

# Tefal®

## SECURE 5 NEO

EN

SL

RO

BG

HR

SR

BS

PL

CS

HU

SK

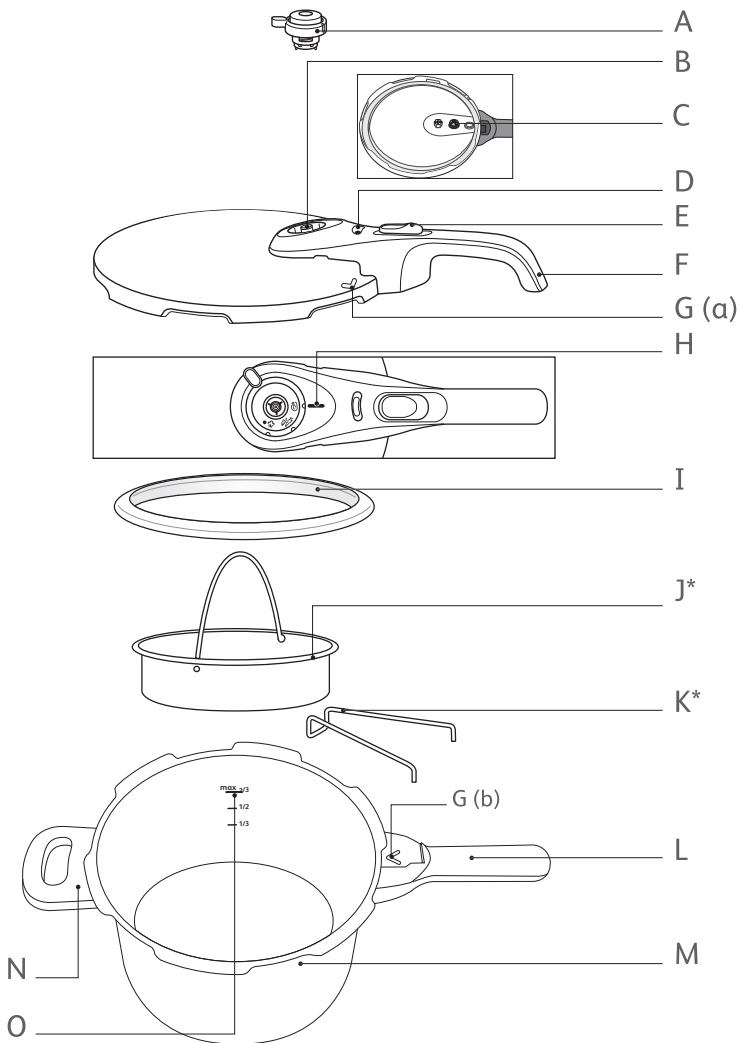
RU

UK



User's Guide - Navodila za uporabnika  
Ghidul utilizatorului - Ръководство на потребителя  
Upute za uporabu - Uputstvo za korisnika  
Uputstvo za upotrebu - Instrukcija obsługi  
Návod k použití - Használati útmutató  
Používateľská príručka - Руководство пользователя  
- Керівництво користувача

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)



\*Basket not included with certain models - \*Posoda za kuvanje s paro pri nekaterih modelih ni priložena - \*Coșul nu este inclus pentru anumite modele - \*Корзица не е включена в някои модели - \*Košarica nije uključena u određene modele - \*Korpa nije uključena kod nekih modela - \*Košara nije uključena kod nekih modela - \*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony - \*Některé modely jsou bez košíku - \*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók - \*Košik nie je súčasťou balenia niektorých modelov - \*Некоторые модели выпускаются без корзины для приготовления на пару - \*Кošик не входит до комплекту деяких моделей

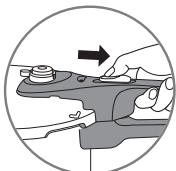


fig. 1



fig. 2



fig. 3

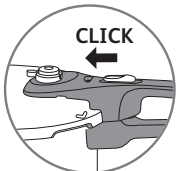


fig. 4

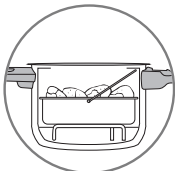


fig. 5\*



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

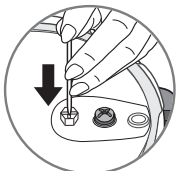


fig. 10

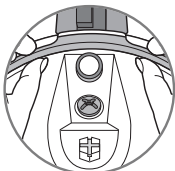


fig. 11

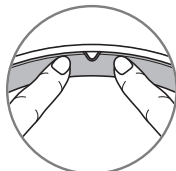


fig. 12

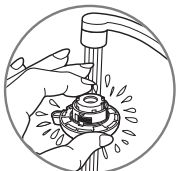


fig. 13



fig. 14



fig. 15

\*Basket not included with certain models - \*Posoda za kuhanje s paro pri nekaterih modelih ni priložena - \*Coșul nu este inclus pentru anumite modele - \*Кošницата не е включена в някои модели - \*Košarica nije uključena u određene modele - \*Korpa nije uključena kod nekih modela - \*Košara nije uključena kod nekih modela - \*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony - \*Některé modely jsou bez košíku - \*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók - \*Košik nie je súčasťou balenia niektorých modelov - \*Некоторые модели выпускаются без корзины для приготовления на пару - \*Кošик не входит до комплекту деяких моделей

# IMPORTANT PRECAUTIONS

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

- Pressure Equipment Directive
- Materials in contact with food
- Environment
- This appliance is designed for domestic use. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take the time to read all the instructions and always refer to the 'User Guide'.
- As with any cooking appliance, be vigilant, especially if you use your pressure cooker in proximity to children.
- Do not place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.
- Check regularly that the pot handles are properly attached. Re-tighten them if necessary.
- Do not use your pressure cooker for any use other than that for which it was intended.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result if it is used incorrectly. Ensure that the pressure cooker is properly closed before use. See section 'Closing'.
- Never open the pressure cooker by force. Make sure the internal pressure has been released. See section 'Safety'.
- Never use your pressure cooker without liquid as this will seriously damage it. Ensure that there is always enough liquid during cooking.
- Use a compatible heat source, in accordance with the instructions for use.
- Never use your pressure cooker for milk-based pudding recipes (such as rice pudding, semolina pudding, ...).
- Do not use coarse salt in your pressure cooker; add fine salt at the end of the cooking time.
- Do not fill your pressure cooker more than 2/3 full (maximum fill level).
- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker to more than half 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. In the case of the 3L and 4L models, for soft or thick texture foods or those which expand during cooking, do not fill your product more than 1/3 full. At the end of the cooking time, wait 5 minutes before decompressing under running water.
- After cooking meats with a superficial skin (eg. beef tongue, etc.), which may swell under the effect of the pressure, do not pierce the meat while the skin has a swollen appearance; there is a risk that you may be scalded. Be sure to pierce the skin prior to cooking.
- In the case of soft or thick texture foods (split peas, rhubarb, etc.), the pressure cooker should be gently shaken before opening so that these foods do not spurt out.
- Check that the valves are not obstructed prior to each use. See section 'Before cooking'.
- Do not use your pressure cooker to fry with oil under pressure.
- Do not undertake any operation on the safety systems other than those featuring in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model. In particular, use a TEFAL pot and lid.
- Alcohol vapours are inflammable. Bring to the boil for around 2 minutes before fitting the lid. Watch your device closely when cooking alcohol-based recipes.
- Do not use your pressure cooker for storing acid or salty foods before and after cooking as there is a risk that this may damage your pot.

## RETAIN THESE INSTRUCTIONS

## Descriptive diagram

- A. Operating valve  
 B. Steam release outlet  
 C. Safety valve  
 D. Pressure indicator  
 E. Lid release button  
 F. Lid handle  
 G(a). Lid positioning mark  
 G(b). Lid-pot positioning mark  
 H. Operating valve positioning mark  
 I. Lid gasket  
 J. Steam basket\*  
 K. Trivet\*  
 L. Long pot handle  
 M. Pot  
 N. Short pot handle  
 O. Maximum fill level mark

## Characteristics

### Pressure cooker bottom diameter – model references

Capacity	Cooker diameter	Base diameter	STAINLESS STEEL model	Maximum safe pressure:
4 L	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa (20 psi)
6 L	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa (25 psi)
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa(20 psi)
7 L	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa(25 psi)
8 L	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa(25 psi)

### Technical information:

Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi)

## Compatible heat sources



- This pressure cooker is suitable for all heat sources, except Aga hobs but including induction.
- On an electric or induction hob, ensure that the diameter of the hot plate does not exceed that of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, ensure that the pressure cooker base is always clean and dry.

- On a gas hob, the flame must never exceed the diameter of the pressure cooker base.
- On all hobs, check that your pressure cooker is well centred.

---

## TEFAL Accessories

- The following accessory is available for the pressure cooker:

Accessory	Reference number
Lid gasket	X9010101
Steam basket*	792185
Trivet*	792691

- To change other parts, or for repairs, contact an Approved TEFAL Service Centre.
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model.

## Use

### Opening

---

- Using your thumb, pull back on the lid release button (E) and hold it in the retracted position - Fig. 1.
- Holding the long handle of the pot (L) with one hand, turn the long handle of the lid (F) with the other hand in an anti-clockwise direction until open - Fig. 2.
- Then lift the lid.
- Do not open the pressure cooker until the unit has cooled and all internal pressure has been released. If the handles are difficult to push apart, this indicates that the cooker is still pressurised – do not force it open. Any pressure in the cooker can be hazardous.

### Closing

---

**When the appliance is closed but not in operation, it is normal for the lid to move slightly relative to the pot. This effect disappears when the product is pressurised.**

- Place the lid horizontally onto the pot, aligning the lid positioning marks G(a) and G(b).
- Turn the lid in a clockwise direction until it stops - Fig. 3 until you hear the button click as it engages - Fig. 4.

If you are unable to turn the lid, ensure that the opening button (E) is properly retracted.

## Minimum fill level

- Always put at least 25 cl/ 250 ml (2 cups) of liquid in the pressure cooker when in use

### For steam cooking\*:

- The pot must contain at least 75 cl/ 750 ml (6 cups) of water.
- Place the basket\* (J) on the trivet\* (K) provided for this purpose - Fig. 5.

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

## Maximum fill level

- Never fill your pressure cooker to more than two-thirds full (maximum fill mark) (O) - Fig. 6.

### For certain foods:

- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker to more than half full.
- When cooking soups, we would advise you to carry out a rapid pressure release (see section 'Rapid pressure release').

## Using the operating valve (A)

### To fit the operating valve (A):

Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.

- Place the operating valve (A) in position, aligning the symbol ● on the valve with the positioning mark (H) as shown in the diagram opposite.
- Press down on the valve then turn it to the symbol ☉ or ☽ as shown in the diagram opposite.



### To remove the operating valve:

Caution, these operations must only be carried out when the product is cold and not in use.



- Press down on the valve then turn it to align the symbol ● with the positioning mark (H) as shown in the drawing opposite.
- Remove the valve as shown in the drawing opposite.




### To cook vegetables or delicate foods:

- Position the pictogram  on the valve opposite the positioning mark (H) - Fig. 7.
- Pressure  operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure).

### To cook meat or frozen foods:

- Position the pictogram  on the valve opposite the positioning mark (H) - Fig. 8.
- Pressure  operates at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).



### To release the steam:

- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the mark with the symbol  - fig. 9, or place your pressure cooker under running water from the cold tap (section 'Rapid pressure release').

---



## First use

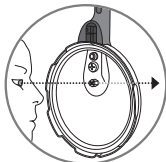
**It is normal for steam to be present near the pressure indicator (D) when the product begins operating.**

- Place the basket trivet (K) in the bottom of the pot and place the basket (J) on top of it\*.
- Fill the pot to two-thirds full with water (maximum fill mark (O)).
- Close the pressure cooker.
- Position the symbol  opposite the positioning mark (H) - Fig. 8.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set to maximum power.
- When steam begins to escape from the valve, turn down the heat source and leave for 20 min.
- After the 20 min is up, turn off your heat source.
- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the symbol  - fig. 9.
- When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker - Fig. 1 - 2.
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.



## Before cooking

- Before each use, remove the valve (A) (see section 'Using the operating valve') and check visually and against the light that the steam release outlet (B) is not obstructed. If necessary, clean it with a toothpick - Fig. 10.
- Check that the safety valve ball (C) is mobile (see drawing opposite) and see section 'Cleaning and maintenance'.
- Add your ingredients and the liquid.
- Close the pressure cooker - Fig. 3 and ensure that it is properly closed - Fig. 4.
- Position  or  on the valve to the positioning mark H - Fig. 7 or 8.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set it to maximum power.



## During cooking


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

- It is normal for steam to be present at the pressure indicator (D) when the product begins operating.
- When steam escapes continuously from the operating valve (A), with a steady "pschhht" sound, reduce the heat source until the valve (A) continues to whisper steadily.
- Leave for the cooking time indicated in the recipe.
- As soon as the cooking time is over, turn off the heat source.



## End of cooking

To release the steam:

- Slow pressure release:

- This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the mark with the symbol  - fig. 9. When the pressure indicator (D) drops down again, your pressure cooker is no longer under pressure.

The pressure indicator (D) prevents the pressure cooker from being opened if it is still under pressure.

If while releasing the steam, you notice any food or liquid start to spray out from the valve, return the operating valve (A) to  or  mark - Fig. 7 or 8 - , wait a minute and then slowly turn the operating valve again to the steam release position, ensuring nothing else spurts out.

### - Rapid pressure release:

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipe with a high liquid content.
- You may place your pressure cooker under a cold running tap to speed up decompression, see diagram opposite. When the pressure indicator (D) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- You may open your pressure cooker - Fig. 1 and 2.

### - Special case foods:

- When cooking special case foods (see cooking table) or dried vegetables, do not release the pressure; instead leave the cooker to stand at room temperature and wait for the pressure indicator (D) to drop before opening. Reduce the recommended cooking time slightly.



When moving your pressure cooker under pressure always take great care to move it without shaking it.

## Cleaning and maintenance

### Cleaning the pressure cooker

---

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

- Wash the pressure cooker (pot and lid) after each use with warm water and washing-up liquid. Follow the same procedure for the basket\*.
- Do not use bleach or chlorinated products.
- Do not overheat your pan when it is empty.

#### To clean the inside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.
- The appearance of stains in the bottom of the pot does not affect the quality of the metal at all. These are limescale deposits. To remove them, use a sponge with a little white vinegar.

#### To clean the outside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

#### To clean the lid:

- Wash the lid under a stream of warm water with a sponge and washing-up liquid and rinse well.

**Wash your pressure cooker after each use.**

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

**Only the pot is dishwasher-safe.**

**To extend the lifespan of your pressure cooker, do not overheat the pot when it is empty.**

**To clean the lid gasket:**

- After each use, clean the gasket (I) and its groove.
- To replace the gasket, please refer to - Fig. 11 - 12.

