoliko minuta. Ako to ne prestane, provjerite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Je li izvor topline dovoljno jak, a ako nije, pojačajte ga. - Je li količina tekućine u posudi lonca dovoljna. - Je li radni ventil (A) u položaju . - Je li ekspres lonac dobro zatvoren. - Jesu li brtva ili rub posude lonca oštećeni. - Je li brtva dobro postavljena.
Ako se sigurnosni štapić podigao i ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja:	<p>To je normalno u prvih nekoliko minuta. Ako se pojava nastavi, napunite hladnu vodu u sudoper i u nju uronite dno vašeg ekspresnog lonca sve dok se sigurnosni štapić (D) ne spusti.</p> <p>Očistite radni ventil (A) - sl. 16 i odvod za ispuštanje vodene pare - sl. 17 i provjerite može li se kuglica sigurnosnog ventila pritisnuti bez teškoća - sl. 18.</p>

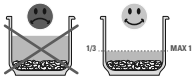
Problemi	Preporuke
Ako para izlazi oko poklopca, a štapić je u donjem položaju, provjerite:	Je li poklopac dobro zatvoren. Položaj brtve poklopca. U kakvom je stanju brtva i po potrebi je zamijenite. Čistoću poklopca, brtve i njezinog ležišta u poklopcu. U kakvom je stanju rub posude.
Ako ne možete otvoriti poklopac:	Provjerite je li sigurnosni štapić (D) u donjem položaju. Ako nije, izvršite dekompresiju: napunite hladnu vodu u sudoper i u nju uronite dno vašeg ekspresnog lonac sve dok se sigurnosni štapić ne spusti. Nikad ne dirajte sigurnosni štapić (D) . Radni ventil (A) okrenite do položaja  .
Ako namirnice nisu skuhanе ili su zagorjele, provjerite:	Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora topline. Ispravan položaj radnog ventila (A) . Količinu tekućine.
Ako je hrana zagorjela u Vašem ekspres loncu:	Ostavite posudu da se namače neko vrijeme prije no što je operete. Nikad nemojte koristiti izbjeljivač ili klorirane proizvode.
Ako se jedan od sigurnosnih sustava aktivira:	Ugasite izvor topline. Ostavite ekspres lonac da se ohladi bez premještanja. Pričekajte da se sigurnosni štapić spusti, a zatim otvorite. Provjerite i očistite radni ventil (A) , odvod za ispuštanje vodene pare, sigurnosni ventil i brtvu. Osigurajte da je punjenje izvršeno u skladu s uputama. Ako je kvar i dalje prisutan, ekspres lonac dajte na provjeru u ovlaštenu servisnu centar TEFAL.
Ako uočite pojavu tragova oksidiranja:	U ekstremnim slučajevima uporaba nehrđajućeg čelika ne jamči da neće doći do oksidiranja. Ako uočite tragove oksidiranja, uklonite ih trljanjem abrazivnom spužvicom prije ponovne uporabe ekspres lonca.

TABLICA ZA KUHANJE

Povrće

POVRĆE (SVJEŽE)	
	
PARA Sastojak u košari za kuhanje na pari i 750 ml vode na dnu ekspres lonca.	
 	
POTAPANJE Sastojak u vodi i bez košare.	
MAHUNARKE POTAPANJE Bez košare.	
 	
Artičoke, 2 cijele, 600 g svaka (potapanje)	30 do 35 min
Blitva, narezana (2 cm) 700 g (para)	15 do 17 min
Brokula, cvjetovi 600 g (para)	9 do 11 min
Bundeva, narezana na komade (3 do 5 cm) 600 g (para)	13 do 18 min
Celer, nasjeckani (potapanje) 600 g	7 do 9 min
Cikla, crvena, narezana na četvrtine (potapanje)	20 do 25 min (ovisno o veličini)
Cvjetača, cvjetovi 600 g (para)	10 do 12 min
Endivija narezana na polovice (900 g) (para)	14 do 16 min
Gljive, narezane 800 g (potapanje)	4 do 5 min
Grah, suhi 250 g (potapanje)	35 do 40 min
Grašak (para)	6 do 8 min
Grašak razdvojen na polovice 250 g (potapanje)	18 do 20 min
Komorač narezan na trakice (600 g) (para)	6 do 9 min
Krumpir narezan na polovice (950 g) (para)	20 do 25 min (ovisno o veličini)
Kupus, zeleni, narezani, 500 g (potapanje)	5 do 6 min
Leća, zelena 250 g (potapanje)	14 do 16 min
Luk za kiseljenje (para)	7 do 8 min
Mrkva narezana na okrugle ploške (3 mm) 600 g (para)	17 do 19 min
Paprike babure narezane na polovice (550 g) (para)	14 do 16 min
Patlidžani, oguljeni i narezani na ploške (3 mm), 850 g (para)	10 do 12 min
Poriluk, cijeli i bijeli 650 g (para)	9 do 11 min
Prokulice (para)	10 do 12 min
Repa, nasjeckana na kockice (500 g) (para)	14 do 16 min
Šparoge, bijele (para)	5 do 6 min
Špinat (para)	3 do 4 min
Tikvice narezane na okrugle ploške (3 mm) 600 g (para)	12 do 15 min
Zelene mahune, tanke (600 g) (para)	10 do 12 min

Riža

POTAPANJE Bez košare. 		KOLIČINA VODE	KOLIČINA RIŽE	VRIJEME KUHANJA
	2 OSOBE	400 ml / 2 čaše	150 g / 1 čaša	7 do 8 min
	4 OSOBE	500 ml / 2,5 čaše	250 g / 2 čaše	
	6 LJUDI	700 ml / 3,5 čaše	375 g / 3 čaše	

Meso / riba

	SVJEŽE	SMRZNUTO
Goveda pečenica (1 kg, promjer 8–11 cm)	30 do 35 min	45 do 50 min
Grdobina, fileti (1 kg) u komadima od 75 g	5 do 6 min	7 do 8 min
Janjeća koljenica: 2 kom (0,95 kg)	40 do 45 min	1 h 05 do 1 h 15
Losos, odresci: 4 (0,8 kg)	5 do 6 min	7 do 8 min
Pačetina (1,8 kg)	45 do 47 min	50 do 55 min
Piletina (1,35 kg)	23 do 25 min	1 h do 1 h 10min
Pilići, mladi: 2 (1,3 kg)	23 do 25 min	40 do 45 min
Prepelica: 4	9 do 10 min	18 do 20 min
Svinjska koljenica (0,8 kg, promjer 8–10 cm)	30 do 35 min	1 h 05 do 1 h 15
Svinjski filet mignon: 2 komada od 350 g	13 do 15 min	26 do 29 min
Teleća koljenica (0,8 kg, promjer 5–7 cm)	17 do 19 min	37 do 40 min
Teleći filet mignon: 0,7 kg	17 do 21 min	33 do 38 min
Teleći paupiettes: 4	10 do 12 min	x
Tuna, odresci: 4 (0,7 kg)	5 do 6 min	7 do 9 min
Zec (1,5 kg u komadima)	8 do 9 min	20 do 23 min

Napomena: Za modele od 5 litara i manje provjerite da koljenice i perad ne prelaze oznaku na unutrašnjosti lonca. Odaberite koljenice mesa i perad visoke 8 cm ili manje.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

A kukta használata előtt fordítson időt az összes utasítás elolvasására, és tájékozódjon a „Használati útmutatóból”.
A nem rendeltetésszerű használat következtében a készülék károsodhat.

Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a hatályban lévő szabványoknak és előírásoknak:

- Nyomás alatti készülékek irányelv
- Élelmiszerekkel érintkező anyagok
- Környezetvédelem

MINDEN EGYES HASZNÁLAT ELŐTT ELVÉGZENDŐ FONTOS ELLENŐRZÉSEK	ELLENŐRIZZE <ul style="list-style-type: none">■ naponta, szemrevételezéssel, hogy a vízleeresztő vezeték nincs-e eltömődve - 13. ábra.■ hogy a biztosítószelep golyója mozog-e - 18. ábra.■ hogy a fedő tömítése illeszkedik-e a fedő minden egyes hornyába - 15. ábra.■ hogy a fazék fogantyúi megfelelően vannak-e rögzítve. A fazék fogantyúi biztonsági alkatrészek. Soha ne cserélje ki őket önállóan.
MINDIG TARTSA BE A FELTÖLTÉSI MENNYISÉGEKRE VONATKOZÓ KÖVETKEZŐ SZABÁLYOKAT	<ul style="list-style-type: none">■ A kuktát soha ne használja folyadék nélkül, mert súlyosan károsítja a készüléket. Bizonyosodjon meg róla, hogy mindig van benne elegendő folyadék főzés közben.■ Minimum 25 cl - 4. ábra.■ Maximum az edény magasságának 2/3-a, MAX 2 jelölés - 5. ábra■ Gőzölés során a párolókosárban lévő ételkészlet nem érintkezhet vízzel- 6. és 7. ábra.■ Maximum 1/3 (MAX 1) a főzés során kitáguló vagy felhabzó pépes ételkészletek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, vagy kompótok, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. esetében.■ A párolókosárba helyezett ételkészletek nem léphetik túl az edény MAX 2 szintjelzését.

FŐZÉS ELŐTT ÉS KÖZBEN

- Ne engedje a gyermekeket a működésben lévő kukta közelébe.
- A kukta nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat forrázásos égési sérüléseket okozhat. Üzembe helyezés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kuktát megfelelően lezárta. (Lásd a "Lezárás" c. fejezetet).
- Főzés során ellenőrizze, hogy a szelep folyamatos gőzsugarat bocsát-e ki. Ha a gőzkiáramlás nem elegendő, csökkentse a nyomást a készülékben, és ellenőrizze, hogy a folyadék mennyisége megfelelő-e, valamint, hogy a gőzvezeték nincs-e eltömődve. Ha az ellenőrzést követően még mindig nincs gőzkiáramlás, akkor kissé emelje fel a hőforrást.
- Ne főzzön olyan ételeket, amelyekről eltömődhetnek a biztonsági részegységek vezetőkei:
 - áfonya
 - árpagyöngy
 - zabpehely
 - sárgaborsó
 - metélttészta, makaróni, spagetti
 - rebarbara
 - ribizli
- Soha ne készítsen állati tej alapú recepteket a kuktakészülékkel.
- Nemesacél kuktában ne használjon darabos sót, a főzés végén adjon az ételhez finomsót. Így elkerülheti a kukta alján keletkező foltosodást.
- Ne használja a kuktát nyomás alatt történő olajban sütésre.
- A kuktát ne használja rendeltetésének nem megfelelő célokra.
- A kuktát forró sütőbe tenni tilos.
- A kuktába helyezett betétre soha ne tegyen rögzítés nélküli alufóliát.
- Soha ne helyezzen műanyag fóliát a kuktába
- Az alkoholgőzök gyúlékonyak. A fedő felhelyezése előtt az alkoholtartalmú ételt forralja kb. 2 percig. Alkoholt tartalmazó receptek készítésekor tartsa felügyelet alatt a kuktát.
- Csak a készülékkel kompatibilis, a használati utasításban megadott hőforrásokat használjon.

A FŐZÉST KÖVETŐEN...

- Ragadásgátló bevonattal rendelkező modelleknél: ne használjon habverőt, fémből készült illetve éles eszközöket. Ne csepegtesse le az eszközöket a tál széléhez ütögetve, mert megsérülhet és szivárgás keletkezhet.
- Az **(A)** üzemi szelep fokozatos forгатásával válassza ki a nyomáscsökkentés ütemét. A műveletet a szelep  piktogramnál lévő állásában fejezze be - **10. ábra**. Ha a gőz felszabadulása közben a normálistól eltérő kilövellést tapasztal, állítsa vissza az **(A)** üzemi szelepet, „Automatikus főzés” főző állásba, majd hideg víz alatt végezzen gyors nyomáscsökkentést - **14. ábra**.
- Ha a biztonsági szár **(D)** nem ereszkedik le, tegye a kuktát hideg vízbe - **14. ábra**
- Soha ne manipulálja a biztonsági rudat.
- Olyan húsok esetén, amelyeket felső bőrréteg borít, amely a nyomás hatására felfújódhat (pl.: marhanyelv stb.) ne szurkálja meg a húst addig, amíg ránézésre megduzzadtnak látszik; ellenkező esetben forrázási sérüléseket szenvedhet. Főzés előtt szurkálja meg a húst.
- A főzés során kitáguló vagy felhabzó pépes élelmiszerek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompótok, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. esetében. Hagyja a kuktát néhány percig hűlni, majd hideg vízben végezze el a lehűtését. Minden kinyitás előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági szár leereszkedett majd könnyedén rázza meg a kuktát, hogy ne törjenek fel esetleg égési sérülést okozó gőzbuborékok. Ez a művelet különösen fontos a gőz gyors kiengedésekor, vagy hideg vízben történő hűtést követően.
- A nyomás alatt lévő kukta mozgatását a legnagyobb elővigyázatossággal végezze. Ne érjen a meleg felületekhez. Használja a fogantyúkat és gombokat. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- Javasoljuk, hogy levesek készítésekor hideg víz alatt végezzen gyors nyomáscsökkentést (lásd „A főzés befejezése automatikus főzés módban” című bekezdést).
- A kukta kinyitása előtt ellenőrizze, hogy a szelep nyomáscsökkentő pozícióban van-e. A biztonsági szár **(D)** alsó állásban kell, hogy legyen.
- Soha ne nyissa ki erőltetve a kuktát. Bizonyosodjon meg arról, hogy a belső nyomás a normál szintre csökkent. A biztonsági szár **(D)** alsó állásban kell, hogy legyen. Lásd a „Biztonság” c. fejezetet.

<p>KARBANTARTÁS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ha azt tapasztalja, hogy a kukta valamely része törött vagy repedt, akkor a zárt kuktát semmi esetre se nyissa ki, elmozdítás előtt mindenképpen teljesen hűtse le, ne használja tovább, és vigye el javításra valamelyik hivatalos TEFAL márkaszervizbe. ■ Az előírt tisztítási és karbantartási műveleteken kívül ne végezzen semmilyen beavatkozást a biztonsági rendszeren. ■ Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon. Különösképpen fontos, hogy TEFAL fazekat és fedőt használjon. ■ Ne használja a kuktát savas vagy sós élelmiszerek elkészítés előtti vagy utáni tárolására, mert azok károsíthatják a fazekat. ■ Minden használat után azonnal tisztítsa meg és öblítse le a kuktát. ■ Az üzemi szelepet (A), a tömítést (I), az időzítőt* (F), vagy a tapadásmentes bevonatú edényt soha ne mosogassa el mosogatógépben. ■ Az időzítőt* (F) soha ne helyezze víz alá. ■ Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek megrongálhatják a rozsdamentes acél minőségét. ■ Ne áztassa vízben hosszasan a kukta fedelét. ■ Cserélje ki a tömítést évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta. ■ 10 év használat után kötelezően vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos TEFAL márkaszervizben. ■ A kukta tárolása: Csavarja vissza a fedelet az edényre, hogy ne használódjon el idő előtt a fedél tömítése.
----------------------------	---

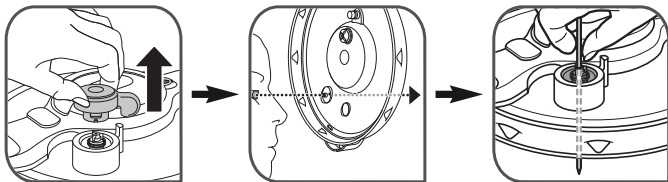
ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Részegységek (lásd a leíró ábrát) _____

- | | |
|---|------------------------------------|
| A. Üzemi szelep | H. Fedél |
| B. Gőzvezető cső | I. Tömítés |
| C. Szeleppozíció jelző | J. Párolókosár* |
| D. Biztonsági szár (lásd a
"Biztonság" c. fejezetet) | K./ L. Lábazat* |
| E. Biztonsági szelep | M. Edényfogantyú |
| F. Időzítő* | N. Maximális feltöltési szintjelző |
| G. Fedőnyél | O. Edény |

A minden egyes használat előtt elvégzendő fontos ellenőrzések _____

Az üzemi szelep ellenőrzése



- Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep gőzkieresztő szelepe nincs-e eltömődve. (lásd „Az üzemi szelep eltávolítása és behelyezése” bekezdést).

A biztonsági szelep ellenőrzése



- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep golyója mozog-e (használjon egy pálcikát).

Használat



**Főzés Automatikus
főzés módban**



**A kukta hagyományos
lábasként való
használata***



Nyomáscsökkentés

Nyitás

- Hajlítsa a fedő nyelét vízszintes helyzetből függőleges helyzetbe - **3. ábra** A fedél forog.
- Emelje fel a fedelet.
- Ha a kukta nehezen nyitható: tegye a tömitést víz alá, és még vizesen helyezze vissza a fedélre - **19. ábra** és ügyeljen arra, hogy pontosan illeszkedjen a fedél nyílásába - **15. ábra**.

Zárás

- Ügyeljen arra, hogy a fedél nyele függőleges helyzetben legyen.
- Helyezze a fedelet az edényre az 1. ábra szerint úgy, hogy a műanyag részt az edény nyeléhez igazítja.
- Hajlítsa a fedél nyelét függőleges helyzetből vízszintes helyzetbe - **2. ábra**
- A fedél forog.


Ha nem tudja lezárni a fedelet:

- Ellenőrizze, hogy a tömités a helyén van-e, valamint a fedél megfelelően van-e elhelyezve.
- Ha a kukta nehezen zárható le: tegye a tömitést víz alá, és még vizesen helyezze vissza a fedélre - **19. ábra** és ügyeljen arra, hogy pontosan illeszkedjen a fedél nyílásába - **15. ábra**.


Első használat

- Tapadásmentes bevonatú modellek esetében: mossa meg és főzőolajjal vékonyan kenje be a teljes tapadásmentes belső felületet.

Modelltől függően:

- Helyezze a lábazatot* (L) és a kosarat* (J) az edény aljára.
- Pattintsa a lábazatot*(K) a kosárhoz*(J), majd helyezze el az együtttest az edény aljára.
- Töltse fel az edényt (O) vízzel 2/3 részig (MAX 2) - **5. ábra**.
- Zárja le a kuktát.
 - Állítsa az üzemi szelep (A) piktogramját  a szeleppozíció jelzővel egy vonalba (C) - **9. ábra**



- Helyezze a kuktát egy hőforrásra, majd állítsa azt maximális teljesítményre.
- Amikor a szelepen keresztül gőz kezd el távozni, állítsa kisebb teljesítményre a hőforrást, majd várjon 20 percet.
- A 20 perc elteltével kapcsolja ki a hőforrást.
- Állítsa az üzemi szelep (A) piktogramját  a szeleppozíció jelzővel egy vonalba (C)
- A biztonsági szár (D) visszahúzódik, akkor a kuktában megszűnt a nyomás.
- Nyissa ki a kuktát - 3. ábra
- Tisztítsa meg mosogatószerrel.

Minimális és maximális töltési szint _____

- Minimum 25 cl (2 pohár) - 4. ábra
- Maximum az edény magasságának 2/3-a, MAX 2 jelölés -5.5. ábra
- Ne használjon a kuktában darabos sót, a főzés végén adjon az ételhez finomsót.

Egyes ételek esetében:

- Olyan pépes élelmiszerek esetében, amelyek főzés során megduzzadnak, mint például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompótok, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb., a kuktát csak ürtartalmának 1/3-áig (MAX 1) töltsen meg. Hagyja a kuktát néhány percre hűlni, majd hideg vízben végezze el a lehűtését. Minden kinyitás előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági szár leereszkedett, majd könnyedén rázza meg a kuktát, hogy ne törjenek fel esetleg égési sérülést okozó gőzbuborékok. Ez a művelet különösen fontos a gőz gyors kiengedésekor, vagy hideg vízben történő hűtést követően. Javasoljuk, hogy levesek készítésekor hideg vízben végezzen gyors nyomáscsökkenést (lásd „A főzés befejezése automatikus főzés módban” című bekezdést).



A párolókosár* használata _____

- Töltsön 75 cl vizet a fazék aljába (O).

Modelltől függően:

Helyezze a lábazatot* (L) és a kosarat* (J) az edény aljára. Pattintsa a lábazatot*(K) a kosárhoz*(J), majd helyezze el az együtttest az edény aljára.(L) az edény aljára.



* modelltől függően

- Gőzölés során a párolókosárban lévő élelmiszer nem érintkezhet vízzel - 6. és 7. ábra.

A párolókosárba* helyezett élelmiszerek nem léphetik túl az edény MAX 2 szintjelzését.

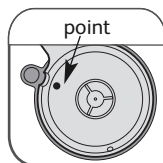
Az üzemi szelep (A) eltávolítása és behelyezése

Az üzemi szelep (A) a következőképpen távolítható el:

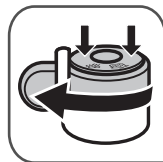
- Állítsa a hornyot a szeleppozíció jelzővel egy vonalba (C) úgy, hogy megnyomja az üzemi szelep gyűrűjét (A)
- Távolítsa el a szelepet - 11. ábra

Az üzemi szelep behelyezése:

- Helyezze be az üzemi szelepet (A) - 8. ábra úgy, hogy egy vonalba állítja annak hegyét (A) a pozíciójelzővel (C) az itt látható módon.




- Süllyessze be az üzemi szelepet (A) úgy, hogy a gőzkieresztő szára illeszkedjen.
- Nyomja le az üzemi szelep piktogramjait (A) és fordítsa el.



Időzítő*

Ne használja az időzítőt „Hagyományos lábas” üzemmódban.

Az időzítő az energiafogyasztás jobb szabályozásával elősegíti a jó minőségű ételek készítését. Automatikus főzés módban az étel főzési hőmérsékletének elérésétől számítva automatikusan méri a hátralévő főzési időt .

Az időzítő csak a kuktára rögzítve működik.

Főzés során ellenőrizze, hogy az üzemi szelep egyetlen gőzsugarat bocsát-e ki. Ha a gőz mennyisége nem elegendő, állítsa nagyobb teljesítményre a hőforrást, ellenkező esetben csökkentse a teljesítményt.

1 Az időzítő bekapcsolása: nyomja meg a gombot.



2 Állítsa be a főzési időt (percben).

- Ha téves értéket állított be, várjon 4 másodpercet, és amikor a lángok már nem villóznak, a gomb hosszan tartó megnyomásával állítsa az értéket nullára.



3 Indítsa el a melegítést maximális teljesítménnyel.



4 Amikor a kukta elérte a főzési hőmérsékletet, az időzítő hangjelzést ad, és megkezdődik az idő visszaszámlálása (a számok villognak).

Csökkentse a hőforrás teljesítményét.



5 A főzési idő leteltekor az időzítő hangjelzést ad.



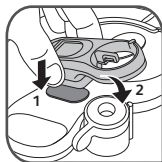
- Az időzítő hangját a gomb megnyomásával kapcsolhatja ki.
- Kapcsolja ki a hőforrást.

A gomb hosszan tartó megnyomása lenullázza a számlálót és kikapcsolja az időzítőt.


HU

Az időzítő behelyezése és eltávolítása*

- Az időzítő (F) behelyezéséhez - **12. ábra** először az „érintkezési oldal” részt illesse be a modulba, majd nyomja meg, hogy az ellenkező oldalba kapcsolódjon.
- Az időzítő eltávolítása: (F) emelje fel és vegye le.



Az időzítő* elemének cseréje

- Az időzítő CR2032-es gombellel működik.
- Ha megjelenik az  szimbólum, vagy ha a kijelző nem működik, akkor cserélje ki az elemet.

- Az elem élettartama az időzítő használati gyakoriságától függ.
- Az időzítő eleme dimetoxietánt tartalmaz, CAS sz.: 110-71-4. Megfelel az európai előírásoknak. A saját biztonsága és a környezet védelme érdekében: ne nyissa fel az elemet, ne tegye ki magas hőmérsékletnek, ne helyezze a háztartási hulladékba, adja le a használt elemek kezelésével foglalkozó szervezeteknél.
- Nem tölthető elemeket nem szabad újratölteni.
- Különböző típusú, új és használt elemeket nem szabad együtt használni.
- Az elemeket a megfelelő polaritás szerint kell behelyezni.
- A lemerült elemeket ki kell venni a készülékből és biztonságos módon kell leselejtezni.
- Ha a készüléket hosszabb ideig használaton kívül tárolni kell, ki kell venni belőle az elemeket.
- A pólusokat nem szabad rövidre zárni.
- Síma munkaasztalon végezze
- Az időzítő elemének eltávolítása: egy pénzérme segítségével nyissa fel az elemtartót (lásd a szemben lévő rajzot).
- Cserélje ki az elemet.
- Helyezze vissza a tömítést.
- Állítsa az elemtartó félkörívét az  időzítő félkörívével szembe .
- Óvatosan, enyhe nyomással fordítsa el az elemtartót úgy, hogy az elemtartó félkörív  egy vonalban kerüljön az időzítő kör jelével .
- Síma felületen dolgozzon, hogy az elemtartó teljesen vízszintes helyzetben legyen.
- Visszazárás után ne erőltesse az elemtartót. Ne tolja a széleknél tovább.
- Az elveszett időzítőt valamennyi hivatalos TEFAL márkaszervizben pótolhatja.



Soha ne mossa el az időzítőt* víz alatt vagy mosogatógépben.

Ne használja az időzítőt „Hagyományos lábas” üzemmódban.


Főzés előtt

- Minden használat előtt vegye ki az üzemi szelepet (A) - **11. ábra**, és napfényben, szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a gőzelvezető cső (B) nincs-e eltömődve - **13. ábra**.
- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep mozog-e (lásd a „Tisztítás” és a „Fontos ellenőrzések minden egyes használat előtt” című fejezetet) - **18. ábra**.

- Adja hozzá az alapanyagokat és a folyadékot.
- Zárja le a kuktát – **2. ábra**.
- Ha a kukta nehezen zárható le: tegye a tömítést víz alá, és még vizesen helyezze vissza a fedélre - **19. ábra** és ügyeljen arra, hogy pontosan illeszkedjen a fedél nyílásába - **15. ábra**.
- Tegye a helyére az üzemi szelepet (A) - **8. ábra**.



Főzés Automatikus főzés módban


- Forgassa el az üzemi szelepet(A) az Automatikus főzés pozícióhoz  - **9. ábra**.
- Üzembe helyezés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kuktát megfelelően lezárta - **2. ábra**.
- Helyezze a kuktát egy hőforrásra, majd állítsa azt maximális teljesítményre.
- Időzítővel felszerelt modellek esetében : állítsa be a recept szerinti főzési időt (lásd „Az időzítő használata” című fejezetet”).
- A biztonsági szár által kibocsátott hang és gőz természetes jelenség, lehetővé teszi, hogy főzés előtt a levegő eltávozzon.

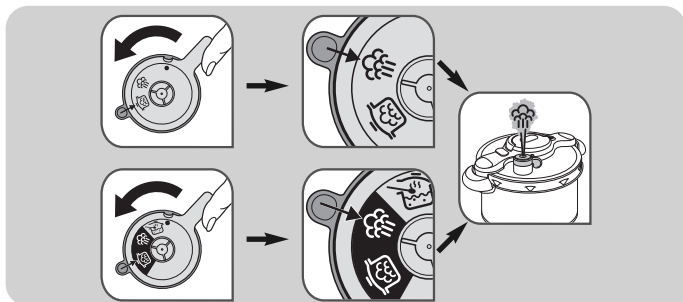
Automatikus módban történő főzés folyamata _____

- Amikor az üzemi szelepen(A) keresztül folyamatosan gőz távozik, és közben folyamatos hang (sistergés) hallatszik, állítsa kisebb teljesítményre a hőforrást.
- Kezdje el a főzési idő visszaszámolását, a recept utasításainak megfelelően.
- Főzés során ellenőrizze, hogy a szelep egyenletes gőzsugarat bocsát-e ki. Ha a távozó gőz mennyisége nem elegendő, állítsa kissé nagyobb teljesítményre a hőforrást, ellenkező esetben csökkentse annak teljesítményét.

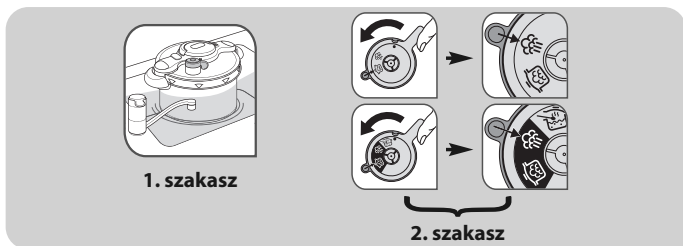
Automatikus módban történő főzés vége _____

A gőz kiengedése :

- A hőforrás kikapcsolása után két lehetőség áll rendelkezésére:
- **Fokozatos nyomáscsökkentés:** forgassa fokozatosan az üzemi szelepet (A) a piktogramig  - **10. ábra**.



- **Gyors nyomáscsökkentés hideg vízben:** engedjen hideg vizet a mosogatóba és tegye bele a kuktát addig, amíg a biztonsági szár leereszkedik - 14. ábra. A biztonsági szár (D) visszahúzódik, akkor a kuktában megszűnt a nyomás. Forgassa el az üzemi szelepet (A) ☼ állásba.



- Ezután már kinyithatja a kuktát – 3. ábra.
- Ha a kukta nehezen nyitható: tegye a tömítést víz alá, és még vizesen helyezze vissza a fedélre - 19. ábra , ügyelve arra, hogy pontosan illeszkedjen a fedél nyílásába - 15. ábra.

Ha a gőz felszabadulása közben a normálistól eltérő kilövellést tapasztal, állítsa vissza az(A) üzemi szelepet „Automatikus főzés”, főző állásba ☼, majd hideg vízben végezzen gyors nyomáscsökkentést.


Ha a biztonsági szár (D) nem ereszkedik le, engedjen hideg vizet a mosogatóba és tegye bele a kuktát addig, amíg a biztonsági szár leereszkedik - 14. ábra.

Soha ne a biztonsági szárat mozgassa.

- Olyan pépes élelmiszerek esetében, amelyek főzés során megduzzadnak, mint például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompótok, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb., a kuktát csak úrtartalmának 1/3-áig (MAX 1) töltse meg. Hagyja a kuktát néhány percig hűlni, majd hideg vízben végezze el a lehűtését. Minden kinyitás előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági szár leereszkedett, majd könnyedén rázza meg a kuktát, hogy ne törjenek fel esetleg égési sérülést okozó gőzbuborékok. Ez a művelet különösen fontos a gőz gyors kiengedésekor, vagy hideg vízben történő hűtést követően. Javasoljuk, hogy levesek készítésekor hideg vízben végezzen gyors nyomáscsökkentést (lásd „A főzés befejezése automatikus főzés módban” című bekezdést).



A kukta hagyományos lábasként való használata*

- Forgassa el az üzemi szelepet (A) a „Hagyományos lábas” pozícióhoz . Ehhez elegendő erőt fejtsen ki ahhoz, hogy a nyomáscsökkentés helyzetén átfordítsa.
- Üzembe helyezés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kuktát megfelelően lezárta **2. ábra**.
- Helyezze a kuktát egy csökkentett teljesítménnyel üzemelő hőforrásra.
- Kezdje el a főzési idő visszaszámolását, a recept utasításainak megfelelően.
- „Hagyományos lábas” módban a kukta bármikor kinyitható, és az étel megkeverhető, a főzés figyelemmel kísérhető, illetve további hozzávalókkal egészíthetők ki.
- Ha a kukta nehezen nyitható: tegye a tömitést víz alá, és még vízesen helyezze vissza a fedélre - **19. ábra** és ügyeljen arra, hogy pontosan illeszkedjen a fedél nyílásába - **15. ábra**.
- Ha a hőforrás túl erős, akkor a kukta lezáródhat (a biztonsági szár (D) felemelkedik, és blokkolja a nyitást), valamint előfordulhat, hogy a fedél nyele nem működtethető vagy nem nyitja ki a kuktát. Ebben az esetben csökkentse a hőforrás teljesítményét vagy zárja el a hőforrást. **Ha fémtalpú, elektromos főzőlapot használ, vegye le a kuktát a hőforrásról.**
- A tapadásgátló bevonattal készült modelleknél: ne használjon habverőt vagy fémből készült, éles eszközöket. Ne csepegtesse le az eszközöket az edény



HU

pereméhez való ütögetéssel, mert ezzel károsodást és szivárgást okozhat.

- Soha ne égesse széné a zsiradékot. A sütés során keletkező gőzök veszélyesek lehetnek az érzékeny légzőszervű állatok – mint például a madarak – számára. A madártulajdonosok ezért tartsák távol kedvenceiket a konyhától.

Biztonság

A kukta több biztonsági berendezéssel van felszerelve:

■ Biztonsági zárrendszer:

- Ha a fedél nincs a helyén, vagy a nyele nincs lehajtva, akkor a kukta biztonsági szára körül **(D)** gőzszivárgás tapasztalható, és a kukta nem helyezhető nyomás alá.

■ Biztonsági nyitórendszer:

- Nyomás alatti állapotban a kukta biztonsági szára **(D)** felső állásban van, és a fedél nyitó/záró nyele **(G)** nem működtethető.
- Soha ne próbálja erőltetve kinyitni a kuktát.
- **A biztonsági szárat semmiképpen se mozgassa (D).**
- Ellenőrizze, hogy a belső nyomás lecsökkent-e. Ezt a biztonsági szár **(D)** alsó helyzete jelzi.
- A fazék fogantyúi biztonsági alkatrészek. Soha ne cserélje ki őket önállóan. Soha ne használjon más fogantyúmodelleket.
- Ha a fedél nyitó-/zárónyelét **(G)** függőleges helyzetbe tolta amikor a kukta még nyomás alatt volt, akkor nem tudja kinyitni. Ez egy kiegészítő biztonsági funkció.
- Tolja vissza a fedél nyelét vízszintes helyzetbe, és várja meg, hogy a biztonsági szár **(D)** alsó állásba kerüljön.

■ Kétféle túlnyomás elleni biztonság:

- Első biztonsági eszköz: a biztonsági szelep **(E)** kiengedi a nyomást - **20. ábra.**
- Második biztonsági eszköz: a fedél tömítése kiengedi a gőzt - **20. ábra.**

Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol:

- Kapcsolja ki a hőforrást.
- Hagyja teljesen lehűlni a kuktát.
- Nyissa ki.
- Ellenőrizze és tisztítsa meg az üzemi szelepet **(A)**, a gőzelvezető csövet **(B)**, a biztonsági szelepet **(E)** és a tömítést **(I)** - **16., - 17- 18. ábra** Lásd a „Tisztítás” és „A minden egyes használat előtt elvégzendő fontos ellenőrzések” című fejezeteket.
- Ha a fenti ellenőrzések és tisztítás után a készülék szivárgást mutat, vagy nem működik, vigye el egy hivatalos TEFAL márkaszervizbe.

Használati javaslatok

- 1 - Az üzemi szelepen keresztül távozó gőz rendkívül forró. Ügyeljen a gőzsugárra.
- 2 - Amint a biztonsági szár felemelkedik, a kukta nem nyitható.
- 3 - Mint minden főzőberendezés esetén, gyakoroljon szigorú felügyeletet, különösen, ha a kuktát gyerekek közelében használja.
- 4 - A kuktát a fazék két fogantyújával mozgassa.
- 5 - Ne hagyja benne hosszan a kész ételt a kuktában. A kuktát soha ne szállítsa a fedél nyelénél fogva.
- 6 - Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek megromlíthatják a rozsdamentes acél minőségét.
- 7 - Ne áztassa vízben hosszasan a kukta fedelét.
- 8 - Cserélje ki a tömitést évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta.
- 9 - A kuktát minden esetben kihűlt állapotban és üresen tisztítsa.
- 10 - 10 év használat után kötelezően vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos TEFAL márkaszervizben.

Tisztítás

A kukta megfelelő működése érdekében minden használat után tartsa be ezeket a tisztítási és karbantartási ajánlásokat.

A hosszú használat után megjelenő elfeketedett részeknek és karcolásoknak nincs semmilyen negatív hatásuk.

A külső bevonaton megjelenő a fedél és az edény érintkezéséből eredő kopás (modelltől függően) természetes jelenség.

Tapadásmentes bevonatú kukták esetében (modelltől függően): a használat során esetleg megjelenő halvány csíkok és kopások nem változtatják meg a bevonat tapadásmentes tulajdonságát.

- Minden használat után mossa meg a kuktát mosogatószeres langyos vízzel. A párolókosár* esetén ugyanígy járjon el.
- Ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.
- Soha ne hevítse fel az edényt üres állapotban.

A nemasacél edény belsejének tisztítása:

- Az edény belsejét súrolószivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa meg.
- Ha a rozsdamentes acél edény belsején szivárványszínű visszaverődést vagy fehéres nyomokat tapasztal (ásványlerakódás), tisztítsa meg ecettel.

* modelltől függően

Tapadásmentes bevonatú alumínium edény belsejének tisztítása:

- A termék élettartamának meghosszabbítása végett javasoljuk a kézi mosogatást.
- A tisztítást meleg vízzel, mosogatószerrel puha szivaccsal végezze.
- Ne használjon súrolóport és dörzshatású szivacsot.
- Ha odaégette az ételt, töltsse fel az edényt meleg vízzel és hagyja ázni. Ezt követően tisztítsa meg mosogatószerrel.

Az edény külsejének tisztítása:

- A tisztítást szivaccsal és mosogatószerrel végezze.

A nemasacél edény és a kosár tisztítható mosogatógépben.

A tapadásmentes bevonatú edényt (modelltől függően) **ne mossa el mosogatógépben, mert a mosogatógépben alkalmazott tabletták olyan anyagokat tartalmaznak, amelyek nagy mértékben károsítják az alumínium alkatrészeket.**

A tapadásmentes bevonatú edény (modelltől függően) **intenzív használata következtében a bevonat színe kis mértékben megváltozhat (sárgulás, foltosodás).**

A fedél tisztítása:

- A fedőt szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa.

Függőleges helyzetben csepegtesse le a fedelet, hogy a maradék víz eltávozzon a fedél fém és műanyag részei közül.

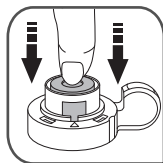
A fedő tömítésének tisztítása:

- Minden főzés után tisztítsa meg a tömítést (I) és annak helyét.
- A tömítés visszahelyezésének leírását lásd: - **15. ábra**, és ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan illeszkedjen a fedél egyes hornyaiiba.

Az üzemi szelep (A) tisztítása:

- Távolítsa el az üzemi szelepet (A) - **11. ábra**.
- Tisztítsa meg az üzemi szelepet (A) folyó csapvíz alatt - **16. ábra**.
- Ellenőrizze, hogy mozog-e: a szemben lévő ábra.

Az üzemi szelep (A), a tömítés (I) és az időzítő* (I) eltávolítását követően a fedél mosogatógépben tisztítható.



Az üzemi szelepet (A), a tömítést (I), az időzítőt* (F), vagy a tapadásmentes bevonatú edényt soha ne mosogassa el mosogatógépben.

A fedél alatt elhelyezkedő gőzvezető cső (B) tisztítása:

- Vegye le a szelepet (A) - **11. ábra**.
- Nappal szemben, szemrevételezéssel bizonyosodjon meg arról, hogy a gőzvezető cső nincs eldugulva és a formája kerek - **13. ábra**. Szükség esetén tisztítsa meg egy fogpiszkálóval - **17. ábra** és öblítse át.

A biztonsági szelep (E) tisztítása:

- A fedél belső részén található biztonsági szelep alapját folyó víz alá tartva mossa meg.
- A szelep golyóját egy vatta nélküli vattás pálca segítségével erősen lenyomva bizonyosodjon meg a szelep megfelelő működéséről, vagyis arról, hogy mozog-e - **18. ábra**. Lásd „A minden egyes használat előtt elvégzendő fontos ellenőrzések” című fejezetet.

Az időzítő tisztítása* (F):

- Tiszta, száraz ronggyal végezze.
- Ne használjon oldószert.
- Soha ne mossa el az időzítőt víz alatt vagy mosogatógépben.

Karbantartás

A kukta tömítésének cseréje:

- Cserélje ki a tömítést évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta.
- Mindig a modelljének megfelelő eredeti TEFAL tömítést használjon (lásd a „Tartozékok” fejezetet).
- A tömítés visszahelyezésének leírását lásd: - **15. ábra**, és ügyeljen arra, hogy a tömítés pontosan illeszkedjen a fedél egyes hornyaiába.

A kukta tárolása:

- Helyezze a fedelet lefordítva a fazéokra.
- **A kukta nyitó/záró szerkezete nem igényel különösebb karbantartást, a tisztítást kivéve .**

10 év használat után kötelezően vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos SEB márkaszervizben.

TEFAL tartozékok

- Kuktája kereskedelmi forgalomban kapható tartozékai:

Tartozékok		Hivatkozások
Tömítés	3/4,4,5/6 liter: a tömítés külső átmérője: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 liter: a tömítés külső átmérője: 27 cm	X1010007
Párolókosár*	3/4,5/4/6 liter: 22 cm átmérőjű edénynél	792185
	5/7,5/9 liter: 24 cm átmérőjű edénynél	792654
Lábazat* (L)		792691
tisztításához*		X1060007

- A pótalkatrészek cseréje vagy bármilyen javítás ügyében forduljon a hivatalos TEFAL márkaszervizekhez.
- Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon.

Tulajdonságok

A kukta aljának átmérője - referenciák

Úrtartalom	Edény Ø	Alj Ø	Clipso Minut [®] Perfect / Easy	Clipso Minut [®] Duo couleur	Clipso Minut [®] Duo Gourmet	Az edény anyaga
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Nemesacél
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Bevonatos alumínium
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Nemesacél
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Bevonatos alumínium
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Nemesacél
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set $\frac{5}{7,5}$ L	24 cm	14 cm	P46353		-	
		18 cm				

A fedél anyaga: rozsdamentes acél

Irányadó értékek:

Üzemi nyomás felső értéke: 65 kPa

Maximális biztonsági nyomás: 120 kPa

Kompatibilis hőforrások

GÁZ



ELEKTROMOS ÁRAM
(Öntöttvas főzőlap)



ELEKTROMOS ÁRAM
(Hőszugárzó vagy üvegkerámia
halogén főzőlap)



ELEKTROMOS ÁRAM
(Üvegkerámia indukciós
főzőlap)



ELEKTROMOS ÁRAM
(Spirállenállás)



- Kuktája minden típusú melegítési móddal használható, az indukciós főzőlapot is beleértve.
- Elektromos főzőlapok esetén használjon a kukta aljának átmérőjével egyenlő vagy annál kisebb átmérőjű lapot.
- Üvegkerámia főzőlapok esetén ügyeljen arra, hogy az edény alja tiszta legyen.
- Gáztűzhely esetén a láng nem csapódhat ki az edény szélén.
- Valamennyi melegítési mód mellett ügyeljen rá, hogy a kukta közepén helyezkedjen el.

Garancia

- A használati utasításnak megfelelő használat esetén az új TEFAL kukta **nemesacél edényére** a gyártó **10 éves garanciát vállal**:
 - az edény fémszerkezetének összes hibájára,
 - az alap fémjének minden korai elhasználódására.
- **Az edény többi anyaga, valamint a kukta valamennyi többi alkatrésze tekintetében a garancia a vásárlás dátumától számított, a vásárlás helye szerinti országban hatályos törvény szerinti garancia-időszakra vonatkozóan minden gyártási vagy anyaghibára kiterjed.**
- **A szerződéses garancia a vásárlás időpontjáról szóló pénztárbizonylat illetve számla felmutatásával érvényesíthető.**
- **A garancia nem terjed ki a következőkre:**
 - A tapadásmentes bevonatú edény elhasználódás miatti csíkossá válása és elszíneződése.
 - Az edény fedele és a tapadásmentes bevonat érintkezéséből eredő csíkok.
 - A fontos óvintézkedések be nem tartásából és a gondatlan használatból származó meghibásodások, nevezetesen:
 - Ütések, leesés, sütőbe helyezés, ...
 - A garancia kizárólag hivatalos TEFAL márkaszervizben érvényesíthető.
 - Az Önhöz legközelebb eső TEFAL márkaszerviz megtalálásához kérjük, hívja Kék számunkat.

Jogszabályban előírt jelzések


Jelzés	Elhelyezés
Kereskedelmi jelzés	A fedélen
A gyártás éve és a gyártási tételszám Modell megjelölés Maximális biztonsági nyomás (PS) Üzemi nyomás felső értéke (PF)	A fedélen
Úrtartalom	A fazék külső részének alján.
A gyártó postacíme	A fazék külső részének alján.


• Vegyünk részt a környezetvédelemben!



- ① Ez a készülék számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- ➔ A megfelelő kezelés érdekében adja le valamelyik kijelölt gyűjtőhelyen.