**To clean the operating valve (A):**

- Remove the operating valve (A), see section 'Using the operating valve'.
- Clean the operating valve (A) under the tap - Fig. 13.

**To clean the steam release outlet (B):**

- Remove the valve (A).
- Visually inspect against the light that the steam release outlet is round and clear of debris. See drawing opposite. If necessary, clean it with a toothpick - Fig. 10.

**To clean the safety valve (C):**

- Clean the part of the safety valve on the inside of the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by lightly pressing down on the ball using a cotton bud, which must move freely. See drawing opposite.

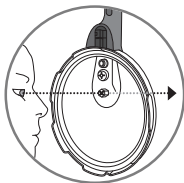
**To change the gasket of your pressure cooker:**

- Change the gasket of your pressure cooker every year or if split or damaged.
- Always use an original TEFAL gasket corresponding to your model.

**To store your pressure cooker:**

- Place the lid upside-down on the pot.

It is essential to have your pressure cooker checked at a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.



Never use a sharp or pointed object to carry out this operation.



## Safety

---

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

**• Closing safety:**

- If the appliance is not properly closed, the pressure indicator (D) cannot rise and the pressure cooker cannot build pressure.

- **Opening safety:**

- If the pressure cooker is under pressure, the release button (E) cannot be operated. Never open the pressure cooker by force. Above all, do not interfere with the pressure indicator (D).

- **Two safety devices against overpressure:**

- First device: the safety valve (C) releases the pressure and steam escapes horizontally from the top of the lid - Fig.14

- Second device: the gasket (I) permits steam to escape vertically from the small hole located on the edge of the lid or along the side of the pot - Fig.15. Caution, this may extinguish the flame on a gas hob.

**If one of the overpressure safety systems is triggered:**

- Turn off the heat source.
- Leave the pressure cooker to cool completely.
- Open the pressure cooker.
- Check and clean the operating valve (A) - Fig.13, the steam release outlet (B) - Fig.10, the safety valve (C) and the gasket (I). See drawing opposite.



---

## Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it leaves the pressure cooker, take care not to scald yourself. Use oven gloves if necessary.
- 2 - Once the pressure indicator has risen, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - As with any cooking appliance, ensure close supervision when using the pressure cooker near children.
- 4 - To move the pressure cooker, use the two pot handles.
- 5 - Never leave food standing in your pressure cooker.
- 6 - Never use bleach or products containing chlorine, as these may alter the quality of the material.
- 7 - Do not put the following in a dishwasher or leave them to soak in water: the gasket, lid, and operating valve.

- 8 - Change the gasket every year or if it is split or damaged.
- 9 - Only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 10 - It is essential to have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

## Guarantee

---

- When used as recommended in these instructions, the **pot** of your new TEFAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
  - Any defect associated with the metal structure of your pot,
  - Any premature deterioration of the base metal.
- **For the other parts, the parts and labour guarantee is for 1 year** (except in the case of country-specific legislation), against any manufacturing defect.
- **This contractual guarantee shall be honoured upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.**

### These guarantees exclude:

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
  - Knocks, dropping, use in the oven, etc.
  - Putting the lid and the operating valve through a dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service.
- Please call our Helpline for details of our Tefal approved service centres. (see enclosed guarantee document).

## Regulatory markings



Marking	Location
Identification of manufacturer and commercial brand	Pot handle and lid handle
Year and batch of manufacture	On the pot
Model reference Maximum safe pressure (PS) Maximum operating pressure (PF)	On the lid
Capacity	Bottom of pot

- **Let's protect the environment!**



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




Problems	Recommendations
<p><b>If the pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:</b></p>	<p>Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.</p>
<p><b>If the pressure indicator has not risen and nothing escapes through the valve during cooking:</b></p>	<p>This is normal during the first few minutes.            If the problem persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The heat source is sufficiently high; if not, increase it.</li> <li>- The quantity of liquid in the pot is sufficient.</li> <li>- The operating valve is positioned to one of the symbols  or  - fig. 7 or 8.</li> <li>- The lid is properly closed.</li> <li>- The gasket or the rim of the pot is not damaged.</li> </ul>
<p><b>If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:</b></p>	<p>This is normal during the first few minutes.            If the problem persists, put the pressure cooker under cold running water until the pressure indicator drops down, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case', then open it.            Clean the operating valve and the steam release outlet and check that the safety valve ball moves freely.</p>
<p><b>If steam leaks from around the lid, check:</b></p>	<p>That the lid is properly closed.            The position of the gasket in the lid.            The condition of the gasket; replace it if necessary.            The cleanliness of the lid, the gasket and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve.            The condition of the rim of the pot.</p>
<p><b>If you are unable to open the lid:</b></p>	<p>Check that the pressure indicator is in the down position.            If not, depressurise; if necessary, cool the pressure cooker under running water, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case'.</p>

Problems	Recommendations
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. The quantity of liquid.
If food is burned onto the pressure cooker:	Leave the interior of the pot to soak for some time before washing it. Never use bleach or products containing chlorine.

## Meat and Fish

---

	FRESH Valve position 
Beef (1 kg topside)	32 min (medium)**
Chicken (1.2 kg whole)	22 min
Lamb (1.3 kg leg)	40 min (medium)**
Monkfish (0.6 kg fillets) (special case food)	4 min
Pork (1 kg roast)	28 min
Salmon (4 steaks 0.6 kg) (special case food)	6 min
Tuna (4 x 0.6 kg steaks) (special case food)	7 min

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



# Vegetables

		Cooking	FRESH Valve position 	FROZEN Valve position 
Artichokes	whole	- steam**	18 min	-
		- immersion***	15 min	-
Asparagus	whole	- immersion	5 min	-
Beetroot	peel after cooking	- steam	20 - 30 min	-
Broccoli	florets	- steam	3 min	3 min
Brussels sprouts	whole	- steam	7 min	5 min - immersion
Carrots (special case food)	round slices	- steam	7 min	5 min
Cauliflower	florets	- immersion	3 min	4 min
Celery	5-cm pieces	- steam	6 min	-
		- immersion	10 min	-
Courgettes	2.5 cm slices	- steam	6 min 30	9 min
		- immersion	2 min	-
Endives	2.5 cm slices	- steam	12 min	-
Green beans	whole or sliced	- steam	8 min	9 min
Green cabbage	thinly sliced	- steam	6 min	-
	leaves	- steam	7 min	-
Green lentils (dried vegetables)		- immersion	10 min	-
Leeks	5 cm slices	- steam	2 min 30	-
Mushrooms	thinly sliced	- steam	1 min	5 min
	whole	- immersion	1 min 30	-
Peas		- steam	1 min 30	4 min
Potatoes (such as King Edward)	quartered	- steam	12 min	-
	quartered	- immersion	6 min	-
Pumpkin (mashed) (special case food)	pieces	- immersion	8 min	-
Rice (long grain white)	see note below	- immersion	7 min	-
Semi-dried beans ****		- immersion	20 min	-
Spinach		- steam	5 min	8 min
		- immersion	3 min	-
Split peas (dried vegetables)		- immersion	14 min	-
Turnips	2.5 cm cubes	- steam	7 min	-
		- immersion	6 min	-
Wheat (dried vegetables)****		- immersion	15 min	-





\*\* Food in the steam basket\*

\*\*\* Food in the water

\*\*\*\* Not available in some countries

RICE: never fill pan more than half full including liquid as rice froths and boils up during cooking. Use 225 g rice and 1.75 litre water from a boiling kettle.

# Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers) For 6 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 text 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
  - Liquids and cereals e.g. soups, stews, rice, cereal and pasta:* no more than half full
  - Pulses e.g. dried beans and dried peas:* no more than one-third full
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- 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 either  or , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.
- Pressure  operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure) and pressure  at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).

- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

# POMEMBNA OPOZORILA

Zaradi zagotavljanja varnosti je ta naprava zasnovana v skladu z veljavnimi standardi in predpisi:

- direktivami o tlačni opremi,
- izdelana je iz materialov, ki so namenjeni stiku z živili,
- izdelana je v skladu s predpisi o varstvu okolja.
- Naprava je zasnovana za domačo uporabo.
- Skrbno preberite vsa navodila in vedno upoštevajte »Uporabniški priročnik«.
- Kot vsako drugo napravo za pripravo jedi tudi lonec na pritisk med uporabo nadzirajte, zlasti če so ob njegovi uporabi v bližini otroci.
- Lonca na pritisk ne postavljajte v ogreto pečico.
- Lonec, v katerem je zvišan tlak, premikajte zelo previdno. Ne dotikajte se vročih površin. Dotikajte se le ročajev in gumbov na loncu. Po potrebi uporabite rokavice.
- Vedno preverite, ali so ročaji na glavni posodi pravilno nameščeni. Po potrebi jih ustrezno privijte.
- Lonca na pritisk uporabljajte le za namene, za katere je bil zasnovan.
- Med pripravo jedi je v loncu zvišan tlak. Pri neprimerni uporabi lahko para povzroči opekline. Preden začnete s kuhanjem, se prepričajte, da je lonec na pritisk pravilno zaprt. Glejte razdelek »Zapiranje«.
- Lonca na pritisk nikoli ne odpirajte na silo. Najprej se prepričajte se, da tlak v notranjosti lonca ni več povišan. Glejte razdelek »Varnost«.
- Lonca na pritisk ne uporabljajte brez tekočine, saj se lahko pri takšni uporabi zelo poškoduje. Prepričajte se, da je med kuhanjem v loncu vedno zadostna količina tekočine.
- Uporabljajte toplotni vire, ki so skladni z navodili za uporabo.
- V loncu na pritisk nikoli ne pripravljajte mlečnih jedi.
- V loncu na pritisk ne uporabljajte grobe soli. Ob koncu priprave dodajte fino mleto sol.
- Vsebinska lonca na pritisk naj nikoli ne presega dveh tretjin njegove prostornine (oznaka največje dovoljene količine).
- Pri pripravi živil, ki med kuhanjem nabreknejo, kot so riž, dehidrirana zelenjava ali kompot, naj vsebinska lonca na pritisk ne presega polovice njegove prostornine. Pri pripravi nekaterih juh iz buč, bučk ipd. počakajte nekaj minut, da se lonec na pritisk ohladi, ter ga nato splaknite z mrzlo vodo. Če imate model lonca s prostornino 3 ali 4 litrov, naj vsebinska lonca pri pripravi gostih živil ali živil, ki med kuhanjem nabreknejo, ne presega ene tretjine njegove prostornine. Po kuhanju, ko je jed pripravljena, počakajte 5 minut, preden začnete izenačevati tlak z obvlajanjem z mrzlo vodo.
- Po kuhanju mesa s kožo (npr. goveji jezik), ki lahko pod tlakom nabrekne, mesa ne zabadajte, dokler je koža napihnjena, saj se lahko poparite. Priporočljivo je, da meso nekajkrat prebodete že pred pripravo.
- Pri kuhanju gostih živil (zdrobljen grah, rabarbara ...) lonca na pritisk pred odpiranjem rahlo potresite, da živila ne brizgnejo iz njega.
- Pred vsako uporabo se prepričajte, da ventili niso zamašeni. Glejte razdelek »Pred kuhanjem«.
- Lonca na pritisk ne uporabljajte za cvrtje v olju pod tlakom.
- Ne posegajte v varnostni sistem lonca razen na način, ki je določen v navodilih za čiščenje in vzdrževanje.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu. Predvsem pa uporabljajte le glavno posodo in pokrov proizvajalca TEFAL.
- Hlapi alkohola so vnetljivi. Preden namestite pokrov, naj alkohol vre približno dve minuti. Pri kuhanju z alkoholom naj bo lonca vedno pod nadzorom.
- Pred kuhanjem in po njem v loncu na pritisk ne shranjujte kislih ali slanih živil, saj lahko s tem poškodujete glavno posodo.

## SHRANITE NAVODILA.

## Opisna shema

- A. Ventil za nastavitev delovanja  
 B. Vodilo za izpust pare  
 C. Varnostni ventil  
 D. Kazalnik tlaka  
 E. Gumb za odpiranje  
 F. Ročaj pokrova  
 G(a). Oznaka položaja pokrova  
 G(b). Oznaka položaja pokrova glede na glavno posodo  
 H. Oznaka položaja ventila za nastavitev delovanja  
 I. Tesnilo pokrova  
 J. Posoda za kuhanje s paro\*  
 K. Trinožni podstavek\*  
 L. Daljši ročaj glavne posode  
 M. Glavna posoda  
 N. Krajši ročaj glavne posode  
 O. Oznaka največje dovoljene količine

## Lastnosti

### Premer dna lonca na pritisk – reference

Prostornina	Ø (posoda)	Ø (dno)	Model Nerjavno jeklo	Najvišji varnostni tlak:
4 L	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 L	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Komplet 4 l + 6 l	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 L	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Specifikacije:

Najvišji obratovalni tlak: 80 kPa

## Zdržljivost s toplotnimi viri



- Ta lonec na pritisk je primeren za uporabo s vsemi toplotnimi viri.
- Če lonec uporabljate na električni ali indukcijski plošči, se prepričajte, da grelna površina ne presega površine dna lonca na pritisk.
- Če lonec uporabljate na steklokeramični ali halogenski steklokeramični plošči, se prepričajte, da je zunanje dno lonca na pritisk čisto in suho.

Posoda za kuhanje s paro pri nekaterih modelih ni priložena

- Če lonec uporabljate na plinskem štedilniku, se prepričajte, da obseg gorilnika ne presega obsega dna lonca na pritisk.
- Pri vseh toplotnih virih je treba paziti, da je lonec na pritisk primerno postavljen na sredino grelne površine.

## Dodatni nastavki TEFAL

- Dodatni nastavki, ki so na voljo za lonec na pritisk:

Nastavek	Referenčna številka
tesnilo pokrova	X9010101
Posoda za kuhanje s paro*	792185
Trinožni podstavek*	792691

- Za menjavo ostalih rezervnih delov ali za popravilo pokličite pooblaščen servis TEFAL.
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

## Uporaba Odpiranje

- S palcem potegnite gumb za odpiranje (E) in ga zadržite v tem položaju (**slika 1**).
- Z eno roko držite daljši ročaj glavne posode (L) in z drugo roko obrnite daljši ročaj pokrova (F) v nasprotni smeri urnega kazalca, da se lonec odpre (**slika 2**).
- Nato odstranite pokrov.