A TEFAL válaszol a kérdésekre

Problémák	Ajánlások
Ha a nyitás és/vagy zárás nehezzé válik:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vegye ki a tömítést és engedjen rá vizet ■ Tegye vissza még vizesen a fedélre - 19. ábra
Ha nem tudja lezárni a fedőt:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a fedél nyele függőleges helyzetben van-e. ■ Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően helyezkedik el (lásd a "Tisztítás és karbantartás" fejezetet). ■ Ellenőrizze, hogy a fedél az - 1. ábra szerint megfelelően van-e elhelyezve. ■ Ha a kukta nehezen nyitható: tegye a tömítést víz alá, és még vizesen helyezze vissza a fedélre - 19. ábra, ügyelve arra, hogy pontosan illeszkedjen a fedél nyílásába - 15. ábra.
Ha a kuktát nyomás alatt melegítette úgy, hogy nem volt benne folyadék:	Vizsgáltassa át a kuktát hivatalos TEFAL Szervizközpontban.
Ha a biztonsági szár kopog és gőzöket bocsát ki:	Az első percekben ez normális jelenség: így a levegő el tud távozni a főzés előtt.
Ha a biztonsági szár nem emelkedett fel, és főzés során semmi sem távozik a szelepen:	<p>Ez a jelenség természetes az első percekben. Ha a jelenség továbbra is fennáll, ellenőrizze, hogy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A hőforrás teljesítménye megfelelő-e, ha nem, akkor állítsa nagyobbra. - Az edényben lévő folyadék mennyisége elégséges. - Az üzemi szelep (A)  állásban van-e. - A kukta valóban le van zárva. - A tömítés és az edény széle nem sérült meg. - A tömítés a helyén van-e.
Ha a biztonsági szár felemelkedett, és főzés során semmi sem távozik a szelepen:	<p>Az első percekben ez normális jelenség. Ha a jelenség továbbra is fennáll, engedjen hideg vizet a mosogatóba és tegye bele a kuktát addig, amíg a biztonsági szár (D) leereszkedik.</p> <p>Tisztítsa meg az üzemi szelepet (A) - 16. ábra és a gőzvezető csövet, - 17. ábra majd ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep golyója minden nehézség nélkül lenyomódik - 18. ábra</p>

Problémák	Ajánlások
Ha a fedő körül gőz távozik, és a biztonsági szár alsó helyzetben van, ellenőrizze:	<p>A fedő megfelelő zárását. A fedő tömítésének elhelyezését. A tömítés megfelelő állapotát; szükség esetén cserélje ki. A fedő, a tömítés és a tömítésnek a fedőben kialakított hely tisztaságát. Az edény szélének megfelelő állapotát.</p>
Ha nem tudja kinyitni a fedőt:	<p>Ellenőrizze, hogy a biztonsági szár (D) alsó állásban van-e. Ellenkező esetben csökkentse a nyomást, engedjen hideg vizet a mosogatóba és tegye bele a kuktát addig, amíg a biztonsági szár leereszkedik. Soha ne a biztonsági szárát (D) mozgassa. Forgassa az üzemi szelepet (A)  helyzetig.</p>
Ha az élelmiszerek nem főttek meg vagy megégték, ellenőrizze:	<p>A főzési időt. A hőforrás teljesítményét. Az üzemi szelep (A) megfelelő elhelyezkedését. A folyadék mennyiségét.</p>
Ha az ételek megégték a kuktában:	<p>Elmosogatás előtt hagyja a fazekat ázni. Soha ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.</p>
Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol:	<p>Kapcsolja ki a hőforrást. Hagyja kihűlni a kuktát, a készülék elmozdítása nélkül. Várja meg amíg a biztonsági szár leereszkedik, és nyissa ki a kuktát. Ellenőrizze és tisztítsa meg az üzemi szelepet (A), a gőzelvezető csövet, a biztonsági szelepet és a tömítést. Ügyeljen arra, hogy a készüléket az előírásoknak megfelelően töltötte fel. Ha a hiba továbbra is fennáll, ellenőriztesse készülékét hivatalos TEFAL Szervizközpontban.</p>
Ha oxidációra utaló jeleket észlel:	<p>A nagy teljesítményű nemesacél használata nem akadályozza meg, hogy különleges esetekben oxidációs folyamat lépjen fel. Ha oxidáció jeleit észleli, akkor dörzshatású szivaccsal távolítsa el azokat, mielőtt újra használná a kuktát.</p>

FŐZÉSI TÁBLÁZAT

Zöldség

ZÖLDSÉGEK (FRISS)		
	Articsóka, 2 egész, egyenként 600 g (merítés)	30 - 35 perc
	Borsó (párolás)	6 - 8 perc
	Brokkoli rózsák 600 g (párolás)	9 - 11 perc
	Cékla, piros, negyedekbe vágva (merítés)	20 - 25 perc (mérettől függően)
	Cukkini felkarikázva (3 mm) 600 g (párolás)	12 - 15 perc
	Édeskömény felcsikozva (600 g) (párolás)	6 - 9 perc
	Endívia félbevágva (900 g) (párolás)	14 - 16 perc
	Flageolet bab, szárítva 250 g (merítés)	35 - 40 perc
	Gomba, szeletelve 800 g (merítés)	4 - 5 perc
	Hagyma savanyításhoz (párolás)	7 - 8 perc
	Kaliforniai paprika félbevágva (550 g) (párolás)	14 - 16 perc
	Káposzta, szeletelve, zöld, 500 g (merítés)	5 - 6 perc
	Karfiol rózsák 600 g (párolás)	10 - 12 perc
	Kelbimbó (párolás)	10 - 12 perc
	Krumpli félbevágva (950 g) (párolás)	20 - 25 perc (mérettől függően)
	Lencse, zöld 250 g (merítés)	14 - 16 perc
	Mángold, szeletelve (2 cm) 700 g (párolás)	15 - 17 perc
	Padlizsán, hámozva és szeletelve (3 mm), 850 g (párolás)	10 - 12 perc
	Póréhagyma, egészben, fehér 650 g (párolás)	9 - 11 perc
	Sárgaborsó 250 g (merítés)	18 - 20 perc
	Sárgarépa felkarikázva (3 mm) 600 g (párolás)	17 - 19 perc
	Spárga, fehér (párolás)	5 - 6 perc
	Spenót (párolás)	3 - 4 perc
	Sütőtök, feldarabolva (3-5 cm) 600 g (párolás)	13 - 18 perc
	Tarlórépa, felkockázva (500 g) (párolás)	14 - 16 perc
	Zellergumó, szeletelve (merítés) 600 g	7 - 9 perc
	Zöldbab (600 g) (párolás)	10 - 12 perc

PÁROLÁS

Helyezze a hozzávalót a párolókosárba és öntsön 750 ml vizet a kukta aljára.



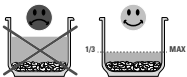
MÉRÍTÉS

Tegye a hozzávalót a vízbe és a kosár nélkül.

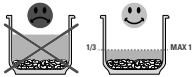
HÜVELYESEK

MÉRÍTÉS

A kosár nélkül.



Rizs

MÉRÍTÉS A kosár nélkül. 		VÍZMENNYISÉG	RIZSMENY- NYISÉG	FŐZÉSI IDŐ
	2 SZEMÉLYRE	400 ml / 2 pohár	150 g / 1 pohár	7 - 8 perc
	4 SZEMÉLYRE	500 ml / 2,5 pohár	250 g / 2 pohár	
	6 SZEMÉLYRE	700 ml / 3,5 pohár	375 g / 3 pohár	

Hús/ hal

	FRISS	FAGYASZTOTT
Báránycomb: 2 (0,95 kg)	40 - 45 perc	1 óra 5 perc - 1 óra 15 perc
Borjú paupiette: 4	10 - 12 perc	x
Borjúhús (0,8 kg, 5 – 7 cm-es átmérő)	17 - 19 perc	37 - 40 perc
Borjúszűz: 0,7 kg	17 - 21 perc	33 - 38 perc
Csibe: 2 (1,3 kg)	23 - 25 perc	40 - 45 perc
Csirke (1,35 kg)	23 - 25 perc	1 óra - 1 óra 10 perc
Fiatalkacsa (1,8 kg)	45 - 47 perc	50 - 55 perc
Fürj: 4	9 - 10 perc	18 - 20 perc
Lazac steak: 4 (0,8 kg)	5 - 6 perc	7 - 8 perc
Marhahús (1 kg, 8 – 11 cm-es átmérő)	30 - 35 perc	45 - 50 perc
Nyúl (1,5 kg darabolva)	8 - 9 perc	20 - 23 perc
Ördöghal-filé (1 kg) 75 grammos darabokban	5 - 6 perc	7 - 8 perc
Sertéshús (0,8 kg, 8 – 10 cm-es átmérő)	30 - 35 perc	1 óra 5 perc - 1 óra 15 perc
Sertésszűz: 2, 350 grammos darab	13 - 15 perc	26 - 29 perc
Tonhal steak: 4 (0,7 kg)	5 - 6 perc	7 - 9 perc

Megjegyzés: Az 5 literes és az annál kisebb modellek esetében győződjön meg róla, hogy a hús, illetve a baromfi hús nem ér túl az edény belsejében lévő jelölésnél. Olyan hús- vagy baromfi hús darabot válasszon, amelynek magassága 8 cm vagy annál kisebb.

WAŻNE ZALECENIA

Przed użyciem szybkowaru przeczytaj wszystkie zalecenia i zawsze postępuj zgodnie z „Instrukcją obsługi”.

Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować szkody.

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami prawnymi:

- dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych
- materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością
- ochrona środowiska

OBOWIĄZKOWE WERYFIKACJE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM	SPRAWDŹ <ul style="list-style-type: none">■ Sprawdź, czy przewód odprowadzania pary (A) nie jest zatkany - rys. 13.■ czy kulka zaworu bezpieczeństwa jest ruchoma - rys. 18,■ czy uszczelka pokrywki jest umieszczona pod każdym rowkiem pokrywki - rys. 15,■ czy uchwyty garnka są prawidłowo zamocowane. Uchwyty garnka są częściami zabezpieczającymi. Nigdy nie wymieniaj ich samodzielnie.
ZAWSZE PRZESTRZEGAJ NASTĘPUJĄCYCH ILOŚCI NAPEŁNIANIA	<ul style="list-style-type: none">■ Nigdy nie używaj szybkowaru bez płynu, ponieważ może to doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia. Upewnij się, że w czasie gotowania wewnątrz znajduje się wystarczająca ilość płynu.■ Minimum 250 ml - rys. 4.■ Maksimum 2/3 wysokości garnka, oznaczenie MAX 2 - rys. 5.■ Podczas gotowania na parze artykuły znajdujące się w koszyku nie powinny dotykać wody - rys. 6 i 7.■ Maksymalnie 1/3 (MAX 1) w przypadku artykułów mącznych, pęczniących i/lub pniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp.■ Produkty umieszczone w koszyku nie powinny wystawać powyżej poziomu MAX 2 garnka.

**PRZED
GOTOWANIEM I
PODCZAS
GOTOWANIA**

- Nie zostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu pracującego szybkowaru.
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała wywołane oparzeniami. Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, że jest on właściwie zamknięty. (Patrz rozdział „Zamykanie”).
- W czasie gotowania zwróć uwagę, czy zawór wciąż syczy. Jeżeli nie wydostaje się wystarczająca ilość pary, obniż ciśnienie w produkcie i sprawdź, czy jest w nim wystarczająca ilość płynu oraz czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany. Jeżeli po sprawdzeniu para nadal się nie wydostaje, zwiększ lekko źródło ciepła.
- Nie gotuj artykułów groźących zatkaniem przewodów aparatury zabezpieczającej:
 - jagód
 - kaszy jęczmiennej
 - płatków owsianych
 - grochu łuskanego
 - klusek, makaronów, spaghetti
 - rabarbaru
 - porzeczek
- Nigdy nie gotuj w szybkowarze potraw na bazie mleka.
- W przypadku szybkowaru z pokrywką ze stali nierdzewnej nie używaj gruboziarnistej soli, dodawaj drobną sól pod koniec gotowania. Unikniesz w ten sposób pojawienia się "porów", które mogłyby uszkodzić dno szybkowaru.
- Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
- Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie umieszczaj szybkowaru w nagrzanym piekarniku.
- Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii aluminiowej bez umieszczenia jej na formie do pieczenia.
- Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii.
- Opary alkoholu są łatwopalne. Doprowadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywki. Nadzoruj urządzenie w przypadku przygotowywania przepisów na bazie alkoholu.
- Korzystaj z właściwych źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.

PO GOTOWANIU...

- Modele z powłoką zapobiegającą przywieraniu: nie należy używać trzepaczek do miksera lub innych metalowych lub ostrych przyborów kuchennych. Nie należy strzepywać wody z przyborów kuchennych przez stukanie nimi o brzeg garnka – groziłoby to uszkodzeniem i powstaniem nieszczelności.
- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu ☼ - **rys. 10**. Jeżeli w trakcie upuszczania pary zaobserwujesz jakiegokolwiek zaburzenia, umieść zawór roboczy (A) ponownie w pozycji trybu gotowania Szybkowar, a następnie wykonaj szybką dekompresję w zimnej wodzie - **rys. 14**.
- Jeżeli trzpień bezpieczeństwa (D) nie opada, włóż szybkowar do zimnej wody - **rys. 14**.
- Nigdy nie manipuluj przy zaworze bezpieczeństwa.
- Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozór wołowy), które może napęcznieć pod wpływem ciśnienia, mięso należy nakłuć dopiero gdy nabrzmiała skóra opadnie; w przeciwnym przypadku zachodzi ryzyko oparzenia. Nakłuj mięso przed gotowaniem.
- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/lub pieniających się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciera, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp. Pozwól, aby szybkowar przez kilka minut ostygł, następnie ostudź go w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem, po upewnieniu się, że trzpień bezpieczeństwa opadł, zawsze delikatnie potrząśnij szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia. Czynność ta jest szczególnie ważna przy szybkim upuszczaniu pary lub po ostudzeniu w zimnej wodzie.
- Przenosząc szybkowar pod ciśnieniem, zachowaj najwyższą ostrożność. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwyty i przycisków. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych.
- W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję w zimnej wodzie (patrz punkt „Zakończenie gotowania w trybie Szybkowar”).
- Przed otwarciem szybkowaru upewnij się, że zawór znajduje się w położeniu dekompresji. Trzpień bezpieczeństwa (D) powinien opaść.
- Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz urządzenia spadło. Trzpień bezpieczeństwa (D) powinien opaść. (Patrz rozdział „Zabezpieczenia“.)

<p>KONSERWACJA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jeżeli stwierdzisz, że któraś część szybkowaru jest złamana lub pęknięta, w żadnym przypadku nie próbuj jej otworzyć, jeżeli jest zamknięta, poczekaj aż całkowicie ostygnie zanim ją zdejmiesz, nie używaj jej więcej i zanieś do naprawy do autoryzowanego serwisu TEFAL. ■ Nie manipuluj przy systemach zabezpieczeń, oprócz zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji. ■ Używaj wyłącznie oryginalnych części TEFAL dostosowanych do zakupionego modelu. Przed wszystkim używaj wyłącznie garnka i pokrywki TEFAL. ■ Nie używaj szybkowaru do przechowywania kwaśnych lub słonych produktów żywnościowych przed gotowaniem ani po ugotowaniu, ponieważ mogą uszkodzić garnek. ■ Bezpośrednio po każdym użyciu umyj i wypłucz szybkowar. ■ Nigdy nie myj w zmywarce zaworu roboczego (A), uszczelki (I), minutnika* (F), ani garnka z powłoką nieprzywierającą. ■ Nigdy nie wkładaj minutnika* (F) pod wodę. ■ Nigdy nie stosuj wybielaczy ani produktów na bazie chloru, które mogą uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej. ■ Nie pozostawiaj pokrywki zanurzonej w wodzie. ■ Raz do roku wymieniaj uszczelkę lub zawsze kiedy nosi ślady uszkodzeń. ■ Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL. ■ Przechowywanie szybkowaru: Obróć pokrywkę na garnek w celu uniknięcia przedwczesnego zużycia uszczelki pokrywki.
---------------------------	--

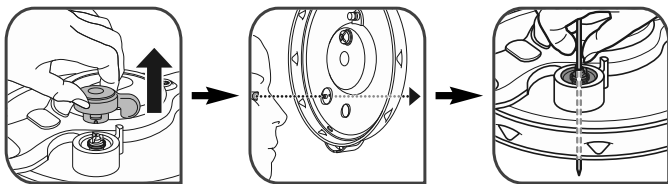
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

Części (patrz: Schemat)

- | | | | |
|----|--|--------|-------------------------------------|
| A. | Zawór roboczy | H. | Pokrywka |
| B. | Przewód odprowadzania pary | I. | Uszczelka |
| C. | Oznaczenie ustawienia zaworu | J. | Koszyk do gotowania na parze* |
| D. | Trzpień bezpieczeństwa (Patrz rozdział „Zabezpieczenia”) | K./ L. | Statyw* |
| E. | Zawór bezpieczeństwa | M. | Uchwyt garnka |
| F. | Minutnik* | N. | Oznaczenia maksymalnego napełnienia |
| G. | Uchwyt pokrywki | O. | Garnek |

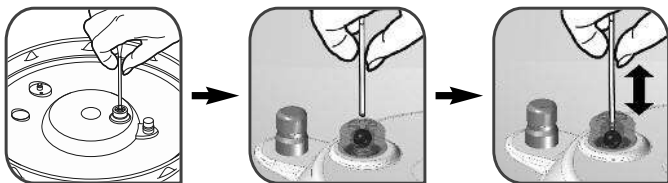
Sprawdź koniecznie przed każdym użyciem

Sprawdzanie zaworu roboczego



- Sprawdź, czy otwór odprowadzania pary w zaworze roboczym nie jest zatkany (patrz punkt „Zdejmowanie i zakładanie zaworu roboczego”).

Sprawdzanie zaworu bezpieczeństwa



- Sprawdź, czy kulka zaworu bezpieczeństwa jest ruchoma (użyj patyczka).

Obsługa



Gotowanie w trybie Szybkiwar



Gotowanie w trybie Garnek*



Dekompresja

Otwieranie

- Przekręć uchwyt pokrywy z pozycji poziomej do pionowej - **rys. 3** Pokrywa obraca się.
- Unieś pokrywkę.
- W przypadku trudności z otwarciem produktu: zmocz uszczelkę wodą i załóż z powrotem w pokrywce, nie wycierając jej - **rys. 19** i pilnując, aby założyć ją dokładnie pod rowki pokrywy - **rys. 15**.

Zamykanie

- Upewnij się, że uchwyt pokrywy znajduje się w pozycji pionowej.
- Umieść pokrywkę na garnku, zgodnie z - **rys. 1**, dopasowując plastikową część do uchwytów garnka.
- Przekręć uchwyt pokrywy z pozycji pionowej do poziomej - **rys. 2**
- Pokrywa obraca się.


Nie można zamknąć pokrywy:

- Sprawdź, czy uszczelka i pokrywa są prawidłowo założone.
- W przypadku trudności z zamknięciem produktu: zmocz uszczelkę wodą i załóż z powrotem w pokrywce, nie wycierając jej - **rys. 19** i pilnując, aby założyć ją dokładnie pod rowki pokrywy - **rys. 15**.

Pierwsze użycie

- W przypadku modeli z nieprzywierającą powłoką: umyj i całą powierzchnię powłoki wewnętrznej lekko natłuś olejem spożywczym.

W zależności od modelu:

- Umieść statyw*(L) i koszyk*(J) na dnie garnka.
- Przyczep statyw* (K) do koszyka* (J), a potem postaw całość na dnie garnka.
- Napelnij garnek (O) wodą do 2/3 wysokości (MAX 2) - **rys. 5**
- Zamknij szybkiwar.
 - Wyrównaj piktogram  na zaworze roboczym (A) z oznaczeniem ustawienia zaworu (C) - **rys. 9**.



- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw je na maksymalną moc.
- Gdy para zacznie wydobywać się przez zawór, zmniejsz moc źródła ciepła i zaczekaj 20 min.
- Po upływie 20 minut wyłącz źródło ciepła.
- Wyrównaj piktogram ☺ na zaworze roboczym (A) z oznaczeniem ustawienia zaworu (C).
- Gdy trzpień bezpieczeństwa (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.
- Otwórz szybkowar - rys. 3
- Umyj go płynem do mycia naczyń.

Napełnianie minimalne i maksymalne

- Minimum 250 ml (2 szklanki) - rys. 4.
- Maksimum 2/3 wysokości garnka, oznaczenie MAX 2 - rys. 5.
- Nie używaj gruboziarnistej soli, dodawaj drobną sól pod koniec gotowania.

W przypadku niektórych produktów:

- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/lub pniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciera, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp. nie należy napełniać szybkowaru więcej niż do 1/3 (MAX 1) pojemności. Pozwól, aby szybkowar przez kilka minut ostygł, następnie ostudź go w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem, po upewnieniu się, że trzpień bezpieczeństwa opadł, zawsze delikatnie potrząśnij szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia. Czynność ta jest szczególnie ważna przy szybkim upuszczaniu pary lub po ostudzeniu w zimnej wodzie. W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję w zimnej wodzie (patrz punkt „Zakończenie gotowania w trybie Szybkowar”).



Korzystanie z koszyka do gotowania na parze*

- Wlej 750 ml wody na dno garnka (O).

W zależności od modelu:

- Umieść statyw* (L) i koszyk* (J) na dnie garnka.
- Przyczep statyw* (K) do koszyka* (J), a potem postaw całość na dnie garnka.



*w zależności od modelu

- Podczas gotowania na parze artykuły znajdujące się w _koszyku* nie powinny dotykać wody - **rys. 6 i 7.**

Produkty umieszczone w koszyku* nie powinny wystawać ponad poziom MAX 2.

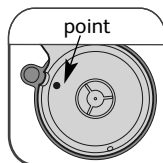
Zdejmowanie i zakładanie zaworu roboczego (A)

Zdejmowanie zaworu roboczego (A):

- Wyrównaj rowek z oznaczeniem ustawienia zaworu (C), naciskając pierścień zaworu roboczego (A).
- Zdejmij zawór - **rys. 11.**

Zakładanie zaworu roboczego :

- Nastaw zawór roboczy (A) - **rys. 8** w taki sposób, aby punkt na zaworze znalazł się na oznaczeniu pozycji (C) tzn. naprzeciw niego.



- Wciśnij zawór roboczy (A) tak, aby zaczepił się o przewód odprowadzania pary.
- Naciśnij piktogramy zaworu roboczego (A) i obróć.



Minutnik*

Nigdy nie używaj minutnika w trybie Garnek.

Minutnik został stworzony po to, by zapewnić udane potrawy przy jak najmniejszym zużyciu energii. Automatycznie odlicza czas gotowania, począwszy od osiągnięcia temperatury odpowiedniej dla gotowania w trybie Szybkowar



Aby minutnik działał, powinien być przymocowany do szybkowaru

Zwróć uwagę, czy w czasie gotowania zawór roboczy (A) regularnie syczy. Jeżeli ilość pary jest niewystarczająca, zwiększ lekko moc źródła ciepła, w odwrotnym przypadku zmniejsz moc źródła ciepła.

1 Aby włączyć minutnik, naciśnij przycisk.



2 Ustaw czas gotowania (w minutach).

- W przypadku pomyłki co do czasu gotowania odczekaj 4 sekundy do ustania migania płomieni, następnie naciśnij i przytrzymaj przycisk w celu wyzerowania.



3 Ponownie uruchom źródło ciepła, ustawiając maksymalną moc.



4 Gdy szybkowar nagrzej się do temperatury gotowania, minutnik dzwoni i zaczyna się odliczanie czasu (cyfry migają).
Zmniejsz moc źródła ciepła.



5 Na koniec czasu gotowania minutnik dzwoni.

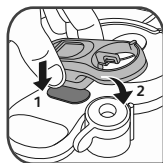


- Aby wyłączyć dzwonienie, naciśnij przycisk.
- Wyłącz źródło ciepła.


Długie naciśnięcie przycisku zeruje i wyłącza minutnik.

Zakładanie i zdejmowanie minutnika*





- Aby założyć minutnik (F) - rys. 12, najpierw wciśnij go od strony przycisku, a następnie dociśnij, aby zamocować drugą stronę.
- Aby zdjąć minutnik (F), unieś go i zdejmij.



Wymiana baterii minutnika*

- Bateria minutnika to bateria guzikowa CR2032.
- Jeżeli pojawi się symbol n  lub jeżeli nic się nie wyświetla, wymień baterię.

*w zależności od modelu

- Trwałość baterii zależy od częstotliwości użytkowania minutnika.
- Bateria w tym artykule zawiera dimetoksyetan nr CAS 110-71-4. Jest zgodna z przepisami europejskimi. Dla własnego bezpieczeństwa oraz w celu ochrony środowiska: nie otwieraj baterii, nie wystawiaj jej na działanie wysokich temperatur, po zużyciu wrzuć do specjalnego pojemnika na zużyte baterie przeznaczone do recyklingu.
- Nie należy doładowywać baterii jednorazowych.
- Nie należy mieszać ze sobą baterii różnych rodzajów, ani używać jednocześnie baterii nowych i używanych.
- Baterie należy zakładać zgodnie z oznaczeniami biegunów.
- Rozładowane baterie należy wyjąć z urządzenia i w bezpieczny sposób zutylizować.
- Jeśli urządzenie nie będzie przez dłuższy czas używane, należy wyjąć z niego baterie.
- Nie należy zwierać wyprowadzeń zasilania.
- Wszystkie czynności należy wykonywać na płaskim blacie do pracy.
- Aby wyjąć baterię z minutnika, otwórz zatyczkę zasobnika baterii, używając monety (patrz rysunek).
- Wymień baterię.
- Włóż uszczelkę na miejsce.
- Umieść półksiężyc  zatyczki baterii na wprost półksiężyc  timera.
- Delikatnie obróć zatyczkę zasobnika baterii, lekko dociskając, dopasowując półksiężyc  zatyczki do księżyc  timera.
- Czynności te wykonuj na płaskiej powierzchni, aby zatyczka zasobnika baterii została umieszczona poziomo.
- Nie naciskaj zbyt mocno na zatyczkę zasobnika w chwili jej zamykania. Nie wychodź poza ograniczniki.
- W przypadku zagubienia nowej minutnik można nabyć w autoryzowanych serwisach TEFAL.



Nigdy nie wkładaj minutnika* pod wodę ani do zmywarki.

Nigdy nie używaj minutnika w trybie Garnek.


Przed gotowaniem

- Przed każdym użyciem wyjmij zawór roboczy (A) - rys. 11 i sprawdź, czy przewód odprowadzania pary (B) nie jest zatkany - rys. 13.
- Sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa jest ruchomy (patrz rozdziały „Czyszczenie” i „Sprawdź koniecznie przed każdym użyciem”) - rys. 18.

- Włóż produkty i nalej płynu.
- Zamknij szybkowar - **rys. 2**.
- W przypadku trudności z zamknięciem produktu: zmocz uszczelkę wodą i załóż z powrotem w pokrywce, nie wycierając jej - **rys. 19** i pilnując, aby założyć ją dokładnie pod rowki pokrywki - **rys. 15**.
- Załóż zawór roboczy (A) - **rys. 8**.



Gotowanie w trybie Szybkowar


- Obróć zawór roboczy (A) do ustawienia: gotowanie w trybie Szybkowar  - **rys. 9**.
- Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, że jest on właściwie zamknięty - **rys. 2**
- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw je na maksymalną moc.
- W przypadku modeli z minutnikiem : zaprogramuj czas gotowania podany w przepisie (patrz rozdział „Używanie minutnika”).
- Stukanie i pykanie trzpienia bezpieczeństwa jest normalnym zjawiskiem, umożliwia wydobycie się powietrza przed gotowaniem.

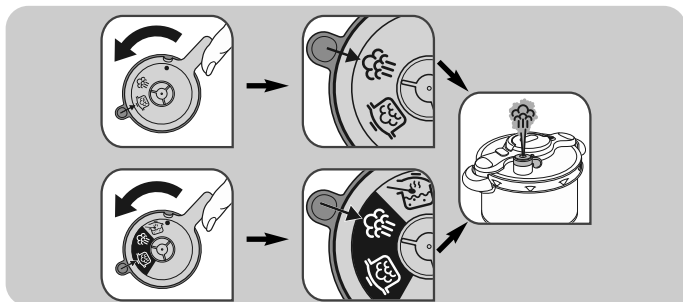
W trakcie gotowania w trybie Szybkowar _____

- Gdy z zaworu roboczego (A) stale wydobywa się para, wydając regularny dźwięk (PSZSZT), zmniejsz moc źródła ciepła.
- Od tego momentu rozpocznij odliczanie czasu gotowania podanego w przepisie.
- W czasie gotowania zwróć uwagę, czy zawór regularnie syczy. Jeżeli ilość wydostającej się pary jest niewystarczająca, zwiększ lekko moc źródła ciepła, w odwrotnym przypadku zmniejsz moc źródła ciepła.

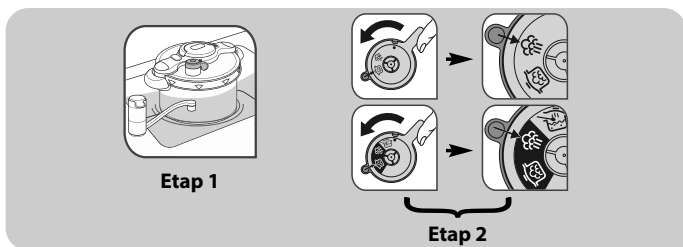
Zakończenie gotowania w trybie Szybkowar _____

Uwolnienie pary:

- Po wyłączeniu źródła ciepła istnieją dwie możliwości:
- **Stopniowa dekompresja:** obracaj stopniowo zawór roboczy (A), kończąc na piktogramie  - **rys. 10**.



- **Szybka dekompresja w zimnej wodzie:** nalej do zlewu zimnej wody i włóż do niej dno szybkowaru aż opadnie trzpień bezpieczeństwa - rys. 14. Gdy trzpień bezpieczeństwa (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem. Obróć zawór roboczy (A) do ustawienia ☹.



- Możesz otworzyć szybkowar - rys. 3.
- W przypadku trudności z otwarciem produktu: zmoć uszczelkę wodą i załóż z powrotem w pokrywce, nie wycierając jej - rys. 19 i pilnując, aby założyć ją dokładnie pod rowki pokrywki - rys. 15.

Jeżeli w trakcie uwalniania pary zaobserwujesz jakiegokolwiek zaburzenia, umieść zawór roboczy (A) ponownie w pozycji Szybkowar ☹, a następnie wykonaj szybką dekompresję w zimnej wodzie.


Jeżeli trzpień bezpieczeństwa (D) nie opada, nalej do zlewu zimnej wody i włóż do niej dno szybkowaru aż opadnie trzpień bezpieczeństwa - rys. 14.

Nigdy nie manipuluj przy trzpieniu bezpieczeństwa.

- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/lub pieniających się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp. nie należy napełniać szybkowaru więcej niż do 1/3 (MAX 1) pojemności. Pozwól, aby szybkowar przez kilka minut ostygł, następnie ostudź go w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem, po upewnieniu się, że trzpień bezpieczeństwa opadł, zawsze delikatnie potrząśnij szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia. Czynność ta jest szczególnie ważna przy szybkim upuszczaniu pary lub po ostudzeniu w zimnej wodzie. W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję w zimnej wodzie (patrz punkt „Zakończenie gotowania w trybie Szybkowar“).



Gotowanie w trybie Garnek*

- Obróć zawór roboczy (A) do ustawienia: gotowanie w trybie Garnek . W tym celu użyj wystarczającej siły, aby minąć zagłębienie w pozycji dekompresji.
- Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, że jest on właściwie zamknięty - **rys. 2**.
- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw je na niewielką moc.
- Od tego momentu rozpocznij odliczanie czasu gotowania podanego w przepisie.
- W trybie Garnek możesz w każdej chwili otworzyć szybkowar, aby wymieszać potrawę, sprawdzić stan gotowania czy dodać składniki.
- W przypadku trudności z otwarciem produktu: zmocz uszczelkę wodą i załóż z powrotem w pokrywce, nie wycierając jej - **rys. 19** i pilnując, aby założyć ją dokładnie pod rowki pokrywki - **rys. 15**.
- Jeżeli źródło ciepła jest zbyt mocne, szybkowar może się zablokować (trzpień bezpieczeństwa (D) unosi się i blokuje otwarcie), przez co nie można uruchomić uchwytu pokrywki lub nie można otworzyć szybkowaru przy jego użyciu. W takim przypadku zmniejsz lub wyłącz źródło ciepła. **W przypadku żeliwnych kuchenek elektrycznych, zdejmij szybkowar ze źródła ciepła.**
- Modele z powłoką zapobiegającą przywieraniu: nie należy używać trzepaczek do miksera lub innych metalowych lub ostrych przyborów kuchennych. Nie osuszaj narzędzi, pukając w rant garnka, możesz go uszkodzić i spowodować nieszczelność.



PL

- Nigdy nie rozgrzewaj tłuszczów aż do ich zwęglenia. Opary z gotowania mogą być niebezpieczne dla zwierząt o wrażliwym układzie oddechowym, np. dla ptaków. Ptaki należy trzymać z dala od kuchni.

Zabezpieczenia

Szybkowar jest wyposażony w kilka zabezpieczeń:

■ Zabezpieczenie przy zamykaniu:

- Jeżeli pokrywka jest niewłaściwie założona lub jeżeli zapomnisz opuścić uchwyt pokrywki, przez trzpień bezpieczeństwa (D) wydostaje się para i szybkowar nie może zwiększyć ciśnienia.

■ Zabezpieczenie przy otwieraniu:

- Jeżeli szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, trzpień bezpieczeństwa (D) jest uniesiony, a uchwyt otwierający/zamykający pokrywkę (G) nie powinien być aktywny.

- Nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru na siłę.

- **Przed wszystkim nie ruszaj trzpienia bezpieczeństwa (D).**

- Upewnij się, że spadło ciśnienie wewnętrzne, sprawdzając, czy trzpień bezpieczeństwa (D) opadł.

- Uchwyty garnka są częściami zabezpieczającymi. Nigdy nie wymieniaj ich samodzielnie. Nie używaj innych modeli uchwytów.

- Jeżeli ustawiłeś uchwyt do otwierania/zamykania (E) pokrywki w pozycji pionowej w momencie gdy szybkowar był jeszcze pod ciśnieniem, nie będziesz mógł go otworzyć. Jest to dodatkowe zabezpieczenie.

- Ustaw uchwyt pokrywki ponownie w pozycji poziomej i poczekaj na opadnięcie trzpienia bezpieczeństwa (D).

■ Dwa zabezpieczenia przed nadmiernym ciśnieniem:

- Pierwsze zabezpieczenie: zawór bezpieczeństwa (E) uwalnia ciśnienie - **rys. 20**

- Drugie zabezpieczenie: uszczelka umożliwi uwolnienie ciśnienia przez pokrywkę - **rys. 20**.

Jeżeli uruchomi się jeden z systemów zabezpieczających przed zbyt wysokim ciśnieniem :

■ Wyłącz źródło ciepła.

■ Pozostaw szybkowar do całkowitego schłodzenia.

■ Otwórz.

■ Sprawdź i umyj zawór roboczy (A), przewód odprowadzania pary (B), zawór bezpieczeństwa (E) i uszczelkę (I) - **rys. 16 - 17- 18**. Sprawdź w rozdziałach „Czyszczenie” i „Sprawdź koniecznie przed każdym użyciem”.

■ Jeżeli po sprawdzeniu i umyciu urządzenie nie jest szczelne lub nie działa, oddaj do autoryzowanego serwisu TEFAL.

Zalecenia

- 1 - Para wydostająca się przez zawór roboczy jest bardzo gorąca. Uważaj na strumień pary.
- 2 - Po uniesieniu się trzpienia bezpieczeństwa nie możesz otwierać szybkowaru.
- 3 - Podobnie jak w przypadku innych urządzeń do gotowania, zapewnij pełny nadzór urządzenia, zwłaszcza w przypadku gdy w pobliżu przebywają dzieci.
- 4 - Do przenoszenia szybkowaru używaj obu uchwytów garnka.
- 5 - Nie przechowuj żywności w szybkowarze. Nigdy nie przenoś szybkowaru, trzymając go za uchwyt pokrywki.
- 6 - Nigdy nie stosuj wybielaczy ani produktów na bazie chloru, które mogą uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej.
- 7 - Nie pozostawiaj pokrywki zanurzonej w wodzie.
- 8 - Uszczelkę wymieniaj co roku lub jeżeli nosi ślady uszkodzeń.
- 9 - Myj szybkowar wyłącznie po jego schłodzeniu i opróżnieniu.
- 10 - Po 10 latach użytkowania szybkowar należy obowiązkowo sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.

Czyszczenie

W celu zapewnienia prawidłowego działania szybkowaru należy przestrzegać zaleceń dotyczących jego mycia i konserwacji po każdym użyciu.

Zaciemnienia i zarysowania, które mogą pojawić się na skutek długotrwałego użytkowania nie stanowią wady produktu.

Zużycie zewnętrznej powłoki (w zależności od modelu) spowodowane stykaniem się pokrywki i garnka jest normalne.

W przypadku szybkowarów z powłoką nieprzywierającą (w zależności od modelu): lekkie zarysowania i otarcia, mogące pojawić się w trakcie użytkowania, nie pogarszają właściwości antyadhezyjnych powłoki.

- Po każdym użyciu umyj szybkowar letnią wodą z płynem do mycia naczyń. Tak samo należy postępować z koszykiem*.
- Nie używaj wybielaczy ani produktów zawierających chlor.
- Nie nagrzewaj mocno garnka, gdy jest pusty.

Mycie wnętrza garnka ze stali nierdzewnej:

- Myj przy użyciu gąbki do szorowania i płynu do mycia naczyń.

*w zależności od modelu

- Jeżeli wewnątrz garnka ze stali nierdzewnej nosi białawe ślady (osad mineralny), wyczyść je octem.

Mycie aluminiowego wnętrza garnka z powłoką nieprzywierającą:

- W celu przedłużenia okresu eksploatacji produktu zaleca się mycie ręczne.
- Myj ciepłą wodą przy użyciu płynu do mycia naczyń i miękkiej gąbki.
- Nie używaj detergentów ani gąbek do szorowania.
- W przypadku przypalenia potrawy wlej do garnka ciepłą wodę i odstaw do odmoczenia. Następnie umyj płynem do mycia naczyń.

Mycie zewnętrznych powierzchni garnka:

- Do mycia używaj gąbki i płynu do mycia naczyń.

Garnek ze stali nierdzewnej i koszyk można myć w zmywarce.

Nie wkładaj do zmywarki garnka z powłoką nieprzywierającą (w zależności od modelu), ponieważ tabletki do zmywarki zawierają bardzo agresywne substancje, powodujące korozję aluminiowych części.

Intensywne używanie garnka z powłoką antyadhezyjną (w zależności od modelu) może lekko zmienić kolor powłoki (żółknięcie, plamy).

Mycie pokrywki:

- Do mycia pokrywki używaj gąbki i płynu do mycia naczyń.

Aby usunąć wodę pozostającą między częściami metalowymi i plastikowymi pokrywki, susz pokrywkę pionowo.

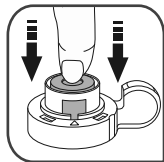
Mycie uszczelki pokrywki:

- Po każdym gotowaniu umyj uszczelkę (I) i jej gniazdo.
- Aby włożyć uszczelkę z powrotem, postępuj zgodnie z - rys. 15 i upewnij się, że uszczelka znalazła się dokładnie pod każdym rowkiem pokrywki.

Mycie zaworu roboczego (A):

- Zdejmij zawór roboczy (A) - rys. 11.
- Umyj zawór roboczy (A) pod bieżącą wodą - rys. 16.
- Sprawdź, czy jest ruchomy: według rysunku.

Po zdjęciu zaworu roboczego (A), uszczelki (I) i minutnika* (F) możesz umyć pokrywkę w zmywarce.



Nigdy nie myj w zmywarce zaworu roboczego (A), uszczelki (I), minutnika* (F), ani garnka z powłoką zapobiegającą przywieraniu.

Mycie przewodu odprowadzania pary (B) znajdującego się na pokrywie:

- Zdejmij zawór (A) - rys. 11.
- Sprawdź, czy przewód odprowadzenia pary jest drożny i ma okrągły przekrój - rys. 13. W razie potrzeby wyczyść go wykałaczką - rys. 17 i przepłucz.

Mycie zaworu bezpieczeństwa (E):

- Część zaworu bezpieczeństwa znajdującą się wewnątrz pokrywki umyj pod bieżącą wodą.
- Sprawdź, czy działa prawidłowo, naciskając mocno kulkę zaworu (patyczkiem kosmetycznym bez wacika), która powinna być ruchoma - rys. 18. Zobacz w rozdziale „Sprawdź koniecznie przed każdym użyciem”.

Czyszczenie minutnika* (F):

- Używaj czystej i suchej szmatki.
- Nie stosuj rozpuszczalnika.
- Nigdy nie wkładaj minutnika pod wodę ani do zmywarki.

Konserwacja

Wymiana uszczelki szybkowaru:

- Uszczelkę należy wymieniać co roku oraz jeżeli nosi ślady uszkodzeń.
- Zawsze stosuj oryginalne uszczelki TEFAL, zgodne z zakupionym modelem (patrz rozdział „Akcesoria”).
- Aby włożyć uszczelkę z powrotem, postępuj zgodnie z - rys. 15 i upewnij się, że uszczelka znalazła się dokładnie pod każdym rowkiem pokrywki.

Przechowywanie szybkowaru:

- Obróć pokrywkę na garnku.
- **Mechanizm otwierania/zamykania szybkowaru nie wymaga szczególnej konserwacji poza myciem.**

Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.

PL

Aksesoria TEFAL

- Na rynku dostępne są następujące akcesoria do szybkowaru:

Aksesoria		Numery katalogowe
Uszczelka	3/4.5/6 L: wewnętrzna średnica uszczelki: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: wewnętrzna średnica uszczelki: 27 cm	X1010007
Koszyk do gotowania na parze*	3/4.5/4/6 L: dla garnka o średnicy 22 cm	792185
	5/7.5/9 L: dla garnka o średnicy 24 cm	792654
Statyw* (L)		792691
Minutnik*		X1060007

- W celu naprawy lub wymiany innych części skorzystaj z autoryzowanego serwisu TEFAL.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części TEFAL dostosowanych do zakupionego modelu.

Dane techniczne

Średnica dna szybkowaru - nr katalogowe

Pojemność	Ø garnka	Ø dna	Clipso Minut [®] Perfect / Easy	Clipso Minut [®] Duo couleur	Clipso Minut [®] Duo Gourmet	Materiał, z którego wykonany jest garnek
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Stal nierdzewna
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Aluminium powlekane
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Stal nierdzewna
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Aluminium powlekane
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Stal nierdzewna
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L / 7,5 L	24 cm	14 cm / 18 cm	P46353		-	

Materiał, z którego wykonana jest pokrywka: Stal nierdzewna

Informacje normatywne:

Górne ciśnienie robocze: 65 kPa

Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa: 120 kPa

Kompatybilne źródła ciepła

GAZ



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta zełwina)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta grzewcza lub halogenowa ceramiczna)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta ceramiczna indukcyjna)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Grzałka spiralna)



- Szybkiwar nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym również indukcyjnych.
- W przypadku płyt elektrycznych używaj pola o średnicy mniejszej lub równej średnicy dna szybkiwaru.
- W przypadku płyt ceramicznych upewnij się, że dno garnka jest czyste i gładkie.
- W przypadku kuchenek gazowych płomień nie może wystawać poza średnicę garnka.
- We wszystkich przypadkach szybkiwar należy ustawiać na środku.

Gwarancja

- W przypadku użytkowania zgodnego z instrukcją obsługi **garnek ze stali nierdzewnej** nowego szybkiwaru TEFAL posiada **10-letnią gwarancję** na:
 - wszelkie usterki związane z konstrukcją metalową garnka,
 - przedwczesne zniszczenie metalowej podstawy garnka.
- **Na pozostałe materiały, z których wykonany jest garnek oraz na pozostałe części szybkiwaru obowiązuje gwarancja z tytułu rękojmi, obejmująca wszelkie wady fabryczne i materiałowe, zgodnie z prawem obowiązującym w kraju zakupu i począwszy od daty zakupu.**
- **Z gwarancji umownej można skorzystać po przedstawieniu paragonu lub faktury z datą zakupu.**
- **Gwarancja i rękojnia nie obejmują:**
 - Zarysowań i odbarwień spowodowanych starzeniem się produktu, w przypadku garnków z powłoką zapobiegającą przywieraniu.
 - Zarysowań spowodowanych stykaniem się pokrywy i powłoki antadhezyjnej.
 - Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania ważnych zaleceń lub nieprawidłowego użytkowania, przede wszystkim:
 - Uderzeń, upadków, użytkowania w piekarniku itp.
 - Z gwarancji można korzystać tylko w autoryzowanych serwisach TEFAL.
 - Zadzwoń na numer infolinii w celu uzyskania adresu najbliższego autoryzowanego serwisu TEFAL.

*w zależności od modelu

Oznaczenia prawne


Oznakowanie	Lokalizacja
Znak handlowy	Na pokrywce
Rok produkcji i partia Numer katalogowy modelu Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa (PS) Maksymalne ciśnienie robocze (PF)	Na pokrywce
Pojemność	Na zewnętrznej części dna garnka
Adres pocztowy producenta	Na zewnętrznej części dna garnka

- Aktywnie chrońmy środowisko!**



- ① Wiele materiałów użytych w urządzeniu nadaje się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➡ Oddaj swoje urządzenie do punktu zbiórki, aby zostało prawidłowo zutylicowane.