## Zapiranje

**Pred kuhanjem, ko je lonec v stanju pripravljenosti, se pokrov glavne posode odpre na običajen način. Ko je v loncu zvišan tlak, lonca ni mogoče odpreti na tak način.**

- Pokrov postavite pravilno na glavno posodo in poravnajte oznaki položaja pokrova **G(a)** in **G(b)**.
- Zasukajte pokrov v smeri urnega kazalca, kolikor je mogoče (**slika 3**), dokler ne slišite, da se gumb zatakne (**slika 4**).

Če vam pokrova ne uspe zasukati, preverite, ali je gumb za odpiranje (E) v ustreznem položaju.

## Najmanjša dovoljena količina v posodi

- V lonec vedno nalijte vsaj najmanjšo obvezno količino vode, ki znaša 25 cl/250 ml (2 kozarca).

## Kuhanje s paro\*

- V posodo je treba naliti vsaj 75 cl/750 ml (6 kozarcev) vode.
- Posodo za kuhanje s paro\* (J) položite na namenski podstavek\* (K) (slika 5).

Živila v posodi za kuhanje s paro\* se ne smejo dotikati pokrova lonca na pritisk.

SL

## Največja dovoljena količina v glavni posodi

- Vsebina glavne posode naj nikoli ne presega dveh tretjini njene prostornine (do oznake največje dovoljene količine) (O) (slika 6).

### Nekatere vrste živil

- Pri pripravi živil, ki med kuhanjem nabreknejo, kot so riž, suha zelenjava ali kompot, naj vsebina lonca na pritisk ne presega polovice njegove prostornine.
- Pri kuhanju juh je priporočljivo, da tlak hitro izenačite (glejte razdelek »Hitro izenačevanje tlaka«).

## Uporaba ventila za nastavitev delovanja (A)

### Čiščenje ventila za nastavitev delovanja (A)

Upošteвайте, da lahko ta opravila izvajate le, ko je naprava ohlajena in ko je ne uporabljate.

- Premaknite ventil za nastavitev delovanja (A) tako, da je oznaka ● na ventilu poravnana z oznako položaja (H).
- Pritisnite ventil in ga zasukajte, da bo oznaka na ventilu poravnana z oznako ☼ ali ☽.

### Odstranjevanje ventila za nastavitev delovanja

Upošteвайте, da lahko ta opravila izvajate le, ko je naprava ohlajena in ko je ne uporabljate.

- Pritisnite ventil in ga zasukajte, dokler ni oznaka ● poravnana z oznako položaja (H), kot je prikazano na sliki ob strani.
- Odstranite ventil, kot je prikazano na sliki ob strani.


### Kuhanje zelenjave in krhkih živil

- Oznako ☼ na ventilu poravnajte z oznako položaja (H) (slika 7).




\*Posoda za kuhanje s paro pri nekaterih modelih ni priložena

## Kuhanje mesa in zamrznjenih živil

- Oznako  na ventilu poravnajte z oznako položaja (H) (slika 8).



## Omogočanje uhajanja pare

- Počasi zasukajte ventil (A) in izberite hitrost izenačevanja tlaka, ki vam najbolj ustreza. S sukanjem nadaljujte, dokler ni oznaka položaja poravnana z oznako  (slika 9). Druga možnost je, da lonec na pritisk odložite v pomivalno korito in ga oblivajte s hladno vodo (glejte odstavek »Hitro izenačevanje tlaka«).

---



## Prva uporaba

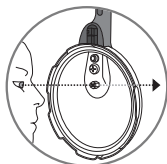
### Para v kazalniku tlaka (D) je običajen pojav ob začetku uporabe naprave.

- Na dno glavne posode položite trinožni podstavek (K) in nanj odložite posodo za kuhanje s paro (J)\*.
- Glavno posodo napolnite tako, da voda ne presega dveh tretjin njene prostornine (do oznake največje dovoljene količine (O)).
- Zaprite lonec na pritisk.
- Oznaka  naj bo poravnana z oznako položaja (H) (slika 8).
- Vklopite toplotni vir in ga nastavite na največjo moč ter nanj postavite lonec na pritisk.
- Ko začne skozi ventil uhajati para, zmanjšajte moč toplotnega vira in počakajte 20 minut.
- Po 20 minutah izključite toplotni vir.
- Počasi zasukajte ventil (A) in izberite hitrost izenačevanja tlaka, ki vam najbolj ustreza. S sukanjem nadaljujte, dokler oznaka položaja ni poravnana z oznako  (slika 9).
- Ko se kazalnik tlaka (D) znova premakne v začetni položaj, pomeni to, da se je tlak v loncu na pritisk znižal tako, da lahko lonec odprete.
- Odprite lonec na pritisk (slika 1–2).
- Lonec na pritisk splaknite z vodo in ga posušite.



## Pred kuhanjem

- Pred vsako uporabo odstranite ventil (A) (glejte odstavek »Uporaba ventila za nastavev delovanja«) in pri dnevni svetlobi skrbno preverite, da vodilo za izpuh pare (B) ni zamašeno. Po potrebi ga očistite z zobotrebcom (slika 10).
- Preverite, ali se lahko kroglica varnostnega ventila (C) premika, kot je prikazano na sliki ob robu in pojasnjeno v odstavku »Čiščenje in vzdrževanje«.
- V posodo dodajte sestavine in tekočino.
- Zaprite lonec na pritisk (slika 3) in se prepričajte, da je pravilno zaprt (slika 4).
- Premaknite ventil, da bo oznaka  ali  poravnana z oznako položaja (H) (slika 7 ali 8).
- Vključite toplotni vir in ga nastavite na največjo moč ter nanj postavite lonec na pritisk.



SL

## Med kuhanjem

**Kazalnik tlaka (D) preprečuje zvišanje tlaka v loncu na pritisk, če ta ni pravilno zaprt.**

- Para v kazalniku tlaka (D) je običajen pojav ob začetku uporabe naprave.
- Če se para (A) neprekinjeno sprošča skozi ventil za nastavev delovanja in se pri tem sliši tudi zvok uhajanja pare, zmanjšajte moč delovanja toplotnega vira za toliko, da se bo lahko para stalno sproščala skozi ventil (A).
- Kuhajte tako dolgo, kot je navedeno v receptu.
- Ko se čas kuhanja izteče, izklopite toplotni vir.



## Konec kuhanja

**Izpust pare**

**- Počasno izenačevanje tlaka**

- Počasi zasukajte ventil (A) in izberite hitrost izenačevanja tlaka, ki vam najbolj ustreza. S sukanjem nadaljujte, dokler ni oznaka položaja poravnana z oznako (slika 9). Ko se kazalnik tlaka (D) znova premakne v začetni položaj, pomeni to, da se je tlak v loncu na pritisk znižal tako, da lahko lonec odprete.

**Kazalnik tlaka (D) preprečuje, da bi lahko lonec na pritisk odprli, kadar je v njem še vedno povišan tlak.**

**Če pri sproščanju pare opazite kakršen koli neobičajni pojav, premaknite ventil za nastavev delovanja (A) na oznako  ali  (slika 7 ali 8). Nato poskrbite, da se tlak postopno znova poviša, in se prepričajte, da ni več nobenega neobičajnega pojava.**

### - Hitro izenačevanje tlaka

- Lonec na pritisk lahko odložite v pomivalno korito in ga oblijajte s hladno vodo, da pospešite izenačevanje tlaka. Glejte sliko ob robu strani. Ko se kazalnik tlaka (D) znova premakne v začetni položaj, pomeni to, da tlak v loncu na pritisk ni več povišan.
- Lonec na pritisk lahko odprete (sliki 1 in 2).



### - Posebni primeri

- V primeru priprave emulgiranih živil (glejte tabelo za pripravo) ali suhe zelenjave ne izvajajte postopka hitrega izenačevanja tlaka. Počakajte, da se kazalnik tlaka (D) znova premakne v začetni položaj, in šele nato odprite posodo. Predvideni čas kuhanja nekoliko skrajšajte.

**Lonec na pritisk, v katerem je zvišan tlak, premikajte zelo previdno in ga ne stresajte.**

## Čiščenje in vzdrževanje

### Čiščenje lonca na pritisk

Da bo vaša naprava pravilno delovala, upoštevajte ta priporočila za čiščenje in vzdrževanje po vsaki uporabi.

- Lonec na pritisk (glavno posodo in pokrov) po vsaki uporabi očistite z mlačno vodo, ki ji dodate sredstvo za pomivanje posode. Enako naredite s posodo za kuhanje s paro\*.
- Ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.
- Nikoli ne segrevajte glavne posode, če je prazna.

#### Čiščenje notranjosti glavne posode:

- Glavno posodo očistite z gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Če se v glavni posodi, predvsem na dnu, pojavijo madeži, to ne vpliva na kakovost materiala posode. To so le usedline apnenca. Če jih želite odstraniti, uporabite gobico in navadni alkoholni kis.

#### Čiščenje zunanosti glavne posode:

- Glavno posodo očistite z gobico in sredstvom za pomivanje posode.

#### Čiščenje pokrova:

- Pokrov operite z gobico v mlačni vodi, ki ji dodate pomivalno sredstvo, in ga nato dobro sperite.

**Lonec na pritisk po vsaki uporabi operite.**

**Čprav lahko zaradi dolgotrajne uporabe lonca nekatera območja na loncu porjavijo ali se na njem pojavijo praske, to ne vpliva na njegovo uporabo.**

**V pomivalnem stroju lahko operete le glavno posodo in posodo za kuhanje s paro.**

**Da bo lonec na pritisk čim dlje ohranil svoje lastnosti, ga ne segrevajte, ko je prazen.**

### Čiščenje tesnila pokrova:

- Po vsakem kuhanju očistite tesnilo (I) in območje, na katerem je nameščeno.
- Za ponovno nameščanje tesnila, glejte **sliki 11–12**.

### Čiščenje ventila za nastavitev delovanja (A)

- Odstranite ventil za nastavitev delovanja (A), glejte odstavek »Uporaba ventila za nastavitev delovanja«.
- Očistite ventil za nastavitev delovanja (A) pod tekočo vodo (**slika 13**).

### Čiščenje vodila za izpuh pare (B)

- Odstranite ventil (A).
- Pri dnevni svetlobi preglejte in preverite, ali je vodilo za izpuh pare odmašeno in ali je profil odprtine okrogel. Glejte sliko ob robu strani. Po potrebi ga očistite z zobotrebce (slika 10).

### Čiščenje varnostnega ventila (C)

- Del varnostnega ventila na notranji strani pokrova očistite pod tekočo vodo.
- Pravilno delovanje ventila preverite tako, da rahlo pritisnete kroglico, ki se mora pri tem ugrezniti brez velikega upora. Glejte sliko ob robu strani.

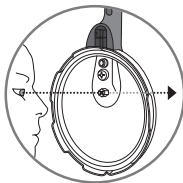
### Menjava tesnila lonca na pritisk

- Tesnilo lonca na pritisk zamenjajte vsako leto ali takoj, ko se na njem pojavi zarez.
- Vedno uporabljajte originalna tesnila TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

### Shranjevanje lonca na pritisk

- Glavno posodo pokrite s pokrovom.

Po 10 letih uporabe mora vaš lonec na pritisk nujno pregledati serviser v enem od pooblaščenih servisov TEFAL.



Pri tem opravi ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.



## Varnost

Vaš lonec na pritisk ima več varnostnih sistemov:

### • Varnost pri zapiranj

- Če naprava ni pravilno zaprta, se kazalnik tlaka (D) ne more premakniti in zato se tlak v loncu na pritisk ne more zvišati.

### • Varnost pri odpiranju

- Če je tlak v loncu na pritisk zvišan, je gumb za odpiranje (E) blokiran. Lonca na pritisk nikoli ne odpirajte na silo. Nikoli ne posegajte v delovanje kazalnika tlaka (D).

### • Varnostna sistema za preprečevanje previsokega tlaka

- Prvi sistem: varnostni ventil (C) sprosti tlak in para uhaja vodoravno nad pokrovom (slika 14).

- Drugi sistem: tesnilo (I) omogoča navpično uhajanje pare prek luknjice na robu pokrova ali posode (slika 15). Upoštevajte, da lahko plamen na plinskem gorilniku zaradi teh dveh sistemov ugasne.

### Če se sproži eden od teh dveh varnostnih sistemov za preprečevanje previsokega tlaka

- Izklopite toplotni vir.
- Počakajte, da se lonec na pritisk popolnoma ohladi.
- Odprite lonec.
- Preverite in očistite ventil za nastavitev delovanja (A) (slika 13), vodilo za izpuh pare (B) (slika 10), varnostni ventil (C) in tesnilo (I). Glejte sliko ob robu strani.



## Priporočila za uporabo

- 1 - Para, ki izhaja iz lonca na pritisk, je zelo vroča, zato pazite, da se ne opečete. Po potrebi uporabite rokavice.
- 2 - Ko kazalnik tlaka kaže, da je tlak v loncu na pritisk zvišan, lonca na pritisk ne boste mogli odpreti.
- 3 - Kot vsako drugo napravo za pripravo jedi morate tudi lonec na pritisk med uporabo nadzorovati, kadar izdelek uporabljate v bližini otrok.
- 4 - Ko premikate lonec na pritisk, ga vedno primite za oba ročaja.
- 5 - Lonec na pritisk ni namenjen shranjevanju živil.

- 6 - Nikoli ne uporabite dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov, saj se lahko kakovost sestavnih materialov lonca zaradi njih zmanjša.
- 7 - Tesnila, pokrova in ventila za nastavitev delovanja nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju in jih nikoli ne namakajte v vodi.
- 8 - Tesnilo zamenjajte enkrat na leto ali takoj, ko se na njem pojavi zarez.
- 9 - Lonec na pritisk lahko očistite le takrat, ko je ohlajen in prazen.
- 10 - Po 10 letih uporabe mora vaš lonec na pritisk nujno pregledati serviser v enem od pooblaščenih servisov TEFAL.

## Garancija

---

- Če napravo uporabljate v skladu z navodili za uporabo, lahko za glavno posodo vašega novega lonca na pritisk TEFAL uveljavljate 10-letno garancijo v zvezi z:
  - vsemi okvarami, povezanimi s kovinskimi deli glavne posode,
  - vsakim predčasnim propadanjem kovinskih materialov.
- **Preostali deli: garancija za rezervne dele in popravilo velja 1 leto** (razen če zakonodaja v posamezni državi ne določa drugače) za vsako okvaro ali tovarniško napako.
- **Pogodbena garancijo dobite ob predložitvi potrdila o plačilu ali računa z vidnim datumom nakupa.**

### Garancija ne velja za:

- poškodbe, ki so posledica neupoštevanja pomembnih opozoril ali nepravilne uporabe, na primer zaradi:
  - udarcev, padcev, uporabe v pečici,
  - čiščenja pokrova in ventila za nastavitev delovanja v pomivalnem stroju.
- 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. (Glejte priložene dokumente o garanciji.)

## Označitev v skladu s predpisi

Oznaka	Mesto
Identifikacija proizvajalca in trgovska oznaka	Ročaj glavne posode in ročaj pokrova
Leto in serija proizvodnje	Na glavni posodi
Oznaka modela Najvišji varnostni tlak (PS) Najvišji obratovalni tlak (PF)	Na pokrovu
Prostornina	Na dnu glavne posode



### • Sodelujmo pri varovanju okolja!



- ① Vaša naprava je sestavljena iz številnih materialov, ki so primerni za ponovno uporabo ali recikliranje.
- ➔ Ko želite napravo odvreči, jo odnesite v center za recikliranje, kjer bo ustrezno predelana.

# TEFAL odgovarja na vaša vprašanja \_\_\_\_\_

SL

Težave	Priporočila
<p><b>Če se je lonec na pritisk segreval pod tlakom brez tekočine v notranjosti:</b></p>	<p>naj lonec pregleda serviser na pooblaščenem servisu TEFAL.</p>
<p><b>Če se kazalnik tlaka ni premaknil in para med kuhanjem ni uhajala skozi ventil:</b></p>	<p>prvih nekaj minut je to običajno.                      Če se stanje ne spremeni, preverite:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ali toplotni vir oddaja dovolj toplote; če je ne, povečajte moč toplotnega vira,</li> <li>- ali je v posodi dovolj tekočine,</li> <li>- ali je oznaka položaja poravnana z eno od oznak ventila za nastavitev delovanja:  ali  (slika 7 ali 8),</li> <li>- ali je lonec na pritisk pravilno zaprt,</li> <li>- ali sta tesnilo in rob posode poškodovana.</li> </ul>
<p><b>Če se je kazalnik tlaka premaknil, vendar para med kuhanjem ni uhajala iz ventila:</b></p>	<p>prvih nekaj minut je to običajno.                      Če se stanje ne spremeni, postavite napravo v pomivalno korito in jo splaknite z mrzlo vodo (za dodatna navodila glejte odstavek »Hitro izenačevanje tlaka in posebni primeri«). Nato napravo odprite.                      Očistite ventil za nastavitev delovanja in vodilo za izpuh pare ter preverite, ali se kroglica varnostnega ventila neovirano premika.</p>
<p><b>Če para uhaja okrog pokrova, preverite:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ali je lonec pravilno pokrit s pokrovom,</li> <li>- ali je tesnilo pokrova v pravilnem položaju,</li> <li>- ali je tesnilo v dobrem stanju; po potrebi ga zamenjajte,</li> <li>- ali so pokrov, tesnilo in območje, kjer je tesnilo na pokrovu nameščeno, varnostni ventil ter ventil za nastavitev delovanja čisti,</li> <li>- ali je rob posode v dobrem stanju.</li> </ul>
<p><b>Če ne morete odpreti pokrova:</b></p>	<p>preverite, ali se je kazalnik tlaka premaknil na prvotno mesto.                      V nasprotnem primeru po potrebi izenačite tlak tako, da lonec na pritisk ohladite z mrzlo vodo (glejte odstavek »Hitro izenačevanje tlaka in posebni primeri«).</p>

Težave	Priporočila
<b>Če jedi po kuhanju niso skuhane ali so zažgane, preverite:</b>	čas kuhanja, moč toplotnega vira, pravi položaj obratovalnega ventila, količino tekočine.
<b>Če so se jedi v loncu na pritisk zažgale:</b>	v glavno posodo nalijte vodo, preden jo začnete čistiti. Nikoli ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.



## Meso in ribe

---

	<b>SVEŽE</b> Položaj ventila 	<b>ZAMRZNJENO</b> Položaj ventila 
Jagnjetina (krača, 1,3 kg)	25 min	35 min
Govedina (pečenka, 1 kg)	10 min	28 min
Losos (4 fileji, 0,6 kg) (emulgirano živilo)	6 min	6 min.
Morska spaka (file, 0,6 kg) (emulgirano živilo)	4 min	6 min
Piščanec (cel, 1,2 kg)	20 min	45 min.
Svinjina (pečenka, 1 kg)	25 min	45 min.
Tunina (4 fileji, 0,6 kg) (emulgirano živilo)	7 min	9 min.



# Zelenjava

		Priprava	SVEŽE Položaj ventila 	ZAMRZNJENO Položaj ventila 
Artičoke		- na pari**	18 min	
		- v vodi***	15 min	
Beluši		- v vodi	5 min	
Brokoli		- na pari	3 min	3 min
Brstični ohrovt		- na pari	7 min	5 min – v vodi
Bučke		- na pari	6 min 30 s	9 min
		- v vodi	2 min	
Buča (pire) (emulgirano živilo)		- v vodi	8 min	
Cvetača		- v vodi	3 min	4 min
Fižol		- v vodi	20 min	
Grah		- na pari	1 min 30 s	4 min
Grah (suha zelenjava)		- v vodi	14 min	
Korenje (emulgirano živilo)	kolobarji	- na pari	7 min	5 min
Krompir, razrezan na četrtine		- na pari	12 min	
		- v vodi	6 min	
Por		- na pari	2 min 30 s	
Radič		- na pari	12 min	
Rdeča pesa		- na pari	20–30 min.	
Rdeče zelje	narezano na tanko	- na pari	6 min	
	listi	- na pari	7 min	
Repa		- na pari	7 min	
		- v vodi	6 min	
Riž (suha zelenjava)		- v vodi	7 min	
Šampinjoni	narezani na tanko	- na pari	1 min	5 min
	celi	- v vodi	1 min 30 s	
Špinača		- na pari	5 min	8 min
		- v vodi	3 min	
Stročji fižol		- na pari	8 min	9 min
Zelena		- na pari	6 min	
		- v vodi	10 min	
Zelena leča (suha zelenjava)		- v vodi	10 min	
Žita (suha zelenjava)		- v vodi	15 min.	

\*\* Živilo v posodi za kuhanje s paro\*

\*\*\* Živilo v vodi

\*Posoda za kuhanje s paro pri nekaterih modelih ni priložena

# MĂSURI IMPORTANTE DE PRECAUȚIE:

Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform normelor și reglementărilor aplicabile:

- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale care intră în contact cu alimentele
- Mediul înconjurător
- Acest aparat a fost conceput pentru uz casnic.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile și apelați mereu la „Ghidul utilizatorului”.
- La fel ca în cazul oricărui aparat de gătit, asigurați o supraveghere strictă, mai ales dacă utilizați oala sub presiune în preajma copiilor.
- Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.
- Mutați oala sub presiune cu maximum de precauție. Nu atingeți suprafețele calde. Utilizați mânerul și butoanele. Dacă este necesar, folosiți mănuși.
- Verificați în mod regulat ca mânerul cuvei să fie fixate în mod corect. Reinșurubați-le dacă este necesar.
- Nu utilizați oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.
- Oala gătește alimentele sub presiune. 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”.
- Nu deschideți niciodată cu forță oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut. A se vedea secțiunea „Siguranță”.
- Nu utilizați niciodată oala sub presiune fără lichid; acest lucru conduce la deteriorarea sa gravă. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în timpul gătirii.
- Folosiți sursa (sursele) de căldură compatibilă(e), conform instrucțiunilor de folosire.
- Nu gătiți niciodată rețete pe bază de lapte în oala sub presiune.
- Nu utilizați sare grunjoasă în oala sub presiune, adăugați sare fină la sfârșitul fierberii.
- Nu umpleți oala sub presiune mai mult de 2/3 (reper maxim de umplere).
- Pentru alimentele care se dilată în timpul fierberii, cum ar fi orezul, legumele deshidratate sau compoturile, nu umpleți oala sub presiune mai mult de jumătate din capacitatea sa. Pentru anumite supe pe bază de dovleac, dovlecei etc., lăsați oala sub presiune să se răcească pentru câteva minute, apoi puneți-o sub un jet de apă rece. Pentru modelele cu capacitate de 3 și 4L, pentru alimentele păstoase sau care se dilată în timpul fierberii, nu umpleți peste 1/3 din capacitatea oalei. După fierbere, așteptați 5 minute înainte de a depresuriza sub apă.
- După fierberea cărnii acoperite cu pielea (de exemplu, limbă de vită...), care riscă să se umfle sub efectul presiunii, nu înțepați carnea atâta timp cât pielea prezintă un aspect umflat; riscați să vă opăriți. Aveți grijă să înțepați carnea înainte de fierbere.
- În cazul alimentelor păstoase (mazăre uscată, rubarbă...), oala sub presiune trebuie agitată ușor înainte de deschidere pentru ca alimentele să nu stropescă în exterior.
- Înainte de fiecare folosire, verificați ca supapele să nu fie infundate. A se vedea secțiunea „Înainte de fierbere”.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjirea în ulei sub presiune.
- Nu interveniți asupra sistemelor de securitate mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere.
- Nu folosiți decât piese de origine TEFAL ce corespund modelului dumneavoastră. Utilizați, în special, un capac TEFAL.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceți la punctul de fierbere aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați oala când preparați rețete pe bază de alcool.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru depozitarea alimentelor acide sau sărate înainte și după fierbere pentru că riscați să degradați interiorul oalei.

## PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

## Descrierea aparatului

- A. Supapă de funcționare  
B. Duză pentru evacuarea aburilor  
C. Supapă de siguranță  
D. Indicator de presiune  
E. Buton de deschidere  
F. Mânerul capacului  
G(a). Reper de poziționare a capacului  
G(b). Reper de poziționare a capacului situat pe suprafața oalei  
H. Reper de poziționare a supapei de funcționare  
I. Garnitură de capac  
J. Coș pentru preparare la aburi\*  
K. Trepied\*  
L. Mâner lung al oalei  
M. Oală  
N. Mâner scurt  
O. Reper maxim de umplere

RO

## Caracteristici

### Diametrul oalei sub presiune-Referințe

Capacitate	Ø Cuvă	Ø Bază	Model INOX	Presiune maximă de siguranță:
4 L	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 L	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 L	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Informații tehnice

Presiune superioară de funcționare: 80 kPa

## Surse de căldură compatibile



- Această oală sub presiune este compatibilă cu toate sursele de căldură.
- Pe un aragaz electric sau cu inducție, asigurați-vă că suprafața plitei de încălzire nu depășește baza oalei sub presiune.
- Pe un aragaz cu placă ceramică sau cu halogen, asigurați-vă că baza oalei sub presiune este întotdeauna curată și uscată.

\*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

- Pe un aragaz cu gaz, flacăra nu trebuie să depășească diametrul bazei oalei sub presiune.
- Pe toate sursele de căldură, verificați ca oala sub presiune să fie centrată corect.

## Accesorii TEFAL

- Accesorii următor pentru oala sub presiune este disponibil:

Accesoriu	Număr de referință
Garnitură de capac	X9010101
Coș pentru preparare la aburi*	792185
Trepied*	792691

- Pentru înlocuirea altor piese sau pentru reparații, apălați la centrele de service autorizate TEFAL.
- Nu folosiți decât piese de origine TEFAL ce corespund modelului dumneavoastră.

## Utilizare Deschidere

- Glisați cu un deget butonul de deschidere spre dumneavoastră (E) și mențineți în această poziție **fig. 1**.
- Ținând cu o mână mânerul lung al oalei (L), întoarceți cu cealaltă mână mânerul lung al capacului (F) în sens antiorar până la deschidere - **fig. 2**.
- Apoi îndepărtați capacul.

## Închidere

**Când produsul nu este utilizat și este închis, este normal ca oala și capacul să nu fie perfect aliniate. Acest efect dispare imediat ce produsul este sub presiune.**

- Așezați bine capacul pe oală aliniind reperele de poziționare a capacului **G(a)** și **G(b)**.
- Întoarceți capacul în sens orar până la punctul de oprire - **fig. 3** și până auziți zgomotul de cuplare al butonului **fig. 4**.

Dacă nu reușiți să întoarceți capacul, verificați dacă butonul de deschidere (E) este tras.

## Umplere minimă

- Puneți întotdeauna o cantitate minimă de lichid egală cu 25 cl/ 250 ml (2 pahare).

### Pentru fierbere cu aburi\*:

- Recipientul trebuie umplut cu minimum 75 cl/ 750 ml (6 pahare).
- Puneți coșul\*(J) pe suportul\* (K) inclus **fig. 5**.

**Alimentele puse în coșul pentru preparare la abur\* nu trebuie să atingă capacul oalei sub presiune.**

## Umplere maximă

RO

- Nu umpleți niciodată oala sub presiune peste 2/3 din înălțimea oalei (reper maxim de umplere) (O) - **fig. 6**.

### Pentru anumite alimente:

- Pentru alimentele care se dilată în timpul fierberii, cum ar fi orezul, legumele deshidratate sau compoturile, nu umpleți oala sub presiune mai mult de jumătate din capacitatea sa.
- În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o depresurizare rapidă (a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă”).

## Utilizarea supapei de funcționare (A)

### Pentru montarea supapei de funcționare (A):

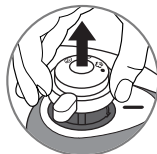
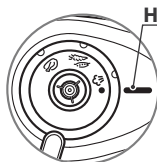
Atenție: aceste operațiuni trebuie realizate când produsul este rece și nu este folosit.

- Poziționați supapa de funcționare (A) aliniind pictograma ● supapei cu reperul de poziționare (H).
- Apăsăți pe supapă, iar apoi întoarceți până la pictograma ☹ sau ☺.


### Pentru îndepărtarea supapei de funcționare:

Atenție: aceste operațiuni trebuie realizate când produsul este rece și nu este folosit.


- Apăsăți pe supapă și rotiți-o pentru a alinia pictograma ● cu reperul de poziționare (H) astfel cum este indicat în figura alăturată.
- Trageți supapa precum este indicat în figura alăturată.




### **Pentru a fierbe legume sau alimente fragile:**

- Aliniați pictograma  în fața reperului de poziționare (H) - **fig. 7**.

### **Pentru a fierbe carne sau alimente congelate:**



- Aliniați pictograma  în fața reperului de poziționare (H) - **fig. 8**.

### **Pentru a lăsa aburii să iasă:**



- Rotiți progresiv supapa (A) alegând după cum doriți viteza de depresurizare astfel încât selectorul să ajungă în dreptul pictogramei  - **fig. 9**, sau puneți oala sub presiune sub un jet de apă rece (secțiunea „Decompresiune rapidă”).