TEFAL odpowiada na pytania

Problemy	Zalecenia
Jeśli otwieranie i/lub zamykanie zaczyna być trudne:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zdejmij uszczelkę i opłucz pod bieżącą wodą. ■ Załóż uszczelkę w pokrywce bez suszenia jej - rys. 19.
Nie można zamknąć pokrywki:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdź, czy uchwyt pokrywki znajduje się w pozycji pionowej. ■ Sprawdź prawidłowe ułożenie uszczelki, patrz rozdział „Mycie i konserwacja”. ■ Sprawdź, czy pokrywka jest prawidłowo ułożona, jak na - rys. 1. ■ Zmocz uszczelkę wodą i załóż z powrotem w pokrywce, nie wycierając jej - rys. 19 i pilnując, aby założyć ją dokładnie pod rowki pokrywki - rys. 15.
Szybkowar został rozgrzany pod ciśnieniem bez płynu wewnątrz:	Oddaj szybkowar do sprawdzenia w autoryzowanym serwisie TEFAL.
Trzpień bezpieczeństwa stuka i wypuszcza parę:	W pierwszych minutach jest to normalne: w ten sposób usuwane jest powietrze przed gotowaniem.
Trzpień bezpieczeństwa nie unosi się i nic nie wydostaje się przez zawór w czasie gotowania:	<p>Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania.</p> <p>Jeżeli zjawisko utrzymuje się, sprawdź, czy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - źródło ciepła ma wystarczającą moc, jeżeli nie, zwiększ moc, - ilość płynu w garnku jest wystarczająca, - zawór roboczy (A) jest ustawiony na , - szybkowar jest prawidłowo zamknięty, - uszczelka lub krawędź garnka nie są uszkodzone, - uszczelka jest prawidłowo ułożona.
Trzpień bezpieczeństwa nie unosi się i nic nie wydostaje się przez zawór w czasie gotowania:	<p>Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania.</p> <p>Jeżeli zjawisko utrzymuje się, nalej do zlewu zimnej wody i włóż do niej dno szybkowaru aż opadnie trzpień bezpieczeństwa (D) Wyczyść zawór roboczy (A) - rys. 16 i przewód odprowadzania pary - rys. 17 oraz sprawdź, czy kulkę zaworu bezpieczeństwa można wcisnąć bez oporu - rys. 18.</p>







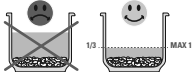
Problemy	Zalecenia
Jeśli wokół pokrywki ucieka para, a trzpień znajduje się w pozycji dolnej, sprawdź:	<p>prawidłowe zamknięcie pokrywki, ułożenie uszczelki pokrywki, prawidłowy stan uszczelki; w razie potrzeby należy ją wymienić, czystość pokrywki, uszczelki i gniazda uszczelki w pokrywce, dobry stan krawędzi garnka.</p>
Nie można otworzyć pokrywki:	<p>Sprawdź, czy trzpień bezpieczeństwa (D) opadł. Jeżeli tak nie jest, obniż ciśnienie: nalej do zlewu zimnej wody i włóż do niej dno szybkowaru aż opadnie trzpień bezpieczeństwa. Nigdy nie manipuluj przy trzpieniu bezpieczeństwa (D). Przekręć zawór roboczy (A) w pozycję .</p>
Jeżeli produkty nie są ugotowane lub są spalone, sprawdź:	<p>czas gotowania, moc źródła ciepła, prawidłowe ustawienie zaworu roboczego (A), ilość płynu.</p>
Jeżeli produkty przypaliły się w szybkowarze:	<p>przed umyciem garnka, odstaw go na jakiś czas do odmoczenia. Nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru.</p>
Jeżeli jedno z zabezpieczeń uruchomi się:	<p>Wyłącz źródło ciepła. Pozostaw szybkowar do schłodzenia bez przenoszenia go. Poczekaj aż trzpień bezpieczeństwa opadnie i otwórz szybkowar. Sprawdź i umyj zawór roboczy (A), przewód odprowadzania pary, zawór bezpieczeństwa i uszczelkę. Upewnij się, że przestrzegasz warunków dotyczących napełnienia urządzenia. Jeżeli problem występuje nadal, sprawdź urządzenie w autoryzowanym serwisie TEFAL.</p>
Jeżeli pojawią się ślady utlenienia:	<p>Użycie wysokiej jakości stali nierdzewnej nie zapobiega występowaniu utleniania w ekstremalnych przypadkach. Jeżeli dostrzeżesz ślady utleniania, przed kolejnym użyciem szybkowaru usuń je gąbką do szorowania.</p>

TABELA GOTOWANIA

Warzywa

WARZYWA (ŚWIEŻE)		
PARA	Bakłażany, obrane i pokrojone w plastry (3 mm), 850 g (para)	10 do 12 min.
Składni w koszyku do gotowania na parze i 750 ml wody na dnie szybkowara.	Botwina, pokrojona (2 cm) 700 g (para)	15 do 17 min.
 	Bób 250 g (zanurzenie)	18 do 20 min.
ZANURZENIE Składnik w wodzie bez koszyka.	Brokuły - różyczki 600 g (para)	9 do 11 min.
LÉGUMES SECS ZANURZENIE Bez koszyka.	Brukselka (para)	10 do 12 min.
 	Buraki, czerwone, pokrojone w kostkę (zanurzenie)	20 do 25 min.
	Cebula do peklowania (para)	7 do 8 min.
	Cukinia pokrojona w okrągłe plastry (3 mm) 600 g (para)	12 do 15 min.
	Dynia, pokrojona w kawałki (3 do 5 cm) 600 g (para)	13 do 18 min.
	Endywia przekrojona na pół (900 g) (para)	14 do 16 min.
	Fasola, suszona 250 g (zanurzenie)	35 do 40 min.
	Groch (para)	6 do 8 min.
	Kalafior - różyczki 600 g (para)	10 do 12 min.
	Kapusta biała, poszatkowana, 500 g (zanurzenie)	5 do 6 min.
	Karczochy, 2 całe, 600 g każdy (zanurzenie)	30 do 35 min.
	Koper włoski pokrojony w słupki (600 g) (para)	6 do 9 min.
	Marchew pokrojona w okrągłe plastry (3 mm) 600 g (para)	17 do 19 min.
	Papryka - połówki (550 g) (para)	14 do 16 min.
	Pieczarki, pokrojone 800 g (zanurzenie)	4 do 5 min.
	Por, cały, biała część 650 g (para)	9 do 11 min.
	Rzepa, pokrojona w kostkę (500 g) (para)	14 do 16 min.
	Seler, pokrojony w plastry (zanurzenie) 600 g	7 do 9 min.
	Soczewica, zielona 250 g (zanurzenie)	14 do 16 min.
	Szparagi, białe (para)	5 do 6 min.
	Szpinak (para)	3 do 4 min.
	Zielony groszek (600 g) (para)	10 do 12 min.
	Ziemniaki przekrojone na pół (950 g) (para)	20 do 25 min.
		(zależności od wielkości)

Ryż

ZANURZENIE Bez koszyka. 		ILOŚĆ WODY	ILOŚĆ RYŻU	CZAS PRZYGOTOWANIA
	DLA 2 OSÓB	400 ml / 2 szklanki	150 g / 1 szklanka	7 do 8 min.
	DLA 4 OSÓB	500 ml / 2,5 szklanki	250 g / 2 szklanki	
	DLA 6 OSÓB	700 ml / 3,5 szklanki	375 g / 3 szklanki	

Mięso/ ryby

	ŚWIEŻE	MROŻONE
Cielęcina (0,8 kg, średnica 5 – 7 cm)	17 do 19 min.	37 do 40 min.
Filety żabnicy (1 kg) w kawałkach po 75 g	5 do 6 min.	7 do 8 min.
Gicz jagnięca: 2 (0,95 kg)	40 do 45 min.	1 godz. 5 min. do 1 godz. 15 min.
Kaczka (1,8 kg)	45 do 47 min.	50 do 55 min.
Królik (1,5 kg w kawałku)	8 do 9 min.	20 do 23 min.
Kurczak (1,35 kg)	23 do 25 min.	1 godz. do 1 godz.10 min.
Kurczęta: 2 (1,3 kg)	23 do 25 min.	40 do 45 min.
Pieczeń wołowa (1 kg, średnica 8 – 11 cm)	30 do 35 min.	45 do 50 min.
Przeziórka: 4	9 do 10 min.	18 do 20 min.
Schab (0,8 kg, średnica 8 – 10 cm)	30 do 35 min.	1 godz. 5 min. do 1 godz. 15 min.
Steki z łososia: 4 (0,8 kg)	5 do 6 min.	7 do 8 min.
Steki z tuńczyka: 4 (0,7 kg)	5 do 6 min.	7 do 9 min.
Sznycel cielęcy: 0,7 kg	17 do 21 min.	33 do 38 min.
Sznycel wieprzowy: 2 kawałki po 350 g	13 do 15 min.	26 do 29 min.
Zrazy cielęce: 4	10 do 12 min.	x

Uwaga: W modelach o pojemności 5 litrów i mniej upewnić się, że kawałki mięsa i drób nie wystają poza linię na wewnętrznej ścianie garnka. Wybierać kawałki mięsa i drobiu o wysokości nieprzekraczającej 8 cm.

MĂSURI IMPORTANTE DE PRECAUȚIE:

**Înainte de a utiliza oala sub presiune, citiți cu atenție toate instrucțiunile și consultați întotdeauna „Ghidul utilizatorului”.
Utilizarea neconformă poate produce daune.**

Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile:


- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale în contact cu alimente
- Mediul înconjurător

VERIFICĂRI OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE	A SE VERIFICA <ul style="list-style-type: none">■ vizual și la lumina zilei, dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată - fig. 13.■ dacă bila supapei de siguranță este mobilă - fig. 18.■ dacă garnitura capacului este fixată sub fiecare creștătură a capacului - fig. 15.■ dacă mânerul capacului sunt fixate în mod corect. Mânerul capacului au piesele de siguranță. Nu le schimbați niciodată singuri. Nu folosiți niciodată alt model de capac.
RESPECTAȚI ÎNTOTDEAUNA URMĂTOARELE CANTITĂȚI DE UMPLERE	<ul style="list-style-type: none">■ Nu utilizați niciodată oala sub presiune fără lichid; acest lucru duce la deteriorarea sa gravă. Niciodată nu utilizați oala sub presiune fără lichid, deoarece acest lucru ar putea duce la deteriorarea acesteia. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în timpul gătirii.■ Minimum 25 cl - fig. 4.■ Maximum 2/3 din înălțimea oalei, indicator MAX 2 - fig 5.■ În timpul gătitului la abur, coșul* pentru gătit la abur, precum și alimentele situate în acesta, nu trebuie să intre în contact cu apa - fig. 6 și 7.■ Maxim 1/3 (MAX 1) pentru alimentele vâscoase care se dilată și/sau fac spumă în timpul gătitului, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește...■ Alimentele introduse în coșul pentru gătit la abur nu trebuie să depășească nivelul MAX 2 din adâncimea vasului.

**ÎNAINTE ȘI ÎN
TIMPUL
PREPARĂRII
ALIMENTELOR**

- Nu lăsați copiii în apropierea oalei sub presiune atunci când este în curs de utilizare.
- Oala sub presiune gătește alimentele folosind presiunea. O utilizare inadecvată poate cauza răni provocate prin opărire. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de punerea în funcțiune (A se vedea secțiunea „Închidere”).
- Asigurați-vă că supapa suieră permanent în timpul gătirii. În cazul în care nu se eliberează suficient abur, decompriți produsul și verificați dacă există o cantitate suficientă de lichid și dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată. Dacă, după efectuarea acestor verificări, nu se eliberează în continuare suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură.
- Nu gătiți alimente care riscă să înfunde canalele dispozitivelor de siguranță:
 - merișoare
 - arpacaș
 - fulgi de ovăz
 - mazăre uscată
 - tăieței, macaroane, spaghetti
 - rubarbă
 - coacăze.
- Nu gătiți niciodată rețete pe bază de lapte în oala sub presiune (cum ar fi budincă de orez sau griș cu lapte).
- În cazul unei oale sub presiune cu corpul din inox, nu utilizați sare grunjoasă, ci adăugați sare fină la sfârșitul gătirii. Astfel, veți evita apariția petelor care ar putea deteriora corpul oalei sub presiune.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjirea în ulei sub presiune.
- Nu utilizați oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.
- Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.
- Nu introduceți niciodată în oala sub presiune folie de aluminiu care nu este securizată pe un recipient. Fixați întotdeauna cu o sfoară.
- Nu introduceți niciodată folie de plastic în oala sub presiune.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceți la punctul de fierbere cu aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați oala când preparați rețete pe bază de alcool. Verificați oala sub presiune în mod repetat dacă pregătiți rețete pe bază de alcool.
- Utilizați doar sursa (sursele) de căldură compatibilă (compatibile), conform instrucțiunilor de utilizare.

**DUPĂ
PREPARAREA
ALIMENTELOR...**

- Pentru modelele cu strat antiaderent: nu utilizați teluri sau instrumente metalice ori ascuțite. Nu loviți ustensilele de muchia cuvei, deoarece riscați să o avariați și să cauzați scurgeri.
- Rotiți continuu supapa de funcționare (A) alegând după cum doriți viteza de decomprimare până ajungeți în dreptul pictogramei  - **fig 10**. În cazul care, la eliberarea aburului, observați împrôșcări anormale, readuceți supapa de funcționare (A) în poziția de gătire în modul „Gătire sub presiune”, iar apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece - **fig. 14**.
- Dacă indicatorul de siguranță (D) nu coboară, puneți oala sub presiune în apă rece - **fig. 14**.
- Nu acționați niciodată asupra acestui indicator de siguranță.
- După fierberea cărnii acoperite cu pieleță (de exemplu, limbă de vită), care riscă să se umfle sub efectul presiunii, nu înțepați carnea atât timp cât pieleța prezintă un aspect umflat; riscați să vă opăriți. Aveți grijă să înțepați carnea înainte de fierbere.
- Pentru alimentele vâscoase care se expandează în timpul gătirii sau care produc spumă, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește...Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi efectuați o răcire în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor, asigurându-vă în prealabil că indicatorul de siguranță este coborât, pentru a evita orice împrôșcare cu bule de vapori, care riscă să vă ardă. Această operație este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece.
- Mutați oala sub presiune cu maximă atenție. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul și butoanele. Dacă este necesar, folosiți mănuși.
- În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (a se vedea secțiunea „La finalul gătirii în modul«Oală sub presiune»”).
- Înainte de a deschide oala sub presiune, asigurați-vă că supapa este în poziția de decompresie. Indicatorul de siguranță (D) trebuie să fie în poziție coborâtă.
- Nu deschideți niciodată forțat oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea din interior a fost eliberată. Indicatorul de siguranță (D) trebuie să fie în poziție coborâtă. (A se vedea secțiunea „Siguranță“.)

CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE

- În cazul în care constatați că oala sub presiune este spartă sau fisurată, nu încercați în niciun caz să o deschideți dacă este închisă, așteptați să se răcească complet înainte de a o muta. Nu o mai utilizați și duceți-o la un centru de service autorizat Tefal pentru reparație.
- Nu interveniți asupra sistemelor de siguranță mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere.
- Utilizați doar piese originale Tefal care corespund modelului dumneavoastră. Utilizați exclusiv un corp și un capac Tefal.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru depozitarea alimentelor acide sau sărate înainte și după fierbere, pentru că riscați să deteriorați corpul acesteia.
- Curățați și clătiți imediat oala dumneavoastră sub presiune după fiecare utilizare.
- Nu spălați niciodată în mașina de spălat vase supapa de funcționare **(A)**, garnitura **(I)**, cronometrul* **(F)** sau oala cu înveliș antiaderent.
- Nu introduceți niciodată cronometrul* **(F)** în apă.
- Nu utilizați niciodată înălbitor sau produse care conțin clor, care pot deteriora calitatea inoxului.
- Nu lăsați capacul la înmuiat în apă.
- Schimbați garnitura în fiecare an sau imediat, dacă prezintă vreo tăietură.
- După 10 ani de utilizare, este necesar să duceți la verificat oala sub presiune într-un centru de service autorizat Tefal.
- Pentru depozitarea oalei sub presiune: așezați capacul invers pe cuvă, pentru a evita uzura prematură a garniturii capacului.

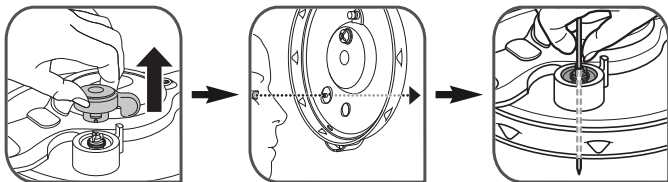
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Componente (a se vedea Schema descriptivă)

- | | |
|--|-------------------------------|
| A. Supapă de funcționare | G. Mânerul capacului |
| B. Duză pentru evacuarea aburului | H. Capac |
| C. Indicator de poziție a supapei | I. Garnitură |
| D. Indicator de siguranță (a se vedea secțiunea „Siguranță”) | J. Coș pentru gătit la aburi* |
| E. Supapă de siguranță | K./ L. Trepied* |
| F. Cronometru detașabil | M. Mânerul corpului |
| | N. Indicator maxim de umplere |
| | O. Corpul oalei |

Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare

Verificarea supapei de funcționare



- Verificați dacă orificiul de evacuare al supapei de funcționare nu este înfundat (a se vedea secțiunea „Retragerea și instalarea supapei de funcționare”).

Verificarea supapei de siguranță



- Verificați dacă bila supapei de siguranță este mobilă (utilizați un bețișor).

Utilizare



Gătire în modul „Oală sub presiune”



Gătire în modul „Gătire lentă”*



Decompresie

Deschidere

- Deplasați mânerul capacului din poziție orizontală în poziție verticală - **fig 3**. Capacul se rotește.
- Ridicați capacul.
- În cazul că întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.

Închidere

- Asigurați-vă că mânerul capacului este în poziție verticală.
- Așezați capacul pe corpul oalei, după cum se indică în - **fig. 1**, aliniind partea din plastic cu mânerul corpului oalei.
- Rabatați mânerul capacului din poziție verticală în poziție orizontală - **fig. 2**.
- Capacul se rotește.


În cazul în care nu puteți închide capacul:

- Verificați fixarea corectă a garniturii și poziționarea corespunzătoare a capacului.
- În cazul în care întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.

Prima utilizare

- Pentru modelele cu înveliș antiaderent: spălați și ungeți cu puțin ulei de gătit întreaga suprafață a învelișului interior.

În funcție de model :

- Așezați trepiedul*(L) și coșul*(J) pe fundul cuvei.
- Prindeți trepiedul *(K) de coș*(J), apoi depuneți ansamblul pe fundul cuvei.
- Umpleți cuva (O) până la nivelul de 2/3 (MAX 2) - **fig 5**.
- Închideți oala sub presiune.
- Aliniați pictograma  supapei de funcționare (A) cu indicatorul de poziție a supapei (C) - **fig. 9**.



- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.
- Când aburul începe să iasă prin supapă, reduceți sursa de căldură și setați cronometrul pentru 20 de minute.
- Când cele 20 de minute s-au scurs, opriți sursa de căldură.
- Aliniați pictograma ☞ supapei de funcționare (A) cu indicatorul de poziție a supapei (C).
- Când indicatorul de siguranță (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.
- Deschideți oala sub presiune - **fig. 3.**
- Curățați-o cu un produs de curățat vase.

Nivel de umplere minim și maxim _____

- Minimum 25 cl/250 ml (2 pahare) - **fig. 4.**
- Maximum 2/3 din înălțimea corpului oalei, indicator MAX 2 - **fig. 5.**
- Nu utilizați sare grunjoasă în oala sub presiune, ci adăugați sare fină la sfârșitul gătirii.

Pentru anumite alimente:

- Pentru alimentele vâscoase, care se expandează sau care produc spumă pe durata gătirii, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește...nu umpleți oala sub presiune peste 1/3 (MAX 1) din capacitatea sa. Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor pentru a evita împrôscarea cu vapori care riscă să vă ardă, după asigurarea prealabilă că indicatorul de siguranță este coborât. Această operațiune este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supapeilor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece . (A se vedea secțiunea „La finalul gătirii în modul «Oală sub presiune»”).



Utilizarea coșului pentru gătit la abur* _____

- Turnați 75 cl/750 ml de apă pe fundul corpului oalei (O).

În funcție de model :

- Așezați trepiedul*(L) și coșul*(J) pe fundul cuvei.
- Prindeți trepiedul*(K) de coș*(J), apoi depuneți ansamblul pe fundul cuvei.



- În timpul gătitului la abur, alimentele din coșul pentru gătit la abur* nu trebuie să intre în contact cu apa - **fig. 6 și 7.**

Alimentele introduse în coșul pentru gătit la abur* nu trebuie să depășească nivelul MAX 2.

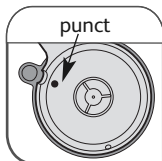
Montarea și demontarea supapei de funcționare (A)

Pentru îndepărtarea supapei de funcționare (A):

- Aliniați canelura cu indicatorul de poziție a supapei (C), apăsând pe inelul supapei de funcționare (A).
- Îndepărtați-o - **fig. 11.**

Pentru montarea supapei de funcționare:

- Poziționați supapa de funcționare (A) - **fig 8** aliniind canelura supapei de funcționare cu indicatorul de poziție (C) din ilustrația alăturată.




- Împingeți supapa de funcționare (A) pentru a o fixa pe duza pentru evacuarea aburului.
- Apăsăți pe pictogramele supapei de funcționare (A) și rotiți.



Cronometrul*

Nu utilizați niciodată cronometrul în modul de „Gătire lentă”.

Cronometrul este conceput pentru a vă garanta prepararea corespunzătoare a alimentelor, cu un consum cât mai mic de energie. El cronometrează automat timpul de gătit, după atingerea nivelului de temperatură corespunzător gătirii în modul „Oală sub presiune” .

Cronometrul trebuie fixat pe oala sub presiune pentru a funcționa.

Asigurați-vă că supapa de funcționare (A) șuieră în mod regulat în cursul gătirii. Dacă nu este suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură; în caz contrar, reduceți puterea sursei de căldură.

1 Pentru a porni cronometrul: apăsați pe buton.



2 Programați timpul de gătire (în minute).

- Dacă ați introdus greșit timpul de gătire, așteptați 4 sec. până când flăcările nu se mai afișează intermitent, iar apoi apăsați lung pe buton pentru readucerea la zero.



3 Porniți sursa de căldură la putere maximă.



4 După ce oala sub presiune a atins temperatura de gătire, cronometrul emite un semnal sonor și începe cronometrarea timpului (cifrele se afișează intermitent).
Reduceți puterea sursei de căldură.



5 La finalul timpului de gătire, cronometrul emite un semnal sonor.

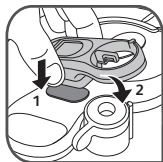
- Pentru a opri semnalul sonor al cronometrului, apăsați pe buton.
- Opriți sursa de căldură.



O apăsare lungă pe buton reduce cronometrul la zero și îl oprește.


Montarea și demontarea cronometrului*

- Pentru montarea cronometrului (F) - fig 12, introduceți mai întâi partea dinspre buton în modul, apoi apăsați pentru a fixa.
- Pentru demontarea cronometrului (F), ridicați-l și îndepărtați-l.



RO

Schimbarea bateriei cronometrului*

- Bateria cronometrului este o baterie de tip CR2032.
- Dacă se afișează simbolul  sau dacă afișajul dispăre complet, schimbați bateria.

- Durata de viață a bateriei depinde de frecvența de utilizare a cronometrului.
- Bateria cronometrului conține dimetoxietan nr. CAS 110-71-4. Aceasta este conformă cu reglementările europene. Pentru siguranța dumneavoastră și pentru protecția mediului: nu desfaceți bateria, nu o expuneți la temperaturi ridicate, nu o aruncați împreună cu deșeurile menajere; duceți-o la un centru de colectare a bateriilor uzate.



- Bateriile de unică folosință nu trebuie încărcate.
- Diferitele tipuri de baterii sau bateriile noi și cele uzate nu trebuie amestecate.
- Bateriile trebuie introduse cu polaritatea corectă.
- Bateriile descărcate trebuie scoase din aparat și eliminate într-un mod sigur.
- Dacă aparatul este depozitat pentru un timp îndelungat, se recomandă scoaterea bateriilor.

- Nu scurtcircuitați bornele bateriilor.
- Efectuați operațiunile în plan orizontal, pe o suprafață de lucru.
- Pentru a scoate bateria din cronometru, deschideți capacul locașului bateriei cu ajutorul unei monede (a se vedea figura alăturată).



- Înlocuiți bateria.
- Fixați garnitura în locașul său.
- Poziționați semiluna ☾ de pe capacul locașului bateriei în fața semilunii ☽ de pe cronometru.
- Rotiți încet capacul locașului bateriei, apăsând ușor, aliniind semiluna ☾ de pe capacul locașului bateriei cu luna ● de pe cronometru.



- Efectuați operațiunea pe o suprafață plană pentru o poziționare orizontală corectă a capacului.
- Nu forțați la închidere capacul locașului bateriei. Nu depășiți marginile.
- În caz de pierdere, vă puteți procura alt cronometru de la oricare centru de service autorizat Tefal.



Nu introduceți niciodată cronometrul* în apă sau în mașina de spălat vase.

Nu utilizați niciodată cronometrul în modul de „Gătire lentă”.


Înainte de gătire _____

- Înainte de fiecare utilizare, îndepărtați supapa de funcționare (A) - fig. 11 și verificați dacă duza pentru evacuarea aburului (B) nu este înfundată - fig. 13.

- Verificați dacă supapa de siguranță este mobilă (a se vedea secțiunile „Curățare” și „Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare”) - **fig. 18**.
- Adăugați-vă ingredientele și lichidul.
- Închideți oala sub presiune - **fig. 2**.
- În cazul în care întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.
- Montați supapa de funcționare (A) - **fig. 8**.



Gătire în modul „Oală sub presiune”


- Rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția de gătire în modul „Oală sub presiune”  - **fig 9**.
- Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de punerea în funcțiune - **fig. 3**.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.
- Pentru modelele dotate cu cronometru : programați timpul de gătire indicat în rețetă (a se vedea secțiunea „Utilizarea cronometrului”).
- Zgomotul și aburul emise de indicatorul de siguranță sunt normale, datorându-se eliberării aerului înainte de gătire.

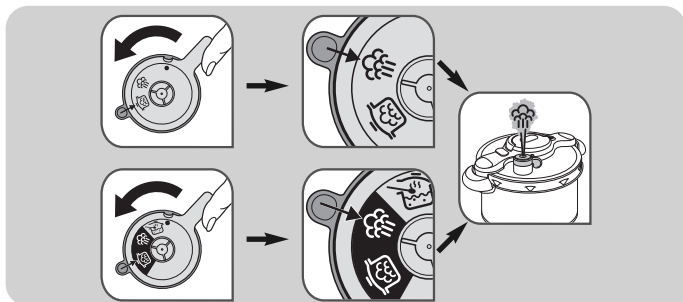
În timpul gătirii în modul „Oală sub presiune” _____

- În momentul în care supapa de funcționare (A) începe să elibereze abur în mod continuu, făcând zgomotul obișnuit (șuierat), reduceți puterea sursei de căldură.
- Începeți contorizarea timpului de gătire indicat în rețetă.
- Asigurați-vă că supapa șuieră în mod regulat în cursul gătirii. Dacă nu se eliberează suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură; în caz contrar, reduceți puterea sursei de căldură.

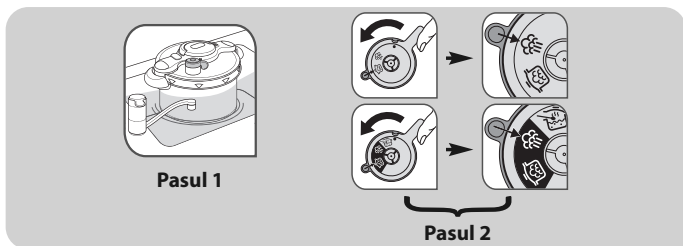
La finalul gătirii în modul „Oală sub presiune” _____

Pentru eliberarea aburului:

- După oprirea sursei de căldură, aveți două posibilități:
- **Decompresie progresivă:** rotiți progresiv supapa de funcționare (A) până ajunge în dreptul pictogramei  - **fig 10**.



- **Decompresia rapidă în apă rece:** turnați apă rece în chiuvetă și scufundați în apă fundul oalei sub presiune până când indicatorul de siguranță coboară - **fig. 14**. Când indicatorul de siguranță (D) coboară, oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare (A) pe poziția ☞.



- Puteți deschide oala sub presiune - **fig. 3**.
- În caz că întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub un jet de apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.

În cazul care, la eliberarea aburului, observați împrăscări anormale, readuceți supapa de funcționare (A) în poziția de gătire în modul „Gătire sub presiune” ☞, iar apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece.


Dacă indicatorul de siguranță (D) nu coboară, turnați apă rece în chiuvetă și scufundați fundul oalei sub presiune până la coborârea indicatorului de siguranță - fig 14.

Nu acționați niciodată asupra indicatorului de siguranță.

- Pentru alimentele care se expandează în timpul gătirii sau care produc spumă, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește...nu umpleți oala sub presiune peste 1/3 (MAX 1) din capacitatea sa. Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi efectuați o răcire în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor, asigurându-vă în prealabil că indicatorul de siguranță este coborât, pentru a evita orice împrôșcare cu bule de vapori, care riscă să vă ardă. Această operație este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (a se vedea secțiunea „La finalul gătirii în modul «Oală sub presiune»”).



Gătire în modul „Gătire lentă”*

- Rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția de gătire în modul „Gătire lentă” . În acest scop, apăsați suficient pentru a trece dincolo de poziția decompresie.
- Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător - **fig. 2** - înainte de punerea în funcțiune.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la putere redusă.
- Începeți cronometrarea timpului de gătire indicat în rețetă.
- În modul „Gătire lentă”, puteți deschide oala în orice moment pentru a amesteca, a supraveghea prepararea alimentelor sau a adăuga ingrediente.
- În cazul că întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.
- Dacă sursa de căldură este prea puternică, este posibil ca oala să se blocheze (indicatorul de siguranță (D) urcă și împiedică deschiderea), iar mânerul capacului să nu poată fi acționat sau să nu deschidă oala. În acest caz, reduceți sau opriți sursa de căldură. **În cazul plăcilor de încălzire din fontă, luați oala de pe sursa de căldură.**
- Pentru modelele cu strat antiaderent: nu utilizați teluri sau instrumente metalice ori ascuțite. Nu loviți ustensilele de marginea oalei, deoarece există riscul de a o deteriora și de a provoca scurgeri.



RO

- Nu încălziți niciodată grăsimi până la carbonizare. Vaporii degajați în urma gătirii pot fi periculoși pentru animalele care au un sistem respirator sensibil, cum ar fi păsările. Proprietarii de păsări trebuie să le țină departe de bucătărie.

Siguranța

Oala sub presiune este prevăzută cu mai multe dispozitive de siguranță:

■ Siguranța la închidere:

- În cazul care capacul este poziționat greșit sau dacă uitați să pliați mânerul capacului, există o scurgere de vaporii în dreptul indicatorului de siguranță (D) a oalei sub presiune și presiunea acesteia nu poate crește.

■ Siguranța la deschidere:

- Dacă oala este sub presiune, indicatorul de siguranță (D) este în poziție ridicată, iar mânerul de deschidere/închidere a capacului (G) nu trebuie acționat.
- Nu încercați niciodată să deschideți forțat oala sub presiune.
- **Nu acționați în niciun caz asupra indicatorului de siguranță (D).**
- Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut, verificând dacă indicatorul de siguranță (D) este în poziție coborâtă.
- Mânerul capacului sunt piese de siguranță. Nu le schimbați niciodată singuri. Nu folosiți niciodată alt model de capac. Nu utilizați niciodată alte modele de mâner.
- Dacă ați deplasat mânerul de deschidere/închidere a capacului (G) în poziție verticală în timp ce oala era încă sub presiune, nu o veți putea deschide. Această funcție este o măsură de siguranță suplimentară.
- Readuceți mânerul capacului în poziție orizontală și așteptați ca indicatorul de siguranță (D) să ajungă în poziție coborâtă.

■ Două dispozitive de siguranță împotriva suprapresiunii:

- Primul dispozitiv: supapa de siguranță (E) eliberează presiunea - **fig. 20**.
- Al doilea dispozitiv: garnitura ce permite eliberarea aburului la nivelul capacului - **fig. 20**.

În cazul în care se declanșează unul dintre sistemele de siguranță la suprapresiune:

- Opriiți sursa de căldură.
- Lăsați oala să se răcească complet.
- Deschideți.
- Verificați și curățați supapa de funcționare (A), duza pentru evacuarea aburului (B), supapa de siguranță (E) și garnitura (I) - **fig. 16 - 17 - 18**. A se vedea secțiunile „Curățare” și „Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare”.
- Dacă după verificare și curățare produsul dumneavoastră curge sau nu mai funcționează, duceți-l la un centru de service autorizat Tefal.

Recomandări de utilizare

- 1 - Aburul este foarte fierbinte când iese prin supapa de funcționare. **Atenție la jetul de abur.**
- 2 - După ce indicatorul de siguranță urcă, nu mai puteți deschide oala sub presiune.
- 3 - La fel ca în cazul oricărui aparat de gătit, asigurați o supraveghere strictă, dacă utilizați oala sub presiune în preajma copiilor.
- 4 - Pentru a muta oala sub presiune, utilizați cele două mânere ale corpului oalei.
- 5 - Nu lăsați alimentele să stea prea mult în oala sub presiune. Nu transportați niciodată oala sub presiune apucând-o de mânerul capacului.
- 6 - Nu utilizați niciodată înălbitor sau produse care conțin clor, care pot altera calitatea inoxului.
- 7 - Nu lăsați capacul la înmuiat în apă.
- 8 - Schimbați garnitura în fiecare an sau dacă prezintă vreo tăietură.
- 9 - Curățarea oalei se realizează în mod obligatoriu la rece, când este goală.
- 10 - După 10 ani de utilizare, este obligatoriu să duceți la verificat oala sub presiune la un centru de service autorizat Tefal.

Curățare

Pentru buna funcționare a oalei sub presiune, respectați aceste recomandări privind curățarea și întreținerea după fiecare utilizare.

Înnegrirea și zgârieturile care pot apărea în urma unei utilizări îndelungate nu afectează funcționarea oalei sub presiune.

Uzura învelișului exterior (în funcție de model) ca urmare a contactului dintre capac și cuvă este normală.

Pentru oalele sub presiune cu înveliș antiaderent (în funcție de model): ușoarele zgârieturi și abraziuni care pot apărea în urma utilizării nu afectează performanțele antiaderente ale învelișului.

- Spălați oala sub presiune după fiecare utilizare cu apă caldă și produse de curățat vase. Procedați la fel și în cazul coșului*.
- Nu folosiți înălbitor sau produse care conțin clor.
- Nu supraîncălziți oala dacă este goală.

Pentru a curăța interiorul oalei din inox:

- Spălați cu un burete aspru și cu un produs de curățat vase.

* în funcție de model

- Dacă interiorul cuvei din inox prezintă reflexii irizate sau urme albicioase (depuneri de minerale), curățați cu oțet alb.

Pentru a curăța interiorul oalei din aluminiu cu înveliș antiaderent:

- Pentru a prelungi durata de viață a produsului, vă recomandăm spălarea manuală.
- Spălați cu apă caldă, cu un produs de curățat vase și cu un burete moale.
- Nu folosiți praf de curățat sau bureți abrazivi.
- Dacă s-a ars un aliment, umpleți oala cu apă caldă și lăsați-o la înmuiat. Apoi, curățați-o cu un produs de curățat vase.

Pentru a curăța exteriorul oalei:

- Spălați cu un burete și cu un produs de curățat vase.

Puteți spăla oala din inox și coșul în mașina de spălat vase.

Nu spălați oala cu înveliș antiaderent (în funcție de model) în mașina de spălat vase, deoarece detergenții sub formă de tabletă conțin substanțe foarte agresive și corozive pentru părțile din aluminiu.

Utilizarea intensă a oalei cu înveliș antiaderent (în funcție de model) poate duce la modificarea ușoară a culorii învelișului (îngălbenire, pătare).

Pentru a curăța capacul:

- Spălați capacul cu un burete și cu un produs de curățat vase.

Scurgeți capacul pe verticală pentru a evacua apa rămasă între părțile metalice și cele de plastic ale capacului.

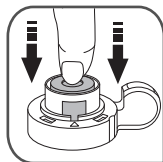
Pentru a curăța garnitura capacului:

- După fiecare gătire, curățați garnitura (I) și locașul acesteia.
- Pentru a monta la loc garnitura, consultați **fig. 15** și aveți grijă să o fixați corect sub fiecare creștătură a capacului.

Pentru curățarea supapei de funcționare (A):

- Îndepărtați supapa de funcționare (A) - **fig. 11**.
- Curățați supapa de funcționare (A) sub jetul de apă de la robinet - **fig. 16**.
- Verificați mobilitatea acesteia: figura alăturată.

După ce ați îndepărtat supapa de funcționare (A), garnitura (I) și cronometrul* (F), puteți spăla capacul în mașina de spălat vase.



* în funcție de model

Nu spălați niciodată în mașina de spălat vase supapa de funcționare (A), garnitura (I), cronometrul* (F) sau oala cu înveliș antiaderent.

Pentru a curăța duza pentru evacuarea aburului (B) de pe capac:

- Scoateți supapa (A) - fig. 11.
- Verificați dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată și rotundă - fig. 13. Dacă este nevoie, curățați-o cu o scobitoare - fig. 17 - și clătiți-o.

Pentru a curăța supapa de siguranță (E):

- Curățați partea supapei de siguranță situată în interiorul capacului, trecând capacul pe sub jet de apă.
- Verificați buna sa funcționare apăsând puternic pe bilă (cu ajutorul unui bețișor pentru urechi de pe care ați îndepărtat vata), care trebuie să fie mobilă - fig. 18. A se vedea secțiunea „Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare”.

Pentru a curăța cronometrul* (F):

- Utilizați o lavetă curată și uscată.
- Nu utilizați dizolvant.
- Nu introduceți niciodată cronometrul în apă sau în mașina de spălat vase.

Întreținere

Pentru schimbarea garniturii oalei sub presiune:

- Schimbați garnitura oalei sub presiune în fiecare an sau dacă prezintă vreo tăietură.
- Achiziționați întotdeauna o garnitură originală Tefal, care corespunde modelului dumneavoastră (a se vedea secțiunea „Accesorii”).
- Pentru a monta la loc garnitura, consultați - fig. 15 și aveți grijă să o fixați corect sub fiecare creștătură a capacului.

Pentru depozitarea oalei sub presiune:

- Așezați capacul invers pe corpul oalei.
- **Mecanismul de deschidere/închidere al oalei sub presiune nu necesită întreținere specială, în afară de curățare.**

După 10 ani de utilizare, este obligatoriu să duceți la verificat oala sub presiune la un centru de service autorizat Tefal.

Accesorii Tefal

- Accesoriiile disponibile în comerț pentru oala dumneavoastră sub presiune sunt:

Accesorii		Referințe
Garnitură	3/4/4.5/6 L: diametrul exterior al garniturii: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: diametrul exterior al garniturii: 27 cm	X1010007
Coș pentru gătit la abur*	3/4.5/4/6 L: pentru cuvă cu diametrul de 22 cm	792185
	5/7.5/9 L: pentru cuvă cu diametrul de 24 cm	792654
Trepied* (L)		792691
Cronometru*		X1060007

- Pentru înlocuirea altor piese sau pentru reparații, apălați la centrele de service autorizate Tefal.
- Utilizați doar piese originale Tefal care corespund modelului dumneavoastră.

Caracteristici

Diametrul fundului oalei sub presiune - referințe

Capacitate	Ø Oală	Ø Bază	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Material oală
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Inox
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	Inox
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Aluminiu acoperit
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Inox
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Aluminiu acoperit
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Inox
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	Inox
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	Inox
Set $\frac{5}{7.5}$ L	24 cm	14 cm	P46353		-	Inox
		18 cm				

Material capac: inox

Informații privind normele:

Presiune superioară de funcționare: 65 kPa

Presiune maximă de siguranță: 120 kPa

Surse de căldură compatibile

GAZ



ENERGIE ELECTRICĂ
(Piltă de fontă)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Piltă vitroceramică radiantă
sau cu halogen)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Piltă vitroceramică
cu inducție)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Rezistență spirală)



- Oala dumneavoastră sub presiune poate fi utilizată pe toate sursele de căldură, inclusiv cele cu inducție.
- În cazul plitei electrice, utilizați un ochi cu diametrul mai mic sau egal cu cel al bazei oalei sub presiune.
- În cazul plitei vitroceramice, asigurați-vă că baza oalei este curată și netedă.
- În cazul aragazului, flacăra nu trebuie să depășească diametrul oalei.
- Pe toate sursele de căldură, asigurați-vă că oala sub presiune este centrată corect.

Garanție

- În cazul utilizării prevăzute de modul de utilizare, **corpul din inox** a noii dumneavoastră oale sub presiune de la Tefal beneficiază de o **garanție de 10 ani** împotriva:
 - oricărui defect legat de structura metalică a oalei;
 - oricărei degradări premature a metalului de bază.
- **Celelalte materiale ale corpului oalei, precum și toate celelalte piese ale oalei dumneavoastră sunt garantate împotriva oricărui defect de fabricație sau de material, pe perioada de garanție stabilită de legislația în vigoare din țara de cumpărare și începând de la data cumpărării.**
- **Această garanție contractuală se va obține pe baza prezentării bonului de casă sau a facturii de la data cumpărării.**
- **Aceste garanții exclud:**
 - Zgârieturile și decolorarea datorate uzurii, în cazul oalelor cu înveliș antiaderent.
 - Zgârieturile cauzate de contactul dintre capac și oala cu înveliș antiaderent.
 - Degradările datorate nerespectării măsurilor de precauție importante sau utilizărilor neglijente, în special:
 - lovituri, căderi, introducerea în cuptor etc.
- Numai centrele de service autorizate Tefal sunt abilitate să vă ofere serviciile prevăzute în această garanție.
- Vă rugăm să sunați la numărul de telefon albastru pentru a afla adresa centrului de service autorizat Tefal cel mai apropiat de dumneavoastră.

RO

Marcaje de reglementare


Marcaj	Localizare
Marca comercială	Pe capac
An și lot de fabricație Referință model Presiune maximă de siguranță (PS) Presiune superioară de funcționare (PF)	Pe capac
Capacitate	Pe fundul exterior al corpului oalei
Adresa poștală a producătorului	Pe fundul exterior al corpului oalei


- **Să contribuim la protecția mediului înconjurător!**



- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale care pot fi valorificate sau reciclate.
- ➔ Predați-l la un punct de colectare a deșeurilor pentru a fi procesat în mod corespunzător.

Tefal răspunde întrebărilor dumneavoastră

Probleme	Recomandări
Dacă deschiderea și închiderea devin dificile:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Scoateți garnitura și treceți-o pe sub jet de apă. ■ Repuneți-o la loc în capac fără să o ștergeți - fig 19.
În cazul în care nu puteți închide capacul:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verificați dacă mânerul capacului se află în poziție verticală. ■ Verificați poziționarea corespunzătoare a garniturii (a se vedea secțiunea „Curățare și întreținere”). ■ Verificați poziționarea corespunzătoare a capacului, după cum se indică în - fig. 1. ■ Țineți garnitura sub un jet de apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - fig 19, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - fig 15.
În cazul în care oala a fost încălzită sub presiune fără să conțină lichid:	Duceți oala la verificat la un centru de service autorizat Tefal.
În cazul în care indicatorul de siguranță emite semnale sonore și abur:	Acest lucru este normal în primele minute: permite eliberarea aerului înainte de gătire.
În cazul în care indicatorul de siguranță nu s-a ridicat și prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii:	<p>Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, verificați dacă:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Puterea sursei de căldură este destul de mare; în caz contrar, măriți-o. - Cantitatea de lichid din cuvă este suficientă. - Supapa de funcționare (A) este poziționată pe . - Oala este bine închisă. - Garnitura sau marginea cuvei nu sunt deteriorate. - Garnitura este poziționată corespunzător.
În cazul în care indicatorul de siguranță s-a ridicat și prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii:	<p>Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, turnați apă rece în chiuvetă și scufundați fundul oalei sub presiune până când indicatorul de siguranță (D) coboară.</p> <p>Curățați supapa de funcționare (A) - fig. 16 și duza pentru evacuarea aburului - fig. 17 și verificați dacă bila supapei de siguranță poate fi apăsată fără dificultate - fig. 18.</p>

Probleme	Recomandări
Dacă vaporii ies prin jurul capacului, iar indicatorul este în poziție joasă, verificați:	Închiderea corectă a capacului. Poziționarea garniturii în capac. Starea corespunzătoare a garniturii; înlocuiți-o dacă este necesar. Starea de curățenie a capacului, a garniturii și a locașului acesteia din capac. Starea corespunzătoare a marginii corpului oalei.
În cazul în care nu puteți deschide capacul:	Verificați dacă indicatorul de siguranță (D) este în poziție coborâtă. În caz contrar, efectuați decomprimarea: turnați apă rece în chiuvetă și scufundați fundul oalei sub presiune până când indicatorul de siguranță coboară. Nu manipulați niciodată tija de siguranță (D) . Rotați supapa de funcționare (A) până în poziție  .
În cazul în care alimentele nu sunt fierte sau dacă sunt arse, verificați:	Timpul de gătire. Puterea sursei de căldură. Poziționarea corectă a supapei de funcționare (A) . Cantitatea de lichid.
În cazul în care s-au ars alimente în oală:	Lăsați corpul oalei la înmuiat un timp înainte de a o spăla. Nu folosiți niciodată înălbitor sau produse care conțin clor.
În cazul în care se declanșează unul dintre sistemele de siguranță:	Opriiți sursa de căldură. Lăsați oala să se răcească fără a o muta. Așteptați să coboare indicatorul de siguranță și deschideți capacul. Verificați și curățați supapa de funcționare (A) , duza pentru evacuarea aburului, supapa de siguranță și garnitura. Asigurați-vă că ați respectat întocmai condițiile de umplere. Dacă defectul persistă, duceți oala la verificat la un centru de service autorizat Tefal.
În cazul în care observați apariția unor urme de oxidare:	Utilizarea inoxului de înaltă performanță nu împiedică apariția oxidării în cazuri extreme. Dacă observați urme de oxidare, eliminați-le prin frecarea cu un burete abraziv, înainte de a utiliza din nou oala sub presiune.