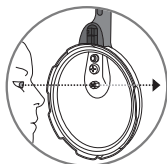
## **Prima utilizare**

**Prezența aburilor la nivelul indicatorului de prezență a presiunii (D) este normală la începutul funcționării produsului.**

- Așezați suportul coșului (K) pe fundul oalei și așezați coșul deasupra\*.
- Umpleți cu apă până la 2/3 din capacitatea oalei (reper maxim de umplere (O)).
- Închideți oala sub presiune.
- Aliniați pictograma  în fața reperului de poziționare (H) - **fig. 8**.
- 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 așteptați 20 de minute.
- Când cele 20 de minute s-au scurs, opriți sursa de căldură.
- Rotiți progresiv supapa (A) alegând după cum doriți viteza de depresurizare astfel încât selectorul să ajungă în dreptul pictogramei  - **fig. 9**.
- Când indicatorul de prezență a presiunii (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.
- Deschideți oala sub presiune **fig. 1 - 2**.
- Clătiți oala sub presiune cu apă și uscați-o.

## Înainte de fierbere

- Înainte de fiecare utilizare, trageți supapa (A) (a se vedea secțiunea „Utilizare a supapei de funcționare”) și verificați vizual dacă duza pentru evacuarea aburilor (B) este blocată. Dacă este nevoie, curățați această duză cu o scobitoare - **fig. 10**
- Verificați dacă bila supapei de siguranță (C) este mobilă, conform figurii alăturate și consultați secțiunea „Curățare și întreținere”.
- Adăugați ingredientele și lichidul.
- Închideți oala sub presiune - **fig. 3** și asigurați-vă că este corect închisă - **fig. 4**.
- Aliniați pictograma  sau  în fața reperului de poziționare H - **fig. 7 sau 8**.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.



RO


## În timpul fierberii

**Indicatorul de prezență a presiunii (D) împiedică creșterea presiunii în oală, dacă aceasta nu este închisă corect.**



- Prezența aburilor la nivelul indicatorului de prezență a presiunii (D) este normală la începutul funcționării produsului.
- Când supapa de funcționare (A) lăasă aburii să iasă în continuu, moment marcat de un sunet regulat, reduceți puterea sursei de căldură astfel încât supapa (A) să scoată aburi la intervale regulate.
- Așteptați să treacă timpul de gătire indicat în rețetă.
- După scurgerea timpului de gătire, opriți sursa de căldură.

## La finalul fierberii

**Pentru eliberare aburului:  
- Depresurizare lentă:**

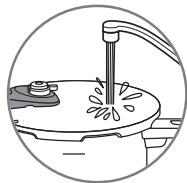
- Rotiți progresiv supapa (A) alegând după cum doriți viteza de depresurizare astfel încât selectorul să ajungă în dreptul pictogramei  - **fig. 9**. Când indicatorul de prezență a presiunii (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.

**Indicatorul de prezență a presiunii (D) împiedică deschiderea oalei, dacă aceasta se află încă sub presiune.**

**Dacă în timpul eliminării de aburi observați proiecții anormale, aduceți supapa de funcționare (A) în dreptul reperului  sau  - fig. 7 sau 8 - iar apoi depresurizați din nou încet asigurându-vă că oala nu stropește prin duză.**

### - Depresurizare rapidă:

- Puteți plasa oala sub presiune sub un jet de apă rece pentru a accelera depresurizarea, conform figurii alăturate. Când indicatorul de prezență a presiunii (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.
- Puteți deschide oala sub presiune - **fig. 1 și 2.**



### - Caz special:

- În cazul fierberii de alimente oleaginoase (conform tabelului de gătire) sau de legume deshidratate, nu depresurizați și așteptați coborârea indicatorului de prezență a presiunii (D) pentru a deschide oala. Aveți grijă să reduceți puțin timpul de fierbere preconizat.

**Mutați oala sub presiune cu maximum de precauție fără a o clătina.**

## Curățare și întreținere

### Curățarea oalei sub presiune

Pentru buna funcționare a aparatului dumneavoastră, respectați aceste recomandări privind curățarea și întreținerea după fiecare utilizare.

- Spălați oala sub presiune (interiorul oalei și capac) după fiecare utilizare cu apă caldă și produse de curățat vesela. Procedați în același fel pentru coș\*.
- Nu folosiți hipoclorit sau produse care conțin clor.
- Nu supraîncălziți cuva dacă este goală.

#### Pentru a curăța interiorul cuvei:

- Spălați cu un burete și cu un produs de curățat vesela.
- Apariția de pete pe fundul interior al cuvei nu alterează deloc calitatea metalului. Acestea sunt depuneri calcaroase. Pentru a le elimina, puteți utiliza un burete îmbibat în puțin oțet alb.

#### Pentru a curăța exteriorul oalei:

- Spălați cu un burete și cu un produs de curățat vesela.

#### Pentru a curăța capacul:

- Spălați capacul sub un jet de apă caldă cu un burete și cu un produs de curățat vesela apoi clătiți bine.

**Spălați oala sub presiune după fiecare utilizare.**

**Înnegrirea și dungile care pot apărea în urma unei utilizări îndelungate nu prezintă niciun inconvenient.**

**Numai cuva și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.**

**Pentru a menține un timp îndelungat calitățile oalei sub presiune, nu supraîncălziți oala dacă este goală.**



**Pentru a curăța garnitura capacului:**

- După fiecare gătire, curățați garnitura (I) și locașul acesteia.
- Pentru punerea la loc a garniturii, consultați - fig. 11 - 12.

**Pentru curățarea supapei de funcționare (A) :**

- Scoateți supapa de funcționare , a se vedea secțiunea „Utilizarea supapei de funcționare”.
- Curățați supapa de funcționare (A) sub jetul de apă de la robinet - fig. 13.

**Pentru a curăța duza pentru evacuarea aburilor (B):**

- Scoateți supapa (A).
- Verificați vizual, la lumină dacă duza pentru evacuarea aburilor este deblocată și rotundă. A se vedea figura alăturată. Dacă este nevoie, curățați această duză cu o scobitoare - fig. 10.

**Pentru a curăța supapa de siguranță (C):**

- Curățați partea supapei de siguranță situată în interiorul capacului, trecând capacul pe sub apă.
- Verificați buna sa funcționare apăsând ușor pe bilă care trebuie să fie mișcată fără dificultate. A se vedea figura alăturată.

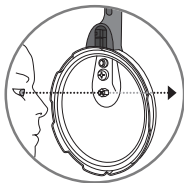
**Pentru schimbarea garniturii oalei sub presiune:**

- Schimbați garnitura oalei sub presiune în fiecare an sau dacă prezintă o tăietură.
- Cumpărați întotdeauna o garnitură originală TEFAL, adecvată pentru modelul dumneavoastră.

**Pentru depozitarea oalei sub presiune:**

- Puneți capacul invers pe oală

După 10 ani de utilizare, este obligatoriu să duceți la verificare oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.



Nu utilizați niciodată obiecte tăioase sau ascuțite pentru a efectua această operațiune.



## Siguranța

---

Oala sub presiune este prevăzută cu mai multe dispozitive de siguranță:

**• Siguranța la închidere:**

- Dacă produsul nu este închis în mod corect, indicatorul de prezență a presiunii (D) nu poate urca, iar creșterea presiunii în oală este împiedicată.

### • Siguranța la deschidere:

- Dacă oala este sub presiune, butonul de deschidere (E) nu poate fi acționat. Nu deschideți niciodată cu forță oala sub presiune. Nu acționați mai ales asupra indicatorului de prezență a presiunii (D).

### • Două dispozitive de siguranță la suprapresiune:

- Primul dispozitiv: supapa de securitate (C) eliberează presiunea, iar aburii se degajă orizontal pe sub capac - **fig.14**

- Al doilea dispozitiv: garnitura (I) lasă să iasă aburi pe verticală prin fanta de mici dimensiuni situată pe marginea capacului sau de-a lungul oalei - **fig.15**

Atenție: această acțiune poate avea ca rezultat stingerea flăcării pe o sursă de căldură cu gaz.

### În cazul în care se declanșează unul dintre sistemele de siguranță la suprapresiune:

- Opriți sursa de căldură.
- Lăsați oala să se răcească complet.
- Deschideți.
- Verificați și curățați supapa de funcționare (A) - **fig.13**, duza de evacuare a aburilor (B) - **fig.10**, supapa de siguranță (C) și garnitura (I). A se vedea figura alăturată.



## Recomandări de utilizare

- 1 - Aburii sunt foarte fierbinți când ies din oala sub presiune; aveți grijă să nu vă ardeți. Dacă este necesar, folosiți mănuși.
- 2 - După ce indicatorul de prezență a presiunii urcă, nu mai puteți să deschideți 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 cuvei.
- 5 - Nu lăsați alimentele să stea prea mult în oala sub presiune.

- 6 - Nu folosiți niciodată hipoclorit sau produse care conțin clor, care pot altera calitatea materialului.
- 7 - Nu spălați la mașina de spălat vase și nu lăsați la înmuiat în apă garnitura, capacul și supapa de funcționare.
- 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.

## Garanție

- În cazul utilizării prevăzute de modul de utilizare, cuva noii dumneavoastră oale sub presiune de la TEFAL este garantată 10 ani împotriva:
  - Oricărui defect legat de structura metalică a cuvei,
  - Oricărei degradări premature a metalului de bază.
- **În cazul celorlalte piese, garanția pentru piesă și manoperă, este de 1 an** (mai puțin în cazul unei unei legislații specifice din țara dumneavoastră), împotriva oricărui defect sau viciu de fabricație.
- **Această garanție contractuală se va obține pe baza prezentării bonului de casă sau a facturii de la data cumpărării.**

### Aceste garanții exclud:

- Degradările datorate nerespectării măsurilor de precauție importante sau utilizărilor neglijente, în special:
  - Lovituri, căderi, punerea în cuptor etc.
  - Spălarea capacului și a supapei de funcționare a în mașina de spălat vase.
- 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. (A se vedea certificatul de garanție atașat).

Inscripționare	Localizare
Identificarea fabricantului și a mărcii comerciale	Mânerul cuvei și mânerul capacului
An și lot de fabricație	Pe cuvă
Referință model Presiune maximă de siguranță (PS) Presiune superioară de funcționare (PF)	Pe capac
Capacitate	Baza oalei



- **Să contribuim la protecția mediului!**



① Aparatul dumneavoastră conține multe materiale refolosibile sau reciclabile.

➡ Vă rugăm să îl duceți la un punct de colectare a deșeurilor pentru a fi eliminat corespunzător.

## TEFAL răspunde întrebărilor dumneavoastră \_\_

Probleme	Recomandări
<p><b>Dacă oala sub presiune a fost încălzită fără să conțină lichid:</b></p>	<p>Efectuați un control al oalei sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.</p>
<p><b>În cazul în care indicatorul de prezență presiune nu se ridică și dacă prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii:</b></p>	<p>Acest lucru este normal în primele minute.                      Dacă fenomenul persistă, verificați dacă:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Puterea sursei de căldură este destul de mare; în caz contrar măriți-o.</li> <li>- Cantitatea de lichid din cuvă este suficientă.</li> <li>- Supapa de funcționare este în dreptul uneia dintre pictogramele  sau  - <b>fig. 7 sau 8.</b></li> <li>- Oala este bine închisă.</li> <li>- Garnitura sau marginea cuvei nu sunt deteriorate.</li> </ul>
<p><b>În cazul în care indicatorul de prezență a presiunii urcă și dacă prin supapă nu iese nimic în timpul fierberii:</b></p>	<p>Acest lucru este normal în primele minute.                      Dacă fenomenul persistă, țineți aparatul sub jet de apă rece, a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă și Cazuri speciale”, și apoi deschideți aparatul.                      Curățați supapa de funcționare și duza de evacuare a aburilor și verificați dacă bila supapei de securitate se afundă fără dificultate.</p>
<p><b>În cazul în care scapă aburi în jurul capacului, verificați:</b></p>	<p>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 în capac, a supapei de securitate și a supapei de funcționare.                      Starea corespunzătoare a marginii cuvei.</p>
<p><b>În cazul în care nu puteți deschide capacul:</b></p>	<p>Verificați dacă indicatorul de prezență presiune este în poziție coborâtă.                      În caz contrar, depresurizați la nevoie, răciți oala sub presiune sub jet de apă rece; a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă și Cazuri speciale”.</p>



<b>Probleme</b>	<b>Recomandări</b>
<b>În cazul în care alimentele nu sunt fierte sau dacă sunt arse, verificați:</b>	<p>Timpul de fierbere.</p> <p>Puterea sursei de căldură.</p> <p>Poziționarea corectă a supapei de funcționare.</p> <p>Cantitatea de lichid.</p>
<b>Dacă alimentele s-au arse în oală:</b>	<p>Lăsați cuva la înmuiat un timp înainte de a o spăla.</p> <p>Nu folosiți niciodată hipoclorit sau produse care conțin clor.</p>

## Carne și pește

---

	<b>PROASPETE</b> Poziția supapei 	<b>CONGELATE</b> Poziția supapei 
Carne de miel (jigou 1,3 Kg)	25 min	35 min
Carne de porc (friptură 1 Kg)	25 min	45 min
Carne de pui (pui întreg 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Carne de vită (friptură 1 Kg)	10 min	28 min
Mihalț (file 0,6 Kg) (alimente emulsifiante)	4 min	6 min.
Somon (4 bucăți 0,6 Kg)(alimente emulsifiante)	6 min	8 min.
Ton (4 bucăți 0,6 Kg)(alimente emulsifiante)	7 min	9 min.

# Legume

		Fierbere	PROASPETE Poziția supapei 	CONGELATE Poziția supapei 
Andive		- aburi	12 min	
Anghinare		- aburi**	18 min.	
		- imersiune***	15 min.	
Broccoli		- aburi	3 min	3 min
Cartofi tăiați în patru		- aburi	12 min.	
		- imersiune	6 min.	
Ciuperci	tăiate în felii subțiri	- aburi	1 min.	5 min.
	întregi	- imersiune	1 min. 30	
Conopidă		- imersiune	3 min	4 min
Dovleac (piure) (alimente emulsifiante)		- imersiune	8 min	
Dovlecei		- aburi	6 min 30	9 min
		- imersiune	2 min	
Fasole semi uscată		- imersiune	20 min	
Fasole verde		- aburi	8 min	9 min
Grâu (legume deshidratate)		- imersiune	15 min.	
Linte verde (legume deshidratate)		- imersiune	10 min	
Mazăre uscată (legume deshidratate)		- imersiune	14 min.	
Mazăre verde		- aburi	1 min. 30	4 min
Morcovi (alimente emulsifiante)	rondele	- aburi	7 min.	5 min.
Napi		- aburi	7 min.	
		- imersiune	6 min.	
Orez (legume deshidratate)		- imersiune	7 min.	
Praz rondele		- aburi	2 min. 30	
Sfeclă roșie		- aburi	20 - 30 min.	
Spanac		- aburi	5 min	8 min
		- imersiune	3 min	
Sparanghel		- imersiune	5 min.	
Țelină		- aburi	6 min.	
		- imersiune	10 min.	
Varză de Bruxelles		- aburi	7 min.	5 min. - imersiune
Varză verde	tăiată subțire	- aburi	6 min.	
	frunze	- aburi	7 min.	