TABELUL DE GĂTIT

Legume

LEGUME (PROASPETE)		
	Andive tăiate în jumătate (900 g) (la abur)	14 - 16 min
	Anghinare, 2 întregi, 600 g fiecare (introducere în apă)	30 - 35 min
	Ardei grași tăiați în jumătate (550 g) (la abur)	14 - 16 min
	Boabe de fasole flageolet uscate, 250 g (introducere în apă)	35 - 40 min
	Boabe mici de fasole verde (600 g) (la abur)	10 - 12 min
	Buchețele de broccoli, 600 g (la abur)	9 - 11 min
	Buchețele de conopidă, 600 g (la abur)	10 - 12 min
	Cartofi tăiați în jumătate (950 g) (la abur)	20 - 25 min (în funcție de dimensiune)
	Ceapă murată (la abur)	7 - 8 min
	Ciuperci feliate, 800 g (introducere în apă)	4 - 5 min
	Dovleac tăiat bucăți (3 - 5 cm) 600 g (la abur)	13 - 18 min
	Dovlecei tăiați rondele (3 mm), 600 g (la abur)	12 - 15 min
	Fenicul tăiat fâșii (600 g) (la abur)	6 - 9 min
	Gulii tăiate cubulețe (500 g) (la abur)	14 - 16 min
	Linte verde, 250 g (introducere în apă)	14 - 16 min
	Mangold feliat (2 cm), 700 g (la abur)	15 - 17 min
	Mazăre (la abur)	6 - 8 min
	Mazăre jumătăți 250 g (introducere în apă)	18 - 20 min
	Morcovi tăiați rondele (3 mm), 600 g (la abur)	17 - 19 min
	Praz alb întreg, 650 g (la abur)	9 - 11 min
	Sfeclă roșie, tăiată în sferturi (introducere în apă)	20 - 25 min (în funcție de dimensiune)
	Spanac (la abur)	3 - 4 min
	Sparanghel alb (la abur)	5 - 6 min
	Țelină feliată (introducere în apă), 600 g	7 - 9 min
	Varză de Bruxelles (la abur)	10 - 12 min
	Varză verde și feliată, 500 g (introducere în apă)	5 - 6 min
	Vinete decojite și feliate (3 mm), 850 g (la abur)	10 - 12 min

ABUR

Se adaugă ingredientele în coșul pentru gătit la abur și 750 ml de apă pe fundul oalei sub presiune.

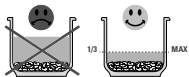


INTRODUCERE ÎN APĂ

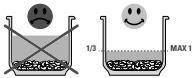
Ingrediente în apă fără coș.

IMPULSURI INTRODUCERE ÎN APĂ

Fără coș.



Orez

INTRODUCERE ÎN APĂ Fără coș. 		CANTITATEA DE APĂ	CANTITATEA DE OREZ	TIMPUL DE PREPARARE
	2 PERSOANE	400 ml / 2 pahare	150 g / 1 pahar	7 - 8 min
	4 PERSOANE	500 ml / 2,5 pahare	250 g / 2 pahare	
	6 PERSOANE	700 ml / 3,5 pahare	375 g / 3 pahare	

Carne/pește

	PROASPETE	CONGELATE
Bucăți de mușchi de porc: 2 bucăți de 350 g	13 - 15 min	26 - 29 min
Bucăți de mușchi de vită: 0,7 kg	17 - 21 min	33 - 38 min
Cotlet de porc (0,8 kg, 8 - 10 cm diametru)	30 - 35 min	1 oră și 5 min - 1 oră și 15 min
Cotlet de vițel (0,8 kg, 5 - 7 cm diametru)	17 - 19 min	37 - 40 min
File de pește-undițar (1 kg) în bucăți de 75 g	5 - 6 min	7 - 8 min
Fileuri de somon: 4 (0,8 kg)	5 - 6 min	7 - 8 min
Fileuri de ton: 4 (0,7 kg)	5 - 6 min	7 - 9 min
Friptură de vită (1 kg, 8 - 11 cm diametru)	30 - 35 min	45 - 50 min
Iepure (1,5 kg în bucăți)	8 - 9 min	20 - 23 min
Picioare de miel: 2 (0,95 kg)	40 - 45 min	1 oră și 5 min - 1 oră și 15 min
Prepeliță: 4	9 - 10 min	18-20 min
Pui (1,35 kg)	23 - 25 min	1 oră - 1 oră și 10 min
Pui tineri: 2 (1,3 kg)	23 - 25 min	40 - 45 min
Rață (1,8 kg)	45 - 47 min	50 - 55 min
Rulouri de vițel: 4	10 - 12 min	x

Notă: Pentru exemplele cu 5 litri și sub 5 litri, asigurați-vă că cotletele și carnea de pasăre nu depășesc marcajul de pe interiorul oalei. Alegeți cotlete și carne de pasăre cu o înălțime de 8 cm sau mai puțin.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием скороварки внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями и всегда следуйте руководству по эксплуатации.

Неправильное использование может привести к повреждениям.

Для вашей безопасности настоящий прибор соответствует всем применимым нормам и правилам:

- Директиве для бородования, работающего под давлением;
- требованиям к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;
- требованиям по охране окружающей среды.

ОБЯЗАТЕЛЬНЫ Е ПРОВЕРКИ ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВА НИЕМ	ПРОВЕРЬТЕ <ul style="list-style-type: none">■ при дневном свете, не забились ли отверстие для выхода пара – рис. 13.■ шарик предохранительного клапана может двигаться – рис. 18.■ прокладка крышки находится под каждым из пазов крышки – рис. 15.■ ручки емкости закреплены правильно. Ручки емкости являются защитными деталями. Никогда не заменяйте их самостоятельно.
ВСЕГДА ПРИДЕРЖИВА ЙТЕСЬ СЛЕДУЮЩИХ УКАЗАНИЙ ПО КОЛИЧЕСТВУ ДЛЯ ЗАПОЛНЕНИЯ	<ul style="list-style-type: none">■ Запрещается использовать скороварку без жидкости, это может привести к ее сильному повреждению. Убедитесь, что во время приготовления пищи в скороварке находится достаточное количество жидкости.■ Минимум 250 мл – рис. 4.■ Максимум 2/3 высоты емкости, отметка MAX 2 – рис. 5.■ Во время варки на пару продукты в паровой корзине не должны контактировать с водой – рис. 6 и 7.■ Максимум 1/3 (MAX 1) для пастообразных пищевых продуктов, которые расширяются и/или пенятся во время варки, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе...■ Продукты, помещенные в паровую корзину, не должны превышать уровень MAX 2 в емкости.

**ДО И ВО ВРЕМЯ
ПРИГОТОВЛЕН
ИЯ**

- Не оставляйте детей поблизости, когда скороварка используется.
- Приготовление пищи в скороварке происходит под давлением. Неосторожное использование может привести к ошпариванию кипятком. Перед включением скороварки убедитесь, что она закрыта должным образом. См. раздел «Закрывание».
- Во время приготовления блюда следите за тем, чтобы клапан всегда издавал глухой шум. Если не выходит достаточно пара, выпустите давление и проверьте наличие достаточного количества жидкости, а также не засорено ли отверстие для выхода пара. После этих проверок, если пар до сих пор не выходит, немного увеличьте огонь.
- Не готовьте продукты, которые могут засорить отверстия защитных деталей:
 - ягоды;
 - перловую крупу;
 - овсяные хлопья;
 - сухой горох;
 - лапшу, макароны, спагетти;
 - ревеня;
 - смородину.
- При приготовлении пищи в этой скороварке запрещается использовать рецепты на основе животного молока.
- В случае скороварки с емкостью из нержавеющей стали запрещается использовать крупную соль, добавьте мелкую соль в конце приготовления пищи. Таким образом вы избежите появления «проколов», которые могли бы привести к изменению дна скороварки.
- Не используйте скороварку для жарки под давлением с растительным маслом.
- Запрещается использовать скороварку не по назначению.
- Запрещается ставить скороварку в горячую духовку.
- Никогда не кладите незакрепленную алюминиевую фольгу на формочку в скороварке.
- Никогда не кладите полиэтиленовую пленку в скороварку
- Пары спирта легко воспламенимы. Перед закрыванием крышки доведите блюдо до кипения в течение 2 минут. Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд, содержащих алкоголь.
- Используйте соответствующий источник тепла согласно инструкциям по эксплуатации.

**ПОСЛЕ
ПРИГОТОВЛЕН
ИЯ...**

- Для моделей с антипригарным покрытием: не использовать венчики и другие металлические или острые приборы. Не пытайтесь удалить воду с приборов постукиванием по борту емкости во избежание повреждения ее поверхности и образования течи.
- Постепенно поверните рабочий клапан (A), выбрав желаемую скорость декомпрессии, и доведите его до пиктограммы ☞ – **рис. 10**. Если при выделении пара вы заметили какие-либо отклонения от нормы, установите рабочий клапан (A) в положение приготовления пищи под давлением, а затем выполните быструю декомпрессию в холодной воде – **рис. 14**.
- Если предохранительный стержень (D) не опускается, поместите скороварку в холодную воду – **рис. 14**.
- Никогда не оказывайте воздействие на этот предохранительный стержень.
- После приготовления блюд из мяса с наружной кожицей (например, говяжьего языка), которая может надуться под давлением, не прокалывайте мясо, когда оно находится в надутом состоянии, вы можете обжечься кипятком. Рекомендуется проколоть мясо до приготовления пищи.
- Для пастообразных пищевых продуктов, которые расширяются и/или пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Оставьте скороварку на несколько минут для охлаждения, а затем охладите с помощью холодной воды. Убедившись, что предохранительный стержень опустился, слегка взбалтывайте скороварку перед каждым открыванием, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которое может привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде.
- Соблюдайте максимальную осторожность при перемещении скороварки под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и кнопки. При необходимости пользуйтесь перчатками.
- При приготовлении супов рекомендуем использовать быструю декомпрессию под холодной водой (см. пункт «Завершение приготовления в режиме скороварки»).
- Перед тем как открыть скороварку, убедитесь, что клапан находится в положении декомпрессии. Предохранительный стержень (D) должен находиться в нижнем положении.
- При открывании скороварки не применяйте силу. Убедитесь в отсутствии давления внутри скороварки. Предохранительный стержень (D) должен находиться в нижнем положении. (См. раздел «Предохранительные устройства»).

<p>УХОД</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Если вы обнаружите, что какая-либо деталь вашей скороварки сломана или треснула, ни в коем случае не пробуйте открыть ее, если она закрыта, дайте ей полностью остыть, прежде чем перемещать ее, больше не используйте ее и отнесите в авторизованный сервисный центр TEFAL. ■ Не совершайте никаких манипуляций с предохранительными устройствами, кроме тех, которые указаны в рекомендациях по чистке и уходу. ■ Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие вашей модели. В частности, используйте емкость и крышку TEFAL. ■ Не используйте скороварку для хранения кислых или соленых блюд до и после приготовления, т. к. это может привести к повреждению емкости. ■ Вымойте и ополосните скороварку сразу же после использования. ■ Никогда не ставьте рабочий клапан (A), прокладку (I), таймер* (F) или емкость с антипригарным покрытием в посудомоечную машину. ■ Никогда не помещайте таймер* (F) под воду. ■ Ни в коем случае не используйте обеззараживающие жидкости или хлорсодержащие вещества, которые могут ухудшить качество нержавеющей стали. ■ Не замачивайте крышку в воде. ■ Осуществляйте замену прокладки ежегодно или немедленно при ее повреждении. ■ По прошествии 10 лет эксплуатации необходимо обязательно проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL. ■ При хранении скороварки: переверните крышку на емкость, чтобы избежать преждевременного износа прокладки крышки.
--------------------	---

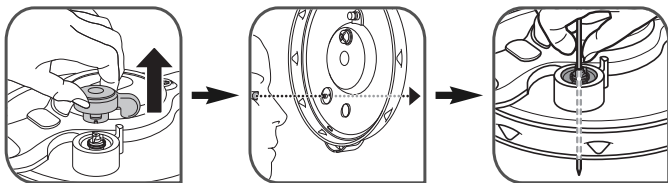
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Компоненты (см. устройство прибора)

- | | |
|--|--|
| A. Рабочий клапан | H. Крышка |
| B. Отверстие для выпуска пара | I. Прокладка |
| C. Отметка положения клапана | J. Корзина для приготовления на пару* |
| D. Предохранительный стержень (см. раздел «Предохранительные устройства»). | K./ L. Тренога* |
| E. Предохранительный клапан | M. Ручка емкости |
| F. Таймер* | N. Отметки максимального уровня заполнения |
| G. Ручка крышки | O. Емкость |

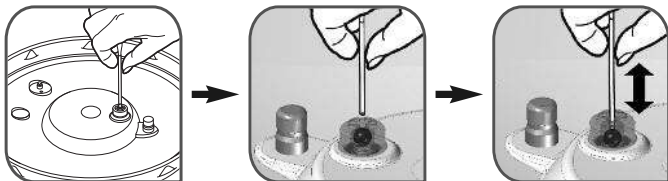
Обязательные проверки перед каждым использованием

Проверка рабочего клапана



- Убедитесь, что выходное отверстие рабочего клапана не засорено (см. пункт «Снятие и установка рабочего клапана»).

Проверка предохранительного клапана



- Убедитесь, что у шарика предохранительного клапана нет препятствий для движения (используйте палочку).

* в зависимости от модели

Использование



**Варка в режиме
скороварки**



**Приготовление в
режиме кастрюли***



Декомпрессия

Открывание

- Переведите ручку крышки из горизонтального положения в вертикальное – **рис. 3**. Крышка поворачивается.
- Поднимите крышку.
- В случае возникновения трудностей при открывании устройства: поместите прокладку под воду, а затем обратно в крышку, не вытирая – **рис. 19**. Убедитесь, что прокладка хорошо проходит под пазами крышки – **рис. 15**.

Закрывание

- Убедитесь, что ручка крышки находится в вертикальном положении.
- Поместите крышку на емкость, как показано на **рисунке 1**, совместив пластмассовую деталь с ручками емкости.
- Переведите ручку крышки из вертикального положения в горизонтальное – **рис. 2**.
- Крышка поворачивается.


Если вы не можете закрыть крышку:

- Проверьте правильное положение прокладки и правильное расположение крышки.
- В случае возникновения трудностей при закрывании: поместите прокладку под воду, а затем обратно в крышку, не вытирая – **рис. 19**. Убедитесь, что прокладка хорошо проходит под пазами крышки – **рис. 15**.

Первое использование

- Для моделей с антипригарным покрытием: промойте и слегка смажьте растительным маслом все поверхности внутреннего покрытия.

В зависимости от модели:

- Установите подставку* (L) и корзину для приготовления на пару* (J) на дно емкости.
- Закрепите подставку*(K) на корзине*(J) и установите их на дно емкости.
- Заполните емкость (O) водой максимум на 2/3 объема (MAX 2) – **рис. 5**.
- Закройте скороварку.
 - Выровняйте пиктограмму  на рабочем клапане (A) по отметке положения (C) – **рис. 9**.



- Установите скороварку на источник тепла и включите его на максимальную мощность.
- После того как через клапан начнет выделяться пар, уменьшите мощность источника тепла и оставьте в таком положении на 20 мин.
- Через 20 минут выключите источник тепла.
- Выровняйте пиктограмму ☺ на рабочем клапане (А) по отметке положения (С).
- Когда предохранительный стержень (D) опускается, давления в скороварке больше нет.
- Откройте скороварку - **рис. 3**
- Помойте ее с помощью средства для мытья посуды.

Минимальный и максимальный уровень заполнения

- Минимум 250 мл (2 стакана) - **рис. 4**.
- Максимум 2/3 высоты емкости, отметка MAX 2 – **рис. 5**.
- Запрещается использовать крупную соль, добавьте мелкую соль в конце приготовления пищи.

Примечания по использованию некоторых продуктов питания:

- Для пастообразных пищевых продуктов, которые расширяются и/или пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Не заполняйте скороварку больше чем на 1/3 объема (MAX 1). Оставьте скороварку на несколько минут для охлаждения, а затем охладите с помощью холодной воды. Убедившись, что предохранительный стержень опустился, слегка взбалтывайте скороварку перед каждым открыванием, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которое может привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде. При приготовлении супов рекомендуем использовать быструю декомпрессию в холодной воде (см. пункт «Завершение приготовления в режиме скороварки»).



Использование корзины для приготовления на пару*

- Налейте 750 мл воды на дно емкости (O).

В зависимости от модели:

- Установите подставку* (L) и корзину для приготовления на пару* (J) на дно емкости.
- Закрепите подставку*(K) на корзине*(J) и установите их на дно емкости.



RU

* в зависимости от модели

- Во время варки на пару продукты в паровой корзине* не должны контактировать с водой – рис. 6 и 7.

Продукты, помещенные в паровую корзину, не должны превышать уровень MAX 2.

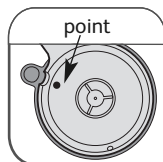
Снятие и установка рабочего клапана (А)

Для снятия рабочего клапана (А):

- Совместите паз с отметкой положения на клапане (С), нажав на кольцо рабочего клапана (А).
- Уберите клапан - рис. 11.

Установка рабочего клапана:

- Установите рабочий клапан (А) - рис. 8, совместив метку на рабочем клапане с отметкой положения (С), см. рисунок рядом.




- Вставьте рабочий клапан (А), чтобы зафиксировать его на стержне для выпуска пара.
- Нажмите на пиктограммы рабочего клапана (А) и поверните.



Таймер*

Не используйте таймер в режиме без давления.

Таймер предназначен для того, чтобы помочь вам обеспечить результат приготовления пищи, позволяя лучше регулировать потребление энергии. Он автоматически начинает отсчитывать время приготовления при достижении температуры, соответствующей режиму приготовления «скороварка» .

Для работы таймера он должен быть прикреплен к скороварке

Во время приготовления блюда следите за тем, чтобы рабочий клапан (А) регулярно издавал глухой шум. Если количество пара недостаточно, немного увеличьте мощность источника тепла, в обратном случае — уменьшите ее.

1 Для включения таймера нажмите кнопку.



2 Установите время приготовления (в минутах).

- Если вы ошиблись со временем приготовления, подождите 4 секунды, пока огонек перестанет мигать, а затем нажмите и удерживайте кнопку для сброса.



3 Включите источник тепла на максимальную мощность нагрева.



4 Когда сковородка достигнет температуры варки, таймер зазвенит и начнет отсчет времени (цифры мигают).

Уменьшите мощность источника тепла.



5 По истечении времени приготовления таймер зазвенит.

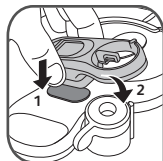
- Чтобы выключить звонок таймера, нажмите кнопку.
- Выключите источник тепла.




Длительным нажатием на кнопку можно сбросить и выключить таймер.

Установка и снятие таймера*

- Для установки таймера (F) - **рис 12** сначала вставьте в модуль ту часть, где находятся клавиши, а затем нажмите, чтобы прикрепить противоположную сторону.
- Для снятия таймера (F) приподнимите и снимите его.



Замена батареек в таймере*

- В таймере используется батарейка-«таблетка» типоразмера CR2032.
- Если появляется символ  или если ничего не отображается на экране, замените батарейку.
- Срок службы батареек зависит от частоты использования таймера.

* в зависимости от модели

- Батарейка этого таймера содержит диметоксиэтан № CAS 110-71-4. Это соответствует европейским нормам. В целях безопасности и охраны окружающей среды: не вскрывайте батарейку, не подвергайте ее воздействию высоких температур, не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами; верните ее в пункт сбора использованных батареек.



- Не допускается перезаряжать неперезаряжаемые элементы питания.
- Не следует использовать одновременно различные типы элементов питания либо новые и разряженные элементы питания.
- Элементы питания должны быть вставлены с соблюдением полярности.
- Разряженные элементы питания следует извлечь из устройства и утилизировать безопасным образом.
- Если устройство хранится и не используется в течение длительного времени, следует извлечь из него элементы питания.
- Выходные контакты питания не должны быть коротко замкнуты.
- Работайте на ровной поверхности.
- Чтобы извлечь батарейку из таймера, откройте крышку батарейного отсека с помощью монеты (см. рисунок).
- Замените батарейку.
- Установите прокладку на предназначенное для нее место.
- Расположите полумесяц ☾ на крышке батарейного отсека напротив полумесяца ☽ дна таймера.
- Аккуратно поверните крышку батарейного отсека, слегка нажимая, совместив полумесяц ☾ на крышке батарейного отсека с кругом ● на таймере.
- Работайте на ровной поверхности, чтобы крышка была расположена горизонтально.
- Не прилагайте силу к крышке батарейного отсека при закрывании. При закрывании до упора не прокручивайте дальше.
- В случае утери вы можете приобрести новый таймер во всех наших авторизованных сервисных центрах TEFAL.



Никогда не помещайте таймер* под воду и не мойте в посудомоечной машине.

Не используйте таймер в режиме без давления.


Перед приготовлением

- Перед каждым использованием удалите рабочий клапан (А) - рис. 11 и проверьте визуально и на свету, что отверстие для выпуска пара (В) не закупорено - рис. 13.
- Убедитесь, что предохранительный клапан подвижен (см. пункты «Очистка» и

- «Обязательные проверки перед каждым использованием») - **рис 18.**
- Добавьте ингредиенты и жидкость.
- Закройте скороварку - **рис. 2**
- В случае возникновения трудностей при закрывании: поместите прокладку под воду, а затем обратно в крышку, не вытирая – **рис. 19.** Убедитесь, что прокладка хорошо проходит под пазами крышки – **рис. 15.**
- Установите на место рабочий клапан (А) - **рис. 8.**



Варка в режиме скороварки


- Поверните рабочий клапан (А) в положение для варки в режиме «Скороварка»  - **рис. 9.**
- Перед включением скороварки убедитесь, что она закрыта должным образом - **рис. 2.**
- Установите скороварку на источник тепла и включите его на максимальную мощность.
- Для моделей с таймером : установите время приготовления, указанное в рецепте (см. раздел «Использование таймера»).
- Потрескивание и дымок, испускаемые предохранительным стержнем, – это нормальное явление, они позволяют выпустить воздух перед приготовлением.

Во время варки в режиме «Скороварка» _____

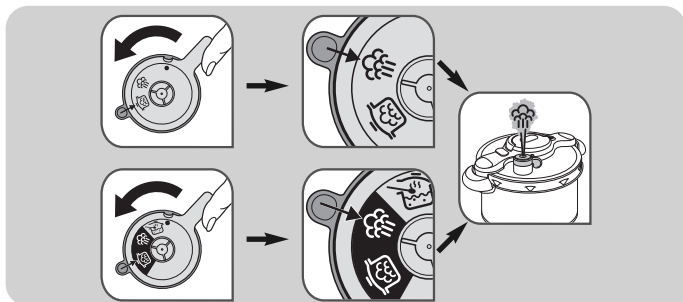
- Уменьшите мощность источника тепла, если из рабочего клапана (А) непрерывно выходит пар, издавая постоянный шипящий звук.
- Начиная отсчитывать время приготовления, указанное в рецепте.
- Во время приготовления блюда следите за тем, чтобы клапан регулярно издавал глухой шум. Если количество выпускаемого пара недостаточно, немного увеличьте мощность источника тепла, в обратном случае -уменьшите ее.

Завершение варки в режиме скороварки _____

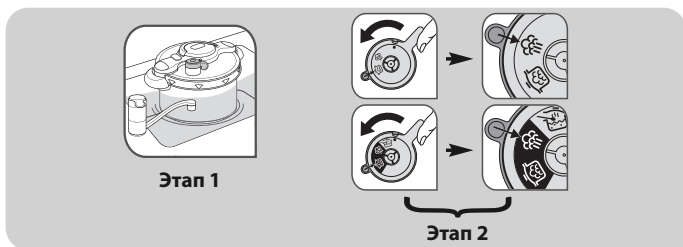
Для выпуска пара:

- После выключения источника тепла существуют две возможности:
- **Постепенная декомпрессия:** постепенно поверните рабочий клапан (А) и доведите его до пиктограммы  - **рис. 10.**

RU



- Быстрая декомпрессия в холодной воде:** опустите устройство в раковину с холодной водой. Держите дно скороварки в воде, пока предохранительный стержень не опустится - **рис. 14** Когда предохранительный стержень (D) опускается, давления в скороварке больше нет. Поверните рабочий клапан (A) в положение ☁.



- После этого вы можете открыть скороварку - **рис. 3**.
- В случае возникновения трудностей при открывании устройства: поместите прокладку под воду, а затем обратно в крышку, не вытирая – **рис. 19**. Убедитесь, что прокладка хорошо проходит под пазами крышки – **рис. 15**.

Если при выделении пара вы заметили какие-либо отклонения от нормы, установите рабочий клапан (A) в положение приготовления под давлением ☁, а затем выполните быструю декомпрессию в холодной воде.

Если предохранительный стержень (D) не опускается, охладите устройство в раковине с холодной водой. Держите дно скороварки в воде, пока предохранительный стержень не опустится – **рис. 14**.

Никогда не оказывайте воздействие на предохранительный стержень.

- Для пастообразных пищевых продуктов, которые расширяются и/или пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Не заполняйте скороварку больше чем на 1/3 объема (MAX 1). Оставьте скороварку на несколько минут для охлаждения, а затем охладите в холодной воде. Убедившись, что предохранительный стержень опустился, слегка взбалтывайте скороварку перед каждым открыванием, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которое может привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде. При приготовлении супов рекомендуем использовать быструю декомпрессию в холодной воде (см. пункт «Завершение приготовления в режиме скороварки»).



Приготовление в режиме кастрюли*

- Поверните рабочий клапан (A) в положение для варки в режиме «Кастрюля» . При этом следует приложить усилие, достаточное, чтобы перевести указатель за пределы отметки положения декомпрессии.
- Перед включением скороварки убедитесь, что она закрыта должным образом - **рис. 3**.
- Установите скороварку на источник тепла, включив его на небольшую мощность.
- Начинайте отсчитывать время приготовления, указанное в рецепте.
- В режиме «Кастрюля» вы можете открыть скороварку в любое время, чтобы перемешивать, следить за приготовлением пищи или добавлять ингредиенты.
- В случае возникновения трудностей, чтобы открыть устройство: поместите прокладку под воду, а затем обратно в крышку, не вытирая - **рис. 19 и 15**, и убедитесь, что прокладка хорошо проходит под пазами крышки.
- Если температура слишком высока, скороварка может быть заблокирована (предохранительный стержень (D) поднимается и блокирует открывание), ручка крышки может не поворачиваться или не открывать скороварку. В таком случае уменьшите мощность или выключите источник тепла. **Если Вы используете электрическую плиту с чугунным нагревательным элементом, снимите скороварку с источника тепла.**
- Для моделей с антипригарным покрытием: не используйте венчики и другие металлические или острые приборы. Не стряхивайте приборы, стуча ими по краям емкости, так как это может повредить ее и привести к протеканию.



- Никогда не нагревайте жир до обугливания. Дым, образующийся при приготовлении пищи, может представлять опасность для живых организмов с особо чувствительной дыхательной системой, таких как птицы. Владелец птиц не следует пускать их в кухню.

Предохранительные устройства

Скороварка оснащена несколькими предохранительными устройствами:

■ Предохранительное устройство при закрывании:

- Если крышка установлена неправильно или вы забыли сложить ручку крышки, пар будет выходить на уровне предохранительного стержня (D), не допуская повышения давления.

■ Предохранительное устройство при открывании:

- Если скороварка находится под давлением, предохранительный стержень (D) находится в верхнем положении и ручка открывания/закрывания крышки (G) не должна нажиматься.

- Ни в коем случае не пытайтесь открыть скороварку, применяя силу.

- **Не оказывайте воздействие на предохранительный стержень (D).**

- Убедитесь в том, что внутреннее давление упало, проверив, опустился ли предохранительный стержень (D) в нижнее положение.

- Ручки емкости являются защитными деталями. Никогда не заменяйте их самостоятельно. Никогда не используйте другие модели ручек.

- Если вы повернули ручку открывания/закрывания крышки (G) в вертикальное положение, когда скороварка была еще под давлением, вы не сможете открыть ее. Это обеспечивает дополнительную безопасность.

- Поверните ручку обратно в горизонтальное положение и подождите, пока предохранительный стержень (D) не опустится в нижнее положение.

■ Два предохранительных устройства при избыточном давлении:

- Первое устройство: предохранительный клапан (E) снимает давление - **рис. 20**

- Второе устройство: прокладка пропускает пар через крышку - **рис. 20**

Если срабатывает одно из предохранительных устройств избыточного давления:

■ Выключите источник тепла.

■ Дайте скороварке полностью остыть.

■ Откройте скороварку.

■ Проверьте и очистите рабочий клапан (A), отверстие для выпуска пара (B), предохранительный клапан (E) и прокладку (I) - **рис. 16, 17, 18** См. разделы «Очистка» и «Обязательные проверки перед каждым использованием»

■ Если после такой проверки и чистки прибор создает утечку или не работает, отнесите его в уполномоченный центр техобслуживания TEFAL.

Рекомендации по использованию

- 1 - пар, который выходит через рабочий клапан, очень горячий. Будьте осторожны со струей пара.
- 2 - После того как предохранительный стержень поднимется, вы не сможете открыть скороварку.
- 3 - Соблюдайте осторожность при работе с этой скороваркой, как и с другими приборами для приготовления пищи, если вы используете ее вблизи детей.
- 4 - Перемещайте скороварку за две ручки емкости.
- 5 - Не храните в скороварке продукты питания. Никогда не носите скороварку за ручку крышки.
- 6 - Ни в коем случае не используйте обеззараживающие жидкости или хлорсодержащие вещества, которые могут ухудшить качество нержавеющей стали.
- 7 - Не замачивайте крышку в воде.
- 8 - Осуществляйте замену прокладки скороварки ежегодно или при ее повреждении.
- 9 - Чистка скороварки осуществляется только в остывшем состоянии и при пустой скороварке.
- 10 - По прошествии 10 лет эксплуатации необходимо обязательно проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL.

Чистка

Для надлежащего функционирования скороварки после каждого ее использования необходимо соблюдать рекомендации по чистке и уходу за ней.

Потемнение и царапины, которые могут возникнуть вследствие длительного использования, не представляют опасности.

Износ внешнего покрытия (в зависимости от модели), связанный с контактом с крышкой емкости, является нормальным.

Для скороварок с антипригарным покрытием (в зависимости от модели): легкие царапины и потертости, которые могут возникнуть при использовании, не влияют отрицательно на антипригарные свойства покрытия.

- После каждого использования промывайте скороварку теплой водой с добавлением средства для мытья посуды. Выполняйте такие же операции с корзиной для приготовления на пару*.
- Не пользуйтесь дезинфицирующими жидкостями или веществами с содержанием хлора.
- Не перегревайте пустую емкость.

* в зависимости от модели

Для чистки внутренней поверхности емкости из нержавеющей стали:

- Промойте с помощью чистящей губки и средства для мытья посуды.
- В случае наличия на внутренней поверхности нержавеющей емкости радужных разводов или беловатых следов (минеральные отложения) очистите ее с добавлением белого уксуса.

Для очистки внутренней поверхности алюминиевой емкости с антипригарным покрытием:

- Чтобы увеличить срок службы изделия, рекомендуется мыть его вручную.
- Промойте с помощью мягкой губки, горячей воды и средства для мытья посуды.
- Не используйте чистящий порошок или абразивные губки.
- Если пища подгорела, налейте в емкость горячую воду и оставьте отмокать. Затем помойте ее с помощью средства для мытья посуды.

Для очистки внешней поверхности емкости:

- Промойте с помощью губки и средства для мытья посуды.

Емкость и корзину из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

Не мойте емкость с антипригарным покрытием (в зависимости от модели) в посудомоечной машине, так как моющие средства в таблетках содержат очень агрессивные вещества и вызывают коррозию алюминиевых деталей.

При интенсивном использовании емкости с антипригарным покрытием (в зависимости от модели) цвет покрытия может слегка измениться (пожелтение, пятна).

Для чистки крышки:

- Промойте крышку с помощью губки и средства для мытья посуды.

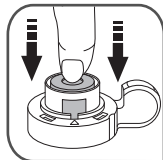
Разместите крышку вертикально, чтобы дать стечь воде, находящейся между металлическими и пластиковыми частями крышки.

Для чистки прокладки крышки:

- После каждой варки очистите прокладку (I) и место ее установки.
- Установите прокладку см. - рис. 15 и убедитесь, что прокладка хорошо проходит под каждым пазом крышки.

Для чистки рабочего клапана (А):

- Извлеките рабочий клапан (А) - рис. 11.
- Очистите рабочий клапан (А) под струей проточной воды - рис. 16.
- Проверьте его подвижность: см. рисунок.



После снятия рабочего клапана (А), прокладки (I) и таймера* (F) вы можете мыть крышку в посудомоечной машине.

Никогда не ставьте рабочий клапан (А), уплотнитель (I), таймер* (F) или емкость с антипригарным покрытием в посудомоечную машину.

Для чистки отверстия для выпуска пара (В), расположенного под крышкой:

- Снимите клапан (А) - **рис. 11.**
- Перед каждым использованием проверьте визуально и на свету, что отверстие для выпуска пара открыто и является круглым - **рис. 13.** При необходимости очистите его с помощью зубочистки - **рис. 17** и промойте его.

Чистка предохранительного клапана (Е):

- Очистите часть предохранительного клапана, расположенную внутри крышки, ополоснув ее водой.
- Проверьте его функционирование, сильно нажав ватной палочкой на шарик, который должен быть подвижным - **рис. 18.** См. раздел «Обязательные проверки перед каждым использованием»

Для очистки таймера* (F):

- Используйте чистую, сухую ткань.
- Не используйте растворители.
- Никогда не помещайте таймер под воду и не мойте в посудомоечной машине.

Уход

Замена прокладки скороварки:

- Осуществляйте замену прокладки скороварки ежегодно или при ее повреждении.
- Используйте только оригинальную прокладку TEFAL, соответствующую модели прибора (см. раздел «Аксессуары»).
- Установите прокладку см. - **рис. 15** и убедитесь, что прокладка хорошо проходит под каждым пазом крышки.

Хранение скороварки:

- Поместите крышку на емкость обратной стороной.
- Механизм открывания/закрывания скороварки не требует какого-либо специального обслуживания, кроме чистки.

По прошествии 10 лет эксплуатации необходимо обязательно проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL.

* в зависимости от модели

Аксессуары TEFAL

■ Имеются в продаже следующие аксессуары для скороварки:

Аксессуары		Артикул
Прокладка	3/4/4,5/6 л: наружный диаметр прокладки: 24 см	X1010008
	5/7,5/9 л: наружный диаметр прокладки: 27 см	X1010007
Корзина для приготовления на пару*	3/4,5/4/6 л: для емкости диаметром 22 см	792185
	5/7,5/9 л: для емкости диаметром 24 см	792654
Тренога* (L)		792691
Таймер*		X1060007

- При необходимости замены других деталей или ремонта обращайтесь в уполномоченные центры техобслуживания TEFAL.
- Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие вашей модели.

Характеристики

Диаметр дна скороварки — характеристики

Вместимость	Ø емкости	Ø дна	Clipso Minut [®] Perfect / Easy	Clipso Minut [®] Duo couleur	Clipso Minut [®] Duo Gourmet	Материал емкости
3 л	22 см	15.5 см	P46205	-	-	Нержавеющая сталь
3 л	22 см	18 см	-	-	P46605	
4 л	22 см	14 см	-	P46042	-	Алюминий с покрытием
4.5 л	22 см	15.5 см	P46206	-	-	Нержавеющая сталь
5 л	24 см	14 см	-	P46051	-	Алюминий с покрытием
5.2 л	24 см	20 см	-	-	P46654	Нержавеющая сталь
7.5 л	24 см	18 см	P46248	-	-	
9 л	24 см	18 см	P46249	-	-	
Set 5 л / 7,5 л	24 см	14 см / 18 см	P46353		-	

Материал крышки: нержавеющая сталь

Техническая информация:

Максимальное рабочее давление: 65 кПа

Максимальное безопасное давление: 120 кПа

Совместимые источники тепла

ГАЗОВАЯ ПЛИТА



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПЛИТА



СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ПЛИТА



ИНДУКЦИОННАЯ
ПЛИТА



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
(Спиральный нагревательный
элемент)



- Сковородка может использоваться со всеми нагревательными приборами, в том числе индукционными.
- При использовании электрической или индукционной плиты диаметр нагревающей поверхности должен быть равен или меньше диаметра дна сковородки.
- При использовании стеклокерамической плиты убедитесь, что дно емкости чистое.
- При использовании газовых нагревательных приборов пламя не должно выходить за края емкости.
- При использовании на всех нагревательных приборах убедитесь, что сковорожка расположена по центру источника тепла.

Гарантия

- При использовании в соответствии с инструкциями по эксплуатации на **емкость сковородки TEFAL из нержавеющей стали** распространяется **гарантия сроком 10 лет** в случае обнаружения:
 - любых дефектов, связанных с металлической конструкцией емкости;
 - любого преждевременного разрушения базового металла.
- **На остальные материалы емкости и все другие части сковородки распространяется гарантия от дефектов изготовления или материалов на протяжении гарантийного срока, определенного действующим законодательством в стране приобретения, начиная с даты покупки.**
- **Данная гарантия может быть предоставлена при предъявлении кассового чека или счета, подтверждающего дату покупки.**
- **Данная гарантия недействительна в следующих случаях:**
 - Царапины и обесцвечивание из-за старения, для емкостей с антипригарным покрытием.
 - Царапины от контакта крышки с емкостью с антипригарным покрытием.
 - При повреждениях вследствие несоблюдения важных мер предосторожности или неправильного использования, а именно:
 - ударов, падений, нагревания в духовом шкафу;
 - Только уполномоченные центры техобслуживания TEFAL имеют право предоставления гарантии.
 - Просим обращаться по телефону горячей линии в ближайший уполномоченный центр техобслуживания TEFAL.

RU

Нормативные отметки

Отметка	Расположение
Товарный знак	На крышке
Год и партия изготовления Артикул модели Максимальное безопасное давление (PS) Максимальное рабочее давление (PF)	На крышке
Вместительность	На наружном дне емкости
Почтовый адрес производителя	На наружном дне емкости

- **Внесем вклад в охрану окружающей среды!**




① Ваш прибор содержит целый ряд ценных деталей, которые могут быть повторно использованы.

➡ Отнесите его на переработку в пункт приема бытовых отходов.



TEFAL отвечает на ваши вопросы

Неполадки	Рекомендации
Если крышка открывается/закрывается с трудом:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Снимите прокладку и поместите ее в воду. ■ Установите ее на место, не вытирая – рис. 19.
Если вы не можете закрыть крышку:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, находится ли ручка крышки в вертикальном положении. ■ Проверьте расположение прокладки (см. раздел «Чистка и уход»). ■ Убедитесь, что крышка установлена, как показано на рисунке - рис 1. ■ Поместите прокладку в воду, а затем обратно в крышку, не вытирая – рис. 19. Убедитесь, что прокладка хорошо проходит под пазами крышки – рис. 15.
Если скороварка нагрелась под давлением без жидкости внутри нее:	Проверьте скороварку в уполномоченном центре техобслуживания TEFAL.
Если предохранительный стержень издает щелчки и дымок:	Это нормально первые несколько минут: это позволяет выпустить воздух перед приготовлением.
Если предохранительный стержень не поднялся и во время варки не выделяется пар через клапан:	<p>В течение первых нескольких минут это нормальное явление.</p> <p>Если ничего не меняется, проверьте:</p> <ul style="list-style-type: none"> - достаточна ли мощность источника тепла. Если мощность недостаточна - увеличьте ее; - достаточно ли количество жидкости в емкости; - находится ли рабочий клапан (A) в положении ; - плотно ли закрыта скороварка; - не повреждена ли прокладка или край емкости; - правильно ли установлена прокладка.
Если предохранительный стержень поднялся и во время варки не выделяется пар через клапан:	<p>В течение первых нескольких минут это нормальное явление. Если это явление не исчезает, охладите устройство в раковине под холодной водой. Держите дно скороварки в воде, пока предохранительный стержень (D) не опустится. Очистите рабочий клапан (A) - рис. 16 и отверстие для выпуска пара - рис. 17 и убедитесь, что шарик предохранительного клапана вдавливается без затруднений - рис. 18.</p>

Неполадки	Рекомендации
<p>Если из-под крышки выходит пар, а предохранительный стержень находится в нижнем положении, проверьте:</p>	<p>Надлежащее закрывание крышки. Положение прокладки в крышке. Надлежащее состояние прокладки, при необходимости замените ее. Чистоту крышки, прокладки и места ее нахождения в крышке. Надлежащее состояние края емкости.</p>
<p>Если вы не можете открыть крышку:</p>	<p>Убедитесь, что предохранительный стержень (D) находится в нижнем положении. В противном случае выполните декомпрессию: остудите устройство в раковине с холодной водой. Держите дно скороварки в воде, пока предохранительный стержень не опустится. Не давите на предохранительный стержень (D). Поверните рабочий клапан (A) в требуемое положение .</p>
<p>Если продукты не доведены до готовности или подгорели, проверьте:</p>	<p>Время приготовления. Мощность источника тепла. Надлежащее расположение рабочего клапана (A). Количество жидкости.</p>
<p>Если продукты в скороварке пригорели:</p>	<p>Перед тем как вымыть емкость, погрузите ее на некоторое время в воду. Ни в коем случае не пользуйтесь обеззараживающими жидкостями или хлорсодержащими веществами.</p>
<p>Если срабатывает одно из предохранительных устройств:</p>	<p>Выключите источник тепла. Дайте скороварке остыть, не передвигая ее. Дождитесь, пока предохранительный стержень опустится, и откройте скороварку. Проверьте и очистите рабочий клапан (A), отверстие для выпуска пара, предохранительный клапан и прокладку. Убедитесь в том, что указания по наполнению выполнены. При невозможности устранения неисправности обратитесь в уполномоченный центр техобслуживания TEFAL для проверки прибора.</p>
<p>Если вы заметили появление следов окисления:</p>	<p>Использование высококачественной нержавеющей стали не предотвращает появление признаков окисления в крайних случаях. Если вы заметили следы окисления, удалите их, протерев абразивной губкой, прежде чем использовать скороварку снова.</p>

ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Овощи

ОВОЩИ (СВЕЖИЕ)	
Артишоки, 2 целых по 600 г каждый (в воде)	30 – 35 мин.
Баклажан, без шкурки, нарезанный кольцами (3 мм), 850 г (на пару)	10 – 12 мин.
Болгарский перец, разрезанный пополам (550 г) (на пару)	14 – 16 мин.
Брюссельская капуста (на пару)	10 – 12 мин.
Горох (на пару)	6 – 8 мин.
Грибы, резаные, 800 г (в воде)	4 – 5 мин.
Капуста, зеленая нашинкованная, 500 г (в воде)	5 – 6 мин.
Картофель, разрезанный пополам (950 г) (на пару)	20 – 25 мин. (в зависимости от размера)
Лук порей белый, целиком, 650 г (на пару)	9 – 11 мин.
Луцценый горох, 250 г (в воде)	18 – 20 мин.
Мангольд, резанный (2 см), 700 г (на пару)	15 – 17 мин.
Маринованный лук (на пару)	7 – 8 мин.
Мелкая стручковая фасоль (600 г) (на пару)	10 – 12 мин.
Морковь, нарезанная кружочками (3 мм), 600 г (на пару)	17 – 19 мин.
Репа, резаная кубиками (500 г) (на пару)	14 – 16 мин.
Свекла, красная, разрезанная на четвертинки (в воде)	20 – 25 мин. (в зависимости от размера)
Сельдерей, резанный, 600 г (в воде)	7 – 9 мин.
Соцветия брокколи, 600 г (на пару)	9 – 11 мин.
Соцветия цветной капусты, 600 г (на пару)	10 – 12 мин.
Спаржа, белая (на пару)	5 – 6 мин.
Тыква, резаная кусочками (3 – 5 см), 600 г (на пару)	13 – 18 мин.
Фасоль фляжоле, сушеная, 250 г (в воде)	35 – 40 мин.
Фенхель, порезанный полосками (600 г) (на пару)	6 – 9 мин.
Цикорий салатный, разрезанный пополам (900 г) (на пару)	14 – 16 мин.
Цуккини, нарезанный кружочками (3 мм), 600 г (на пару)	12 – 15 мин.
Чечевица, зеленая, 250 г (в воде)	14 – 16 мин.
Шпинат (на пару)	3 – 4 мин.

НА ПАРУ

Ингредиенты в корзинке-пароварке и 750 мл воды на дне скороварки.

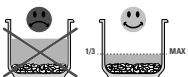


В ВОДЕ

Ингредиенты погружены в воду без корзинки.

ИМПУЛЬСНЫЙ РЕЖИМ

В ВОДЕ
Без корзинки.



В ВОДЕ Без корзинки. 		КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ	КОЛИЧЕСТВО РИСА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
	2 ПОРЦИИ	400 мл / 2 стакана	150 г / 1 стакан	7 – 8 мин.
	4 ПОРЦИИ	500 мл / 2,5 стакана	250 г / 2 стакана	
	6 ПОРЦИЙ	700 мл / 3,5 стакана	375 г / 3 стакана	

Мясо/рыба

	СВЕЖИЕ	ЗАМОРОЖЕННЫЕ
Баранья ножка - 2 шт. (0,95 кг)	40 – 45 мин.	1 ч. 05 мин. – 1 ч. 15 мин.
Кролик (1,5 кг кусочками)	8 – 9 мин.	20 – 23 мин.
Курица (1,35 кг)	23 – 25 мин.	1 ч. – 1 ч. 10 мин.
Перепелка - 4 шт.	9 – 10 мин.	18 – 20 мин.
Попьет из телятины - 4 шт.	10 – 12 мин.	х
Ростбиф (1 кг, диаметром 8–11 см)	30 – 35 мин.	45 – 50 мин.
Свиная вырезка (0,8 кг, диаметром 8–10 см)	30 – 35 мин.	1 ч. 05 мин. – 1 ч. 15 мин.
Свиное филе-миньон -2 куска по 350 г	13 – 15 мин.	26 – 29 мин.
Стейк из лосося - 4 шт. (0,8 кг)	5 – 6 мин.	7 – 8 мин.
Стейк из тунца - 4 шт. (0,7 кг)	5 – 6 мин.	7 – 9 мин.
Телячье филе-миньон 0,7 кг	17 – 21 мин.	33 – 38 мин.
Телячья вырезка (0,8 кг, диаметром 5–7 см)	17 – 19 мин.	37 – 40 мин.
Утка (1,8 кг)	45 – 47 мин.	50 – 55 мин.
Филе морского черта (1 кг), кусочками по 75 г	5 – 6 мин.	7 – 8 мин.
Цыпленок - 2 шт. (1,3 кг)	23 – 25 мин.	40 – 45 мин.