\*\* Alimente în coșul aburi\*

\*\*\* Alimente în apă

\*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

# ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

С 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
- Директива относно опазване на околната среда
- Този уред е предвиден само за битово ползване.
- Отделете време и прочетете всички инструкции и винаги ползвайте „Наръчник на потребителя“.
- Както при всички кухненски уреди, не оставяйте тенджерата под налягане без надзор, особено когато я използвате в присъствието на деца.
- Не слагайте тенджерата под налягане в загрята фурна.
- Местете тенджерата с максимално внимание. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте ръкохватките и бутоните. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици.
- Редовно проверявайте дали ръкохватките на тенджерата са добре фиксирани. Затегнете ги при нужда.
- Не използвайте тенджерата за друго, освен за това, за което е предназначена.
- 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“.
- Никога не отваряйте тенджерата със сила. Уверете се, че налягането в тенджерата е спаднало. Вижте раздел „Безопасност“.
- Никога не използвайте тенджерата без в нея да има течност, тъй като това може да я повреди сериозно. Уверете се, че по време на готвенето винаги има достатъчно течност.
- Ползвайте източници на топлина, съответстващи на инструкциите за ползване.
- Никога не изпълнявайте рецепти на основата на мляко в тенджерата под налягане.
- Никога не използвайте едра сол в тенджерата под налягане; добавете ситна сол в края на готвенето.
- Не пълнете тенджерата повече от 2/3 от обема ѝ (максимално ниво на пълнене).
- За храните, които се разширяват по време на готвене като ориз, сушени зеленчуци, печени плодове и др., не пълнете тенджерата повече от половината. За някои супи на основата на тиква, тиквички и др., оставете тенджерата да се охлади за няколко минути, след което я охладете под течаща вода. При моделите с обем 3 и 4 л, не пълнете тенджерата повече от 1/3 от обема ѝ при пастообразни храни или такива, които се разширяват по време на готвене. След края на готвенето изчакайте 5 минути преди да отворите под течаща вода.
- За месата с повърхностна ципа (например телешки език...), която може да се надуе от налягането, ако месото изглежда подуто след варене, не го набождайте, тъй като рискувате да се опарите. Набождайте месото преди готвене.
- При пастообразни продукти (лющен грах, ревен и др.) е необходимо да разклатите леко тенджерата, преди да я отворите, за да не се изпръскате.
- Преди всяко ползване проверявайте дали клапаните не са запушени. Вижте раздела „Преди употреба“.
- Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с мазнина.
- Не правете нищо по органите за безопасност извън препоръчаните почистване и поддръжка.
- Ползвайте само оригинални резервни части TEFAL според модела. Преди всичко, използвайте съда и капака на TEFAL.
- 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.
- Не използвайте тенджерата под налягане, за да съхранявате кисели или солени продукти преди и след готвене, тъй като това може да я увреди.

## ПАЗЕТЕ НАСТОЯЩАТА ИНСТРУКЦИЯ



## Описание на схемата

- A. Работен клапан  
B. Клапан за изпускане на пара  
C. Защитен клапан  
D. Индикатор за налягане  
E. Бутон за отваряне  
F. Дръжка на капака  
G(a). Маркер за поставяне на капака  
G(b). Маркер за поставяне на капака спрямо тенджерата  
H. Маркер за поставяне на работния клапан  
I. Уплътнение на капака  
J. Кошница за готвене на пара\*  
K. Поставка  
L. Дълга дръжка на съда  
M. Съд  
N. Къса дръжка на съда  
O. Означение за максимално ниво на напълване

BG

## Характеристики

Диаметър на дъното на тенджерата – каталожни номера

Вместимост	Ø Съд	Ø Дъно	Модел Неръждаема стомана	Максимално безопасно налягане:
4 литра	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 литра	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Комплект 4 литра + 6 литра	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 литра	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 литра	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

Стандарти:

Горно работно налягане: 80 kPa

## Позволени топлинни източници

ГАЗ



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ  
КОТЛОН



СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ  
ХАЛОГЕННИ ПЛОТОВЕ  
ЛЪЧЕВИ НАГРЕВАТЕЛИ



ИНДУКЦИОННИ  
НАГРЕВАТЕЛИ



РЕОТАНИ



- Вашата тенджера под налягане се използва върху всякакви топлинни източници.
- При електрическите котлони или индукционните нагреватели, използвайте котлон с равен или по-малък диаметър от този на дъното на тенджерата.
- При използване върху стъклокерамичен или халогенен плот се уверете, че дъното на съда е винаги чисто и сухо.

\*Кошницата не е включена в някои модели

- При използване на газ пламъкът не трябва да излиза извън диаметъра на дъното на тенджерата.
- При всички топлинни източници внимавайте тенджерата под налягане да бъде добре центрирана.

## Приставки TEFAL

- Налични са следните приставки за тенджерата под налягане:

Приставка	Референтен номер
Уплътнение на капака	X9010101
Кошница за готвене на пара*	792185
Поставка	792691

- За смяна на други части или за ремонти се обръщайте към одобрените от TEFAL сервизни центрове.
- Ползвайте само оригинални резервни части TEFAL според модела.

## Използване

### Отваряне

- Натиснете с пръст бутона за отваряне (E), дръпнете го и задръжте - **фиг. 1**.
- Като държите с една ръка дългата дръжка на съда (L), с другата завъртете дългата дръжка на капака (F) обратно на часовника, докато не се отвори - **фиг. 2**.
- След това вдигнете капака.

### Затваряне

**Когато не използвате уреда и той е затворен, е нормално капакът да мърда спрямо съда. Този ефект изчезва, когато уредът е под налягане.**

- Поставете капака плътно върху съда, като приравнявате маркерите за поставяне на капака **G(a)** и **G(b)**.
- Завъртете капака по посока на часовника до ограничителя - **фиг. 3**, докато не чуete звука от щракване на бутона - **фиг. 4**.

Ако не успеете да завъртите капака, проверете дали бутона за отваряне (E) е добре изваден.

### Минимално пълнене

- Винаги слагайте минимално количество течност, равно на 25 cl/250 ml (2 чаши).

### За готвене на пара\*:

- Пълненето трябва да е равно на минимум 75 cl/750 ml (6 чаши).
- Поставете кошницата\* (J) върху поставката (K), предвидена за тази цел - **фиг. 5**.

Продуктите, поставени в кошницата за варене на пара\*, не трябва да опират в капака на тенджерата под налягане.

## Максимално пълнене

- Никога не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от височината на съда (означение за максимално ниво на пълнене) (O) - **фиг. 6**.

### За някои храни:

- За храните, които се разширяват по време на готвене като ориз, сушени зеленчуци, печени плодове и др., не пълнете тенджерата повече от половината.
- Когато пригответе супи Ви съветваме да понижавате бързо налягането (вижте раздел "Бързо понижаване на налягането").

## Използване на работния клапан (A)

### За поставяне на работния клапан (A):

Внимание, тези операции трябва да се извършват само когато продуктът е студен и не се използва.

- Поставете работния клапан (A), като приравните пиктограмата ● клапана към маркера за поставяне (H).
- Натиснете клапана и го завъртете до пиктограма 🍲 или 🌀.

### За да отстраните работния клапан:


Внимание, тези операции трябва да се извършват само когато продуктът е студен и не се използва.

- Натиснете клапана и го завъртете, за да се приравни към пиктограма ● с маркер за поставяне (H) като на срещуположната картина.
- Дръпнете клапана, както е показано на срещуположната картина.




\*Кошницата не е включена в някои модели


### За готвене на зеленчуци или крехки храни:

- Поставете пиктограма  на клапана срещу маркера за поставяне (Н) - **фиг. 7**.

### За готвене на месо или замразени храни:



- Поставете пиктограма  на клапана срещу маркера за поставяне (Н) - **фиг. 8**.

### За изпускане на парата:



- Завъртайте постепенно клапана (А), като избирате скоростта на изпускане на парата, както Ви е удобно, като завършите до маркера на пиктограма  - **фиг. 9**, или поставете тенджерата под течаща студена вода (раздел "Бързо понижаване на налягането").

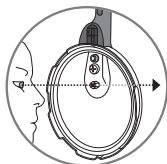
## Първа употреба

### Наличието на пара на нивото на индикатора за налягане (D) е нормално в началото на работа на уреда.

- Поставете поставката на кошницата (К) на дъното на съда и сложете кошницата (J) отгоре\*.
- Напълнете 2/3 от съда с вода (означение за максимално ниво на пълнене (O)).
- Затворете тенджерата под налягане.
- Поставете пиктограма  срещу маркера за поставяне (Н) - **фиг. 8**.
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник и след това я настройте на максимална мощност.
- Когато парата започне да излиза от клапана, намалете огъня и оставете за 20 минути.
- Когато 20-те минути изтекат, изгасете огъня.
- Завъртайте постепенно работния клапан (А) като изберете удобната за вас бързина на спадане на налягането и завършите с ограничителя срещу пиктограма  - **фиг. 9**.
- Когато индикаторът за наличие на налягане (D) отново спадне, тенджерата вече не е под налягане.
- Отворете тенджерата - **фиг. 1 - 2**.
- Изплакнете тенджерата с вода и я изсушете.

## Преди готвене

- Преди всяка употреба изваждайте клапана (А) (виж раздел „Употреба на работния клапан“) и проверявайте визуално дали клапана за изпускане на пара (В) не е запушен. Ако е необходимо го почистете с клечка за зъби - **фиг. 10**.
- Проверете дали главата на защитния клапан (С) е подвижна, като на срещуположната картина, и вижте раздел „Почистване и поддръжка“.
- Добавете съставките и течността.
- Затворете тенджерата - **фиг. 3** - и се уверете, че е правилно затворена - **фиг. 4**.
- Поставете пиктограма  или  на клапана срещу маркера за поставяне (Н) - **фиг. 7 или 8**.
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник и след това я настройте на максимална мощност.



BG

## По време на готвене


**Индикаторът за наличие на налягане (D) спира повишаването на налягането в тенджерата, в случай, че тя не е правилно затворена.**

- Наличието на пара на нивото на индикатора за налягане (D) е нормално в началото на работа на уреда.
- Когато от работния клапан (А) излиза постоянно пара, издавайки нормален звук (ПСССТ), намалете силата на топлинния източник, така че клапанът (А) да продължава да шуми равномерно.
- Засечете посоченото в рецептата необходимо време за приготвяне.
- Когато времето за приготвяне изтече, изключете топлинния източник.

## Край на готвенето

**За да освободите парата:**

**-Бавно понижаване на налягането:**

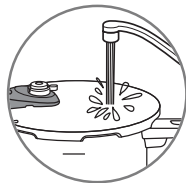
- Завъртайте постепенно работния клапан (А) като изберете удобната за вас бързина на спадане на налягането и завършете с ограничителя срещу пиктограма  - **фиг. 9**. Когато индикаторът за наличие на налягане (D) отново спадне, тенджерата вече не е под налягане.

**Индикаторът за наличие на налягане (D) спира отварянето на тенджерата, ако тя е още под налягане.**

**Ако по време на изпускане на парата забележите необичайни пръски, върнете работния клапан (А) на маркер  или  - **фиг. 7 или 8** - след това изпуснете налягането бавно, като се уверите, че няма повече пръски.**

### **- Бързо понижаване на налягането:**

- Можете да поставите тенджерата под течаща студена вода, за да ускорите спада на налягането, вижте срещуположната схема. Когато индикаторът за наличие на налягане (D) отново спадне, тенджерата вече не е под налягане.
- Можете да отворите тенджерата под налягане - **фиг. 1 - 2.**



### **- Изключения:**

- В случай че готвите храни с емулсионна консистенция (вижте таблицата за готвене) или сушени зеленчуци, не понижавайте налягането, а изчакайте показанието на индикатора за налягане (D) да спадне, преди да отворите тенджерата. Имайте предвид, че препоръчаното време за готвене трябва малко да се намали.

**Местете тенджерата с максимално внимание, без да я разклащате.**

## **Почистване и поддръжка**

### **Почистване на тенджерата под налягане**

За да работи уредът Ви правилно, спазвайте тези препоръки за почистване и поддръжка след всяка употреба.

- Измивайте тенджерата под налягане (съд и капак) 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 вътрешната част на съда:**

- Измийте с гъба и препарат за съдове.
- Появата на петна от вътрешната страна на дъното на съда не променя с нищо качеството на метала. Това е натрупване на калций. За да го премахнете, можете да използвате гъба, напоена с малко бял оцет.

#### **За почистване на външната част на съда:**

- Измийте с гъба и препарат за съдове.

#### **За почистване на капака:**

- Мийте капака в хладка вода с гъба и продукт за миене и го изплаквайте добре.

**Мийте Вашата тенджера след всяка употреба.**

**Потъмняването и драскотините, които могат да се появят след дълго използване, не представляват проблем.**

**Само съдът и кошницата за пара могат да се слагат в миялна машина.**

**За да запазите качествата на Вашата тенджера под налягане възможно най-дълго, не нагривайте съда, когато е празен.**

### За почистване на уплътнението на капака:

- След всяко готвене почиствайте уплътнението (I) и жлеба му.
- За връщане на уплътнението вижте **фиг. 11 - 12**.

### За почистване на работния клапан:

- Извадете работния клапан (A), вижте раздел „Употреба на работния клапан“.
- Измийте работния клапан (A) под течаща вода - **фиг. 13**.

### За да почистите клапана за изпускане на пара (B):

- Извадете клапана (A).
- Проверете визуално на светлина дали клапанът за изпускане на пара е отпушен и с овална форма. Вижте срещуположната картина. Ако е необходимо го почистете с клечка за зъби - **фиг. 10**.

### За почистване на клапана за безопасност (C):

- Почистете частта на клапана за безопасност, разположена вътре в капака, като го измиете под течаща вода.
- Проверете добрата функционалност, като натиснете леко топчето, което трябва да хлътне безпроблемно. Вижте срещуположната картина.

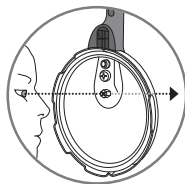
### За смяна на уплътнението на Вашата тенджерка под налягане:

- Сменяйте уплътнението на Вашата тенджерка под налягане всяка година или ако е сцепено.
- Винаги взимайте оригинално TEFAL уплътнение, съответстващо на Вашия модел.

### За прибиране на тенджерата под налягане:

- Обърнете капака върху съда.

Наложително е да занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервиз, след като сте я ползвали 10 години.



Никога не използвайте остри или режещи предмети за извършване на тази операция.