DÔLEŽITÉ PREVENTÍVNE OPATRENIA

Dôkladne si prečítajte všetky pokyny a vždy postupujte podľa „Používateľskej príručky“.

Nevhodné používanie môže mať za následok poškodenie zariadenia.

Pre vašu bezpečnosť je tento prístroj v súlade s platnými normami a predpismi:


- Smernica o tlakových zariadeniach
- Smernica o materiáloch, ktoré prichádzajú do styku s potravinami
- Smernica o životnom prostredí

NEVYHNUTÉ KONTROLY PRED KAŽDÝM POUŽITÍM	SKONTROLUJTE <ul style="list-style-type: none">■ vizuálne, či kanálik na odvod pary nie je zanesený - obr. 13.■ či je guľôčka bezpečnostného ventilu pohyblivá - obr. 18.■ či je tesnenie pokrievky vložené do všetkých drážok na pokrievke - obr. 15.■ či sú rúčky na nádobe správne pripevnené. Rúčky na nádobe predstavujú bezpečnostné prvky. Nikdy ich nevymieňajte sami.
VŽDY DODRŽIAVAJTE NASLEDUJÚCE MNOŽSTVÁ	<ul style="list-style-type: none">■ Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez tekutiny, mohlo by dôjsť k vážnemu poškodeniu hrnca. Počas prípravy jedla kontrolujte, či vždy obsahuje dostatočné množstvo tekutiny.■ Minimálne množstvo 25 cl - obr. 4.■ Maximálne množstvo 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - obr. 5.■ Počas prípravy jedál naparovaním potraviny v naparovačom košíku nesmú prísť do kontaktu s vodou - obr. 6 a 7.■ Maximálne množstvo v prípade mazľavých potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem alebo penia ako napr. ryža, strukoviny, sušená zelenina alebo kompóty, tekvica, cukety, mrkvy, zemiaky, rybie filé..., je 1/3 (MAX 1).■ Potraviny, ktoré sú položené v naparovačom košíku, nikdy nesmú presiahnuť úroveň MAX 2 na nádobe.

PRED A PO VARENÍ

- Počas používania tlakového hrnca nenechávajte deti v jeho blízkosti.
- V tlakovom hrnci sa varí pod tlakom. Nesprávne používanie môže viesť k poraneniu oparením. Ubezpečte sa, že tlakový hrniec je správne zatvorený, až potom ho spustíte. (Pozri odsek „Zatvorenie“).
- Dbajte na to, aby ventil počas varenia stále syčal. Ak neuniká dostatok pary, vykonajte dekompresiu výrobku a skontrolujte, či je v ňom dostatok kvapaliny a či kanálik odvodu pary nie je zanesený. Ak para neuniká ani po týchto kontrolách, mierne zvýšte teplotu zdroja tepla.
- Nepripravujte potraviny, ktoré by mohli zaniest' kanáliky bezpečnostných prvkov:
 - brusnice
 - perlové krúpy
 - ovsené vločky
 - lúpaný hrášok
 - rezance, makaróny, špagety
 - rebarbora
 - ríbezle
- Vo svojom tlakovom hrnci nikdy nepripravujte recepty s využitím živočíšneho mlieka.
- Ak máte tlakový hrniec s nádobou z nehrdzavejúcej ocele, nepoužívajte v ňom hrubozrnnú soľ, pridávajte iba jemnú soľ na konci varenia. Zabráňte výskytu „dierok“ na dne tlakového hrnca, ktoré by ho mohli poškodiť.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na vyprážanie pod tlakom na oleji.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely ako na tie, na ktoré je určený.
- Tlakový hrniec nikdy nedávajte do horúcej rúry na pečenie.
- Do tlakového hrnca nikdy nedávajte formu s hliníkovou fóliou.
- Do tlakového hrnca nikdy nekladajte plastovú fóliu
- Alkoholové výpary sú horľavé. Nechajte najprv približne 2 minúty vriieť, až potom založte pokrievku. Pri príprave jedál na báze alkoholu dohliadajte na spotrebič.
- Používajte kompatibilný(é) tepelný(é) zdroj(e) na varenie v súlade s pokynmi na používanie.

PO UVARENÍ...

- Pre modely s nepríhnavým povrchom: nepoužívajte šľahače ani ostré či kovové príslušenstvo. Prístroj nevytlievajte takým spôsobom, že budete klepať náradím na okraj nádoby, pretože môže dôjsť k poškodeniu a vzniku netesnosti.
- Postupne otáčajte prevádzkový ventil (**A**) a podľa svojho uváženia vyberte rýchlosť dekompresie, aby ste skončili oproti značke na piktograme  - **obr. 10**. Keď počas uvoľňovania pary spozorujete nezvyčajné vystrekovanie, dajte prevádzkový ventil (**A**) do polohy varenia režimu „Tlakový hrniec“, potom vykonajte rýchlu dekompresiu v studenej vode - **obr. 14**.
- Ak bezpečnostná rúrka (**D**) nezostupuje, tlakový hrniec umiestnite do studenej vody - **obr. 14**.
- S touto bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.
- Po uvarení mäsa s tenkou kožou (napríklad hovädzí jazyk), ktorá by sa mohla vplyvom tlaku vyduť, mäso neprepichujte, kým je koža nafúknutá, mohli by ste sa opariť. Mäso pred varením poprepichujte.
- V prípade mazľavých potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem alebo penia ako napr. ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cukety, mrkvy, zemiaky, rybie filé... nenapĺňajte hrniec na viac ako 1/3 (MAX 1) jeho objemovej kapacity. Nechajte tlakový hrniec vychladnúť po dobu niekoľkých minút a potom ho ochladte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca a po skontrolovaní, že bezpečnostná rúrka celkom zostúpila, ním vždy zľahka potraсте, aby ste zabránili prudkému úniku pary, ktorá by vás mohla popáliť. Tento krok je obzvlášť dôležitý pri rýchlom úniku pary alebo po ochladení tlakového hrnca v studenej vode.
- Tlakový hrniec, ktorý je pod tlakom, prenášajte s maximálnou opatrnosťou. Nedotýkajte sa teplých častí. Používajte rukoväť a tlačidlá. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie.
- V prípade polievok vám odporúčame vykonať rýchlu dekompresiu v studenej vode (pozri odsek „Koniec varenia“ v režime „Tlakový hrniec“).
- Ubezpečte sa, že je ventil v polohe dekompresie, až potom môžete hrniec otvoriť. Bezpečnostná rúrka (**D**) musí byť v dolnej polohe.
- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu. Uistite sa, či tlak vo vnútri poklesol. Bezpečnostná rúrka (**D**) musí byť v dolnej polohe. Pozri odsek „Bezpečnosť“.

<p>ÚDRŽBA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ak zistíte, že z vášho tlakového hrnca sa odlomila nejaká časť alebo sa na nej vyskytuje puklina, v žiadnom prípade sa nesnažte otvoriť ho, ak je zatvorený. Počkajte, kým úplne nevychladne a až následne ho premiestnite. Viac ho nepoužívajte a nahláste opravu autorizovanému servisnému stredisku spoločnosti TEFAL. ■ Nezasahujte do bezpečnostného systému, okrem úkonov, na ktoré sa vzťahujú pokyny na čistenie a údržbu. ■ Používajte iba originálne náhradné diely spoločnosti TEFAL, vhodné pre príslušný model. Predovšetkým používajte nádobu aj pokrievku značky TEFAL. ■ Nepoužívajte hrniec na skladovanie kyslých alebo slaných potravín pred alebo po varení, nádoba sa môže poškodiť. ■ Po každom použití tlakový hrniec ihneď umyte a opláchnite. ■ Prevádzkový ventil (A), tesnenie (I), časovač* (F) ani nádobu s neprílnavým povrchom nikdy nedávajte do umývačky riadu. ■ Časovač* (F) nikdy nekladte pod vodu. ■ Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované prostriedky, mohla by sa poškodiť kvalita nehrdzavejúcej ocele. ■ Pokrievku nikdy nenechávajte namočenú vo vode. ■ Tesnenie vymieňajte každý rok alebo hneď, keď sa na ňom objaví prasklina. ■ Po 10 rokoch používania je nevyhnutné nechať tlakový hrniec skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL. ■ Ak chcete tlakový hrniec uskladniť: pokrievku položte naspäť na nádobu, aby ste zabránili predčasnému opotrebovaniu tesnenia na pokrievke.
----------------------	--

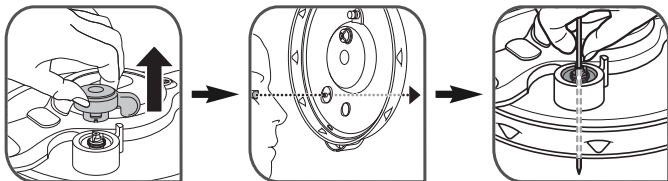
TENTO NÁVOD SI USCHOVAJTE

Diely (pozri časť Popisné schéma)

- | | | | |
|----|--|--------|-----------------------------|
| A. | Prevádzkový ventil | H. | Pokrievka |
| B. | Kanálik na odvod pary | I. | Tesnenie |
| C. | Index polohy ventilu | J. | Naparovací košík* |
| D. | Bezpečnostná rúrka (pozri odsek „Bezpečnosť“.) | K./ L. | Trojnožka* |
| E. | Bezpečnostný ventil | M. | Rukoväť nádoby |
| F. | Počítadlo minút | N. | Značky maximálneho množstva |
| G. | Rúčka na pokrievke | O. | Nádoba |

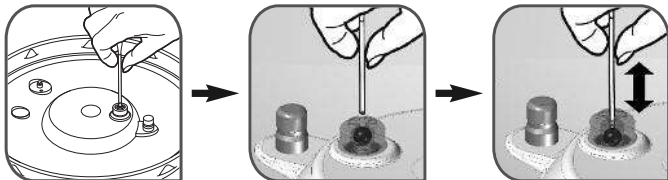
Nevyhnutné kontroly pred každým použitím

Kontrola prevádzkového ventilu



- Skontrolujte, či otvor na vypustenie prevádzkového ventilu nie je zanesený (pozri odsek „Vybratie a nasadenie prevádzkového ventilu“).

Skontrolujte bezpečnostný ventil



- Skontrolujte, či je guľôčka bezpečnostného ventilu pohyblivá (použite paličku).

Používanie



Varenie v režime
Tlakový hrniec



Varenie v režime
Hrnec*



Dekompresia

Otvorenie

- Zdvihnite rúčku pokrievky z vodorovnej do zvislej polohy - **obr. 3** Pokrievka sa otočí.
- Zdvihnite pokrievku.
- V prípade problémov s otvorením výrobku: umiestnite tesnenie pod vodu a dajte ho naspäť na pokrievku, ale neutrite ho - **obr. 19** a opatrne ho vložte do drážok na pokrievke - **obr. 15**.

Zatvorenie

- Uistite sa, že rúčka pokrievky je vo zvislej polohe.
- Uložte pokrievku na nádobu tak, ako je to znázornené na **obr. 1** a zarovnajte pritom plastovú časť s rúčkami na nádobe.
- Spustite rúčku pokrievky zo zvislej do vodorovnej polohy - **obr. 2**
- Pokrievka sa otočí.


Ak nemôžete zatvoriť pokrievku:

- skontrolujte, či ste tesnenie správne nasadili a či je pokrievka správne umiestnená.
- V prípade problémov so zatvorením výrobku: umiestnite tesnenie pod vodu a dajte ho naspäť na pokrievku, ale neutrite ho - **obr. 19** a opatrne ho umiestnite do drážok na pokrievke - **obr. 15**.

Prvé použitie

- V prípade modelov s neprilnavým povrchom: celý vnútorný povrch umyte a zľahka namažte olejom na varenie.

V závislosti od modelu:

- Položte trojnožku* (L) a košík* (J) na dno nádoby.
- Priprnite trojnožku* (K) do košíka* (J), potom umiestnite zostavu na dno nádoby.
- Naplňte nádobu (O) vodou z 2/3 (MAX 2) - **obr. 5**.
- Zatvorte tlakový hrniec.
 - Zarovnajte piktogram  dprevádzkového ventilu (A) s indexom polohy ventilu (C) - **obr. 9**.



- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte na maximálny výkon.
- Keď z ventilu začne vychádzať para, znížte výkon zdroja tepla a varte 20 minút.
- Po uplynutí 20 minút zdroj tepla vypnite.
- Zarovnajzte piktogram ☺ prevádzkového ventilu (A) s indexom polohy ventilu (C).
- Keď bezpečnostná rúrka (D) znovu klesne, tlakový hrniec už nie je pod tlakom.
- Otvorte tlakový hrniec - **obr. 3**
- Umyte ho čistiacim prostriedkom na riad.

Minimálne a maximálne množstvo

- Minimálne 25 cl (2 poháre) - **obr. 4.**
- Maximálne množstvo 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - **obr. 5.**
- V tlakovom hrnci nepoužívajte hrubozrnnú soľ, pridávajte iba jemnú soľ na konci varenia.

V prípade niektorých potravín:

- V prípade mazľavých potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem alebo penia ako napr. ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cukety, mrkvy, zemiaky, rybie filé... nenapĺňajte hrniec na viac ako 1/3 (MAX 1) jeho objemovej kapacity. Nechajte tlakový hrniec niekoľko minút chladnúť a potom ho ochladzte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca a po skontrolovaní, že bezpečnostná rúrka celkom zostúpila, ním vždy zľahka potraste, aby ste zabránili prudkému úniku pary, ktorá by vás mohla popáliť. Tento krok je obzvlášť dôležitý pri rýchlom úniku pary alebo po ochladení tlakového hrnca v studenej vode (pozri odsek „Koniec varenia v režime Tlakový hrniec“).



Používanie naparovacieho košíka*

- Na dno nádoby nalejte 75 cl vody (O).

V závislosti od modelu:

- Položte trojnožku* (L) a košík* (J) na dno nádoby.
- Prípnite trojnožku* (K) do košíka* (J), potom umiestnite zostavu na dno nádoby.



SK

* v závislosti od modelu

- Počas prípravy jedál naparovaním potraviny v naparovacom košíku nesmú prísť do kontaktu s vodou -obr. 6 a 7.

Potraviny, ktoré sú položené v naparovacom košíku, nikdy nesmú presiahnuť úroveň MAX 2.

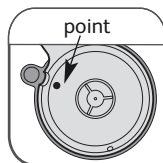
Vybratie a nasadenie prevádzkového ventilu (A)

Vybratie prevádzkového ventilu (A):

- Zarovnajte drážku s indexom polohy ventilu (C) tak, že stlačíte krúžok na prevádzkovom ventilu (A).
- Vyberte ventil - obr. 11.

Nasadenie prevádzkového ventilu:

- Nasadte prevádzkový ventil (A) - obr. 8 tak, že zarovnáte hrot prevádzkového ventilu (A) s ukazovateľom polohy ventilu (C) - pozri oproti.




- Zatlačte prevádzkový ventil (A), aby zapadol do rúrky na odvod pary.
- Zatlačte na piktogramy na prevádzkovom ventilu (A) a otočte ním.



Počítadlo minút*

Nikdy nepoužívajte časovač v režime „Hrnec“.

Počítadlo minút bolo navrhnuté tak, aby vám pomáhalo pri dosahovaní želaného výsledku varenia čo najlepším nastavením spotreby energie. Automaticky odpočítava čas varenia od momentu dosiahnutia úrovne teploty zodpovedajúcej vareniu v režime „Tlakový hrniec“ .

Počítadlo minút sa musí pripnúť na tlakový hrniec, aby mohlo fungovať.

Dbajte na to, aby prevádzkový ventil (A) počas varenia pravidelne syčal. Ak nevychádza žiadna para, mierne zvýšte výkon zdroja tepla; v opačnom prípade znížte výkon zdroja tepla.

1 Zapnutie počítadla minút: stlačte tlačidlo.



2 Nastavte dobu varenia (v minútach).

- Ak ste nastavili chybný čas varenia, počkajte 4 sekundy, kým plamene neprestanú blikať, potom dlho stlačte tlačidlo, aby ste sa vrátili späť na nulu.



3 Nastavte výkon zdroja tepla na maximálnu hodnotu.



4 Keď tlakový hrniec dosiahne teplotu varenia, počítadlo minút zazvoní a odpočítavanie času sa spustí (číselné hodnoty budú blikať).

Zníženie výkonu zdroja tepla.



5 Na konci varenia počítadlo minút zazvoní.

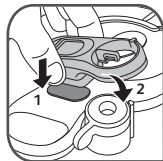
- Zvonenie počítadla minút zastavíte stlačením tlačidla.
- Vypnite zdroj tepla.




Dlhé stlačenie tlačidla vráti hodnoty na nulu a vypne počítadlo minút.

Montáž a demontáž počítadla minút*

- Počítadlo minút (F) namontujete tak, že najprv vložíte časť s tlačidlom na modul, potom stlačíte pre uchytenie protiláhlej časti - **obr. 12**.
- Ak chcete počítadlo minút (F) odmontovať, zdvihnite ho a vytiahnite ho.







Výmena batérie do počítadla minút*

- Batéria do počítadla minút je batéria gombíkového typu CR2032.
- Ak sa symbol  neukazuje alebo ak sa na displeji nič nezobrazuje, batériu vymeňte.
- Životnosť batérie závisí od toho, ako často používate počítadlo minút.

* v závislosti od modelu

- Batéria obsahuje dimetoxymetán č. CAS 110-71-4. Je v súlade s európskou právnou úpravou. Za účelom zaistenia vašej bezpečnosti a ochrany životného prostredia: batériu neotvárajte a nevystavujte ju vysokým teplotám, likvidujte ju a recyklujte podľa postupov schválených pre likvidáciu použitých batérií.



- Nenabíjateľné batérie sa nesmú nabíjať.
- Nemiešajte rozdielne typy batérií alebo nové a použité batérie.
- Batérie vkladajte so správnou polaritou.
- Vybité batérie je potrebné zo zariadenia odstrániť a bezpečne zlikvidovať.
- Ak sa zariadenie nebude dlhšie používať, je vhodné batérie odstrániť.
- Napájacie svorky sa nesmú skratovať.
- Pokračujte na rovnej pracovnej ploche
- Batériu vyberiete potiahnutím za uzáver batérie pomocou mince (pozri obrázok oproti).
- Batériu vymeňte.
- Tesnenie nasadte späť na svoje miesto.
- Dajte polmesiac  uzáveru batérie pred polmesiac  počítadla minút.
- Zatvorte uzáver batérie, jemne, mierne tlačte a zarovnajte polmesiac  uzáveru batérie s mesiacom  počítadla minút.
- Položte celok naplocho na kuchynskú dosku, aby bol uzáver správne vodorodne umiestnený.
- Netlačte silno na uzáver batérie, keď ho zatvárate. Netlačte ďalej za doraz.
- V prípade straty si môžete zaobstarať nové počítadlo minút vo všetkých našich autorizovaných strediskách spoločnosti TEFAL.



Počítadlo minút* nedávajte nikdy pod vodu, ani neumývajte v umývačke riadu.

Nikdy nepoužívajte časovač v režime „Hrniec“.


Pred varením

- Pred každým použitím zložte prevádzkový ventil (A) - **obr. 11** zrakom skontrolujte, či kanálik na odvod pary (B) nie je zanesený - **obr. 13**.
- Skontrolujte, či je bezpečnostný ventil pohyblivý (pozri odseky „Čistenie“ a „Nevyhnutné kontroly pred každým použitím“) - **obr. 18**.
- Pridajte prísady a kvapalinu.
- Zatvorte tlakový hrniec - **obr. 2**

- V prípade problémov so zatvorením výrobku: umiestnite tesnenie pod vodu a dajte ho naspäť na pokrievku, ale neutrite ho - **obr. 19** a opatrne ho umiestnite do drážok na pokrievke - **obr. 15**.
- Nasadenie prevádzkového ventilu (A) - **obr. 8**.



Varenie v režime „Tlakový hrniec“


- Prevádzkový ventil (A) otočte do polohy „Tlakový hrniec“  - **obr. 9**.
- Ubezpečte sa, že tlakový hrniec je správne zatvorený, až potom ho spustíte - **obr. 2**
- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte na maximálny výkon.
- V prípade modelov s počítadlom minút : nastavte dobu varenia uvedenú v recepte (pozri odsek „Používanie počítadla minút“).
- Klepot a chrlenie, ktoré vydáva bezpečnostná rúrka sú normálne - umožňujú únik vzduchu pred varením.

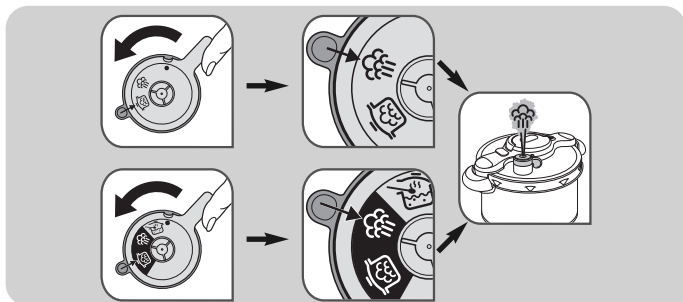
Počas varenia v režime „Tlakový hrniec“ _____

- Keď z prevádzkového ventilu (A) vychádza plynulý prúd pary a počut pravidelný zvuk (PŠŠŠT), znížte výkon zdroja tepla.
- Začnite odpočítavať dobu varenia uvedenú v recepte.
- Dbajte o to, aby ventil počas varenia pravidelne syčal. Ak vychádza málo pary, mierne zvýšte výkon zdroja tepla, v opačnom prípade znížte výkon zdroja tepla.

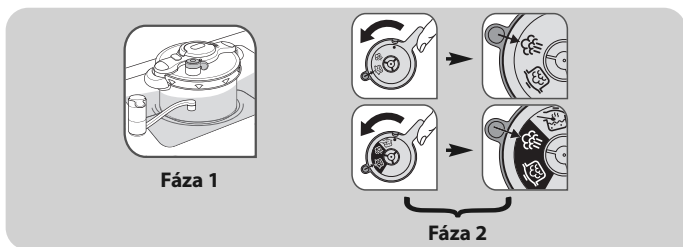
Ukončenie varenia v režime „Tlakový hrniec“ _____

Vypustenie pary:

- Po vypnutí zdroja tepla máte dve možnosti:
- **Postupná dekompresia:** Postupne otáčajte prevádzkový ventil (A), aby ste skončili oproti značke na piktograme  - **obr. 10**.



- **Rýchla dekompresia v studenej vode:** nalejte do drezu studenú vodu a ponorte do nej spodnú časť tlakového hrnca, pokým bezpečnostná rúrka nezostúpi - **obr. 14**. Keď bezpečnostná rúrka (D) znovu klesne, tlakový hrniec už nie je pod tlakom. Prevádzkový ventil (A) otočte do polohy ☼.



- Tlakový hrniec môžete otvoriť - **obr. 3**.
- V prípade problémov s otvorením výrobku: umiestnite tesnenie pod vodu a dajte ho naspäť na pokrievku, ale neutrite ho - **obr. 19** a opatrne ho vložte do drážok na pokrievke - **obr. 15**.

Keď počas uvoľňovania pary spozorujete nezvyčajné vystrekovanie, dajte prevádzkový ventil (A) do polohy varenia režimu „Tlakový hrniec“ ☼, potom vykonajte rýchlu dekompresiu v studenej vode.


Ak bezpečnostná rúrka (D) nezostupuje, nalejte do drezu studenú vodu a ponorte do nej spodnú časť tlakového hrnca, pokým bezpečnostná rúrka nezostúpi - **obr. 14.**

S bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.

- V prípade mazľavých potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem alebo penia, ako napr. ryža, strukoviny, sušená zelenina alebo kompóty, tekvica, cukety, mrkvy, zemiaky, rybie filé... nenapĺňajte hrniec na viac ako 1/3 (MAX 1) jeho objemovej kapacity. Nechajte tlakový hrniec niekoľko minút chladnúť a potom ho ochlaďte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca a po skontrolovaní, že bezpečnostná rúrka celkom zostúpila, ním vždy zľahka potraste, aby ste zabránili prudkému úniku pary, ktorá by vás mohla popáliť. Tento krok je obzvlášť dôležitý pri rýchlom úniku pary alebo po ochladení tlakového hrnca v studenej vode. V prípade polievok vám odporúčame vykonať rýchlu dekompresiu v studenej vode (pozri odsek „Koniec varenia“ v režime „Tlakový hrniec“).



Varenie v režime „Hrniec“*

- Prevádzkový ventil (A) otočte do polohy „Hrniec“ . Na otočenie použite dostatočnú silu na presunutie aktuálneho zárezu do polohy dekompresie.
- Ubezpečte sa, že tlakový hrniec je správne zatvorený - **obr. 2**, až potom ho spustíte.
- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte na maximálny výkon.
- Začnite odpočítavať dobu varenia uvedenú v recepte.
- V režime „Hrniec“ môžete tlakový hrniec kedykoľvek otvoriť za účelom miešania, kontroly varenia alebo prídania prísad.
- V prípade problémov s otvorením výrobu: umiestnite tesnenie pod vodu a dajte ho naspäť na pokrievku, ale neutrite ho - **obr. 19** a opatrne ho vložte do drážok na pokrievke - **obr. 15**.
- Ak je zdroj tepla nastavený na príliš vysoký výkon, môže sa stať, že sa tlakový hrniec zablokuje (bezpečnostný ventil (D) vystúpi a zablokuje otvorenie) a rúčkou na pokrievke nebude možné hýbať ani tlakový hrniec sa nebude dať otvoriť. V tomto prípade znížte výkon zdroja tepla alebo ho vypnite. **V prípade liatinových varných dosiek, odstráňte tlakový hrniec zo zdroja tepla.**
- Pre modely s nepriľnavým povrchom: nepoužívajte šľahače ani ostré či kovové príslušenstvo. Nikdy neodkvapkávajte vaše kuchynské náradie o okraj



nádoby, pretože by mohlo dôjsť k obitiu okraja, čo by mohlo viesť k unikaniu obsahu tlakového hrnca.

- Nikdy nezohrievajte masť potraviny až po ich zuhoľnatie. Výpary z varenia môžu byť nebezpečné pre zvieratá s citlivým dýchacím systémom, ako sú vtáky. Ak ste chovateľom vtáka, zabráňte jeho prístupu do kuchyne.

Bezpečnosť

Tento tlakový hrniec je vybavený niekoľkými bezpečnostnými systémami:

■ **Bezpečnosť pri zatváraní:**

- Ak je pokrievka nesprávne umiestnená alebo ak zabudnete zložiť rúčku na pokrievke, dôjde k úniku pary na úrovni bezpečnostnej rúrky (D) tlakového hrnca, čo mu znemožní získať dostatočný tlak.

■ **Bezpečnosť pri otváraní:**

- Ak je tlakový hrniec pod tlakom, bezpečnostná rúrka (D) je v hornej polohe a rúčka na pokrievke na otváranie/zatváranie (G) sa nesmie použiť.

- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilu.

- **Nikdy netlačte na bezpečnostnú rúrku (D).**

- Uistite sa, že vnútorný tlak znovu klesol a skontrolujte, či je bezpečnostná rúrka (D) v dolnej polohe.

- Rúčky na nádobe predstavujú bezpečnostné prvky. Nikdy ich nevymieňajte sami. Nikdy nepoužívajte iné modely rúčok.

- Ak ste sklopili rúčku na pokrievke na otváranie/zatváranie (G) do zvislej polohy, keď bol tlakový hrniec ešte pod tlakom, nemôžete ho otvoriť. Táto funkcia predstavuje dodatočný bezpečnostný prvok.

- Znovu sklopte rúčku na pokrievke do vodorovnej polohy a počkajte, kým bezpečnostná rúrka (D) neprejde do dolnej polohy.

■ **Dva pretlakové bezpečnostné systémy:**

- Prvé zariadenie: bezpečnostný ventil (E) znižuje tlak - **obr. 20**

- Druhé zariadenie: tesnenie necháva unikať paru pomedzi pokrievku a nádobu - **obr. 20.**

V prípade, že sa spustí jeden z pretlakových bezpečnostných systémov:

■ vypnite zdroj tepla.

■ Tlakový hrniec nechajte úplne vychladnúť.

■ Otvorte ho.

■ Skontrolujte a vyčistite prevádzkový ventil (A), kanálik na odvod pary (B), bezpečnostný ventil (E) a tesnenie (I) - **obr. 16 - 17- 18.** Pozri odseky „Čistenie“ a „Nevyhnutné kontroly pred každým použitím“.

■ Ak aj po vykonaní týchto kontrolných a čistiacich úkonov dochádza k únikom alebo zariadenie nefunguje, zaneste ho do autorizovaného servisného strediska spoločnosti TEFAL.

Odporúčania týkajúce sa používania _____

- 1 - Para unikajúca z prevádzkového ventilu je horúca. Pozor na vystrekujúcu paru.
- 2 - Ak sa bezpečnostná rúrka raz zdvihne, tlakový hrniec už nemôžete otvoriť.
- 3 - Ako pri používaní iných varných spotrebičov, aj pri používaní tlakového hrnca dávajte veľký pozor, ak ho používate v blízkosti detí.
- 4 - Pri premiestňovaní tlakového hrnca používajte obe rúčky na nádobe.
- 5 - Potraviny v tlakovom hrnci nenechávajte dlho. Tlakový hrniec nikdy neprenášajte držaním za rúčku na pokrievke.
- 6 - Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované prostriedky, mohla by sa poškodiť kvalita nehrdzavejúcej ocele.
- 7 - Pokrievku nikdy nenechávajte namočenú vo vode.
- 8 - Tesnenie vymieňajte každý rok alebo keď je prasknuté.
- 9 - Tlakový hrniec čistite vždy za studena a prázdny.
- 10 - Každých 10 rokov je nevyhnutné nechať tlakový hrniec skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.

Čistenie

Z dôvodu zachovania správnej prevádzky zariadenia po každom použití dodržte tieto pokyny týkajúce sa čistenia a údržby.

Zhnednutie a škrabance, ku ktorým môže dôjsť v dôsledku dlhodobého používania, neovplyvňujú negatívne prevádzku.

Opotrebovanie vonkajšieho povrchu (v závislosti od modelu) v dôsledku kontaktu s pokrievkou na nádobe je normálne.

V prípade tlakových hrncov s neprilnavým povrchom (v závislosti od modelu): jemné škrabance a odreniny v dôsledku používania tlakového hrnca neovplyvňujú neprilnavé vlastnosti povrchu.

- Tlakový hrniec po každom použití umyte vlažnou vodou a čistiacim prostriedkom na riad. Rovnakým spôsobom postupujte aj pri čistení košíka*.
- Nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované čistiace prostriedky.
- Nezhrievajte prázdnu nádobu.

Čistenie vnútra nádoby z nehrdzavejúcej ocele:

- Vnútro umyte špongiou na riad a čistiacim prostriedkom na riad.
- Ak sa na vnútornej strane nádoby z nehrdzavejúcej ocele nachádzajú dúhové odrazy alebo biele stopy (minerálne usadeniny), nádobu umyte bielym octom.

* v závislosti od modelu

Čistenie vnútra nádoby z hliníka s neprilnavým povrchom:

- Životnosť výrobku predĺžite jeho ručným umývaním.
- Umyte ho teplou vodou a čistiacim prostriedkom na riad.
- Nepoužívajte čistiaci prášok ani špongie s drsným povrchom.
- Ak ste pripálili nejakú potravinu, naplňte nádobu teplou vodou a nechajte odmočiť. Potom ho umyte čistiacim prostriedkom na riad.

Čistenie vonkajšej strany nádoby:

- Umyte ju špongiou a čistiacim prostriedkom na riad.

Nádobu z nehrdzavejúcej ocele a košík môžete umývať v umývačke riadu.

Nádobu s neprilnavým povrchom (v závislosti od modelu) nekladajte do umývačky riadu, pretože čistiace prostriedky vo forme tabliet obsahujú agresívne a korozívne látky, ktoré nie sú vhodné pre časti vyrobené z hliníka.

Intenzívne používanie nádoby s neprilnavým povrchom (v závislosti od modelu) môže mierne zmeniť farbu povrchu (zažltnutie, škrvny).

Čistenie pokrievky:

- Pokrievku umyte špongiou a čistiacim prostriedkom na riad.

Veko dajte do zvislej polohy pre odkvapkanie zvyšnej vody medzi kovovými a plastovými časťami veka.

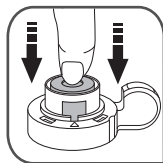
Čistenie tesnenia pokrievky:

- Po každom varení očistite tesnenie (I) a jeho uloženie.
- Ak chcete znovu nasadiť tesnenie, pozrite si - **obr. 15** a dbajte na to, aby tesnenie dobre zapadlo do každej drážky na pokrievke.

Čistenie prevádzkového ventilu (A):

- Odoberte prevádzkový ventil (A) - **obr. 11**.
- Prevádzkový ventil (A) umyte prúdom vody z vodovodu - **obr. 16**.
- Skontrolujte jeho pohyblivosť: pozrite si ilustráciu oproti.

Po zložení prevádzkového ventilu (A), tesnenia (I) a počítadla minút* (F) môžete pokrievku umývať v umývačke riadu.



Prevádzkový ventil (A), tesnenie (I), časovač* (F) ani nádobu s neprilnavým povrchom nikdy nedávajte do umývačky riadu.

Čistenie kanálika na odvod pary (B) nachádzajúceho sa na pokrievke:

- Zložte ventil (A) - **obr. 11.**
- Zrakom skontrolujte, či je kanálik na odvod pary uvoľnený a okrúhly - **obr. 13.** V prípade potreby ho očistite špáradlom - **obr. 17** a opláchnite ho.

Čistenie bezpečnostného ventilu (E):

- Časť bezpečnostného ventilu, ktorá sa nachádza na vnútornej strane pokrievky, umyte vodou.
- Skontrolujte jeho správnu prevádzku a vatovou tyčinkou silno zatlačte na guľôčku, ktorá sa musí pohybovať - **obr. 18.** Pozri odsek „Nevyhnutné kontroly pred každým použitím“.

Čistenie počítadla minút* (F):

- Používajte čistú a suchú handričku.
- Nepoužívajte rozpúšťadlo.
- Počítadlo minút nedávajte nikdy pod vodu, ani neumývajte v umývačke riadu.

Údržba

Výmena tesnenia tlakového hrnca:

- Vymieňajte tesnenie tlakového hrnca každý rok alebo keď je prasknuté.
- Vždy používajte originálne tesnenie spoločnosti TEFAL vhodné pre príslušný model (pozri odsek „Príslušenstvo“).
- Ak chcete znovu nasadiť tesnenie, pozrite si - **obr. 15** a dbajte na to, aby tesnenie dobre zapadlo do každej drážky na pokrievke.

Odkladanie tlakového hrnca:

- Pokrievku vráťte späť na nádobu.
- **Mechanizmus otvorenia/zatvorenia tlakového hrnca si okrem čistenia nevyžaduje osobitnú údržbu.**

Po 10 rokoch používania je nevyhnutné nechať tlakový hrniec skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.

Príslušenstvo TEFAL

- Príslušenstvo k tlakovému hrncu, ktoré je dostupné v obchodoch:

Príslušenstvo		Referencia
Tesnenie	3/4,4,5/6 l: vonkajší priemer tesnenia: 24 cm	X1010008
	5/7,5/9 l: vonkajší priemer tesnenia: 27 cm	X1010007
Naparovací košík*	3/4,5/4/6 l: na nádobu s priemerom 22 cm	792185
	5/7,5/9 l: na nádobu s priemerom 24 cm	792654
Trojnožka* (L)		792691
Počítadlo minút*		X1060007

- Pri výmene iných častí alebo v prípade opravy sa obráťte na autorizované servisné strediská spoločnosti TEFAL.
- Používajte iba originálne náhradné diely spoločnosti TEFAL, vhodné pre príslušný model.

Vlastnosti

Priemer dna tlakového hrnca – referencie

Objem	Ø nádoby	Ø dna	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Materiál nádoby
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Nehrdzavejúca oceľ
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Hliníkový povrch
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Nehrdzavejúca oceľ
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Hliníkový povrch
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Nehrdzavejúca oceľ
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set $\frac{5}{7,5}$ L	24 cm	14 cm	P46353		-	
		18 cm				

Materiál veka: nehrdzavejúca oceľ

Normatívne informácie:

Prevádzkový tlak: 65 kPa

Maximálny bezpečnostný tlak: 120 kPa

Kompatibilné zdroje tepla

PLYN



ELEKTRICKÝ PRŮD
(Liatinová doska)



ELEKTRICKÝ PRŮD
(Sklokeramická skálová
alebo halogénová platňa)



ELEKTRICKÝ PRŮD
(Sklokeramická
indukčná platňa)



ELEKTRICKÝ PRŮD
(Spirálový varič)



- Tlakový hrniec môžete používať na všetkých tepelných zdrojoch určených na varenie, vrátane indukčnej platne.
- Pri elektrickej platni používajte platňu s rovnakým alebo s menším priemerom ako je priemer tlakového hrnca.
- Pri sklokeramickej platni sa ubezpečte, či je dno nádoby čisté a suché.
- Pri plynovom sporáku plamene nesmú presahovať priemer nádoby.
- Pri všetkých druhoch sporákov dbajte na to, aby bol tlakový hrniec v strede.

Záruka

- V prípade, že **sa nádoba z nehrdzavejúcej ocele** nového tlakového hrnca TEFAL používa na účely uvedené v návode na obsluhu, poskytuje sa **záruka 10 rokov** na:
 - akúkoľvek chybu týkajúcu sa kovovej konštrukcie nádoby,
 - akékoľvek predčasné poškodenie základného kovu.
- **Na všetky ostatné materiály nádoby a diely tlakového hrnca sa vzťahuje záruka na výrobné chyby a chyby materiálu, a to počas záručnej doby definovanej zákonom, ktorý je v platnosti v krajine nákupu, od dátumu nákupu.**
- **Táto zmluvná záruka platí odo dňa nákupu po predložení pokladničného bločku alebo faktúry.**
- **Záruka nepokrýva:**
 - škrabance ani zmenu farby spôsobené opotrebovaním - platí to pre nádoby s neprilnavým povrchom.
 - škrabance, ktoré vznikli následkom kontaktu pokrievky s nádobou s neprilnavým povrchom.
 - poškodenia, ku ktorým došlo v dôsledku nedodržania dôležitých pokynov alebo nebalého používania, najmä:
 - náraz, pád, používanie v rúre a pod.
- Túto záruku môžu poskytovať iba autorizované servisné strediská spoločnosti TEFAL.
- Adresu najbližšieho autorizovaného servisného strediska spoločnosti TEFAL získate na bezplatnom čísle.

SK

Predpísané značenie

Značenie	Miesto
Obchodná značka	Na pokrievke
Rok a výrobná séria Referenčný model Maximálny bezpečnostný tlak (PS) Prevádzkový tlak (PF)	Na pokrievke
Objem	Na vonkajšej strane dna nádoby.
Poštová adresa výrobcu	Na vonkajšej strane dna nádoby.


- Chráňme životné prostredie!**



- ① Váš prístroj obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.
- ➡ Likvidujte ho na zbernom mieste, aby došlo k jeho správne spracovaniu.


Odpovede spoločnosti TEFAL na vaše otázky

Problémy	Odporúčania
Ak sa otváranie a/alebo zatváranie stane ťažkým:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vyberte tesnenie a opláchnite pod vodou. ■ Dajte ho naspäť na pokrievku, ale neutrite ho - obr. 19.
Ak nemôžete zatvoriť pokrievku:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skontrolujte, či je rúčka na pokrievke vo zvislej polohe. ■ Skontrolujte, či je správne namontované tesnenie (pozri odsek „Čistenie a údržba“). ■ Skontrolujte, či je pokrievka správne nasadená tak, ako je to uvedené na - obr. 1. ■ Umiestnite tesnenie pod vodu a dajte ho naspäť na pokrievku, ale neutrite ho - obr. 19 a opatrne ho vložte do drážok na pokrievke - obr. 15.
Ak sa tlakový hrniec zohrieva pod tlakom bez tekutiny:	Tlakový hrniec nechajte skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.
Ak bezpečnostná rúrka vydáva klepot alebo chrlenie:	Počas prvých minút ide o normálny jav: umožňuje únik vzduchu pred varením.
Ak bezpečnostná rúrka nevystúpila a ak počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:	<p>Počas prvých minút ide o normálny jav.</p> <p>V prípade, že tento jav pretrváva, skontrolujte:</p> <ul style="list-style-type: none"> - či je zdroj tepla dosť výkonný, v opačnom prípade zvýšte výkon. - či je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny. - či je prevádzkový ventil (A) v polohe na doraz na . - či je tlakový hrniec dobre zatvorený. - či nie je poškodené tesnenie alebo okraj nádoby. - či je tesnenie správne umiestnené.
Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku nevystúpil a ak počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:	<p>Počas prvých minút ide o normálny jav.</p> <p>V prípade, že tento jav pretrváva, nalejte do drezu studenú vodu a ponorte do nej spodnú časť tlakového hrnca, pokým bezpečnostná rúrka (D) nezostúpi.</p> <p>Vyčistite prevádzkový ventil (A) - obr. 15 a kanálik na odvod pary - obr. 17 a skontrolujte, či guľôčka bezpečnostného ventilu hladko zapadá - obr. 16.</p>

Problémy	Odporúčania
Ak para uniká po obvode pokrievky a rúrka je v spodnej polohe, skontrolujte:	<p>Či je veko správne zatvorené. Umiestnenie tesnenia na pokrievke. Či je tesnenie v bezchybnom stave a v prípade potreby ho vymeňte. Či je čistá pokrievka, tesnenie a priestor, do ktorého sa vkladá tesnenie do pokrievky. Či je okraj nádoby v dobrom stave.</p>
Ak pokrievku nemôžete otvoriť:	<p>Skontrolujte, či je bezpečnostná rúrka (D) v dolnej polohe. Znížte tlak: nalejte do drezu studenú vodu a ponorte do nej spodnú časť tlakového hrnca, pokým bezpečnostná rúrka nezostúpi. S bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte (D). Umiestnite tesnenie pod vodu a dajte ho naspäť na pokrievku, ale neutrite ho - obr. 19 a 15 a opatrne ho vložte do drážok na pokrievke. Prevádzkový ventil (A) otočte do polohy .</p>
Ak potraviny nie sú uvarené alebo ak sú spálené, skontrolujte:	<p>Dobu varenia. Výkon zdroja tepla. Správnu funkčnosť prevádzkového ventilu (A). Množstvo tekutiny.</p>
Ak sa potraviny v tlakovom hrnci spália:	<p>Nádoby pred umývaním nechajte istý čas namočenú. Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované čistiace prostriedky.</p>
Ak sa spustí jeden z bezpečnostných systémov:	<p>Vypnite zdroj tepla. Tlakový hrniec nepremiestňujte a nechajte ho vychladnúť. Počkajte, kým bezpečnostná rúrka neklesne a potom ho otvorte. Skontrolujte a očistite prevádzkový ventil (A), rúrku na odvod pary, bezpečnostný ventil a tesnenie. Uistite sa, že dodržiavate podmienky naplnenia tlakového hrnca. Ak problém pretrváva, zariadenie nechajte skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku TEFAL.</p>
Ak objavíte stopy po oxidácii:	<p>Použitie nehrdzavejúcej ocele s vysokým výkonom ani vo výnimočných prípadoch nezabráni výskytu oxidácie. Ak spozorujete stopy po oxidácii, pred opätovným použitím tlakového hrnca odstráňte ich pomocou špongie s abrazívnym povrchom.</p>

TABUĽKA S INFORMÁCIAMI O VARENÍ

Zelenina

Zelenina (ČERSTVÁ)		
	Artičoky, 2 celé, každý 600 g (ponorenie)	30 až 35 minút
	Baklažány, ošúpané a nakrájané na plátky (3 mm), 850 g (para)	10 až 12 minút
	Biela repa, pokrúpaná na kocky (500 g) (para)	14 až 16 minút
	Brokolica rozobratá na ružičky 600 g (para)	9 až 11 minút
	Čakanka rozkrojená na polovicu (900 g) (para)	14 až 16 minút
	Červená repa, nakrájaná na štvrtiny (ponorenie)	20 až 25 minút (podľa veľkosti)
	Cibulky na nakladanie (para)	7 až 8 minút
	Cuketa nakrájaná na kolieska (3 mm) 600 g (para)	12 až 15 minút
	Fenikel nakrájaný na pásiky (600 g) (para)	6 až 9 minút
	Hľávková kapusta, nakrájaná, 500 g (ponorenie)	5 až 6 minút
	Hrach, lúpaný a polený 250 g (ponorenie)	18 až 20 minút
	Hrášok (para)	6 až 8 minút
	Huby, nakrájané na plátky 800 g (ponorenie)	4 až 5 minút
	Kapie rozkrojené na polovice (550 g) (para)	14 až 16 minút
	Karfiol rozobratý na ružičky 600 g (para)	10 až 12 minút
	Mangold, nakrájaný (2 cm) 700 g (para)	15 až 17 minút
	Mladá zelená fazuľka (600 g) (para)	10 až 12 minút
	Mrkva nakrájaná na kolieska (3 mm) 600 g (para)	17 až 19 minút
	Pór, biela časť, vcelku 650 g (para)	9 až 11 minút
	Ružičkový kel (para)	10 až 12 minút
	Šošovica, zelená 250 g (ponorenie)	14 až 16 minút
	Špargľa, biela (para)	5 až 6 minút
	Špenát (para)	3 až 4 minúty
	Suchá biela fazuľa 250 g (ponorenie)	35 až 40 minút
	Tekvica, nakrájaná na kúsky (3 až 5 cm) 600 g (para)	13 až 18 minút
	Zeler, nakrájaný na plátky 600 g (ponorenie)	7 až 9 minút
	Zemiaky rozkrojené na polovicu (950 g) (para)	20 až 25 minút (podľa veľkosti)

PARA

Ingrediencie vložené do košíka na naparovanie so 750 ml vody na dne tlakového hrnca.

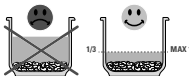


PONORENIE

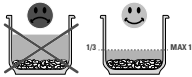
Ingrediencie vložené do vody bez košíka.

STRUKOVINY PONORENIE

Bez košíka.



Ryža

PONORENIE Bez košíka. 		MNOŽSTVO VODY	MNOŽSTVO RYŽE	ČAS VARENIA
	2 OSOBY	400 ml/2 šálky	150 g/1 šálka	7 až 8 minút
	4 OSOBY	500 ml/2,5 šálky	250 g/2 šálky	
	6 OSÔB	700 ml/3,5 šálky	375 g/3 šálky	

Mäso/ryby

	ČERSTVÉ	MRAZENÉ
Bravčové karé (0,8 kg, priemer 8 – 10 cm)	30 až 35 minút	1 h 5 minút až 1 h 15 minút
Bravčové rezne: 2 kusky po 350 g	13 až 15 minút	26 až 29 minút
Brojler: 2 (1,3 kg)	23 až 25 minút	40 až 45 minút
Filé z morského čerta (1 kg), kusky s veľkosťou 75 g	5 až 6 minút	7 až 8 minút
Hovädzia roštenka (1 kg, priemer 8 – 11 cm)	30 až 35 minút	45 až 50 minút
Jahňacie lýtka: 2 (0,95 kg)	40 až 45 minút	1 h 5 minút až 1 h 15 minút
Kačka (1,8 kg)	45 až 47 minút	50 až 55 minút
Králik (1,5 kg, kusky)	8 až 9 minút	20 až 23 minút
Kura (1,35 kg)	23 až 25 minút	1 h až 1 h 10 minút
Prepelica: 4	9 až 10 minút	18 až 20 minút
Steaky z lososa: 4 (0,8 kg)	5 až 6 minút	7 až 8 minút
Steaky z tuniaka: 4 (0,7 kg)	5 až 6 minút	7 až 9 minút
Tefacie karé (0,8 kg, priemer 5 – 7 cm)	17 až 19 minút	37 až 40 minút
Tefacie rezne: 0,7 kg	17 až 21 minút	33 až 38 minút
Tefacie závitky: 4	10 až 12 minút	x

Poznámka: V prípade modelov s objemom do 5 litrov sa ubezpečte, že kusy mäsa a hydina neprevyšujú značku na vnútornej strane hrnca. Vyberajte si kusy mäsa a hydinu s výškou do 8 cm.

POMEMBNA OPOZORILA

Pred uporabo lonca na zvišan tlak skrbno preberite vsa navodila in vselej upoštevajte ta "Uputstvo za uporabo".

Pri uporabi, ki ni skladna, lahko pride do poškodb.

Zaradi vaše varnosti je ta aparat v skladu z veljavnimi standardi in predpisi:


- Direktiva o tlačni opremi
- materiali, namenjeni za stik z živili
- varovanje okolja.

OBVEZNA PREVERJANJA PRED VSAKO UPORABO	PREVERITE <ul style="list-style-type: none">■ s prostim očesom na dnevni svetlobi preverite, da vodilo za izpuh pare ni zamašeno - skica 13.■ ali je poklopec varnostnega ventila premičen - skica 18.■ ali je tesnilo pokrova nameščeno pod vsako režo pokrova - skica 15.■ ali so ročaji na posodi pravilno nameščeni. Ročaji posode so varnostni deli. Nikoli jih ne zamenjajte sami.
VEDNO UPOŠTEVAJTE NASLEDNJE KOLIČINE POLNJENJA	<ul style="list-style-type: none">■ Lonca na zvišan tlak nikoli ne uporabljajte brez tekočine, saj ga lahko s tem huje poškodujete. Zagotovite zadostno količino tekočine v loncu med kuhanjem.■ Najmanj 25 cl - skica 4.■ Največ 2/3 višine posode, oznaka MAX 2 - skica 5.■ Med kuhanjem na paro živila v košari za paro ne smejo biti v stiku z vodo - skica 6 in 7.■ Največ 1/3 (MAX 1) za mehka živila, ki se med kuhanjem razširijo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buče, bučke, korenje, krompir, fileji ribe ...■ Živila, ki se nahajajo v posodi za kuhanje s paro, se ne smejo dotikati najvišje ravni MAX 2 posode.

PRED IN MED KUHANJEM

- Ne dovolite otrokom, da se približajo loncu na zvišan tlak, ko ga uporabljate.
- Med kuhanjem je v loncu vzpostavljen zvišan tlak. Zaradi nepravilne uporabe lahko utrpíte opekline. Prepričajte se, da je lonec na zvišan tlak primerno zaprt, preden pričnete s kuhanjem. (Glejte razdelek »Zapiranje«.)
- Med kuhanjem pazite, da ventil stalno šušlja. Če ni dovolj pare, ki izpareva, zmanjšajte tlak v loncu in preverite, ali je v njem dovolj tekočine in ali je vodilo za izpuh pare zamašeno. Če po teh preverjanjih še vedno ne izhaja dovolj pare, rahlo povečajte moč toplotnega vira.
- Ne kuhajte živil, ki bi lahko povzročila zamašitev vodil varnostnih sestavnih delov:
 - borovnice
 - ječmenček
 - ovseni kosmiči
 - grah
 - rezanci, makaroni, špageti
 - rabarbara
 - rdeče grozdičje
- V loncu na zvišan tlak nikoli ne kuhajte mlečnih jedi.
- V loncu na zvišan tlak iz nerjavečega jekla ne uporabljajte grobe soli, temveč ob koncu kuhanja dodajte fino sol. Tako preprečíte pojav "poškodb", ki bi lahko spremenile dno lonca na zvišan tlak.
- Lonca na zvišan tlak ne uporabljajte za cvrtje v olju pod tlakom.
- Lonec na zvišan tlak uporabljajte le v namene, za katere je bil izdelan.
- Lonca na zvišan tlak ne postavljajte v ogreto pečico.
- Nikoli ne vstavljajte aluminijevega papirja za peko v model lonca na zvišan tlak.
- Nikoli ne vstavljajte plastičnega sloja v lonec na zvišan tlak.
- Alkoholni hlapi so vnetljivi. Preden namestite pokrov, naj alkohol vre približno dve minuti. Kadar vaše jedi vsebujejo alkohol, lonec ves čas dobro nadzirajte.
- Uporabljajte ustrezno kuhališče, skladno z navodili za uporabo.

PO KUHANJU...

- Za modele s premazom proti sprijemanju: ne uporabljajte kovinskih oz. abrazivnih kuhinjskih pripomočkov in metlic. Kuhinjskih pripomočkov ne odcejajte tako, da z njimi trkate po robu posode, saj jo lahko s tem poškodujete in povzročite puščanje.
- Obratovalni ventil (**A**) postopoma obračajte in pri tem po vaši želji izberite hitrost zmanjševanja tlaka vse do nastavitvene točke piktograma  - **skica 10**. Če opazite nenavadno uhajanje pare, obratovalni ventil (**A**) znova namestite v položaj ekonom lonec, nato pa tlak hitro zmanjšajte s pomočjo hladne vode - **skica 14**.
- Če se varnostni zatič (**D**) ne spusti postavite ekonom lonec v hladno vodo - **skica 14**.
- Nikoli ne posegajte v ta varnostni klin.
- Po kuhanju mesa, ki vsebujejo kožo (npr. goveji jezik) in lahko pod tlakom nabrekne, mesa ne zbadajte, dokler je koža napihnjena, saj se lahko poparite. Pred kuhanjem meso prebodite.
- Za mehka živila, ki se med kuhanjem razširijo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buče, bučke, korenje, krompir, fileji ribe ... pustite lonec nekaj minut, da se ohladi, nato pa ga dodatno ohladite v hladni vodi. Lonec pred vsakim odpiranjem rahlo in previdno stresite, potem ko se prepričate, da se je varnostni zatič spustil. S tem se izognete uhajanju vroče pare. To je zlasti pomembno pri hitrem uhajanju pare ali po ohlajanju v hladni vodi.
- Kadar je lonec pod tlakom, ga premikajte izjemno pazljivo. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbce. Po potrebi uporabite rokavice.
- Pri kuhanju juh vam svetujemo, da tlak na hitro zmanjšate v hladni vodi (glejte poglavje "Zaključek kuhanja v načinu 'Ekonom lonec'").
- Prepričajte se, da je ventil v položaju za zmanjšanje tlaka, preden odprete lonec na zvišan tlak. Varnostni klin (**D**) mora biti v spuščnem položaju.
- Nikoli ne poskušajte lonca na zvišan tlak odpreti na silo. Prepričajte se, da je tlak v notranjosti lonca padel. Varnostni klin (**D**) mora biti v spuščnem položaju. (Oglejte si razdelek »Varnost«).

<p>VZDRŽEVANJE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Če ugotovite, da je določen del lonca na zvišan tlak zlomljen ali razpokan, ga nikakor ne poskušajte odpreti, če je zaprt, temveč počakajte, da se popolnoma ohladi, preden ga odmaknete, ne uporabljajte ga več in ga vrnite na pooblaščen servis. ■ Ne posegajte v varnostni sistem lonca, razen na način, ki je določen v navodilih za čiščenje in vzdrževanje. ■ Uporabljajte le originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki odgovarjajo vašemu modelu. Predvsem pa uporabljajte le posodo in pokrov proizvajalca TEFAL. ■ Pred kuhanjem in po njem v loncu na zvišan tlak ne shranjujte kislih ali slanah živil, saj ga lahko na ta način poškodujete. ■ Lonec po vsaki uporabi očistite in sperite. ■ Obratovalnega ventila (A), tesnila (I), časovnika* (F), niti posode s prevleko proti prijemanju nikoli ne perite v pomivalnem stroju. ■ Časovnika* (F) nikoli ne perite pod vodo. ■ Nikoli ne uporabite dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih proizvodov, saj lahko le-ti poškodujejo nerjaveče jeklo. ■ Pokrova ne puščajte namočenega v vodo. ■ Tesnilo zamenjajte vsako leto ali takoj, če se na njem pojavi zarez. ■ Po 10 letih uporabe je nujno potreben pregled lonca na zvišan tlak v enem izmed pooblaščenih servisov TEFAL. ■ Če želite shraniti lonec na zvišan tlak: Zavrtite pokrov na posodi, da preprečite prezgodnjo obrabo tesnila pokrova.
---------------------------	---

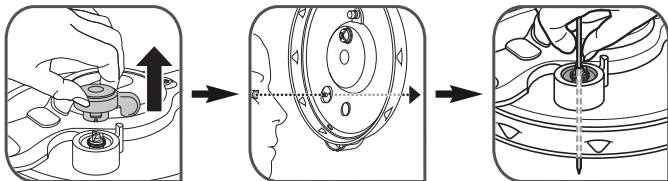
SHRANITE TA NAVODILA

Sestavni deli (glejte opisno shemo)

- | | | | |
|----|--|--------|---------------------------|
| A. | Obratovalni ventil | H. | Pokrov |
| B. | Vodilo za izpuh pare | I. | Tesnilo |
| C. | Oznaka položaja ventila | J. | Košara za kuhanje s paro* |
| D. | Varnostni klin (oglejte si razdelek »Varnost«) | K./ L. | Trinožni podstavek* |
| E. | Varnostni ventil | M. | Ročaj posode |
| F. | Minutni števec* | N. | Maksimalni nivo polnjenja |
| G. | Ročaj pokrova | O. | Posoda |

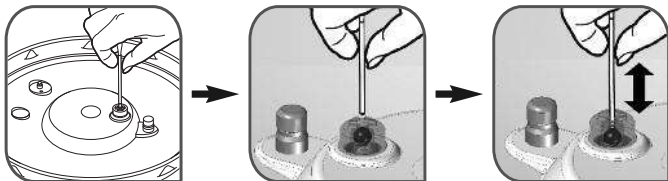
Obvezna preverjanja pred vsako uporabo

Preverjanje obratovalnega ventila



- Prepričajte se, da odprtina na obratovalnem ventilu ni blokirana (glejte poglavje "Odstranitev in delovanje obratovalnega ventila").

Preverjanje varnostnega ventila



- Preverite, ali se lahko kroglica varnostnega ventila premika (uporabite paličico).

Uporaba



Kuhanje v načinu lonec na zvišan tlak



Kuhanje v načinu litoželezne posode*



Znižanje tlaka

Odpiranje

- Nagnite ročaj pokrova iz vodoravnega položaja v navpični položaj - **skica 3**
Pokrov se obrača.
- Dvignite pokrov.
- V primeru težav pri odpiranju izdelka tesnilo postavite pod vodo in ga ponovno namestite na pokrov, ne da bi ga osušili - **sl. 19**, pri tem pa pazite, da je pravilno nameščen glede na zareze pokrova- **sl. 15**.

Zapiranje

- Prepričajte se, da je ročaj pokrova v navpičnem položaju.
- Namestite pokrov na posodo, kot je prikazano na skici 1, pri tem pa poravnajte plastičen del z ročaji posode.
- Ročaj posode potisnite navzdol iz navpičnega v vodoravni položaj - **skica 2**
- Pokrov se obrača.


Če ne morete zapreti pokrova:

- Preverite, ali je tesnilo pravilno nameščen in ali je pokrov pravilno postavljen.
- V primeru težav pri zapiranju izdelka tesnilo postavite pod vodo in ga ponovno namestite na pokrov, ne da bi ga osušili - **sl. 19**, pri tem pa pazite, da je pravilno nameščen glede na zareze pokrova- **sl. 15**.


Prva uporaba

- Za modele s prevleko proti prijemanju: operite in celotno površino notranje prevleke rahlo naoljite z jedilnim oljem.

Odvisno od modela:

- Stojalo* (L) in košaro* (J) postavite na dno posode.
- Stojalo*(K) pripnite na košaro*(J), nato pa vse skupaj postavite na dno posode.
- Posodo (O) 2/3 (MAX 2) napolnite z vodo - **sl. 5**.
- Zaprite lonec na zvišan tlak.
 - Poravnajte oznako  obratovalnega ventila (A) z oznako položaja ventila (C) - **skica 9**.



- Lonec na zvišan tlak postavite na toplotni vir in ga nastavite na najvišjo temperaturo.
- Ko začne skozi ventil uhajati para, zmanjšajte moč toplotnega vira in počakajte 20 minut.
- Po 20 minutah izključite toplotni vir.
- Poravnajte piktogram  obratovalnega ventila (A) z oznako položaja ventila (C).
- Ko se varnostni klin (D) spusti, lonec na zvišan tlak ni več pod tlakom.
- Odprite lonec na zvišan tlak - **skica 3**
- Očistite ga s sredstvom za pomivanje posode.

Minimalno in maksimalno polnjenje

- Minimalno 25 cl (2 kozarca) - **skica 4.**
- Največ 2/3 višine posode, oznaka MAX 2 - **skica 5.**
- V loncu na zvišan tlak ne uporabljajte grobe soli, temveč ob koncu kuhanja dodajte fino sol.

Za določena živila:

- Za mehka živila, ki se med kuhanjem razširijo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buče, bučke, korenje, krompir, fileji ribe ... lonca ne napolnite več ko 1/3 (MAX 1). Pustite lonec nekaj minut, da se ohladi, nato pa ga dodatno ohladite v hladni vodi. Lonec pred vsakim odpiranjem rahlo in previdno stresite, potem ko se prepričate, da se je varnostni zatič spustil, da se izognete uhajanju vroče pare, ki vas lahko opeče. To je zlasti pomembno pri hitrem uhajanju pare ali po ohlajanju v hladni vodi. Pri kuhanju juh vam svetujemo, da tlak na hitro zmanjšate v hladni vodi (glejte poglavje "Zaključek kuhanja v načinu 'Ekonom lonec'").



Uporaba košare za kuhanje s paro*

- Na dno posode vlijte 75 cl vode (O).
- **Ovisno od modela:**
- Stojalo* (L) in košaro* (J) postavite na dno posode.
- Stojalo*(K) pripnite na košaro*(J), nato pa vse skupaj postavite na dno posode.



SL

- Med kuhanjem na paro živila v košari za paro ne smejo biti v stiku z vodo - skica 6 in 7.

Živila, ki se nahajajo v posodi za kuhanje s paro*, se ne smejo dotikati najvišje ravni MAX 2.

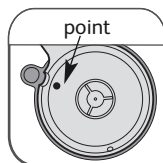
Odstranitev in namestitev obratovalnega ventila (A)

Kako izvlečemo obratovalni ventil (A):

- Poravnajte utor z oznako položaja ventila (C) s pritiskom na obroček obratovalnega ventila (A).
- Izvlecite ventil - skica 11.

Kako namestimo obratovalni ventil:

- Namestite obratovalni ventil (A) - skica 8, pri tem pa pazite, da je konica obratovalnega ventila poravnana z indikatorjem položaja (C) na drugi strani.




- Potiskajte obratovalni ventil (A), dokler ni pritrjen na vodilu za izpuh pare.
- Pritisnite na simbole obratovalnega ventila (A) in ga obrnite.



Minutni števec*

Odštevalnika nikoli ne uporabljajte v načinu "Mešano".

Minutni števec je zasnovan tako, da vam omogoča zagotavljanje rezultatov kuhanja, pri čemer lahko porabo energije kar najbolj prilagodite. Samodejno odšteva čas kuhanja vse od dosežene ravni temperature, ki ustreza kuhanju v načinu "Lonca na zvišan tlak" .

Za pravilno delovanje mora biti minutni števec pripet na lonec na zvišan tlak.

Med kuhanjem pazite, da obratovalni ventil (A) enakomerno šušlja. Če ne izhaja dovolj pare, rahlo povečajte moč toplotnega vira, v nasprotnem primeru pa jo zmanjšajte.

1 Za vklop minutnega števca: pritisnite na tipko.



2 Programirajte čas kuhanja (v minutah).

- Če ste izbrali napačen čas kuhanja, počakajte 4 sekunde, da plameni nehajo utripati, nato dolgo časa pritisnite na tipko za ponastavitev na ničlo.



3 Vklopite toplotni vir na maksimalno moč.



4 Ko lonec na zvišan tlak doseže temperaturo kuhanja, minutni števec zazvoni in začne odštevati čas (številke utripajo).

Zmanjšajte moč toplotnega vira.



5 Ob koncu kuhanja minutni števec zazvoni.

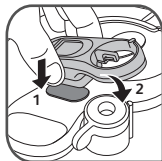
- Za izklop zvonjenja minutnega števca pritisnite na tipko.
- Izklopite toplotni vir.



Če dalj časa pritisnete na tipko, minutni števec ponastavite na ničlo in ga ugasnete.

Namestitev in odstranitev minutnega števca*

- Za namestitev minutnega (F) števca - skica 12 vstavite najprej del "pri tipki" na modulu, nato pritisnite, da zaskoči nasprotni del.
- Za odstranitev minutnega števca (F) ga dvignite in odstranite.



SL

Changement de la pile du minuteur*

- Baterija minutnega števca je gumbasta celica CR2032.
- Če se pojavi simbol  ali ni več nobenega prikaza, zamenjajte baterijo.
- Življenjska doba baterije je odvisna od pogostosti uporabe minutnega števca.
- Baterija minutnega števca vsebuje dimetoksietan št. CAS 110-71-4. Baterija je v skladu z evropskimi predpisi. Za vašo varnost in ohranitev okolja: baterije ne odpirajte, ne izpostavljajte je visokim temperaturam, ne mečite je med gospodinjske odpadke; odložite jo v zbirnem centru za odpadne baterije.
- Ne polnite ponovno baterij, ki niso temu namenjene.
- Vedno uporabljajte le nove baterije iste znamke.
- Pri vstavljanju baterij bodite pozorni na polariteto.
- Izrabljene baterije odstranite iz naprave in varno zavržite.
- Če naprave dlje časa ne boste uporabljali, odstranite baterije.
- Pazite, da na vtiču ne pride do kratkega stika.
- Postavite na ravno delovno površino.
- Za odstranitev baterije iz minutnega števca odprite gumb baterije s pomočjo kovanca (glejte prikaz na nasprotni strani).
- Zamenjajte baterijo.
- Tesnilo ponovno namestite na svoje mesto.
- Simbol polmeseca $\frac{1}{2}$ gumba  baterije namestite nasproti simbola polmeseca $\frac{1}{2}$  časovnika.
- Z rahlim pritiskom zaprite gumb in pri tem simbol polmeseca $\frac{1}{2}$ gumba  baterije poravnajte s simbolom meseca  časovnika.
- Postavite na ravno delovno površino, da čep pravilno namestite v vodoravni položaj.
- Pri zapiranju ne pritiskajte s silo na gumb baterije. Pritisnite samo do skrajnega konca.
- Če minutni števec izgubite, si lahko nadomestnega priskrbite v vseh naših pooblaščenih servisih TEFAL.



Števca* nikoli ne čistite pod vodo ali v pomivalnem stroju.

Odštevalnika nikoli ne uporabljajte v načinu "Mešano".


Pred kuhanjem

- Pred vsako uporabo odstranite obratovalni ventil (A) - skica 11 in s prostim očesom preverite, da vodilo za izpuh pare(B) ni zamašeno - skica 13.
- Preverite, ali je varnostni ventil premičen (glejte odstavka "Čiščenje" in "Obvezna preverjanja pred vsako uporabo") - skica 18.

- Dodajte sestavine in tekočino.
- Zaprite lonec na zvišan tlak - **skica 2**
- V primeru težav pri zapiranju izdelka tesnilo postavite pod vodo in ga ponovno namestite na pokrov, ne da bi ga osušili - **sl. 19**, pri tem pa pazite, da je pravilno nameščen glede na zareze pokrova- **sl. 15**.
- Kako namestimo obratovalni ventil (A) - **skica 8**.



Kuhanje v načinu lonec na zvišan tlak


- Zavrtite obratovalni ventil (A) do položaja kuhanja v načinu "Lonec na zvišan tlak"  - **skica 9**.
- Prepričajte se, da je lonec na zvišan tlak primerno zaprt, preden pričnete s kuhanjem - **skica 2**.
- Lonec na zvišan tlak postavite na toplotni vir in ga nastavite na najvišjo temperaturo.
- Za modele, opremljene s časovnikom : programirajte čas kuhanja, navedene v receptu (glejte odstavek "Uporaba časovnika").
- Šumenje in izparevanja, ki jih oddaja varnostni zatič, so normalna, saj omogočajo izpuh zraka pred kuhanjem.

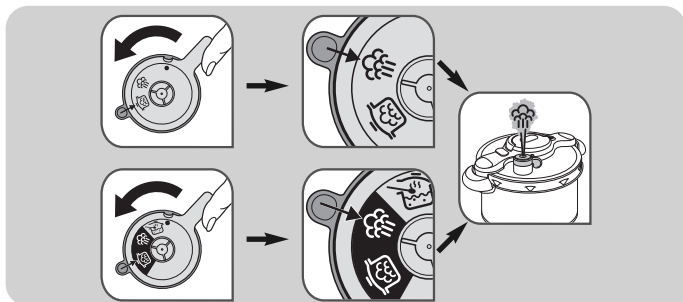
Med kuhanjem v načinu "Lonec na zvišan tlak" _____

- Ko skozi obratovalni ventil (A) enakomerno uhaja para in pri tem slišite enakomeren zvok (PŠŠŠŠT), zmanjšajte moč toplotnega vira.
- Začnite odštevati čas kuhanja, kot je navedeno v knjigi receptov.
- Med kuhanjem pazite, da ventil enakomerno šušlja. Če ne izhaja dovolj pare, rahlo povečajte moč toplotnega vira, v nasprotnem primeru pa jo zmanjšajte.

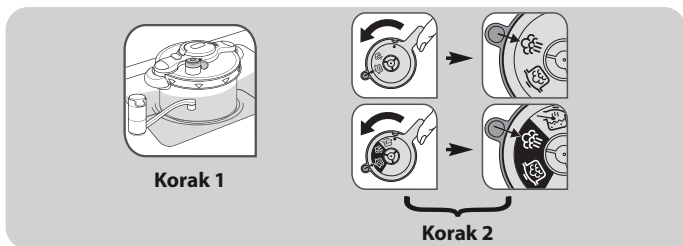
Kuhanje v načinu "Lonec na zvišan tlak" _____

Za izpust pare:

- Ko ste izključili toplotni vir, imate dve možnosti:
- **Postopno zniževanje tlaka:** postopoma vrtite obratovalni ventil (A) vse do nastavitvene točke piktograma  - **skica 10**.



- **Hitro zniževanje tlaka v hladni vodi:** odprite vodo v kuhinjskem koritu in vanjo postavite dno posode, dokler se varnostni zatič ne spusti - **skica 14**. Ko se varnostni zatič (**D**) spusti, lonec na zvišan tlak ni več pod tlakom. Zavrtite obratovalni ventil (**A**) do položaja ☞.



- Lonec na zvišan tlak lahko odprete - **skica 3**.
- V primeru težav pri odpiranju izdelka tesnilo postavite pod vodo in ga ponovno namestite na pokrov, ne da bi ga osušili - **sl. 19**, pri tem pa pazite, da je pravilno nameščen glede na zareze pokrova- **sl. 15**.

Če opazite nenavadno uhajanje pare, obratovalni ventil (A) znova namestite v položaj ekonom lonec ☞, nato pa tlak hitro zmanjšajte s pomočjo hladne vode.


Če se varnostni zatič (D) ne spusti, odprite vodo v kuhinjskem koritu in vanjo postavite dno posode, dokler se varnostni zatič ne spusti - ☞

Nikoli ne posegajte v varnostni klin.

- Za mehka živila, ki se med kuhanjem razširijo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buče, bučke, korenje,, krompir, fileji ribe ..., lonca ne napolnite več kot do 1/3 (MAX 1). Pustite lonec nekaj minut, da se ohladi, nato pa ga dodatno ohladite v hladni vodi. Lonec pred vsakim odpiranjem rahlo in previdno stresite, potem ko se prepričate, da se je varnostni zatič spustil, da se izognete uhajanju vroče pare, ki vas lahko opeče. To je zlasti pomembno pri hitrem uhajanju pare ali po ohlajanju v hladni vodi. Pri kuhanju juh vam svetujemo, da tlak na hitro zmanjšate v hladni vodi (glejte poglavje "Zaključek kuhanja v načinu 'Ekonom lonec'").



Kuhanje v načinu litoželezne posode*

- Zavrtite obratovalni ventil (A) do položaja v načinu kuhanja "litoželezna posoda" . To storite tako, da nanj pritisnete dovolj, da se premakne mimo zareze na položaju za zniževanje tlaka.
- Prepričajte se, da je lonec na zvišan tlak primerno zaprt - skica 2, preden pričnete s kuhanjem.
- Lonec na zvišan tlak postavite na toplotni vir, nastavljen na najvišjo temperaturo.
- Začnite odšteti čas kuhanja, kot je navedeno v knjigi receptov.
- V načinu "litoželezna posoda" lahko kadarkoli odprete lonec na zvišan tlak, nadzorujte kuhanje in dodajte sestavine.
- V primeru težav pri odpiranju izdelka tesnilo postavite pod vodo in ga ponovno namestite na pokrov, ne da bi ga osušili - sl. 19, pri tem pa pazite, da je pravilno nameščen glede na zareze pokrova- sl. 15.
- Če je toplotni vir premočen, se lahko lonec na zvišan tlak zaskoči (varnostni klin (D) vzdigne in blokira odprtino) in ročaja pokrova ni mogoče vklopiti ali pa se lonec na zvišan tlak ne odpre. V tem primeru zmanjšajte ali ugasnite toplotni vir. **V primeru litoželeznih električnih plošč odmaknite lonec na zvišan tlak stran od toplotnega vira.**
- Za modele s premazom proti sprijemanju: ne uporabljajte kovinskih oziroma abrazivnih kuhinjskih pripomočkov in metlic. Ne ocedite kuhinjske posode tako, da udarjate po robovih posode, ker lahko s tem povzročite poškodbe ali puščanja.
- Nikoli ne segrevajte maščobe do oglenitve. Dim, ki ga lonec oddaja med kuhanjem, je lahko nevaren za živali z občutljivim dihalnim sistemom, kot so ptice. Lastniki morajo svoje ptice umakniti iz kuhinje.



Varnost

Vaš lonec na zvišan tlak je opremljen z več varnostnimi napravami:

■ Varnost pri zapiranju:

- Če je pokrov slabo nameščen ali če pozabite potegniti ročico pokrova, lahko pride do uhajanja pare pri varnostnem zatiču (D) na loncu, tlak pa ne bo mogel narasti.

■ Varnost pri odpiranju:

- Če je vaš lonec pod tlakom, je varnostni klin (D) v zgornjem položaju, ročaja pokrova za odpiranje/zapiranje (G) pa ne smete vklopiti.

- Nikoli ne poskušajte lonca na zvišan tlak odpreti na silo.

- **Nikoli ne posegajte v varnostni klin (D).**

- Prepričajte se, da je notranji tlak padel, pri čemer preverite, ali je varnostni klin (D) v nizkem položaju.

- Ročaji posode so varnostni deli. Nikoli jih ne zamenjajte sami. Nikoli ne uporabljajte drugih modelov ročajev.

- Če ste ročaj pokrova za odpiranje/zapiranje (G) nagnili v navpičen položaj, medtem ko je bil lonec na zvišan tlak še vedno pod pritiskom, ga ne boste mogli odpreti. Ta funkcija zagotavlja dodatno varnost.

- Ponovno namestite ročaj pokrova v vodoraven položaj in počakajte, dokler varnostni klin (D) ni v spodnjem položaju.

■ Dve varnostni napravi proti previsokemu pritisku:

- Prva naprava: obratovalni ventil (E) sprošča pritisk - **skica 20**

- Druga naprava: tesnilo omogoči uhajanje pare na pokrovu - **skica 20**.

V primeru, da se sproži eden izmed teh dveh varnostnih sistemov proti previsokemu pritisku:

■ Izklopite toplotni vir.

■ Pustite, da se lonec na zvišan tlak popolnoma ohladi.

■ Odprite.

■ Preverite in očistite obratovalni ventil (A), vodilo za izpuh pare (B), varnostni ventil (E) in tesnilo (I) - **skica 16 - 17- 18**. Glejte poglavje "Čiščenje" in "Obvezna preverjanja pred vsako uporabo".

■ Če po teh preverjanjih in čiščenju vaš aparat še vedno pušča oziroma ne deluje več, ga pripeljite na enega izmed pooblaščenih servisov TEFAL.

Priporočila za uporabo

1 - **Para je v trenutku, ko izhaja iz obratovalnega ventila, zelo vroča. Pazite na uhajanje pare.**

2 - **Ko se varnostni klin dvigne, lonca na zvišan tlak ne morete več dvigniti.**

- 3 - Kot vsak drug aparat za pripravo jedi tudi lonec na zvišan tlak med uporabo nadzirajte, če izdelek uporabljate v bližini otrok.
- 4 - Ko premikate lonec na zvišan tlaka, ga vedno primite za oba ročaja.
- 5 - Lonec na zvišan tlak ni namenjen shranjevanju živil. Lonca na zvišan tlak nikoli ne poskušajte premikati tako, da držite le ročaj pokrova.
- 6 - Nikoli ne uporabite dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih proizvodov, saj lahko le-ti poškodujejo nerjaveče jeklo.
- 7 - Pokrova ne puščajte namočenega v vodo.
- 8 - Tesnilo zamenjajte vsako leto ali če se na njem pojavi zarez.
- 9 - Lonec na zvišan tlak lahko čistite le takrat, ko je hladen in prazen.
- 10 - Po 10 letih uporabe je nujen pregled lonca na zvišan tlak v enem izmed pooblaščenih servisov TEFAL.

Čiščenje

Da bo vaš lonec na zvišan tlak pravilno deloval, upoštevajte ta priporočila za čiščenje in vzdrževanje po vsaki uporabi.

Porjavitev in praske, ki se lahko pojavijo kot posledica dolgotrajne uporabe lonca, niso problematične.

Obraba zunanje prevleke (odvisno od modela), ki je v stiku s pokrovom na posodi, je običajna.

Za lonce na zvišan tlak s prevleko proti prijemanju (odvisno od modela): majhne praske in okrušenje, ki se lahko pojavijo ob uporabi, ne vplivajo na značilnosti zmogljivosti prevleke proti prijemanju.

- Lonec na zvišan tlak po vsaki uporabi očistite z mlačno vodo, ki ste ji dodali sredstvo za pomivanje posode. Enako storite s košaro za kuhanje s paro*.
- Ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.
- Nikoli ne segrevajte posode, ko je le-ta prazna.

Kako očistiti notranjost posode iz nerjavečega jekla:

- Očistite jo s čistilno gobico in s sredstvom za pomivanje posode.
- Če se na nerjavečem jeklu v notranjosti posode pojavijo bele pike (odlaganje mineralov) ali mavrični odsev, jih očistite z belim kisom.

Kako očistiti notranjost posode iz aluminija s prevleko proti prijemanju:

- Za podaljšanje življenjske dobe proizvoda vam priporočamo, da lonec perete ročno.
- Izdelek čistite z vročo vodo, sredstvom za čiščenje posode in mehko gobico.
- Ne uporabljajte čistilnega praška niti abrazivnih gobic.

* odvisno od modela

- Če se vam je hrana zažgala, v posodo natočite vročo vodo in jo pustite namočeno. Nato jo očistite s sredstvom za pomivanje posode.

Kako očistiti zunanost posode:

- Očistite jo z gobico in s sredstvom za pomivanje posode.

Posodo in košaro za kuhanje s paro lahko perete v pomivalnem stroju.

Posode s prevleko proti prijemanju (odvisno od modela) ne perite v pralnem stroju, ker tablete za pomivalni stroj vsebujejo zelo agresivne in korozivne snovi za dele iz aluminija.

Če posodo s prevleko proti prijemanju (odvisno od modela) prepogosto uporabljate, lahko to rahlo vpliva na barvo prevleke (porumenelost, madeži).

Čiščenje pokrova:

- Pokrov očistite z gobico in s sredstvom za pomivanje posode.

Pokrov navpično odcedite, da zagotovite odtokanje ostanka vode med kovinskimi in plastičnimi deli pokrova.

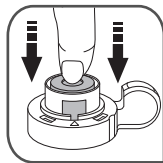
Čiščenje tesnila pokrova:

- Po vsakem kuhanju očistite tesnilo (I) in njegovo ležišče.
- Pri ponovni namestitvi tesnila glejte - **skico 15** in pazite, da je tesnilo nameščeno pod vsako režo pokrova.

Čiščenje obratovalnega ventila (A):

- Snemite obratovalni ventil (A) - **skica 10 - 11**.
- Operite obratovalni ventil (A) pod tekočo vodo - **skica 16**.
- Preverite, ali se premika: prikaz na nasprotni smeri.

Potem ko odstranite obratovalni ventil (A), tesnilo (I) in časovnik* (F), lahko pokrov perete v pomivalnem stroju.



Obratovalnega ventila (A), tesnila (I), časovnika* (F), niti posode s prevleko proti prijemanju nikoli ne perite v pomivalnem stroju.

Čiščenje vodila za izpuh pare (B), nameščenega na pokrovu:

- Snemite ventil (A) - skica 11.
- Pri dobri dnevni svetlobi preverite, ali je vodilo za izpuh pare odmašeno in okrogle oblike - skica 13. Če je potrebno, ga očistite z zobotrebcom - skica 17 in sperite.

Čiščenje varnostnega ventila (E):

- Del varnostnega ventila, ki se nahaja na notranji strani pokrova, očistite pod tekočo vodo.
- Pravilno delovanje varnostnega ventila preverite tako, da s pomočjo paličice močno pritisnete na poklopec (s pomočjo paličice za ušesa brez vate), ki mora biti premičen - skica 18. Glejte poglavje "Obvezna preverjanja pred vsako uporabo".

Čiščenje minutnega števca* (F):

- Uporabite čisto in suho krpo.
- Ne uporabljajte topil.
- Števca nikoli ne čistite pod vodo ali v pomivalnem stroju.

Vzdrževanje

Menjava tesnila pri loncu na zvišan tlak:

- Tesnilo na loncu na zvišan tlak zamenjajte vsako leto ali če se na njem pojavi zarez.
- Vedno uporabljajte originalna tesnila TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu (glejte odstavek "Pripomočki").
- Pri ponovni namestitvi tesnila glejte - skico 15 in pazite, da je tesnilo nameščeno pod vsako režo pokrova.

Hramba vašega lonca na zvišan tlak:

- Obrnite pokrov na posodi.
- **Mehanizem za odpiranje/zapiranje lonca na zvišan tlak ne zahteva posebnega vzdrževanja razen čiščenja.**

Po 10 letih uporabe je nujno potreben pregled lonca na zvišan tlak v enem izmed pooblaščenih servisov TEFAL.

Dodatki TEFAL

- Dodatki, ki so na voljo za lonec na zvišan tlak:

Dodatki		Reference
Tesnilo	3/4/4.5/6 L: zunanji premer tesnila: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: zunanji premer tesnila: 27 cm	X1010007
Košara za kuhanje s paro*	3/4.5/4/6 L: za posodo s premerom 22 cm	792185
	5/7.5/9 L: za posodo s premerom 24 cm	792654
Trinožni podstavek* (L)		792691
Minutni števec*		X1060007

- Za menjavo ostalih rezervnih delov ali za popravilo pokličite pooblaščen servis TEFAL.
- Uporabljajte le originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki odgovarjajo vašemu modelu.

Lastnosti

Premer dna lonca na zvišan tlak - reference

Prostor- nina	Ø posode	Ø dna	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Material posode
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Nerjavno jeklo
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Prevljučeni aluminij
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Nerjavno jeklo
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Prevljučeni aluminij
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Nerjavno jeklo
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set 5 L 7,5 L	24 cm	14 cm	P46353		-	
		18 cm				

Material pokrova: Nerjavno jeklo

Informacije o normativih:

Najvišji obratovalni tlak: 65 kPa

Najvišji varnostni tlak: 120 kPa

Kompatibilni toplotni viri

PLIN



ELEKTRIKA
(Litoželezna plošča)



ELEKTRIKA
(Halogenska
steklokeramična plošča)



ELEKTRIKA
(Indukcijska
steklokeramična plošča)



ELEKTRIKA
(Grelna spirala)



- Lonec na zvišan tlak lahko uporabljate na vseh vrstah kuhališč, vključno z indukcijskimi kuhališči.
- Če uporabljate električno ploščo, uporabite ploščo, katere premer je enak ali manjši od premera dna lonca na zvišan tlak.
- Če uporabljate steklokeramično ploščo, vedno preverite, ali je dno lonca nepoškodovano in čisto.
- Če uporabljate plinski štedilnik, plamen ne sme segati čez rob dna lonca.
- Na vseh kuhališčih preverite, ali lonec na zvišan tlak dobro stoji.

Garancija

- V okviru uporabe, ki je v skladu z navodili za uporabo, ima **nerjaveča posoda** vašega lonca na zvišan tlak TEFAL **10-letno garancijo** za:
 - Vse napake, povezane s kovinsko strukturo posode,
 - Vsako prezgodnje propadanje kovinske osnove.
- **Drugi materiali posode in drugi deli lonca na zvišan tlak imajo garancijo za vsako tovarniško napako ali napako materiala za obdobje veljavnosti garancije, ki ga določa veljavni zakon v državi nakupa in ki velja od datuma nakupa.**
- **Pogodbena garancijo pridobite ob predložitvi potrdila o plačilu ali računa z vidnim datumom nakupa.**
- **Garancija ne velja za:**
 - Praske in razbarvanje zaradi staranja, za posode s prevlekoproti prijemanju.
 - Praske, nastale zaradi stika pokrova posode s prevleko proti prijemanju.
 - Zaporedne poškodbe, ki so posledica neupoštevanja pomembnih previdnostnih ukrepov ali nepravilne uporabe in uporabe, kot so na primer:
 - udarci, padci, uporaba v pečici...
 - Garancijo lahko uveljavljate le na pooblaščenih servisih TEFAL, ki so usposobljeni za tovrstna popravila.
 - Pokličite nas in napotili vas bomo v najbližji pooblaščen servis TEFAL.

Označitev v skladu s predpisi


Oznaka	Mesto
Blagovna znamka	Na pokrovu
Leto in serija proizvodnje Oznaka modela Najvišji varnostni tlak (VT) Najvišji obratovalni tlak (OT)	Na pokrovu
Prostornina	Na dnu zunanje strani posode
Poštni naslov proizvajalca	Na dnu zunanje strani posode


• Sodelujmo pri varovanju okolja!



- ① Vaš aparat vsebuje številne materiale, ki so primerni za ponovno uporabo ali recikliranje.
- ➡ Prosimo, odnesite ga v center za reciklažo, kjer bo ustrezno predelan.






TEFAL odgovarja na vaša vprašanja

Težave	Priporočila
V primeru težjega odpiranja/zapiranja:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Odstranite tesnilo in ga postavite pod vodo ■ Ponovno namestite tesnilo, ne da bi ga osušili - sl. 19.
Če ne morete zapreti pokrova:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Preverite, ali je ročaj pokrova v navpičnem položaju. ■ Preverite ali je tesnilo pravilno vstavljeno (glejte odstavek "Čiščenje in vzdrževanje"). ■ Preverite, ali je pokrov pravilno nameščen, kot je prikazano na - skico 1. ■ Tesnilo postavite pod vodo in ga ponovno namestite na pokrov, ne da bi ga osušili - sl. 19, pri tem pa pazite, da je pravilno nameščen glede na zareze pokrova - sl. 15.
Če se je lonec na zvišan tlak segreval pod pritiskom brez tekočine v notranjosti:	Naj ga pregledajo na pooblaščenem servisu TEFAL.
Če varnostni klin žvenketa in se sliši izparevanje:	Prvih nekaj minut je to normalno: to omogoča izpuh zraka pred kuhanjem.
Če se varnostni klin ni dvignil in para med kuhanjem ne uhaja skozi ventil:	<p>Prvih nekaj minut je to normalno.</p> <p>Če se pojav nadaljuje, preverite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ali je toplotni vir dovolj močan, če ni, povečajte njegovo moč. - Ali je v posodi dovolj tekočine. - Obratovalni ventil (A) je nameščen na . - Ali je lonec na zvišan tlak dobro zaprt. - Ali nista tesnilo ali rob posode morda poškodovana. - Ali je tesnilo je pravilno nameščen.
Če se je varnostni klin dvignil in para med kuhanjem ne uhaja skozi ventil:	<p>To je povsem normalno za prvih nekaj minut.</p> <p>Če ne mine, odprite vodo v kuhinjskem koritu in vanjo postavite dno posode, dokler se varnostni zatič ne spusti. Očistite obratovalni ventil (A) - skica 16 in vodilo za izpuh pare - skica 17 in preverite, ali se poklopec varnostnega ventila zlahka poda - skica 18.</p>

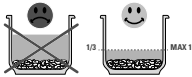
Težave	Priporočila
Če okoli pokrova uhaja para, varnostni zatič pa je spuščen, preverite naslednje :	Ali je lonec pravilno pokrit s pokrovom. Položaj tesnila pokrova. Dobro stanje tesnila, po potrebi ga zamenjajte. Čistočo pokrova, tesnila in ležišča tesnila v pokrovu. Dobro stanje roba posode.
Če ne morete odpreti pokrova:	Preverite, ali je varnostni klin (D) v spuščnem položaju. V nasprotnem primeru znižajte tlak: odprite vodo v kuhinjskem koritu in vanjo postavite dno posode, dokler se varnostni zatič ne spusti. Nikoli se ne dotikajte varnostnega zatiča (D) . Obratovalni ventil (A) obrnite v pravi položaj  .
Če jedi niso skuhane ali so zažgane, preverite:	Čas kuhanja. Moč toplotnega vira. Pravilen položaj obratovalnega ventila (A) . Količino tekočine.
Če so se jedi v loncu na zvišan tlak zažgale:	Posodo namočite, preden jo pomijete. Nikoli ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.
Če se je sprožil eden od varnostnih sistemov:	Izklopite toplotni vir. Ne da bi lonec na zvišan tlak premikali, pustite, da se ohladi. Počakajte, da se varnostni klin zniža in ga odprite. Preverite in očistite obratovalni ventil (A) , vodilo za izpuh pare, varnostni ventil in tesnilo. Prepričajte se, da so pogoji za polnjenje izpolnjeni. Če napake s tem niste odpravili, naj aparat pregledajo na pooblaščenem servisu TEFAL.
Če opazite sledi oksidacije:	Uporaba visoko zmogljivega nerjavečega jekla ne prepreči pojava oksidacije v teh ekstremnih primerih. Če opazite sledi oksidacije, jih odstranite tako, da jih pred novo uporabo lonca na zvišan tlak otrete z abrazivno gobico.