## Безопасност

Вашата тенджерка е снабдена с няколко системи за безопасност:

### • Безопасност на затварянето:

- Ако уредът не е правилно затворен, индикаторът за наличие на налягане (D) не може да се покаже и така тенджерата не може да се сложи под налягане.

- **Безопасност на отварянето:**

- Ако тенджерата е под налягане, бутонът за отваряне (E) не може да бъде задействан. Никога не отваряйте тенджерата със сила. Преди всичко, не правете нищо с индикатора за отчитане на налягането (D).

- **Две системи за безопасност за свръхналягане:**

- Първа система: клапанът за безопасност (C) освобождава налягането и парата излиза хоризонтално над капака - **фиг. 14**

- Втора система: уплътнението (I) изпуска пара вертикално от малкия отвор, намиращ се на ръба на капака или по дължината на съда - **фиг.15**.  
Внимание, това може да доведе до изгасяне на пламъка при газов котлон.

**При задействане на една от системите за безопасност за предотвратяване на свръхналягането:**

- Изключете топлинния източник.
- Оставете тенджерата под налягане да изстине напълно.
- Отворете.
- Проверете и почистете работния клапан (A) - **фиг.13**, вентила за изпускане на пара (B) - **фиг.10**, клапана за безопасност (C) и уплътнението (I). Вижте срещуположната картина.



## Препоръки за употреба

- 1 - Парата е много гореща, когато излиза от тенджерата под налягане, внимавайте да не се изгорите. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици.
- 2 - Когато индикаторът покаже, че налягането се е повишило, 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 - Премествайте тенджерата под налягане като хващате двете дръжки на съда.
- 5 - Никога не оставяйте продукти да стоят дълго време в тенджерата под налягане.



- 6 - Никога не използвайте белина или хлорни препарати, защото може да влошите качеството на материалите.
- 7 - Не пускайте в миялната и не оставяйте накиснати във вода: уплътнението, капака и работния клапан.
- 8 - Сменяйте уплътнението веднъж годишно или когато е нацепено.
- 9 - Почистването на вашата тенджерка задължително трябва да се извършва само, когато тя е празна и изстинала.
- 10 - Наложително е да занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервиз след като сте я ползвали 10 години.

## Гаранция

---

- При правилна употреба съобразно наръчника, съдът на Вашата нова тенджерка под налягане TEFAL е с десетгодишна гаранция срещу:
  - всякакви дефекти, свързани с металната структура на съда,
  - всякаква преждевременна повреда на метала на основата.
- **По отношение на другите части, гаранцията за част и труд е 1 година** (освен ако има разпоредби в законодателството на вашата страна), за всякакви фабрични дефекти.
- **Можете да се възползвате от тази гаранция при представяне на касов бон или фактура с датата на закупуване.**

### Гаранцията не покрива:

- Повреди, причинени от неспазване на важни указания или невнимателна употреба, а именно:
  - Удар, падане, използване във фурна и др.,
  - Пускане на капака и работния клапан в миялна машина.
- Само одобрените сервизни центрове на TEFAL са оторизирани да ви предоставят настоящата гаранция.
- Обадете се на телефонния номер с цена за обаждане на стационарен номер, за да получите адреса на най-близкия одобрен от TEFAL сервизен център. (Вижте гаранционния документ по-долу).

## Задължителна маркировка



Маркировка	Местоположение
Идентификация на производителя и търговската марка	Дръжка на съда и дръжка на капака
Година на производство и партида	На съда
Каталожен номер на модела Максимално безопасно налягане (PS) Работно налягане (PF)	На капака
Вместимост	Дъно на съда

### • Участвайте в опазването на околната среда!





- ① Вашият уред съдържа множество материали, които могат да бъдат използвани повторно или рециклирани.
- ➔ Занесете го в център за вторични суровини, където той ще бъде рециклиран.

## TEFAL отговаря на вашите въпроси \_\_\_\_\_


Неизправности	Препоръки
<p><b>Ако тенджерата под налягане е била оставена да се загрее без течност:</b></p>	<p>Занесете тенджерата под налягане в одобрен от TEFAL сервиз.</p>
<p><b>Ако индикаторът за пара не се е повишил и през вентила не излиза пара по време на готвене:</b></p>	<p>Това е нормално през първите няколко минути. Ако това продължава, проверете дали:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- топлинният източник е достатъчно силен, а това не е така, го увеличете.</li> <li>- количеството течност в съда е достатъчно.</li> <li>- Работният клапан се намира върху една от пиктограмите  или  - <b>фиг. 7 или 8.</b></li> <li>- тенджерата под налягане е добре затворена.</li> <li>- уплътнението или ръбът на съда не са повредени.</li> </ul>
<p><b>Ако индикаторът за пара се е повишил, но през вентила не излиза пара по време на готвене:</b></p>	<p>Това е нормално през първите няколко минути. Ако това продължи, пуснете уреда под студена вода, вижте раздел "Бързо сваляне на налягането в особени случаи", след това отворете тенджерата. Почистете работния клапан и вентила за изпускане на пара и проверете дали клапата на клапана за безопасност може да се натиска без затруднение.</p>
<p><b>Ако излиза пара около капака, проверете:</b></p>	<p>Дали капакът е добре затворен. Дали уплътнението на капака е правилно поставено. Дали уплътнението е в добро състояние и при необходимост го сменете. Дали капакът, уплътнението и жлеба му в капака, клапанът за безопасност и работният клапан са чисти. Дали ръбът на съда е в добро състояние.</p>
<p><b>Ако не можете да отворите капака:</b></p>	<p>Проверете дали индикаторът за налягане е спаднал. В противен случай свалете налягането, ако е нужно, охладете тенджерата под струя студена вода, вижте раздел „Бързо сваляне на налягането в особени случаи“.</p>

Неизправности	Препоръки
<b>Ако продуктите не са сварени или ако са изгорели, проверете:</b>	Времето за приготвяне. Мощността на топлинния източник. Дали работният клапан е на правилното положение. Количеството течност.
<b>Ако продуктите са изгорели в тенджерата под налягане:</b>	Накиснете съда за известно време, преди да го измиете. Никога не използвайте белина или хлорни препарати.

## Меса и риби

	ПРЕСНИ Позиция на клапан 	ЗАМРАЗЕНИ Позиция на клапана 
Агнешко (бут 1,3 kg)	25 мин.	35 мин.
Телешко (печено 1 kg)	10 мин.	28 мин.
Риба (филе 0,6 kg) (емулсионни храни)	4 мин.	6 мин.
Свинско (печено 1 kg)	25 мин.	45 мин.
Пилешко (цяло пиле 1,2 kg)	20 мин.	45 мин.
Сьомга (4 резена 0,6 kg) (емулсионни храни)	6 мин.	8 мин.
Риба тон (4 пържоли 0,6 kg) (емулсионни храни)	7 мин.	9 мин.

# Зеленчуци

		Готвене	ПРЕСНИ Позиция на клапана 	ЗАМРАЗЕНИ Позиция на клапана 
Артишок		- пара**	18 мин.	
		- потапяне***	15 мин.	
Аспержи		- потапяне	5 мин.	
Червено цвекло		- пара	20 - 30 минути	
Жито (сухи зеленчуци)		- потапяне	15 мин.	
Броколи		- пара	3 мин.	3 мин.
Моркови (емулсионни храни)	шайби	- пара	7 мин.	5 мин.
Целина		- пара	6 мин.	
		- потапяне	10 мин.	
Гъби	нарязани	- пара	1 мин.	5 мин.
	цели	- потапяне	1 мин и 30 сек.	
Зелено зеле	нарязано	- пара	6 мин.	
	на листа	- пара	7 мин.	
Брюкселско зеле		- пара	7 мин.	5 мин. - потапяне
Цветно зеле		- потапяне	3 мин.	4 мин.
Тиквички		- пара	6 мин и 30 сек.	9 мин.
		- потапяне	2 мин.	
Цикория		- пара	12 мин.	
Спанак		- пара	5 мин.	8 мин.
		- потапяне	3 мин.	
Зелен боб		- пара	8 мин.	9 мин.
Полусух боб		- потапяне	20 мин.	
Зелена леща (сухи зеленчуци)		- потапяне	10 мин.	
Ряпа		- пара	7 мин.	
		- потапяне	6 мин.	
Зелен грах		- пара	1 мин и 30 сек	4 мин.
Кръгъл праз		- пара	2 мин и 30 сек.	
Тиква (пюре) (емулсионни храни)		- потапяне	8 мин.	
Картофи на четвъртини		- пара	12 мин.	
		- потапяне	6 мин.	
Лющен грах (сухи зеленчуци)		- потапяне	14 мин.	
Ориз (сухи зеленчуци)		- потапяне	7 мин.	

\*\* Храна в кошницата за готвене на пара\*

\*\*\* Храна във вода

# VAŽNE MJERE OPREZA

Radi vaše sigurnosti, uređaj je izrađen sukladno odgovarajućim normama i propisima:

- Direktiva o opremi pod pritiskom

- Materijali u dodiru s hranom

- Zaštita okoliša

- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za kućnu upotrebu.
- Pažljivo pročitajte navedene upute i pomoć uvijek potražite u „Uputama za upotrebu“.
- Kao i kod svakog uređaja za kuhanje, budite vrlo pažljivi kod korištenja ekspres lonca u blizini djece.
- Ne stavljajte ekspres lonac u ugrijanu pećnicu.
- Pažljivo premještajte ekspres lonac dok je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i tipke. Ako je potrebno, koristite rukavice.
- Redovito provjerite jesu li ručke na posudi pravilno učvršćene. Ako je potrebno, ponovno ih stegnite.
- Ekspres lonac koristite samo u svrhe za koje je namijenjen.
- Ekspres lonac kuha pod pritiskom. Zbog neodgovarajuće uporabe može doći do povreda izazvanih opeklinama. Prije upotrebe provjerite je li ekspres lonac odgovarajuće zatvoren. Pogledajte odlomak „Zatvaranje“.
- Ekspres lonac nikad ne otvarajte na silu. Provjerite je li se smanjio unutarnji pritisak. Pogledajte odlomak „Sigurnost“.
- Ekspres lonac nikad ne koristite bez tekućine jer se može značajno oštetiti. Pripazite da tijekom kuhanja uvijek ima dovoljno tekućine.
- Sukladno uputama za upotrebu koristite jedan ili više kompatibilnih izvora topline.
- U ekspres loncu nikad nemojte pripremati recepte na bazi mlijeka.
- Ne stavljajte krupnu sol u ekspres lonac već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja.
- Nemojte napuniti ekspres lonac više od 2/3 (do oznake maksimalnog punjenja).
- Za namirnice koje tijekom kuhanja nabubre, poput riže, sušenog povrća ili kompota, ... ekspres lonac napunite najviše do polovice njegovog kapaciteta. Kod pripremanja juhe od bundeve, tikvica ..., pustite da se ekspres lonac ohladi nekoliko minuta, a zatim ga ohladite pod hladnom vodom. U slučaju modela 3 i 4L, za pripremu škrobastih namirnica ili onih koje nabubre tijekom kuhanja, nemojte napuniti ekspres lonac više od 1/3. Na kraju kuhanja pričekajte 5 minuta prije puštanja pritiska pod vodom.
- 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. Prije kuhanja izbodite meso.
- Kod pripremanja škrobastih namirnica (oljušteni grašak, rabarbara...), potrebno je lagano protresti ekspres lonac prije otvaranja kako ne bi došlo do prskanja namirnica.
- Prije svake uporabe provjerite jesu li ventili slobodni. Pogledajte odlomak „Prije kuhanja“.
- Ne upotrebljavajte ekspres lonac za prženje u ulju pod tlakom.
- Ne obavljajte nikakve zahvate na sigurnosnim sustavima lonca osim čišćenja i održavanja.
- Koristite samo TEFAL originalne rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu. Posebno koristite lonac i poklopac TEFAL.
- Alkoholne su pare zapaljive. Prokuhajte otprilike 2 minute prije nego što stavite poklopac. Pripazite na uređaj prilikom pripremanja recepata na bazi alkohola.
- Nemojte koristiti ekspres lonac za čuvanje kiselih ili slanah namirnica prije i poslije kuhanja jer bi mogle oštetiti lonac.

## SAČUVAJTE OVE UPUTE

## Opisna shema

- A. Radni ventil  
B. Otvor za ispuštanje pare  
C. Sigurnosni ventil  
D. Pokazatelj prisutnosti tlaka  
E. Tipka za otvaranje  
F. Ručka poklopca  
G(a). Oznaka položaja poklopca  
G(b). Oznaka položaja poklopca u odnosu na lonac  
H. Oznaka položaja radnog ventila  
I. Brtva poklopca  
J. Košarica za kuhanje na pari\*  
K. Nosač košarice za kuhanje na pari\*  
L. Dugačka ručka lonca  
M. Lonac  
N. Kratka ručka lonca  
O. Oznaka maksimalnog punjenja

HR

## Karakteristike

### Promjer dna ekspres lonca - reference

Zapremnina	Ø Lonac	Ø Dno	Model NEHRĐAJUĆI ČELIK	Maksimalni sigurnosni pritisak:
4 L	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 L	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 L	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Normativni podaci:

Najveći radni pritisak: 80 kPa

## Kompatibilni izvori topline



- Ekspres lonac se koristi na svim izvorima topline.
- Pripazite da na električnoj ili indukcijskoj ploči grijača ploča nije veća od dna ekspres lonca.
- Pripazite da je na keramičkoj ili halogenoj ploči dno ekspres lonca uvijek čisto i suho.
- Na plinskom štednjaku plamen ne smije biti veći od dna ekspres lonca.

\*Košarica nije uključena u određene modele

- Pazite da je ekspres lonac na svim štednjacima dobro postavljen na sredinu.

## Dodatni TEFAL pribor

- Na raspolaganju je dodatni pribor ekspres lonca:

Dodatni pribor	Referenca
Brtva poklopca	X9010101
Košarica za kuhanje na pari*	792185
Nosač košarice za kuhanje na pari*	792691

- Radi zamjene drugih dijelova ili popravaka, javite se u ovlašteni TEFAL servis.
- Koristite samo TEFAL originalne rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu.

## Upotreba Otvaranje

- Pomoću palca povucite tipku za otvaranje (E) i držite je prema natrag - **slika 1**.
- Držeći jednom rukom dugačku ručku lonca (L), drugom rukom okrenite dugačku ručku poklopca (F) u smjeru obrnutom od smjera kazaljki na satu, sve dok se ne otvori - **slika 2**.
- Zatim podignite poklopac.