PREGLJEDNICA ZA KUHANJE

Zelenjava

ZELENJAVA (SVEŽA)				
KUHANJE NA PARI Sestavine v parni košari in 750 ml vode na dnu posode na pritisk.	 	Artičoke, 2 celi, 600 g vsaka (kuhanje v vodi)	od 30 do 35 min	
		Blitva, narezana (2 cm), 700 g (kuhanje na pari)	od 15 do 17 min	
		Brstični ohrovt (kuhanje na pari)	od 10 do 12 min	
		Buča, narezana na koščke (od 3 do 5 mm), 600 g (kuhanje na pari)	od 13 do 18 min	
		Bučke, narezane na kolobarje (3 mm), 600 g (kuhanje na pari)	od 12 do 15 min	
		Čebula za vlaganje (kuhanje na pari)	od 7 do 8 min	
		Endivija, razrezana na pol (900 g), (kuhanje na pari)	od 14 do 16 min	
		Glave brokolija, 600 g (kuhanje na pari)	od 9 do 11 min	
		Glave cvetače, 600 g (kuhanje na pari)	od 10 do 12 min	
		Gobe, narezane, 800 g (kuhanje v vodi)	od 4 do 5 min	
KUHANJE V VODI Sestavine v vodi, brez košare.		Grah (kuhanje na pari)	od 6 do 8 min	
		Grah v polovicah, 250 g (kuhanje v vodi)	od 18 do 20 min	
		Jajčevci, olupljeni in narezani (3 mm), 850 g (kuhanje na pari)	od 10 do 12 min	
		Korenje, narezano na kolobarje (3 mm), 600 g (kuhanje na pari)	od 17 do 19 min	
		Koromač, narezan na trakove (600 g), (kuhanje na pari)	od 6 do 9 min	
		Krompir, narezan na polovice (950 g) (kuhanje na pari)	od 20 do 25 min (odvisno od velikosti)	
		Leča, zelena, 250 g (kuhanje v vodi)	od 14 do 16 min	
		Navadni fižol, surov, 250 g (kuhanje v vodi)	od 35 do 40 min	
		Paprika, narezana na polovice (559 g) (kuhanje na pari)	od 14 do 16 min	
		Pesa, rdeča, narezana na četrtine (kuhanje v vodi)	od 20 do 25 min (odvisno od velikosti)	
STROČNICE KUHANJE V VODI Brez košare.	 	Por, beli, cel, 650 g (kuhanje na pari)	od 9 do 11 min	
		Repa, narezana na kocke (500 g) (kuhanje na pari)	od 14 do 16 min	
		Šparglji, beli (kuhanje na pari)	od 5 do 6 min	
		Špinača (kuhanje na pari)	od 3 do 4 min	
		Stročji fižol (600 g) (kuhanje na pari)	od 10 do 12 min	
		Zelena, narezana, 600 g (kuhanje v vodi)	od 7 do 9 min	
		Zelje, zeleno, narezano, 500 g (kuhanje v vodi)	od 5 do 6 min	

Riž

KUHANJE V VODI Brez košare. 		KOLIČINA VODE	KOLIČINA RIŽA	ČAS KUHANJA
	2 OSEBI	400 ml/2 kozarca	150 g/1 kozarec	od 7 do 8 min
	4 OSEBE	500 ml/2,5 kozarca	250 g/2 kozarca	
	6 OSEB	700 ml/3,5 kozarca	375 g/3 kozarci	

Meso/ribe

	SVEŽE	ZAMRZNJENO
Fileji morske spake (1 kg) v kosih po 75 g	od 5 do 6 min	od 7 do 8 min
Jagnječje stegno: 2 kosa (0,95 kg)	od 40 do 45 min	od 1 h 5 min do 1 h 15 min
Lososovi zrezki: 4 kosi (0,8 kg)	od 5 do 6 min	od 7 do 8 min
Mlad piščanec: 2 kosa (1,3 kg)	od 23 do 25 min	od 40 do 45 min
Piščanec (1,35 kg)	od 23 do 25 min	od 1 h do 1 h 10 min
Prepelica: 4	od 9 do 10 min	od 18 do 20 min
Raca (1,8 kg)	od 45 do 47 min	od 50 do 55 min
Rostbif (1 kg, 8–11 cm v premeru)	od 30 do 35 min	od 45 do 50 min
Svinjska ribica: 2 kosa po 350 g	od 13 do 15 min	od 26 do 29 min
Svinjsko stegno (0,8 kg, 8–10 cm v premeru)	od 30 do 35 min	od 1 h 5 min do 1 h 15 min
Telečja ribica: 0,7 kg	od 17 do 21 min	od 33 do 38 min
Telečje stegno (0,8 kg, 5–7 cm v premeru)	od 17 do 19 min	od 37 do 40 min
Telečji žepki (Paupiettes de veau): 4 kosi	od 10 do 12 min	x
Tunovi zrezki: 4 kosi (0,7 kg)	od 5 do 6 min	od 7 do 9 min
Zajec (1,5 kg, v kosih)	od 8 do 9 min	od 20 do 23 min

Opomba: Pri posodah s prostornino 5 litrov in manj se prepričajte, da kosi mesa in perutnina ne presežejo oznake na notranjem delu posode. Izberite kose mesa in perutnino z višino 8 cm ali manj.

VAŽNE MERE PREDOSTROŽNOSTI

Pre upotrebe ekspres lonca, pažljivo pročitajte i uvek se pridržavajte "Uputstva za upotrebu"

Nepravilno rukovanje može dovesti do kvara.

Zbog Vaše bezbednosti, proizvod je napravljen u skladu sa važećim standardima i normama:


- Direktiva za opremu pod pritiskom
- Materijali u kontaktu sa namirnicama
- Okruženje

OBAVEZNE PROVERE PRE SVAKE UPOTREBE	PROVERITE <ul style="list-style-type: none">■ vizuelno i na dnevnoj svetlosti da je cev za odvod pare prohodna - sl. 13.■ da li je bezbednosni ventil pokretan - sl. 18.■ da li je dihtung postavljen ispod svakog zarezna na poklopcu - sl. 15.■ da li su ručke posude dobro pričvršćene. Ručke predstavljaju bezbednosne delove posude. Nikada ih ne menjajte sami.
UVEK SE PRIDRŽAVAJTE SLEDEĆIH PREPORUKA ZA KOLIČINE	<ul style="list-style-type: none">■ Nikada ne koristite ekspres lonac bez tečnosti, to bi dovelo do ozbiljnog oštećenja. Uvek proverite da li ima dovoljno tečnosti tokom kuvanja.■ Minimum 25 cl - sl. 4.■ Maksimum 2/3 visine posude, oznaka za punjenje MAX 2 - sl. 5.■ Tokom kuvanja, namirnice koje se nalaze u korpi za paru ne smeju doći u kontakt sa vodom - sl. 6 i 7.■ Maksimalno 1/3 (MAX 1) za namirnice koje dobijaju na zapremini ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompiri, riblji fileti, itd.■ Namirnice koje se nalaze u korpi za paru ne smeju da pređu nivo MAX 2 koji je označen na posudi.

**PRE I ZA VREME
KUVANJA**

- Ne puštajte decu blizu ekspres lonca tokom njegovog korišćenja.
- Vaš ekspres lonac radi pod pritiskom. Nepravilno rukovanje može dovesti do opekotina. Pre puštanja ekspres lonca u rad, proverite da li je dobro zatvoren. (Pogledajte odeljak "Zatvaranje").
- Tokom kuvanja vodite računa da ventil uvek šišti. Ako nema dovoljno pare, smanjite pritisak u posudi i proverite da li ima dovoljno tečnosti i da li je cev za odvod pare otpušena. Ukoliko i nakon ovih provera nema pare, lagano pojačajte jačinu izvora toplote.
- Ne kuvajte namirnice koje mogu zapušiti cevi bezbednosnih delova:
 - brusnice
 - ječam
 - ovsene pahuljice
 - grašak
 - rezanci, makaroni, špageti
 - rabarbara
 - ribizle
- U ekspres loncu nikada ne pravite jela na bazi životinjskog mleka.
- Ukoliko imate ekspres lonac sa poklopcem od nerđajućeg čelika, nemojte koristiti krupnu so već na kraju kuvanja dodajte finu so. Takođe izbegavajte oštre namirnice koje mogu oštetiti dno Vašeg ekspres lonca.
- Ne koristite ekspres lonac za prženje na ulju pod pritiskom.
- Ne koristite ekspres lonac u druge svrhe osim za ono čemu je namenjen.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrejanu rernu.
- Nikada ne stavljajte aluminijumsku foliju u Vaš ekspres lonac.
- Nikada ne stavljajte foliju od plastike u Vaš ekspres lonac.
- Alkoholna isparenja su zapaljiva. Pustite da ključaju oko 2 minuta pre nego što stavite poklopac. Nadgledajte lonac sve vreme ukoliko pripremate jela na bazi alkohola.
- Koristite kompatibilni izvor (kompatibilne izvore) toplote, u skladu sa instrukcijama za upotrebu.

**PO ZAVRŠETKU
KUVANJA...**

- Za modele sa nelepljivom oblogom: nemojte da upotrebljavate metlice ili metalni kuhinjski pribor ili kuhinjski pribor oštarih ivica. Nemojte da cedite svoj kuhinjski pribor laganim udaranjem o ivicu uređaja, jer to može da ošteti uređaj i prouzrokuje curenja.
- Postepeno okrećite radni ventil **(A)** prema odabranoj brzini smanjenja pritiska, dok ne bude naspram oznake sa ikonicom  - **sl. 10**. Ukoliko para prilikom oslobađanja izlazi na neuobičajen način, ponovo postavite radni ventil **(A)** u poziciju za kuvanje na režimu "Ekspres lonac", a zatim izvršite brzo otpuštanje pritiska pod hladnom vodom.- **sl. 14**.
- Ukoliko se sigurnosna cev **(D)** ne spušta, stavite Vaš ekspres lonac pod hladnu vodu iz slavine - **sl. 14**.
- Nikada ne preduzimajte radnje na sigurnosnoj cevi.
- Nakon kuvanja mesa koje ima površinsku kožicu (npr. goveđi jezik) koja pod dejstvom pritiska može da nabubri, nemojte bosti meso dok je kožica naduvana, jer postoji opasnost da se opečete. Pre kuvanja proverite da li je meso izbockano.
- Za namirnice koje dobijaju na zapremini ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompiri, riblji fileti, itd., ostavite Vaš ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite pod hladnom vodom. Pre svakog otvaranja lagano protresite ekspres lonac nakon što proverite da li se sigurnosna cev spustila kako biste izbegli udar pare koji može dovesti do opekotina. Ova procedura je posebno važna prilikom brzog otpuštanja pare ili nakon rashlađivanja lonca pod hladnom vodom.
- Veoma pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i tastere. Po potrebi koristite rukavice.
- Ukoliko pripremate supu, preporučujemo Vam da izvršite brzo smanjenje pritiska pod hladnom vodom (pogledajte odeljak "Po završetku kuvanja u režimu 'Ekspres lonac'").
- Pre otvaranja ekspres lonca proverite da li je ventil u položaju za otpuštanje pritiska. Sigurnosna cev **(D)** mora biti u donjem položaju.
- Nikada ne otvarajte ekspres lonac silom. Proverite da li je unutrašnji pritisak opao. Sigurnosna cev **(D)** mora biti u donjem položaju. (Pogledajte poglavlje "Bezbednost").

<p>ODRŽAVANJE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ukoliko primetite da je neki deo Vašeg ekspres lonca polomljen ili oštećen, nipošto ne pokušavajte da ga otvorite ako je zatvoren, sačekajte da se u potpunosti ohladi pre nego što ga pomerite, nemojte ga više koristiti i obratite se ovlašćenom servisu za popravku. ■ Ne preduzimajte nikakve radnje na sistemima za bezbednost koje nisu navedene u uputstvu za čišćenje i održavanje. ■ Koristite samo originalne TEFAL delove koji odgovaraju Vašem modelu. Naročito, posudu i poklopac TEFAL. ■ Ne koristite ekspres lonac za čuvanje kiselih ili slanah namirnica pre i posle kuvanja, jer postoji opasnost da se ošteti posuda. ■ Posle svake upotrebe odmah očistite i isperite Vaš ekspres lonac. ■ Nikada ne perite radni ventil (A), dihtung (I), tajmer* (F), ili posudu sa nelepljivom oblogom u mašini za sudove. ■ Nikada ne stavljajte tajmer* (F) pod vodu. ■ Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, oni mogu uticati na kvalitet nerđajućeg čelika. ■ Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi. ■ Jednom godišnje menjajte dihtung na loncu. Ukoliko pukne odmah ga zamenite. ■ Nakon 10 godina korišćenja, obavezno odnesite Vaš ekspres lonac na servisiranje u ovlašćeni TEFAL servis. ■ Odlaganje lonca: Okrenite poklopac na posudi kako biste izbegli habanje dihtunga.
--------------------------	---

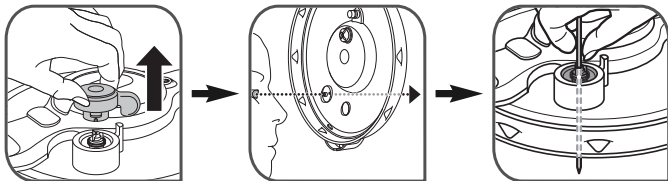
SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

Delovi (pogledajte Opis)

- | | | | |
|----|---|-------|-----------------------------|
| A. | Radni ventil | H. | Poklopac |
| B. | Cev za odvod pare | I. | Dihtung |
| C. | Pokazatelj položaja ventila | J. | Korpa za kuvanje na pari* |
| D. | Sigurnosna cev (pogledajte poglavlje "Bezbednost"). | K./L. | Tronožni stalak* |
| E. | Sigurnosni ventil | M. | Ručka posude |
| F. | Tajmer za kuvanje* | N. | Maksimalna granica punjenja |
| G. | Ručka poklopc | O. | Posuda |

Obavezne provere pre svake upotrebe

Provera radnog ventila



- Proverite da odvod radnog ventila nije zapušen (pogledajte odeljak "Skidanje i postavljanje radnog ventila").

Provera sigurnosnog ventila



- Proverite da li je sigurnosni ventil pokretan (upotrebite čačkalicu).

Upotreba



**Kuvanje u režimu
Ekspres lonac**



**Kuvanje u režimu
Šerpa***



Ispust pare

Otvaranje

- Dignite ručku poklopca iz horizontalnog u vertikalni položaj - **sl. 3** Poklopac se okreće.
- Podignite poklopac.
- Ako ne možete da otvorite proizvod, operite dihtung pod mlazom vode a zatim ga ponovo vratite na poklopac bez prethodnog brisanja - **sl. 19** i uverite se da je ispravno postavljen ispod zarez a na poklopcu - **sl. 15**.

Zatvaranje

- Proverite da li je ručka poklopca u vertikalnom položaju.
- Postavite poklopac na posudu tako da plastični deo bude u ravni sa ručkama posude, kao što je prikazano na - **sl. 1**.
- Spustite ručku poklopca iz vertikalnog u horizontalni položaj - **sl. 2**
- Poklopac se okreće.


Ako ne možete da zatvorite poklopac:

- Proverite da li su dihtung i poklopac pravilno postavljeni.
- Ako ne možete da zatvorite proizvod, operite dihtung pod mlazom vode a zatim ga ponovo vratite na poklopac bez prethodnog brisanja - **sl. 19** i uverite se da je ispravno postavljen ispod zarez a na poklopcu - **sl. 15**.

Prvo korišćenje

- Za modele sa nelepljivom oblogom: operite lonac a zatim u tankom sloju premažite unutrašnjost nelepljive obloge uljem za kuvanje.

U zavisnosti od modela:

- Stavite ručku posude* (L) i korpu za kuvanje na pari* (J) na dno posude.
- Pričvrstite tronožni stalak* (K) na korpu za kuvanje na pari* (J), zatim pomaknite set na dno posude.
- Napunite posudu (O) sa najviše 2/3 vode (MAX 2) - **sl. 5**.
- Zatvorite ekspres lonac.
- Poravnajte piktogram  radnog ventila (A) sa



* u zavisnosti od modela

pokazateljem položaja ventila (C) - sl. 9.

- Stavite ekspres lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.
- Kada para počne da izlazi kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i ostavite ga 20 minuta.
- Nakon 20 minuta, isključite izvor toplote.
- Izravnajte piktogram ☹️ radnog ventila (A) sa pokazateljem položaja ventila (C).
- Kada se sigurnosna cev (D) spusti, lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite ekspres lonac - sl. 3
- Operite ga deterdžentom za pranje sudova.

Minimalno i maksimalno punjenje

- Minimalna količina je 25 cl (2 čaše) - sl. 4.
- Maksimalum 2/3 visine posude, oznaka za punjenje MAX 2 - sl. 5.
- Ukoliko imate ekspres lonac sa poklopcem od nerđajućeg čelika, nemojte koristiti krupnu so već po završetku kuvanja dodajte finu so.

Za određene namirnice:

- za namirnice koje dobijaju na zapremini ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompiri, riblji fileti, itd., ne punite više od 1/3 (MAX 1) kapaciteta ekspres lonca. Ostavite ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga stavite pod mlaz hladne vode. Pre svakog otvaranja lagano protresite ekspres lonac nakon što proverite da li se sigurnosna cev spustila kako biste izbegli udar pare koji može dovesti do opekotina. Ova procedura je posebno važna prilikom brzog otpuštanja pare ili nakon rashlađivanja lonca pod hladnom vodom. Ukoliko pripremate supu, preporučujemo Vam da izvršite brzo smanjenje pritiska pod hladnom vodom (pogledajte odeljak "Po završetku kuvanja u režimu 'Ekspres lonac'").



Korišćenje korpe za kuvanje na pari*

- Sipajte 75 cl vode na dno posude (O).

U zavisnosti od modela:

- Stavite ručku posude* (L) i korpu za kuvanje na pari* (J) na dno posude.
- Pričvrstite tronožni stalak* (K) na korpu za kuvanje na pari* (J), zatim pomaknite set na dno posude.



* u zavisnosti od modela

- Tokom kuvanja, namirnice koje se nalaze u korpi za kuvanje na pari ne smeju doći u kontakt sa vodom - sl. 6 i 7.

Namirnice koje se nalaze u korpi za kuvanje na pari ne bi trebalo da pređu nivo MAX 2.

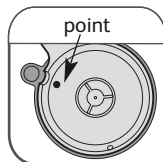
Skidanje i postavljanje radnog ventila (A) _____

Skidanje radnog ventila (A):

- Poravnajte žleb sa pokazateljem položaja ventila (C) pritiskajući prsten radnog ventila (A).
- Skinite ga - sl. 11.

Postavljanje radnog ventila:

- Postavite radni ventil (A) - sl. 8 tako da tačka radnog ventila (A) bude u ravni sa pokazateljem položaja (C); pogledajte suprotnu stranu.




- Stavite radni ventil (A) tako da se zakači na cev za odvod pare.
- Pritisnite piktogram radnog ventila (A) i okrenite ga.



Tajmer za kuvanje* _____

Nemojte nikada da koristite tajmer u režimu rada "Šerpa".

Tajmer za kuvanje osmišljen je tako da Vam pomogne u postizanju dobrih rezultata kuvanja i omogući racionalnu potrošnju energije. Tajmer automatski odbrojava vreme kuvanja čim dostigne odgovarajući nivo temperature koja odgovara kuvanju u režimu "Ekspres lonac" .

Tajmer mora biti povezan na Vaš ekspres lonac da bi radio.

Tokom kuvanja vodite računa da radni ventil (A) pravilno šišti. Ako nema dovoljno pare malo pojačajte jačinu izvora toplote, u suprotnom smanjite.

1 Da uključite tajmer: pritisnite dugme.



2 Podesite vreme kuvanja (u minutima).

- Ako ste uneli pogrešno vreme, sačekajte 4 sekunde da plamen prestane da treperi, a zatim pritisnite i držite taster da biste vratili vreme na nulu.



3 Upalite izvor toplote na maksimalnu jačinu.



4 Čim se dostigne odgovarajući nivo temperature, tajmer zvoni i počinje da odbrojava vreme (serija zvučnih signala).

Smanjite jačinu izvora toplote.



5 Kada je kuvanje završeno, tajmer zvoni.

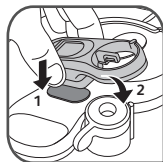


- Za prekid zvuka, pritisnite dugme na tajmeru.
- Smanjite jačinu izvora toplote.


Dugim pritiskom na dugme tajmer se vraća na nulu i gasi.

Postavljanje i skidanje tajmera*





- Da biste postavili tajmer (F) na mesto - sl. 12, prvo stavite deo prednji deo na modul, a zatim ga pritisnite da biste zakačili zadnju stranu.
- Da biste skinuli tajmer (F), podignite ga i povucite.



Zamena baterije na tajmeru*

- Tajmer ima dugme bateriju tip CR2032.
- Ukoliko se na ekranu pojavi znak n  ili se na njemu ništa ne prikazuje, zamenite bateriju.

* u zavisnosti od modela

- Trajanje baterije zavisi od toga koliko se često koristi tajmer.
- Baterija tajmera sadrži Dimetoksietan o CAS 110-71-4. Odgovara evropskim propisima. Radi Vaše zaštite i zaštite životne sredine: ne otvarajte bateriju, ne izlažite je visokim temperaturama, ne bacajte je sa ostalim smećem; odnesite je u centar za prikupljanje iskorišćenih baterija.
- Nepunjive baterije ne smeju da se pune.
- Različite vrste novih i upotrebljenih baterija ne smeju da se kombinuju.
- Baterije je potrebno umetnuti u skladu sa pravilnim polom.
- Ispražnjene baterije je potrebno izvaditi iz uređaja i bezbedno odložiti u otpad.
- Ako ćete uređaj skladištiti duže vreme i ako ga nećete upotrebljavati duže vreme, baterije je potrebno izvaditi iz uređaja.
- Priključci baterije ne smeju da se kratko spajaju. Postavite ga ravno na radnu površinu.
- Da uklonite bateriju, otvorite dugme uz pomoć novčića (pogledajte sliku).
- Zamenite bateriju.
- Vratite dihtung u kućište.
- Postavite ½ prednjeg  poklopca baterije na ½ prednje strane  tajmera.
- Lagano okrenite poklopac baterije, i blago ga pritiskajte kako bi se poravnao ½  sa prednjom stranom  tajmera.
- Postavite ga ravno na radnu površinu tako da poklopac bude u horizontalnom položaju.
- Ne pritiskajte jako poklopac baterije kada ga zatvarate. Ne idite preko ivica.
- U slučaju da ga izgubite, možete poručiti drugi tajmer u ovlašćenim TEFAL servisima.



Nikada ne stavljajte tajmer u vodu ili mašinu za sudove.

Nemojte nikada da koristite tajmer u režimu rada "Šerpa".


Pre kuvanja

- Pre svake upotrebe, skinite radni ventil (A) - sl. 11 i pogledajte na dnevnom svetlu da cev za odvod pare (B) nije zapušena - sl. 13.
- Proverite da li je sigurnosni ventil pokretan (pogledajte paragraf "Čišćenje" i "Obavezne provere pre svake upotrebe") - sl. 18.
- Dodajte sastojke i tečnost.
- Zatvorite ekspres lonac - sl. 2

- Ako ne možete da zatvorite proizvod, operite dihtung pod mlazom vode a zatim ga ponovo vratite na poklopac bez prethodnog brisanja - **sl. 19** i uverite se da je ispravno postavljen ispod zareza na poklopcu - **sl. 15**.
- Postavljanje radnog ventila (A) - **sl 8**.



Kuvanje u režimu "Ekspres lonac"


- Okrenite radni ventil (A) do položaja za kuvanje u režimu "Ekspres lonac"  - **sl. 9**.
- Pre puštanja ekspres lonca u rad, proverite da li je dobro zatvoren - **sl. 3**
- Stavite ekspres lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.
- Za modele koji su opremljeni tajmerom: podesite vreme kuvanja koje je naznačeno na receptu (pogledajte paragraf "Upotreba tajmera za kuvanje").
- Zveckanje i para koju emituje sigurnosna cev su normalna pojava, oni omogućavaju ispuštanje vazduha pre kuvanja.

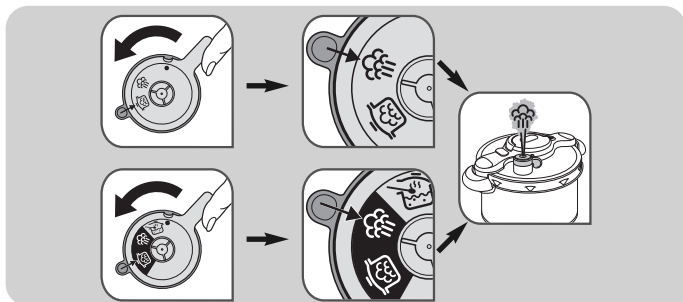
Za vreme kuvanja u režimu "Ekspres lonac" _____

- Kada radni ventil (A) ispušta paru neprekidno uz pravilan zvuk (PŠŠŠT), smanjite jačinu izvora toplote.
- Započnite odbrojavanje vremena kuvanja koje je naznačeno u receptu.
- Tokom kuvanja vodite računa da ventil pravilno šišti. Ako nema dovoljno pare malo pojačajte jačinu izvora toplote, u suprotnom smanjite.

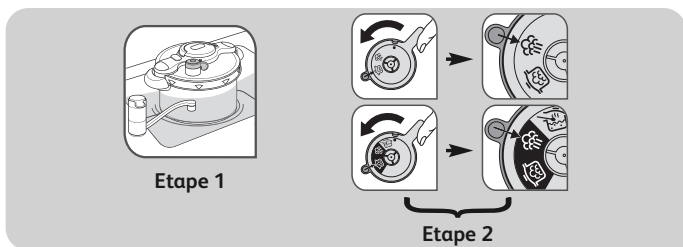
Kuvanje u režimu "Ekspres lonac" _____

Za oslobađanje pare :

- Kada ugasite izvor toplote, imate dve mogućnosti:
- **Postepeno ispuštanje pritiska:** okrenite radni ventili (A) dok ne bude naspram oznake sa ikonicom  - **sl. 10**.



- **Brz ispuštavanje pare pod mlazom hladne vode:** sipajte hladnu vodu u sudoperu i potopite dno ekspres lonca u vodu kako bi se sigurnosna cev spustila - sl. 14. Kada se sigurnosna cev (D) spusti, lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil (A) do položaja. ☁.



- Možete da otvorite ekspres lonac - sl. 2.
- Ako ne možete da otvorite proizvod, operite dihtung pod mlazom vode a zatim ga ponovo vratite na poklopac bez prethodnog brisanja - sl. 19 i uverite se da je ispravno postavljen ispod zarez na poklopcu - sl. 15.

Ukoliko prilikom oslobađanja pare primetite da para izlazi na neuobičajen način, ponovo postavite radni ventil (A) u poziciju za kuvanje na režimu "Ekspres lonac" ☁, a zatim izvršite brzo otpuštanje pritiska u hladnoj vodi.


Ukoliko se sigurnosna cev (D) ne spušta, uspite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno ekspres lonca u vodu kako bi se sigurnosna cev spustila - sl. 14.

Nikada ne preduzimajte radnje na sigurnosnoj cevi.

- Za namirnice koje dobijaju na zapremini ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompiri, riblji fileti, itd., ne punite više od 1/3 (MAX 1) kapaciteta ekspres lonca. Ostavite ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga stavite pod hladnu vodu. Pre svakog otvaranja lagano protresite ekspres lonac nakon što proverite da li se sigurnosna cev spustila kako biste izbegli udar pare koji može dovesti do opekotina. Ova procedura je posebno važna prilikom brzog otpuštanja pare ili nakon rashlađivanja lonca pod hladnom vodom. Ukoliko pripremate supu, preporučujemo Vam da izvršite brzo smanjenje pritiska pod hladnom vodom (pogledajte odeljak "Po završetku kuvanja u režimu 'Ekspres lonac'").



Kuvanje u režimu "Šerpa" *

- Okrenite radni ventil (A) do položaja za kuvanje u režimu "Šerpa" . Za tu svrhu snažno ga gurnite iza žleba u položaj za ispuštanje pare.
- Pre puštanja ekspres lonca u rad, proverite da li je dobro zatvoren - sl. 2.
- Stavite ekspres lonac na izvor toplote podešen na smanjenu jačinu.
- Započnite odbrojavanje vremena kuvanja koje je naznačeno u receptu.
- U režimu "Šerpa", u svakom trenutku možete otvoriti ekspres lonac da promešate, kontrolišete kuvanje ili dodate sastojke.
- Ako ne možete da otvorite proizvod, operite dihtung pod mlazom vode a zatim ga ponovo vratite na poklopac bez prethodnog brisanja - sl. 19 i uverite se da je ispravno postavljen ispod zarez na poklopcu - sl. 15.
- Ako je izvor toplote prejak, može doći do zaključavanja ekspres lonca (sigurnosna cev (D) se podiže i blokira otvaranje), ručka poklopca više nije operativna ili ne otvara lonac. Ukoliko do toga dođe, smanjite ili potpuno ugasisite izvor toplote. **Ako se radi o električnoj ringli od livenog gvožđa, skinite lonac sa izvora toplote.**



* u zavisnosti od modela

- Za modele sa nelepljivom oblogom: nemojte da upotrebljavate metlice ili metalni ili oštar kuhinjski pribor. Ne otresajte kuhinjski pribor o ivicu posude zbog rizika od oštećenja i zbog kapanja.
- Nikada ne zagrevajte ulja i mast do ugljenujenja. Isparenja od kuvanja mogu biti opasna za životinje sa osetljivim respiratornim sistemom, kao što su ptice. Vlasnici ptica bi trebalo da ih udalje iz prostorije u kojoj se kuva.

Bezbednost

Ekspres lonac poseduje nekoliko sigurnosnih sistema:

■ Bezbednost pri zatvaranju:

- Ukoliko poklopac nije pravilno postavljen ili ste zaboravili da spustite ručku poklopca, para će izlaziti na sigurnosnoj cevi (D) ekspresnog lonca i pritisak neće moći da se podigne.

■ Bezbednost pri otvaranju:

- Ako je lonac pod pritiskom, sigurnosna cev (D) je podignuta a ručka poklopca za otvaranje/zatvaranje (G) ne sme da se koristi.
- Nikada ne otvarajte ekspres lonac silom.
- **Ni u kom slučaju nemojte delovati na sigurnosnu cev(D).**
- Uverite se da se unutrašnji pritisak spustio tako što ćete proveriti da li je sigurnosna cev (D) u donjem položaju.
- Ručke predstavljaju bezbednosne delove posude. Nikada ih ne menjajte sami. Nikada ne koristite druge modele ručki.
- Ako ste stavili ručku poklopca za otvaranje/zatvaranje (G) u vertikalni položaj, sve dok je lonac pod pritiskom, ne možete ga otvoriti. Ova funkcija predstavlja dodatni sigurnosni sistem.
- Stavite ručku poklopca u horizontalni položaj i sačekajte da se sigurnosna cev (D) vrati u početni položaj.

■ Dva sigurnosna sistema u slučaju prevelikog pritiska:

- Prvi uređaj : sigurnosni ventil (E) oslobađa pritisak - sl. 20.
- Drugi uređaj: dihtung poklopca pušta paru da izlazi - sl. 20.

Ukoliko se aktivira jedan od sigurnosnih sistema u slučaju prevelikog pritiska:

- Isključite izvor toplote.
- Ostavite lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite ga.
- Proverite i očistite radni ventil (A), cev za odvod pare (B), sigurnosni ventil (E) i dihtung (I) - sl. 16 - 17 - 18. Pogledajte paragraf "Čišćenje" i "Obavezne provere pre svake upotrebe".
- Ukoliko posle ovih provera i čišćenja Vaš ekspres lonac ispušta ili više ne radi, odnesite ga u ovlašćeni TEFAL servis.

Preporuke prilikom upotrebe _____

- 1 - Para koja izlazi iz radnog ventila je previše vruća. Pazite na mlaz pare.
- 2 - Čim se sigurnosna cev podigne, ne možete više da otvorite lonac.
- 3 - Kao i za svaki aparat za kuvanje, obezbedite stalni nadzor ako koristite ekspres lonac u blizini dece.
- 4 - Kad pomerate lonac, koristite ručke na posudi.
- 5 - Ne ostavljajte hranu u ekspres loncu. Nikada ne prenosite ekspres lonac držeći ručku poklopca.
- 6 - Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer bi mogli da oštete nerđajući čelik.
- 7 - Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi.
- 8 - Jednom godišnje menjajte dihtung. Ukoliko pukne odmah ga zamenite.
- 9 - Čistite lonac isključivo kada je potpuno hladan, i prazan.
- 10 - Nakon 10 godina korišćenja, obavezno odnesite Vaš ekspres lonac u ovlašćeni TEFAL servis.

Čišćenje

Da bi ekspres lonac uspešno radio, posle svake upotrebe sledite preporuke za čišćenje i održavanje.

Tamnjenje i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne predstavljaju smetnju za ispravan rad.

Habanje spoljnje obloge (u zavisnosti od modela) usled kontakta poklopca i posude je normalna pojava.

Kod ekspres lonaca sa nelepljivom oblogom (u zavisnosti od modela): blage ogrebotine i abrazije koje mogu nastati tokom korišćenja, ne utiču na njen kvalitet.

- Operite lonac posle svake upotrebe mlakom vodom i deterdžentom za sudove. Na isti način postupite i sa korpom za kuvanje na pari*.
- Ne koristite izbeljivač niti hlorisane proizvode.
- Ne grejte lonac kada je prazan.

Čišćenje unutrašnjosti posude od nerđajućeg čelika:

- Operite je sunđerom i deterdžentom za sudove.
- Ukoliko u unutrašnjosti posude od nerđajućeg čelika primetite sedefasti odsjaj ili bele tragove (ostatke minerala), očistite je sirćetom.

* u zavisnosti od modela

Čišćenje unutrašnjosti posude od aluminijuma sa nelepljivom oblogom:

- Da biste produžili vek trajanja posude, preporučujemo Vam da je perete ručno.
- Operite je toplom vodom, deterdžentom za pranje sudova i mekim sunđerom.
- Ne koristite deterdžent u prahu i abrazivne sunđere.
- Ako su namirnice zagorele, napunite posudu toplom vodom i ostavite je neko vreme. Zatim je operite deterdžentom za pranje sudova.

Čišćenje spoljašnjosti posude:

- Operite je sunđerom i deterdžentom za pranje sudova.

Posudu od nerđajućeg čelika i korpu za kuvanje na pari možete prati u mašini za sudove.

Ne perite posudu sa nelepljivom oblogom (u zavisnosti od modela) u mašini za sudove, zato što deterdženti u formi tablete sadrže veoma agresivne i korozivne supstance za delove od aluminijuma.

Intenzivno korišćenje posude sa nelepljivom oblogom (u zavisnosti od modela) može dovesti do blage promene boje (požuteti, prebojiti se).

Čišćenje poklopca:

- Operite ga sunđerom i deterdžentom za pranje sudova.

Iscedite poklopac vertikalno kako biste uklonili preostalu vodu između metalnih i plastičnih delova poklopca.

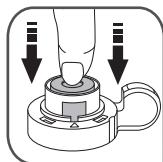
Čišćenje dihtung poklopca:

- Posle svakog kuvanja, operite dihtung (I) i ležište.
- Za vraćanje dihtunga na mesto, pogledajte - sl. 15 i vodite računa da je dihtung ispravno postavljen ispod svakog zareza na poklopcu.

Čišćenje radnog ventila (A):

- Skinite radni ventil (A) - sl. 11.
- Operite radni ventil (A) pod mlazom tekuće vode - sl. 16.
- Proverite njegovu pokretljivost: pogledajte sliku.

Nakon što ste skinuli radni ventil (A), dihtung (I) i tajmer* (F), poklopac možete oprati u mašini za sudove.



* u zavisnosti od modela

Nikada ne perite radni ventil(A), dihtung (I), tajmer (F), ili posudu u mašini za sudove.

Čišćenje cevi radnog ventila (B) koja se nalazi pod poklopcem:

- Skinite ventil (A) - sl. 11.
- Proverite vizuelno i na dnevnoj svetlosti da je cev za odvod pare otpušena - sl. 13. Po potrebi je očistite čačalicom - sl. 17 i isperite.

Čišćenje sigurnosnog ventila (E):

- Operite deo sigurnosnog ventila koji se nalazi unutar poklopca tako što ćete staviti poklopac pod mlaz vode.
- Proverite da li dobro radi tako što ćete jako pritisnuti štapićem za uši loptu ventila koja mora biti pokretna - sl. 18. Pogledajte paragraf "Čišćenje" i "Obavezne provere pre svake upotrebe".

Čišćenje tajmera* (F) :

- Obrišite ga čistom suvom krpom.
- Nemojte koristiti sredstvo za čišćenje.
- Nikada ne stavljajte tajmer u vodu i mašinu za sudove.

ODRŽAVANJE

Zamena dihtunga na ekspres loncu:

- Menjajte dihtung jednom godišnje ili kada se na njemu pojavi oštećenje.
- Uvek koristite originalan TEFAL dihtung koji odgovara Vašem modelu (pogledajte paragraf "Dodaci").
- Za vraćanje dihtunga na mesto, pogledajte - sl. 15 i vodite računa da dihtung dobro ulegne ispod svakog udubljenja na poklopcu.

Odlaganje ekspres lonca:

- Okrenite poklopac na posudi.
- **Mehanizam za otvaranje/zatvaranje lonca ne zahteva posebno održavanje osim čišćenja.**

Nakon 10 godina korišćenja, obavezno odnesite Vaš ekspres lonac na servisiranje u TEFAL ovlašćeni servis.

TEFAL Dodaci

- Dodaci za ekspres lonac koji su dostupni u prodaji:

Dodaci		Reference
Dihtung	3/4/4.5/6 L: spoljašnji prečnik dihtunga: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: spoljašnji prečnik dihtunga: 27 cm	X1010007
Korpa za kuvanje na pari*	3/4.5/4/6 L: za prečnik posude od 22 cm	792185
	5/7.5/9 L: za prečnik posude od 24 cm	792654
Tronožni stalak* (L)		792691
Tajmer za kuvanje*		X1060007

- Za zamenu drugih delova ili popravke, obratite se ovlašćenom TEFAL servisu.
- Koristite samo originalne TEFAL delove koji odgovaraju Vašem modelu.

Karakteristike

Prečnik dna posude lonca - reference

Zapremina	Ø Posuda	Ø Dno posude	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Materijal posude
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Nerđajući čelik
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Obloga od aluminijuma
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Nerđajući čelik
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Obloga od aluminijuma
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Nerđajući čelik
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	
Set $\frac{5}{7,5}$ L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	

Materijal poklopca: nerđajući čelik

Normativne informacije:

Gornji pritisak pri radu: 65 kPa

Maksimalni bezbednosni pritisak: 120 kPa

Kompatibilni izvori toplote

GAS



STRUJA
(Električna ploča)



STRUJA
(Vitrokermička
ploča)



STRUJA
(Indukciona keramička
ploča)



STRUJA
(Spiralna električna
ringla)



- Vaš ekspres lonac se upotrebljava na svim izvorima toplote, uključujući indukciju.
- Na električnoj ringli, koristite ringlu jednakog ili manjeg prečnika dna lonca.
- Na vitrokeramičkoj ploči, proverite da li je dno lonca čisto.
- Na plinu, plamen ne sme da premašuje prečnik posude.
- Na svim izvorima toplote, vodite računa da lonac bude dobro centriran.

Garancija

- U okviru preporučene upotrebe shodno datim instrukcijama, **posuda od nerđajućeg čelika** na Vašem novom TEFAL ekspres loncu ima **10 godina garancije za:**
 - Svako oštećenje metalne strukture posude lonca,
 - Svako preuranjeno oštećenje metalne baze.
- **Za ostale materijale posude i druge delove Vašeg ekspres lonca, garancija za svaku fabričku grešku ili nepravilnost, definisana je važećim zakonima zemlje u kojoj je proizvod kupljen i datumom kupovine.**
- **Ova ugovorna garancija se ostvaruje uz podnošenje računa ili fakture sa datumom kupovine.**
- **Garancija ne pokriva:**
 - Ogrebotine i promenu boje usled starenja, za posude sa nelepljivom oblogom.
 - Ogrebotine nastale prilikom stavljanja poklopca na posudu sa nelepljivom oblogom.
 - Oštećenja nastala kao posledica nepoštovanja važnih mera opreza ili nemarne upotrebe, naročito:
 - Udarci, padovi, stavljanje u rernu, ...
 - Samo u TEFAL ovlašćenim servisima možete iskoristiti ovu garanciju.
 - Pozovite broj obeležen plavom bojom da biste se informisali o adresi najbližeg ovlašćenog servisa.

Regulatorne oznake

Oznaka	Lokalizacija
Komercijalna oznaka	Na poklopcu
Godina i serija proizvodnje Referenca modela Maksimalni bezbednosni pritisak (PS) Gornji pritisak pri radu: (PF)	Na poklopcu
Zapremina	Na spoljnjem dnu poklopca
Poštanska adresa proizvođača	Na spoljnjem dnu poklopca


- **Učestvovanje u zaštiti životne sredine!**



- ① Vaš aparat sadrži brojne materijale koji se mogu reciklirati.
- ➡ Odnosite ga u centar za reciklažu.



TEFAL odgovara na Vaša pitanja

Problemi	Preporuke
U slučaju otežanog otvaranja i/ili zatvaranja poklopca:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Skinite dihtung i isperite ga pod vodom ■ iz slavine, a zatim ga vratite u poklopac bez brisanja - sl. 19.
Ako ne možete da zatvorite poklopac:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Proverite da li je ručka poklopca pravilnom vertikalnom položaju. ■ Proverite da li je dihtung pravilno postavljen (pogledajte paragraf "Čišćenje i održavanje"). ■ Proverite da li je poklopac postavljen kao što je prikazano na - sl. 1. ■ Isperite dihtung pod vodom iz slavine, a zatim ga vratite u poklopac bez brisanja - sl. 19. i uverite se da je ispravno postavljen ispod zarez na poklopcu - sl. 15.
Ako se lonac zagrejava pod pritiskom bez tečnosti unutra:	Odnosite lonac u TEFAL ovlašćeni servis.
Ako sigurnosna cev zveckta i ispušta paru:	To je uobičajeno u prvim minutima kuvanja: time se omogućava ispuštanje vazduha pre kuvanja.
Ako se sigurnosna cev nije podigla i ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja:	<p>To je uobičajeno u prvim minutima kuvanja. Ako se to nastavi, proverite da li je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izvor toplote dovoljno jak, ako nije, pojačajte ga. - Količina tečnosti u posudi dovoljna. - Radni ventil (A) postavljen na . - Ekspres lonac dobro zatvoren. - Dihtung ili ivica posude oštećena. - Dihtung dobro postavljen.
Ako se sigurnosna cev nije podigla i ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja:	<p>To je normalno tokom prvih nekoliko minuta. Ako se to nastavi, uspite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno ekspres lonca u vodu kako bi se sigurnosna cev (D) spustila.</p> <p>Očistite radni ventil (A) -sl. 16 i cev za odvod pare - sl. 17 i proverite da li možete da stavite loptu ventila bez poteškoća - sl. 18.</p>


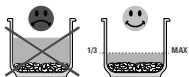
Problemi	Preporuke
Ako para izlazi oko poklopca i ako je sigurnosna cev u spuštenom položaju, proverite:	<p>Da li je poklopac dobro zatvoren. Položaj dihtunga u poklopcu. Da li je dihtung u dobrom stanju, ako je potrebno, zamenite ga. Da li su poklopac, dihtung i ležište dihtunga na poklopcu čisti. Da li su ivice posude u dobrom stanju.</p>
Ako ne možete da otvorite poklopac:	<p>Proverite da li je sigurnosna cev (D) u donjem položaju. Ako nije, ispustite paru: uspite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno ekspres lonca u vodu kako bi se sigurnosna cev spustila. Nikada ne delujte na sigurnosnu cev (D). Okrenite radni ventil (A) do položaja za .</p>
Ako namirnice nisu kuvane ili su zagorele, proverite:	<p>Vreme kuvanja. Jačinu izvora toplote. Položaj radnog ventila (A). Količinu tečnosti.</p>
Ako su namirnice u loncu izgorele:	<p>Ostavite lonac neko vreme potopljen pre nego što ga operete. Ne koristite izbeljivač niti hlorisane proizvode.</p>
Ukoliko se aktivira jedan od sigurnosnih sistema:	<p>Isključite izvor toplote. Pustite lonac da se ohladi i ne pomerajte ga. Sačekajte da se sigurnosna cev spusti i otvorite. Proverite i očistite radni ventil (A), cev za odvod pare, sigurnosni ventil i dihtung. Uvek sledite uslove punjenja. Ukoliko problem i dalje postoji, odnesite lonac u ovlašćeni TEFAL servis.</p>
Ukoliko primetite tragove oksidacije:	<p>Upotreba nerđajućeg čelika izuzetnih performansi ne može sprečiti pojavu oksidacije u ekstremnim situacijama. Ako primetite tragove oksidacije, očistite ih abrazivnim sunderom pre naredne upotrebe ekspres lonca.</p>

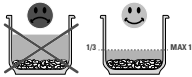
TABELA KUVANJA

Povrće

POVRĆE (SVEŽE)		
PARA Sastojak u korpi za kuvanje na pari i 750 ml vode na dnu ekspres lonca.	Artičoke, 2 cele, 600 g svaka (potapanje)	30 do 35 min
	Blitva, isečena (2 cm) 700 g (para)	15 do 17 min
	Boranjica, zelena, tanka (600 g) (para)	10 do 12 min
	Brokoli, cvetovi 600 g (para)	9 do 11 min
	Bundeва, isečena na komade (3 do 5 cm) 600 g (para)	13 do 18 min
	Celer, isečeni (potapanje) 600 g	7 do 9 min
	Cvekla, crvena, isečena na četvrtine (potapanje)	20 do 25 min (prema veličini)
	Endivija isečena na pola (900 g) (para)	14 do 16 min
	Grašak (para)	6 do 8 min
	Grašak razdvojen na polovice 250 g (potapanje)	18 do 20 min
POTAPANJE Sastojak u vodi i bez korpe.	Karfiol, cvetovi 600 g (para)	10 do 12 min
	Krompir isečen na pola (950 g) (para)	20 do 25 min (prema veličini)
	Kupus, isečeni i zeleni, 500 g (potapanje)	5 do 6 min
	Luk za kiseljenje (para)	7 do 8 min
	Morač isečen na trake (600 g) (para)	6 do 9 min
	Paprike babure presečene na pola (550 g) (para)	14 do 16 min
	Pasulj, suvi, 250 g (potapanje)	35 do 40 min
	Patlidžani, oguljeni i isečeni (3 mm), 850 g (para)	10 do 12 min
	Pečurke, isečene 800 g (potapanje)	4 do 5 min
	Praziluk, celi i beli 650 g (para)	9 do 11 min
MAHUNARKE Bez korpe.	Prokelj (para)	10 do 12 min
	Repa, isečen na kockice (500 g) (para)	14 do 16 min
	Šargarepe isečene na okrugle kriške (3 mm) 600 g (para)	17 do 19 min
	Sočivo, zeleno 250 g (potapanje)	14 do 16 min
	Španać (para)	3 do 4 min
	Špargla, bela (para)	5 do 6 min
	Tikvice isečene na okrugle kriške (3 mm) 600 g (para)	12 do 15 min



Pirinač

POTAPANJE Bez korpe. 		KOLIČINA VODE	KOLIČINA PIRINČA	VREME KUVANJA
	2 OSOBE	400 ml / 2 čaše	150 g / 1 čaša	7 do 8 min
	4 OSOBE	500 ml / 2,5 čaše	250 g / 2 čaše	
	6 OSOBA	700 ml / 3,5 čaše	375 g / 3 čaše	

Meso/riba

	SVEŽE	SMRZNUTO
Goveđa pečenica (1 kg, promer 8–11 cm)	30 do 35 min	45 do 50 min
Grdobina, fileti (1 kg) u komadima od 75 g	5 do 6 min	7 do 8 min
Jagnjeća kolenica: 2 (0,95 kg)	40 do 45 min	1 h 05 do 1 h 15
Losos, odresci: 4 (0,8 kg)	5 do 6 min	7 do 8 min
Pačetina (1,8 kg)	45 do 47 min	50 do 55 min
Piletina (1,35 kg)	23 do 25 min	1 h do 1 h 10 min
Pilići, mladi: 2 (1,3 kg)	23 do 25 min	40 do 45 min
Prepelica: 4	9 do 10 min	18 do 20 min
Svinjska kolenica (0,8 kg, promer 8–10 cm)	30 do 35 min	1 h 05 do 1 h 15
Svinjski file minjon: 2 komada od 350 g	13 do 15 min	26 do 29 min
Teleća kolenica (0,8 kg, promer 5–7 cm)	17 do 19 min	37 do 40 min
Teleći file minjon: 0,7 kg	17 do 21 min	33 do 38 min
Rolovana teletina: 4	10 do 12 min	x
Tuna, odresci: 4 (0,7 kg)	5 do 6 min	7 do 9 min
Zec (1,5 kg u komadima)	8 do 9 min	20 do 23 min

Napomena: Za modele od 5 litara i manje pazite da kolenice mesa i piletina ne prelaze oznaku na unutrašnjoj strani lonca. Odaberite kolenice mesa i piletinu visine 8 cm ili manje.

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед використанням скороварки уважно ознайомтеся з усіма вказівками і завжди дотримуйтеся інструкції з експлуатації. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Задля вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам:


- Директиві щодо обладнання, яке працює під тиском
- Вимогам щодо матеріалів, які контактують із харчовими продуктами
- Вимогам щодо охорони довкілля

ОБОВ'ЯЗКОВІ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕД КОЖНИМ ВИКОРИСТАННЯМ	ПЕРЕВІРТЕ <ul style="list-style-type: none">■ при денному світлі, що отвір для виходу пари не забився - мал. 13.■ кулька запобіжного клапана може рухатися - мал. 18.■ ущільнювач кришки розміщений під кожним із пазів кришки - мал. 15.■ чи правильно закріплені ручки каструлі. Ручки каструлі є захисними деталями. Ніколи не замінюйте їх самостійно.
ЗАВЖДИ ДОТРИМУЙТЕСЯ НАВЕДЕНИХ ВКАЗІВОК ІЗ КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ	<ul style="list-style-type: none">■ Не користуйтеся скороваркою без рідини, це може призвести до її серйозного пошкодження. Під час приготування слідкуйте за тим, щоб у скороварці було достатньо рідини.■ Мінімум 250 мл – мал. 4.■ Максимум 2/3 висоти ємності, відмітка MAX 2 - мал. 5.■ Під час приготування на парі продукти в кошику не мають контактувати з водою – мал. 6 і 7.■ Максимум 1/3 (MAX 1) для макаронних виробів, які збільшуються в розмірах і/або піняться під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибе філе...■ Продукти, поміщені в кошик для приготування на парі, не мають перевищувати рівень MAX 2 в ємності.

**ДО І ПІД ЧАС
ПРИГОТУВАННЯ**

- Не залишайте дітей без нагляду біля працюючої скороварки.
- Скороварка готує під тиском. За неправильного використання можна отримати опіки від окропу. Перед використанням переконайтеся в тому, що скороварка належним чином закрита. Див. розділ «Закривання».
- Контролюйте, щоб під час приготування їжі клапан постійно працював, завжди випускаючи пару. Якщо не виходить достатньо пари, випустіть тиск і перевірте наявність достатньої кількості рідини, а також чи не засмічений отвір виходу пари. Після цих перевірок, якщо пара й надалі не виходить, трохи збільшіть температуру.
- Не готуйте продукти, які можуть засмітити отвори захисних деталей:
 - ягоди;
 - перлову крупу;
 - вівсяні пластівці;
 - сухий горох;
 - локшину, макарони, спагетті;
 - ревінь;
 - смородину.
- Не використовуйте скороварку для приготування страв, до складу яких входить тваринне молоко.
- Для скороварки з каструлею з нержавіючої сталі не використовуйте кам'яну сіль, а додавайте сіль дрібного помолу в кінці приготування. Таким чином ви уникнете появи «проколів», які могли б привести до деформації дна скороварки.
- Не використовуйте скороварку для смаження з використанням олії.
- Використовуйте скороварку лише за призначенням.
- Не ставте скороварку в розігріту духовку.
- Ніколи не кладіть незакріплену алюмінієву фольгу на кошик для приготування на парі в скороварці.
- Ніколи не кладіть поліетиленову плівку в скороварку
- Пари спирту вогнебезпечні. Перш ніж закрити кришку, доведіть рідину до кипіння протягом 2 хвилин. Звертайте особливу увагу на страви, до складу яких входить спирт.
- Користуйтеся варильними поверхнями, які відповідають тим, що вказані в інструкції з використання.

ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Для моделей з антипригарним покриттям: не використовуйте вінчики, металевий або гострий посуд. Не виливайте рідини з посуду, ударяючи ним об краї каstrулі, оскільки це може пошкодити її та призвести до протікання.
- Поступово поверніть робочий клапан (A), вибираючи швидке випускання пари, до піктограми  – мал. 10. Якщо під час випускання пари ви спостерігаєте аномальні викиди, знову встановіть робочий клапан (A) у позицію приготування в режимі скороварки, потім зробіть швидке випускання пари в холодній воді – мал. 14.
- Якщо запобіжний клапан (D) не опускається, помістіть скороварку в холодну воду – мал. 14.
- Ніколи не тисніть на запобіжний клапан.
- Щоб запобігти опікам від окропу, після приготування м'яса, що містить поверхневу плівку (наприклад, яловичий язик), яка набухає під тиском, не проколюйте її в набухломому стані. Намагайтеся проколювати м'ясо перед приготуванням.
- Для макаронних виробів, які збільшуються в об'ємі або піняться під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе... охудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім помістіть у холодну воду. Обов'язково злегка струшуйте скороварку перед кожним відкриванням, перевіривши, чи запобіжний клапан опустився, щоб запобігти розбризкуванню, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випускання пари або після перебування в холодній воді.
- Пересувайте скороварку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками та кнопками. За потреби використовуйте прихватки.
- Для приготування супів рекомендується здійснювати швидке випускання пари в холодній воді (дивіться розділ «Закінчення приготування в режимі скороварки»).
- Переконайтеся, що клапан перебуває в положенні випускання пари, перш ніж відкривати скороварку. Запобіжний клапан (D) має перебувати в нижньому положенні.
- Ніколи не відкривайте скороварку через силу. Переконайтеся в тому, що внутрішній тиск у скороварці відсутній. Запобіжний клапан (D) має перебувати в нижньому положенні. (Див. розділ «Системи безпеки»).

<p>ОБСЛУГОВУВАННЯ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Якщо ви виявите, що будь-яка деталь вашої скороварки зламана або тріснула, ні в якому разі не пробуйте відкрити її, якщо вона закрита, дайте їй повністю охолонути, перш ніж переміщати її, більше не використовуйте її і віднесіть в авторизований сервісний центр TEFAL. ■ Поводьтесь із системами безпеки з дотриманням інструкцій з очищення та обслуговування. ■ Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва TEFAL, які відповідають моделі вашої скороварки. Наполегливо рекомендуємо використовувати каstrулю та кришку TEFAL. ■ З метою запобігання пошкодженню каstrулі не використовуйте скороварку для зберігання кислих і солоних продуктів. ■ Очистіть та сполосніть скороварку відразу ж після використання. ■ Ніколи не ставте робочий клапан (A), ущільнювач (I), таймер* (F) або каstrулю з антипригарним покриттям у посудомийну машину. ■ Ніколи не поміщайте таймер* (F) під воду. ■ Не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор, які можуть пошкодити поверхню з нержавіючої сталі. ■ Не залишайте кришку у воді на тривалий час. ■ Міняйте ущільнювач раз на рік або одразу, якщо на ньому з'явилися дефекти. ■ Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі TEFAL. ■ Для зберігання скороварки: переверніть кришку на каstrулю, щоб уникнути передчасного зносу ущільнювача кришки.
------------------------------	---

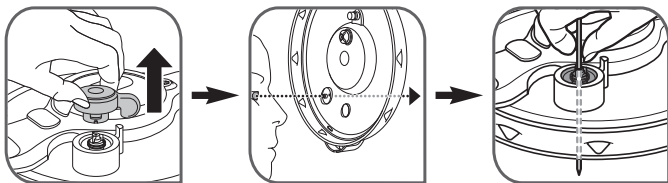
ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Опис

- | | | | |
|----|--|-------|-----------------------------------|
| A. | Робочий клапан | H. | Кришка |
| B. | Канал відведення пари | I. | Ущільнювач |
| C. | Позначка для встановлення клапана | J. | Кошик для приготування на парі* |
| D. | Запобіжний стрижень (див. розділ «Системи безпеки»). | K./L. | Тринога* |
| E. | Запобіжний клапан | M. | Ручка каstrулі |
| F. | Таймер* | N. | Позначки максимального наповнення |
| G. | Ручка кришки | O. | Каstrуля |

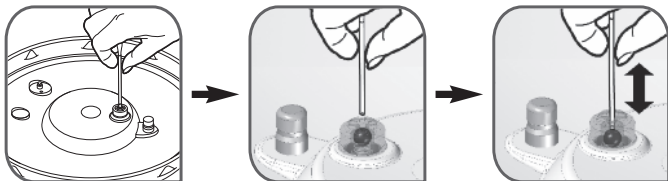
Обов'язкові перевірки перед кожним використанням

Перевірка робочого клапана



- Переконайтеся, що вихідний отвір робочого клапана не засмічено (див. розділ «Зняття та встановлення робочого клапана»).

Перевірка запобіжного клапана



- Переконайтеся, що кулька запобіжного клапана може рухатися (використовуйте паличку).

* залежно від моделі

Використання



Варіння в режимі
скороварки



Приготування в
режимі каструлі*



Випускання пари

Відкривання

- Переведіть ручку кришки з горизонтального положення у вертикальне - мал. 3. Кришка повертається.
- Підніміть кришку.
- У разі виникнення труднощів при відкриванні пристрою: помістіть ущільнювач під воду, а потім назад у кришку, не витираючи - мал. 19, і переконайтеся, що ущільнювач добре проходить під пазами кришки – мал. 15.

Закривання

- Переконайтеся, що ручка кришки перебуває у вертикальному положенні.
- Помістіть кришку на каструлю, як показано на малюнку 1, поєднавши пластмасову деталь із ручками каструлі.
- Складіть ручку кришки з вертикального положення в горизонтальне - мал. 2
- Кришка повертається.


Якщо ви не можете закрити кришку:

- Перевірте правильне положення ущільнювача і правильне розташування кришки.
- У разі виникнення труднощів при закриванні пристрою: помістіть ущільнювач під воду, а потім назад у кришку, не витираючи – мал. 19, і переконайтеся, що ущільнювач добре проходить під пазами кришки – мал. 15.

Перше використання

- Для моделей з антипригарним покриттям: промийте і злегка змастіть рослинною олією внутрішню поверхню.

Залежно від моделі:

- Встановіть тринігу*(L) та кошик*(J) на дно каструлі.
- Пристебніть тринігу*(K) до кошика*(J), потім поставте на дно каструлі.
- Наповніть каструлю (O) водою на 2/3 (MAX 2) – мал. 5.
- Закрийте скороварку.
 - Вирівняйте піктограму  на робочому клапані (A) за позначкою положення (C) – мал. 9.



- Поставте скороварку на варильну поверхню і виставте максимальний рівень температури.
- Коли пара почне виходити через клапан, зменшіть інтенсивність температури й зачекайте 20 хв.
- Через 20 хв вимкніть плиту.
- Вирівняйте піктограму ☼ на робочому клапані (A) за позначкою положення клапана (C).
- Коли запобіжний клапан (D) опускається, скороварка більше не перебуває під тиском.
- Відкрийте скороварку – мал. 3.
- Помийте її за допомогою засобу для миття посуду.

Максимальне та мінімальне наповнення _____

- Мінімум 250 мл (2 склянки) – мал. 4.
- Максимум 2/3 висоти каstrулі, відмітка MAX 2 – мал. 5.
- Не використовуйте кам'яну сіль, а додавайте сіль дрібного помолу в кінці приготування.

Для деяких продуктів:

- Для макаронних виробів, які збільшуються в об'ємі або піняться під час варіння, таких як рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе... не наповнюйте скороварку більше ніж на 1/3 (позначка MAX 1). Остудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім помістіть у холодну воду. Обов'язково злегка струшуйте скороварку перед кожним відкриванням, перевіривши, чи запобіжний клапан опустився, щоб запобігти розбризкуванню, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випускання пари або після перебування в холодній воді. Для приготування супів рекомендується здійснювати швидке випускання пари в холодній воді (дивіться розділ «Закінчення приготування в режимі скороварки»).



Використання кошика для приготування на парі* _

- Налийте 750 мл води на дно каstrулі (O).

Залежно від моделі:

- Встановіть тринигу*(L) та кошик*(J) на дно каstrулі.
- Пристебніть тринигу*(K) до кошика*(J), потім поставте на дно каstrулі.



* залежно від моделі

- Під час приготування на парі продукти в кошику* не мають контактувати з водою – мал. 6 і 7.

Продукти, поміщені в кошик для приготування на парі*, не мають перевищувати рівень MAX 2.

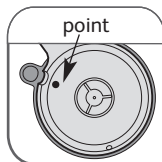
Зняття й встановлення робочого клапана (A) _____

Зняття робочого клапана скороварки (A):

- Сумістіть паз із відміткою положення на клапані (C), натиснувши на кільце робочого клапана (A).
- Приберіть клапан – мал. 11.

Встановлення робочого клапана:

- Вирівняйте точку на робочому клапані (A) – мал. 8 за позначкою положення (C) – див. рисунок.




- Вставте робочий клапан (A), щоб зафіксувати його на клапані для випускання пари.
- Натисніть на піктограми на робочому клапані (A) і поверніть.



Таймер* _____

Ніколи не використовуйте таймер у режимі «Каструля».

Таймер призначений для того, щоб допомогти вам забезпечити результат приготування їжі, даючи змогу краще контролювати споживання енергії. Він автоматично починає відраховувати час приготування після досягнення температури, що відповідає режиму приготування «Скороварка» .

Для роботи таймера він має бути прикріплений до скороварки.

Контролюйте, щоб під час приготування їжі робочий клапан (A) постійно працював, періодично випускаючи пару. Якщо не вистачає пари, трохи збільшіть температуру варильної поверхні, у протилежному випадку – зменшіть її.

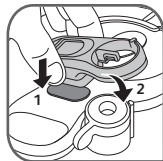
- 1 Для ввімкнення таймера натисніть кнопку.
- 2 Налаштуйте час приготування (у хвилинах).
 - Якщо ви помилилися з часом приготування, почекайте 4 секунди, поки вогник перестане блимати, а потім натисніть і утримуйте кнопку для скасування
- 3 Увімкніть варильну поверхню на максимальну температуру.
- 4 Коли скороварка досягне температури варіння, таймер дзвенить і починає відлік часу (цифри блимають).
Зменшіть температуру варильної поверхні.
- 5 Після закінчення часу приготування таймер задзвенить.
 - Щоб вимкнути дзвінок таймера, натисніть кнопку.
 - Вимкніть плиту.




Довгим натисканням на кнопку можна скасувати налаштування і вимкнути таймер.

Встановлення та знімання таймера*

- Для встановлення таймера (F) – мал. 12 спочатку вставте в модуль ту частину, де розташовано клавіші, а потім натисніть, щоб прикріпити протилежну сторону.
- Для знімання таймера (F) підніміть і зніміть його.



Заміна батарейки в таймері*

- У таймері використовується батарейка-«гудзик» розміру CR2032.
- Якщо з'являється символ  або якщо нічого не відображається на екрані, замініть батарейку.

* залежно від моделі

- Термін служби батарейки залежить від частоти використання таймера.
- Батарейка таймера містить диметоксиетан № CAS 110-71-4. Це відповідає європейським нормам. Задля вашої безпеки й охорони довкілля: не намагайтесь відкрити батарейку, не піддавайте її дії високих температур, не викидайте разом із побутовими відходами; поверніть її в пункт збирання використаних батарейок.
- Заборонено перезаряджати неакумуляторні батарейки.
- Батарейки різних типів, а також нові та використані батарейки не слід використовувати разом.
- Батарейки необхідно вставляти з дотриманням полярності.
- Розряджені батарейки необхідно вийняти з приладу та утилізувати безпечно.
- Якщо пристрій зберігатиметься й не використовуватиметься тривалий час, вийміть батарейки.
- Не закорочуйте клеми живлення.
- Ставити прилад необхідно на рівну робочу поверхню
- Щоб витягти батарейку з таймера, відкрийте кришку відсіку за допомогою монети (див. рисунок).
- Замініть батарейку.
- Установіть батарейку на призначене для неї місце.
- Розмістіть півмісяць ☾ на кришці батарейного відсіку навпроти півмісяця ☽ на таймері.
- Акуратно поверніть кришку відсіку, злегка натискаючи, поєднавши півмісяць ☾ на кришці батарейного відсіку з півмісяцем ● на таймері.
- Продовжуйте на робочій поверхні, щоб кришка була розташована горизонтально.
- Не застосовуйте силу до кришки батарейного відсіку під час закривання. Під час закривання не закручуйте деталі надто щільно.
- У разі втрати ви можете отримати новий таймер у всіх авторизованих сервісних центрах TEFAL.



Ніколи не поміщайте таймер* під воду і не мийте в посудомийній машині.

Ніколи не використовуйте таймер у режимі «Каструля».

Перед приготуванням _____


- Перед кожним використанням видаліть робочий клапан (A) – мал. 11 і перевірте візуально при денному світлі, що отвір для випускання пари (B) не забився – мал. 13.
- Переконайтеся, що запобіжний клапан рухливий (див. розділи «Очищення»

та «Обов'язкові перевірки перед кожним використанням») – мал. 18.

- Додайте інгредієнти та рідину.
- Закрийте скороварку – мал. 2
- У разі виникнення труднощів при закриванні пристрою: помістіть ущільнювач під воду, а потім назад у кришку, не витираючи – мал. 19 і 15 і переконайтеся, що ущільнювач добре проходить під пазами кришки.
- Установіть на місце робочий клапан (А) – мал. 8.



Варіння в режимі «Скороварка»


- Поверніть робочий клапан (А) в положення для варіння в режимі «Скороварка»  – мал. 9.
- Перед використанням переконайтеся в тому, що скороварка належним чином закрита – мал. 2
- Поставте скороварку на варильну поверхню і виставте максимальний рівень температури.
- Для моделей із таймером*: установіть час приготування, указаний у рецепті (див. розділ «Використання таймера»).
- Потріскування і димок, що випускаються запобіжним клапаном, – це нормальне явище, вони дають змогу випустити повітря перед приготуванням.

Під час варіння в режимі «Скороварка» _____

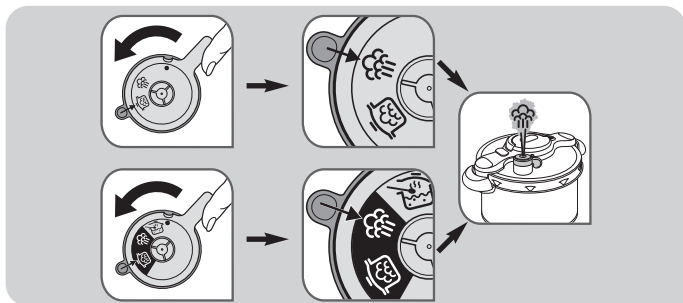
- Якщо робочий клапан (А) весь час пропускає пару, видаючи постійний характерний звук (шум), зменшіть температуру варильної поверхні.
- Починайте відраховувати час приготування, указаний у рецепті.
- Контролюйте, щоб під час приготування їжі клапан постійно працював, періодично випускаючи пару. Якщо виходить недостатньо пари, трохи збільшіть температуру варильної поверхні, у протилежному випадку – зменшіть її.


Завершення варіння в режимі «Скороварка» _____

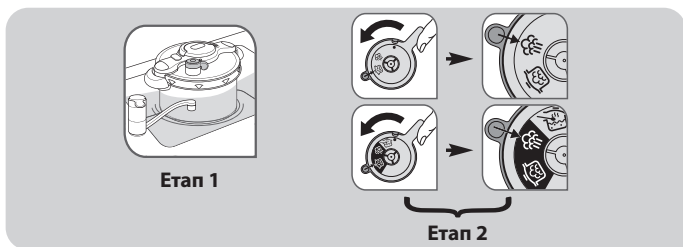
Випускання пари:

- Коли плиту вимкнено, у вас є два варіанти:
- **Поступове випускання пари:** повільно поверніть робочий клапан (А) і доведіть його до піктограми  – мал. 10.


* залежно від моделі



- **Швидке випускання пари у холодній воді:** налейте холодну воду в раковину та занурте дно скороварки, доки запобіжний клапан не опуститься – мал. 14. Коли запобіжний клапан (D) опускається, скороварка більше не перебуває під тиском. Поверніть робочий клапан (A) в положення .



- Можна відкрити скороварку – мал. 3.
- У разі виникнення труднощів при відкриванні приладу: помістіть ущільнювач під воду, а потім назад у кришку, не витираючи - мал. 19, і переконайтеся, що ущільнювач добре проходить під пазами кришки – мал. 15.

Якщо під час випускання пари ви спостерігаєте аномальні викиди, знову встановіть робочий клапан (A) у позицію приготування в режимі скороварки , потім виконайте швидке випускання пари в холодній воді.


Якщо запобіжний клапан не опускається, налейте холодну воду в раковину та занурте дно скороварки, доки запобіжний клапан не опуститься – мал. 14.

Ніколи не тисніть на запобіжний клапан.

- Для макаронних виробів, які збільшуються в об'ємі або піняться під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе... не наповнюйте скороварку більше ніж на 1/3 (позначка MAX 1). Остудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім занурте в холодну воду. Обов'язково злегка зтрушуйте скороварку перед кожним відкриванням, перевіривши, чи запобіжний клапан опустився, щоб запобігти розбризкуванню, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випускання пари або після перебування в холодній воді. Для приготування супів рекомендується здійснювати швидке випускання пари в холодній воді (дивіться розділ «Закінчення приготування в режимі скороварки»).



Приготування в режимі «Каструля»*

- Поверніть робочий клапан (A) в положення для варіння в режимі «Каструля» . Для цього потрібно застосувати достатньо зусиль, щоб перейти через паз у положення випускання пари.
- Перед використанням переконайтеся в тому, що скороварка належним чином закрита – мал. 2
- Поставте скороварку на варильну поверхню, ввімкнувши її на невелику температуру.
- Починайте відраховувати час приготування, указаний у рецепті.
- У режимі «Каструля» ви можете відкрити скороварку в будь-який час, щоб перемішувати, стежити за приготування їжі або додавати інгредієнти.
- У разі виникнення труднощів при відкриванні пристрою: помістіть ущільнювач під воду, а потім назад у кришку, не витираючи - мал. 19, і переконайтеся, що ущільнювач добре проходить під пазами кришки – мал. 15.
- Якщо температура дуже висока, скороварка може бути заблокована (запобіжний клапан (D) піднімається і блокує відкривання), ручка кришки може не повертатися чи не відкривати скороварку. У такому разі зменшіть температуру або вимкніть варильну поверхню. **При приготуванні на електричній спіральній настільній плиті зніміть скороварку з варильної поверхні.**



* залежно від моделі

- Для моделей з антипригарним покриттям: не застосовуйте вінчики та інше металеве або гостре приладдя. Не струшуйте рештки з приладдя, стукаючи ним по краях каструлі, оскільки це може пошкодити її та спричинити протікання.
- Ніколи не нагрівайте жир до високої температури. Випари від приготування їжі можуть зашкодити тваринам, що мають чутливу дихальну систему, наприклад птахам. Власникам птахів не слід тримати їх на кухні.

Системи безпеки

Скороварка оснащена багатьма системами безпеки:

■ Безпека під час закривання

- Якщо кришка погано встановлена або ви забули скласти ручку кришки, пара виходить біля запобіжного клапана (D) скороварки і не може створювати тиск.

■ Безпека під час відкривання:

- Якщо скороварка перебуває під тиском, запобіжний клапан (D) перебуває у верхньому положенні і ручка відкриття/закриття кришки (G) не має натискатися.

- Ніколи не намагайтеся відкривати скороварку через силу.

- **Не тисніть на запобіжний клапан (D).**

- Переконайтеся в тому, що внутрішній тиск впав, перевіривши, чи опустився запобіжний клапан (D) в нижнє положення.

- Ручки каструлі є захисними деталями. Ніколи не замінюйте їх самостійно. Ніколи не використовуйте інші моделі ручок.

- Якщо ви повернули ручку відкриття/закриття кришки (G) у вертикальне положення, коли скороварка була ще під тиском, ви не зможете відкрити її. Це гарантує додаткову безпеку.

- Поверніть ручку назад у горизонтальне положення і почекайте, доки запобіжний клапан (D) не опуститься в нижнє положення.

■ Дві системи запобігання надмірному тиску:

- Перша система: запобіжний клапан (F), що знижує тиск – мал. 20

- Друга система: ущільнювач, що пропускає пару через кришку – мал. 20

Якщо одна із систем запобігання надмірному тиску не спрацьовує:

■ Вимкніть плиту.

■ Повністю охолодіть скороварку.

■ Відкрийте.

■ Перевірте й очистіть робочий клапан (A), канал відведення пари (B), запобіжний клапан (E) і ущільнювач (I) – мал. 16, 17, 18. Див. розділи «Очищення» та «Обов'язкові перевірки перед кожним використанням»

■ Якщо після перевірки й очищення прилад пропускає пару й не працює, зверніться до авторизованого сервісного центру TEFAL.

Рекомендації щодо використання _____

- 1 Пара, що виходить через робочий клапан, дуже гаряча. Остерігайтеся викиду пари.
- 2 Після того як запобіжний клапан підніметься, ви не зможете відкрити скороварку.
- 3 Як і в разі застосування інших приладів для приготування їжі, дотримуйтеся правил техніки безпеки, особливо якщо скороварка використовується там, де поруч перебувають діти.
- 4 Щоб переставити скороварку, скористайтеся ручками каstrулі.
- 5 Не зберігайте їжу в скороварці. Ніколи не носіть скороварку за ручку кришки.
- 6 Не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор, які можуть пошкодити поверхню з нержавіючої сталі.
- 7 Не залишайте кришку у воді на тривалий час.
- 8 Мінняйте ущільнювач щороку, або якщо він пошкоджений.
- 9 Очищення скороварки здійснюйте, коли вона охолоджена й порожня.
- 10 Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі TEFAL.

Очищення

Для забезпечення надійної роботи скороварки дотримуйтеся наведених нижче рекомендацій з очищення та обслуговування після кожного використання.

Почорніння та подряпини, які можуть з'явитися внаслідок довготривалого використання, не впливають на роботу приладу.

Знос зовнішнього покриття (залежно від моделі), пов'язаний із контактом із кришкою каstrулі, є нормальним.

Для скороварок з антипригарним покриттям (залежно від моделі): легкі подряпини і потертості, які можуть виникнути під час використання, не впливають на антипригарні властивості покриття.

- Після кожного використання мийте скороварку теплою водою з додаванням миючих засобів для посуду. Кошик для приготування на парі* можна очищувати так само.
- Не використовуйте розчинів хлору або миючих засобів, які містять хлор.
- Не перегрівайте каstrулю, коли вона порожня.

Очищення внутрішньої поверхні каstrулі з нержавіючої сталі:

- Мийте спеціальною жорсткою губкою з додаванням миючого засобу для посуду.
- Якщо на поверхні каstrулі з нержавіючої сталі є сліди бруду або білуваті сліди накипу, очищуйте їх білим оцтом.

* залежно від моделі

Для очищення внутрішньої поверхні алюмінієвої каструлі з антипригарним покриттям:

- Щоб виріб довше лишався придатним до використання, його рекомендовано мити вручну.
- Мийте м'якою губкою та гарячою водою з додаванням миючого засобу для посуду.
- Не використовуйте порошок для чищення або абразивні губки.
- Якщо їжа підгоріла, налейте в ємність гарячу воду і залиште відмокати. Потім помийте її за допомогою засобу для миття посуду.

Очищення зовнішньої поверхні каструлі

- Мийте губкою з додаванням миючого засобу для посуду.

Каструлю та кошик із нержавіючої сталі можна мити в посудомийній машині.

Не мийте каструлю з антипригарним покриттям (залежно від моделі) в посудомийній машині, оскільки миючі засоби в таблетках містять дуже агресивні речовини та спричиняють корозію алюмінієвих деталей.

За інтенсивного використання каструлі з антипригарним покриттям (залежно від моделі) колір покриття може незначно змінитися (пожовтіння, плями).

Очищення кришки:

- Мийте кришку губкою з додаванням миючого засобу для посуду.

Дайте стеклі рідині з кришки у вертикальному положенні, щоб видалити залишки води між металевими та пластмасовими частинами кришки.

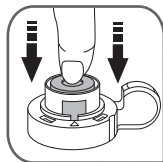
Очищення ущільнювача кришки:

- Після кожного приготування мийте ущільнювач (I) та його виїмку.
- Для встановлення ущільнювача на місце див. мал. 15 і переконайтеся, що ущільнювач добре проходить під кожним пазом кришки.

Очищення робочого клапана (A):

- Зніміть робочий клапан (A) – мал. 11.
- Мийте робочий клапан (A) під струменем води з крана – мал. 16.
- Перевірте його рухливість: див. рисунок.

Після знімання робочого клапана (A), ущільнювача (I) і таймера* (F) ви можете мити кришку в посудомийній машині.



* залежно від моделі

Ніколи не ставте робочий клапан (А), ущільнювач (І), таймер* (F) або каструлю з антипригарним покриттям у посудомийну машину.

Очищення каналу відведення пари (В), розташованого на кришці:

- Зніміть клапан (А) – мал. 11.
- Проконтролюйте візуально при денному світлі, що канал відведення пари чистий і круглий – мал. 13. За необхідності прочистіть зубочисткою – мал. 17 і промийте його.

Очищення запобіжного клапана (Е):

- Промийте водою частину корпусу клапана, розташованого всередині кришки.
- Перевірте його роботу, сильно натиснувши ватною паличкою на кульку, яка має бути рухомою – мал. 18. Див. розділ «Обов'язкові перевірки перед кожним використанням».

Очищення таймера* (F):

- Використовуйте чисту, суху тканину.
- Не використовуйте розчинники.
- Ніколи не поміщайте таймер під воду і не мийте в посудомийній машині.

Обслуговування

Заміна ущільнювача скороварки:

- Міняйте ущільнювач скороварки раз на рік, або якщо на ньому з'явилися дефекти.
- Завжди використовуйте оригінальний ущільнювач виробництва TEFAL, який підходить до вашої моделі (див. розділ «Аксесуари»).
- Для встановлення ущільнювача див. мал. 15 і переконайтеся, що ущільнювач добре проходить під кожним пазом кришки.

Зберігання скороварки

- Переверніть кришку на каструлі.
- Механізм відкривання/закривання скороварки не потребує жодного спеціального обслуговування, крім очищення.

Після 10 років експлуатації необхідно виконати технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі TEFAL.

* залежно від моделі

Акcesуари TEFAL

- Акcesуари для скороварки наявні в продажу:

Акcesуари		Артикул
Ущільнювач	3/4/4,5/6 л: зовнішній діаметр 24 см	X1010008
	5/7,5/9 л: зовнішній діаметр 27 см	X1010007
Кошик для приготування на парі*	3/4,5/4/6 л: для каstrулі діаметром 22 см	792185
	5/7,5/9 л: для каstrулі діаметром 24 см	792654
Тринога* (L)		792691
Таймер*		X1060007

- Для заміни інших деталей звертайтеся до авторизованих сервісних центрів TEFAL.
- Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва TEFAL, які відповідають моделі вашої скороварки.

Технічні характеристики

Діаметр дна скороварки – характеристики

Об'єм	Діаметр каstrулі	Діаметр дна	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Матеріал каstrулі
3 л	22 см	15.5 см	P46205	-	-	Нержавіюча сталь
3 л	22 см	18 см	-	-	P46605	
4 л	22 см	14 см	-	P46042	-	Алюміній із антипригарним
4.5 л	22 см	15.5 см	P46206	-	-	Нержавіюча сталь
5 л	24 см	14 см	-	P46051	-	Алюміній із покриттям
5.2 л	24 см	20 см	-	-	P46654	Нержавіюча сталь
7.5 л	24 см	18 см	P46248	-	-	
9 л	24 см	18 см	P46249	-	-	
Набір 5 л 7,5 л	24 см	14 см	P46353		-	
		18 см				

Матеріал кришки: нержавіюча сталь

Нормативні характеристики:

Максимальний робочий тиск: 65 кПа

Максимальний безпечний тиск: 120 кПа

Джерела тепла

ГАЗОВА ПЛИТА



ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА

(Чашувна конфорка)



СКЛОКЕРАМІЧНА ПЛИТА



ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА



ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА

(Спіральна конфорка)



- Скороварка може використовуватися з різними типами варильних поверхонь, включаючи індукційні.
- При використанні електроплити вибирайте конфорку, що менше або дорівнює діаметру дна скороварки.
- У разі використання плити зі склокерамічною поверхнею переконайтеся, що дно каструлі чисте.
- Під час використання на газовій конфорці полум'я не має виходити за межі діаметра дна каструлі.
- Під час використання будь-яких типів плит слідкуйте, щоб скороварка була правильно встановлена на варильну поверхню.

Гарантія

- За умови використання за призначенням **каструля скороварки TEFAL з нержавіючої сталі має гарантію 10 років**, якщо несправність стосується:
 - металевій структури каструлі скороварки;
 - передчасного пошкодження основних металевих конструкцій.
- **На інші матеріали каструлі і всі інші частини скороварки поширюється гарантія на дефекти виробництва або матеріалів протягом гарантійного терміну, визначеного чинним законодавством у країні придбання, починаючи з дати покупки.**
- **Ця гарантія забезпечується за умови пред'явлення касового чека або рахунка-фактури, які засвідчують дату придбання.**
- **Виятки з гарантії:**
 - Подряпини і знебарвлення через старіння, для каструль з антипригарним покриттям.
 - Подряпини від контакту кришки з каструлею з антипригарним покриттям.
 - Гарантія не діє, якщо систематичні поломки приладу пов'язані з недотриманням інструкцій з використання або недбайливим ставленням до приладу, а саме:
 - удари, падіння, користування скороваркою для приготування їжі в духовці
 - Тільки авторизовані сервісні центри TEFAL мають право надавати вам гарантійне обслуговування.

* залежно від моделі

- Зателефонуйте за номером гарячої лінії, щоб дізнатися адресу найближчого до вас авторизованого сервісного центру TEFAL.

Нормативні позначки

Маркування	Розташування
Товарний знак	На кришці
Рік випуску та номер партії Зазначення моделі Максимально допустимий рівень тиску (PS) Найвищий рівень робочого тиску (PF)	На кришці
Об'єм	На зовнішній стороні дна каstrулі
Поштова адреса виробника	На зовнішній стороні дна каstrулі


• Захищаймо довкілля разом!



- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які підлягають вторинній переробці.
- ➔ Віднесіть цей прилад на переробку до центру прийому побутових відходів.

TEFAL відповідає на ваші запитання

Проблеми	Рекомендації
Якщо важко відкривати та/або закривати кришку:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Зніміть ущільнювач і помістіть його під воду. ■ Вставте його в кришку, не витираючи – мал. 19.
Якщо ви не можете закрити кришку:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Переконайтеся, що ручка кришки перебуває у вертикальному положенні. ■ Перевірте розташування ущільнювача (див. розділ «Очищення та обслуговування»). ■ Переконайтеся, що кришка встановлена, як показано на малюнку – мал. 1. ■ Помістіть ущільнювач під воду, а потім назад у кришку, не витираючи – мал. 19, і переконайтеся, що ущільнювач добре проходить під пазами кришки – мал. 15.
Якщо скороварка нагрілася під тиском без рідини всередині:	Перевірте технічний стан скороварки в авторизованому центрі TEFAL.
Якщо запобіжний клапан видає клацання і димок:	Це нормально перші кілька хвилин: це дає змогу випустити повітря перед приготуванням.
Якщо запобіжний клапан не піднявся і пара не виходить через робочий клапан під час приготування:	Така ситуація допустима протягом перших хвилин. Якщо така тенденція зберігається, перевірте, чи: <ul style="list-style-type: none"> – варильна поверхня достатньо нагріта, в іншому випадку збільшіть температуру; – кількість рідини в каструлі достатня; – робочий клапан (A) виставлений у положенні ; – скороварка добре закрита; – ущільнювач або краї каструлі не пошкоджені; – ущільнювач встановлений правильно.
Якщо запобіжний клапан піднявся і під час варіння не пара не виходить через клапан:	Це нормально протягом перших кількох хвилин. Якщо це явище не зникає, налейте холодну воду в раковину та занурте дно скороварки, доки запобіжний клапан (D) не опуститься. <p>Очистіть робочий клапан (A) – мал. 16 і канал відведення пари – мал. 17 і перевірте чи кулька запобіжного клапана безпеки легко рухається – мал. 18.</p>

Проблеми	Рекомендації
Якщо пара виходить навколо кришки, а клапан перебуває в нижньому положенні, перевірте:	чи кришка добре закрита; чи на місці ущільнювач в кришці; стан ущільнювача, за потреби замініть його; чистоту кришки, ущільнювача та його виймки в кришці; стан країв каstrулі.
Якщо кришка не відкривається:	Перевірте, чи запобіжний клапан (D) перебуває в нижньому положенні. Якщо ні, виконайте випускання пари: налейте холодну воду в раковину та занурте дно скороварки, доки запобіжний клапан не опуститься. Ніколи не перешкоджайте роботі запобіжного клапан (D). Поверніть робочий клапан (A) у положення  .
Якщо їжа недоварена або підгоріла, перевірте:	час приготування; температуру варильної поверхні, положення робочого клапана (A); кількість рідини.
Якщо їжа підгоріла у скороварці:	Перед очищенням замочіть каstrулю у воді на деякий час. Ніколи не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор.
Якщо одна із систем безпеки не спрацьовує:	вимкніть плиту; охолодіть скороварку, не переставляючи її; Дочекайтеся, поки запобіжний клапан опуститься, і відкрийте скороварку. Перевірте й очистіть робочий клапан (A), канал відведення пари, запобіжний клапан і ущільнювач. Переконайтеся в тому, що вказівок щодо наповнення дотримано. Якщо несправність не вдалося усунути, звертайтеся до авторизованого сервісного центру TEFAL для перевірки технічного стану скороварки.
Якщо ви помітили появу слідів окислення:	Використання високоякісної нержавіючої сталі не запобігає появі ознак окислення в крайніх випадках. Якщо ви помітили сліди окислення, видаліть їх, протерши абразивної губкою, перш ніж використовувати скороварку знову.

ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Овочі

ОВОЧІ (СВІЖІ)	
НА ПАРІ Інгредієнти в кошику і 750 мл води на дні сковарки.	
 	
У ВОДІ Інгредієнти занурені у воду без кошику.	
ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ У ВОДІ Без кошику.	
 	
Артишоки, 2 цілих по 600 г кожен (у воді)	30 – 35 хв.
Баклажан, без шкірки, нарізаний кільцями (3 мм), 850 г (на парі)	10 – 12 хв.
Болгарський перець, розрізаний навпіл (550 г) (на парі)	14 – 16 хв.
Брюссельська капуста (на парі)	10 – 12 хв.
Буряк, червоний, розрізаний на четвертинки (у воді)	20 – 25 хв. <small>(відповідно до розміру)</small>
Гарбуз, нарізаний шматочками (3 - 5 см), 600 г (на парі)	13 – 18 хв.
Горох (на парі)	6 – 8 хв.
Гриби, різані, 800 г (у воді)	4 – 5 хв.
Дрібна стручкова квасоля (600 г) (на парі)	10 – 12 хв.
Капуста, зелена нашаткована, 500 г (у воді)	5 – 6 хв.
Картопля, розрізана навпіл (950 г) (на парі)	20 – 25 хв. <small>(відповідно до розміру)</small>
Квасоля, сушена, 250 г (у воді)	35 – 40 хв.
Лущений горох, 250 г (у воді)	18 – 20 хв.
Мангольд, нарізаний (2 см), 700 г (на парі)	15 – 17 хв.
Маринована цибуля (на парі)	7 – 8 хв.
Морква, нарізана кружечками (3 мм), 600 г (на парі)	17 – 19 хв.
Ріпа, різана кубиками (500 г) (на парі)	14 – 16 хв.
Селера, різана, 600 г (у воді)	7 – 9 хв.
Сочевиця, зелена, 250 г (у воді)	14 – 16 хв.
Спаржа, біла (на парі)	5 – 6 хв.
Суцвіття броколі, 600 г (на парі)	9 – 11 хв.
Суцвіття цвітної капусти, 600 г (на парі)	10 – 12 хв.
Фенхель, порізаний смужками (600 г) (на парі)	6 – 9 хв.
Цибуля порей біла, ціла, 650 г (на парі)	9 – 11 хв.
Цикорій салатний, розрізаний навпіл (900 г) (на парі)	14 – 16 хв.
Цукіні, нарізаний кружечками (3 мм), 600 г (на парі)	12 – 15 хв.
Шпинат (на парі)	3 – 4 хв.

Рис

У ВОДІ Без кошику. 		КІЛЬКІСТЬ ВОДИ	КІЛЬКІСТЬ РИСУ	ЧАС ПРИГОТУВАННЯ
	2 ПОРЦІЇ	400 мл / 2 склянки	150 г / 1 склянка	7 – 8 хв.
	4 ПОРЦІЇ	500 мл / 2,5 склянки	250 г / 2 склянки	
	6 ПОРЦІЙ	700 мл / 3,5 склянки	375 г / 3 склянки	

М'ясо/риба

	СВІЖІ	ЗАМОРОЖЕНІ
Бараняча ніжка - 2 шт. (0,95 кг)	40 – 45 хв.	1 год. 05 хв. – 1 год. 15 хв.
Качка (1,8 кг)	45 – 47 хв.	50 – 55 хв.
Кролик (1,5 кг шматочками)	8 – 9 хв.	20 – 23 хв.
Курка (1,35 кг)	23 – 25 хв.	1 год. – 1 год. 10 хв.
Курча - 2 шт. (1,3 кг)	23 – 25 хв.	40 – 45 хв.
Перепілки - 4 шт.	9 – 10 хв.	18 – 20 хв.
Поп'є з телятини - 4 шт.	10 – 12 хв.	x
Ростбїф (1 кг, діаметром 8-11 см)	30 – 35 хв.	45 – 50 хв.
Свиняча вирізка (0,8 кг, діаметром 8-10 см)	30 – 35 хв.	1 год. 05 хв. – 1 год. 15 хв.
Свиняче філе-мінйон - 2 шматка по 350 г	13 – 15 хв.	26 – 29 хв.
Стейк з лосося - 4 шт. (0,8 кг)	5 – 6 хв.	7 – 8 хв.
Стейк з тунця - 4 шт. (0,7 кг)	5 – 6 хв.	7 – 9 хв.
Теляча вирізка (0,8 кг, діаметром 5-7 см)	17 – 19 хв.	37 – 40 хв.
Теляче філе-мінйон 0,7 кг	17 – 21 хв.	33 – 38 хв.
Філе морського чорта (1 кг), шматочками по 75 г	5 – 6 хв.	7 – 8 хв.

Примітка. У моделях об'ємом 5 літрів і менше шматок м'ясної вирізки й птиця не мають бути вищі за відмітку всередині чаші. Вибирайте вирізку й птицю не вище за 8 см.