## Zatvaranje

**Uobičajeno je da se poklopac pomiče u odnosu na lonac, dok je uređaj zatvoren i ne radi. Čim je uređaj pod pritiskom, ta pojava prestaje.**

- Ispravno postavite poklopac na lonac usklađujući oznake položaja poklopca **G(a)** i **G(b)**.
  - Okrenite poklopac u smjeru kazaljki na satu do kraja - **slika 3** sve dok se ne začuje zvuk prikapčanja tipke **slika 4**.
- Ako ne uspijete okrenuti poklopac, provjerite je li tipka za otvaranje (E) dobro povučena unatrag.

## Minimalno punjenje

- Uvijek pri uporabi stavite barem minimalnu količinu tekućine, odnosno 25 cl/ 250 ml (2 čaše).



### Za kuhanje na pari\*:

- Napunite vodom najmanje 75 cl/ 750 ml (6 čaša).
- Postavite košaricu za kuhanje na pari\* (J) na nosač za košaricu za kuhanje na pari\* (K), predviđen u tu svrhu - **slika 5**.

**Namirnice koje se stavljaju u košaricu za kuhanje na pari\* ne smiju dodirivati poklopac ekspres lonca.**

## Maksimalno punjenje

- Nikad ne punite više od 2/3 visine ekspres lonca (oznaka maksimalnog punjenja) (O) - **slika 6**.

### Za određene namirnice:

- Za namirnice koje tijekom kuhanja nabubre, poput riže, sušenog povrća ili kompota, ... ekspres lonac napunite najviše do polovice njegovog kapaciteta.
- U slučaju juha, savjetujemo Vam brzo smanjenje pritiska (vidi odlomak „Brzo smanjenje pritiska“).

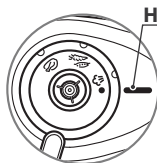
HR

## Upotreba radnog ventila (A)

### Za postavljanje radnog ventila (A):

Opres, ove se radnje smiju izvoditi samo dok je proizvod hladan i ne radi.

- Postavite radni ventil (A) usklađujući oznaku ● ventila s oznakom položaja radnog ventila (H).
- Pritisnite ventil, zatim ga okrenite do oznake ☞ ili ☜.



### Uklanjanje radnog ventila:

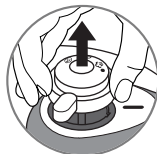
Opres, ove se radnje smiju izvoditi samo dok je proizvod hladan i ne radi.

- Pritisnite ventil, zatim ga okrenite usklađujući oznaku ● s oznakom položaja radnog ventila (H), kao što je prikazano na crtežu sa strane.
- Izvucite ventil kao što je prikazano na crtežu sa strane.



### Za kuhanje povrća ili osjetljivih namirnica:


- Postavite oznaku ☞ ventila nasuprot oznake položaja radnog ventila (H) - **slika 7**.



### **Za kuhanje mesa ili smrznutih namirnica:**

- Postavite oznaku  ventila nasuprot oznake položaja radnog ventila (H) - **slika 8**.



### **Za oslobađanje pare:**

- Postupno okrećite radni ventil (A) birajući prema želji brzinu za smanjenje pritiska tako da ga zaustavite na oznaci  - **slika 9** ili postavite ekspres lonac pod mlaz hladne vode (odlomak „Brzo smanjenje pritiska“).

---

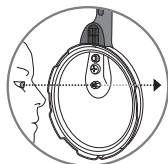
## **Prva upotreba**

### **Prisutnost pare u razini pokazatelja prisutnosti tlaka (D) uobičajena je na početku rada proizvoda.**

- Stavite nosač za košaricu za kuhanje na pari (K) na dno lonca i na njega postavite košaricu za kuhanje na pari (J)\*.
- Lonac napunite vodom do najviše 2/3 njegove visine (oznaka maksimalnog punjenja (O)).
- Zatvorite ekspres lonac.
- Postavite oznaku  nasuprot oznake položaja radnog ventila (H) - **slika 8**.
- Stavite ekspres lonac na izvor topline koji zatim postavite na najveću temperaturu.
- Kada para počne izlaziti iz ventila, smanjite jačinu izvora topline i držite 20 min.
- Nakon 20 min, isključite izvor topline.
- Postupno okrenite radni ventil (A) odabirući prema želji brzinu za smanjenje pritiska tako da ga zaustavite na oznaci  - **slika 9**.
- Kada se pokazatelj prisutnosti tlaka (D) ponovno spusti, vaš ekspres lonac više nije pod tlakom.
- Otvorite ekspres lonac - **slike 1 - 2**.
- Isperite ekspres lonac pod vodom i osušite ga.

## Prije kuhanja

- Prije svake upotrebe uklonite radni ventila (A) (vidi odlomak „Korištenje radnog ventila”) te provjerite na danjem svijetlu je li otvor za ispušt pare (B) prohodan. Ako je potrebno, očistite ga čačkalicom - **slika 10**.
- Provjerite pokreće li se zaklopac sigurnosnog ventila (C), kao što je prikazano na crtežu sa strane te pogledajte odlomak „Čišćenje i održavanje”.
- Ubacite sastojke i tekućinu.
- Zatvorite ekspres lonac - **slika 3** i provjerite je li ispravno zatvoren - **slika 4**.
- Postavite oznaku ☞ ili ☞ ventila nasuprot oznake položaja radnog ventila (H) - **slika 7 ili 8**.
- Stavite ekspres lonac na izvor topline koji zatim postavite na najveću jačinu.



HR

## Tijekom kuhanja

**Pokazatelj prisutnosti tlaka (D) sprečava rast tlaka u ekspres loncu ako on nije pravilno zatvoren.**

- Prisutnost pare u razini pokazatelja prisutnosti tlaka (D) uobičajena je na početku rada proizvoda.
- Ako radni ventil (A) neprekidno ispušta paru uz stalni zvuk (PSCHHHT), smanjite izvor topline tako da se rad ventila (A) i dalje tiho čuje.
- Održavajte vrijeme kuhanja kako je navedeno u receptu.
- Nakon isteka tog vremena, isključite izvor topline.

## Kraj kuhanja

**Za ispuštanje pare:  
- Sporo smanjivanje pritiska:**

- Postupno okrenite radni ventil (A) odabirući prema želji brzinu za smanjenje pritiska tako da ga zaustavite prema oznaci ☞ - **slika 9**. Kada se pokazatelj prisutnosti tlaka (D) ponovno spusti, vaš ekspres lonac više nije pod tlakom.

**Pokazatelj prisutnosti tlaka (D) sprečava otvaranje ekspres lonca ako je još uvijek pod tlakom.**

**Ako tijekom oslobađanja pare primijetite neuobičajene ispuštanje para ili prskanje ponovno okrenite radni ventil (A) prema oznaci ☞ ili ☞ - slika 7 ili 8 - zatim polako smanjite pritisak, pazite da više nema prskanja.**

### - Brzo smanjivanje pritiska:

- Kako biste ubrzali smanjenje pritiska, možete ekspres lonac staviti pod mlaz hladne vode, vidi sliku sa strane. Kada se pokazatelj prisutnosti tlaka (D) ponovno spusti, vaš ekspres lonac više nije pod tlakom.
- Možete otvoriti ekspres lonac - **slike 1 i 2**.



### - Posebni slučaj:

- U slučaju kuhanja namirnica kuhanih u emulziji (vidi tablicu kuhanja) ili suhog povrća, ne smanjujte pritisak i pričekajte da se pokazatelj prisutnosti tlaka (D) spusti, kako biste otvorili. Malo smanjite predviđeno vrijeme kuhanja.

**Pažljivo premještajte ekspres lonac dok je pod pritiskom i pritom ga ne tresite.**

## Čišćenje i održavanje

### Čišćenje ekspres lonca

---

Za dobar rad vašeg uređaja morate se držati ovih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake upotrebe.

- Operite ekspres lonac (lonac i poklopac) nakon svake upotrebe mlakom vodom uz dodatak sredstva za pranje posuđa. Isto tako postupite i s košaricom\*.
- Nemojte koristiti izbjeljivač ili klorirane proizvode.
- Nemojte zagrijavati lonac dok je prazan.

#### Za čišćenje unutrašnjosti lonca:

- Operite spužvicom i proizvodom za pranje posuđa.
- Nastanak mrlja na dnu unutrašnjosti lonca ne utječe na kvalitetu metala. Riječ je o naslagama kamenca. Kako biste ih uklonili, koristite spužvu i malo alkoholnog octa

#### Za čišćenje vanjske površine lonca

- Operite spužvicom i proizvodom za pranje posuđa.

#### Za čišćenje poklopca:

- Operite poklopac pod mlazom mlake vode spužvom i proizvodom za pranje posuđa te ga dobro isperite.

**Nakon svake upotrebe operite ekspres lonac.**

**Smečkasta boja i pruge koje se mogu pojaviti nakon duge upotrebe ne predstavljaju problem.**

**Samo se lonac i košarica smiju prati u perilici posuđa.**

**Da biste duže očuvali vaš ekspres lonac, nemojte zagrijavati lonac dok je prazan.**

### Za čišćenje brtve poklopca:

- Nakon svakog kuhanja, očistite brtvu poklopca (I) i njezino ležište.
- Za postavljanje brtve poklopca, pogledajte - slike 11 - 12.

### Za čišćenje radnog ventila (A)

- Izvucite radni ventil (A), vidi odlomak „Korištenje radnog ventila“.
- Operite radni ventil (A) pod mlazom vode iz slavine - slika 13.

### Za čišćenje otvora za ispuštanje pare (B):

- Izvadite radni ventil (A).
- Provjerite na danjem svjetlu je li otvor za ispuštanje pare prohodan i čist. Pogledajte crtež sa strane. Ako je potrebno, očistite ga čačkalicom - slika 10.

### Za čišćenje sigurnosnog ventila (C):

- Očistite dio sigurnosnog ventila smješten unutar poklopca tako da ga isperete vodom.
- Provjerite radi li ispravno laganim pritiskom na zaklopac koji se treba uklopiti bez poteškoća. Pogledajte crtež sa strane.

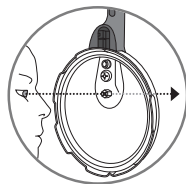
### Za zamjenu brtve ekspres lonca:

- Brtvu ekspres lonca mijenjajte svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.
- Uvijek kupujte originalnu brtvu TEFAL koja odgovara vašem modelu.

### Za spremanje ekspres lonca:

- Vratite poklopac na lonac.

**Nakon 10 godina upotrebe obvezno svoj ekspres lonac provjerite u ovlaštenom TEFAL servisu.**



HR

**Nikada nemojte koristiti oštar ili našiljen predmet da biste izvršili takvu radnju.**



## Sigurnost

Ekspres lonac opremljen je s više sigurnosnih uređaja:

### • Sigurnost kod zatvaranja:

- Ako uređaj nije ispravno zatvoren, pokazatelj prisutnosti zraka (D) ne može se podignuti te se stoga u ekspres loncu ne može stvoriti pritisak.

### • **Sigurnost kod otvaranja:**

- Ako je ekspres lonac pod tlakom, tipka za otvaranje (E) ne može se aktivirati. Ekspres lonac nikad ne otvarajte na silu. Pogotovo to nemojte činiti s pokazivačem prisutnosti tlaka (D).

### • **Dvije zaštite od previsokog tlaka:**

- Prvi mehanizam: sigurnosni ventil (C) otpušta tlak i para izlazi vodoravno iznad poklopca - **slika 14**.  
- Drugi mehanizam: brtva (I) ispušta paru okomito kroz mali otvor na rubu poklopca ili uzduž lonca - **slika 14**. Oprez, na štednjaku na plin, to može uzrokovati pojavu plamena.

### **Ako se jedna od dvije zaštite od previsokog tlaka uključi :**

- Ugasite izvor topline.
- Ostavite ekspres lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite.
- Provjerite i očistite radni ventil (A) - **slika 13**, otvor za ispuštanje pare (B) - **slika 10**, sigurnosni ventil (C) i brtvu poklopca (I). Pogledajte crtež sa strane.



---

## Preporuke za upotrebu

- 1 - Para koja izlazi iz ekspres lonca je jako vruća, pazite da ne dobijete opekline. Ako je potrebno, koristite rukavice.
- 2 - Kad se pokazatelj prisutnosti tlaka podigne, 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 loncu.
- 5 - Nemojte ostavljati hranu da stoji u ekspres loncu.
- 6 - Nikad nemojte koristiti vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode, koji bi mogli narušiti kvalitetu materijala.

- 7 - Brtvu poklopca, poklopac i radni ventil ne perite u perilici posuđa i nemojte namakati u vodi.
- 8 - Brtvu poklopca zamijenite svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.
- 9 - Čišćenje ekspres lonca obavezno napravite dok je hladan i prazan.
- 10 - Nakon 10 godina upotrebe obavezno svoj ekspres lonac provjerite u ovlaštenom TEFAL servisu.

## Jamstvo

- U okviru preporučene upotrebe za način primjene, lonac novog ekspres lonca TEFAL ima 10 godina jamstva na sljedeće:
  - Sve nedostatke u metalnoj strukturi lonca,
  - Svaku preuranjenu istrošenost temeljnog metala.
- **Na druge dijelove, jamstvo za dijelove i izradu traje 1 godinu** (uz izuzetak specifičnog zakonodavstva u vašoj zemlji) a vrijedi za sve pogreške ili nedostatke u izradi.
- **Ovo će ugovorno jamstvo biti prihvaćeno po predodženi potvrde sa blagajne ili računa s datumom kupnje.**

### Ova jamstva isključuju:

- Oštećenja do kojih je došlo uslijed nepoštivanja važnih mjera opreza ili nemarnog korištenja, posebice:
  - Udarce, padove, stavljanje u pećnicu,
  - Pranje poklopca i radnog ventila u perilici posuđa.
- Samo ovlašteni TEFAL servisi mogu Vam omogućiti korištenje ovog jamstva.
- Nazovite telefonski broj za potrošače da biste doznali adresu najbližeg ovlaštenog TEFAL servisa. (Pogledajte jamstveni list u privitku).

## Propisno označavanje

Oznaka	Lokalizacija
Identifikacija proizvođača i trgovačka marka	Ručka lonca i ručka poklopca
Godina i serija proizvodnje	Na loncu
Referenca modela Maksimalni sigurnosni pritisak (SP) Najveći radni pritisak (RP)	Na poklopcu
Zapremnina	Dno lonca

### • Sudjelujmo u zaštiti okoliša!





- ① Uređaj sadrži brojne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.
- ➔ Odnosite uređaj na odlagalište kako bi se mogao obraditi.







## TEFAL odgovara na vaša pitanja



Problemi	Preporuke
<b>Ako se ekspres lonac zagrijao pod pritiskom bez tekućine u loncu:</b>	Provjerite ekspres lonac u ovlaštenom TEFAL servisu.
<b>Ako se pokazatelj prisutnosti tlaka nije podigao i ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja:</b>	To je normalno tijekom prvih nekoliko minuta. Ako se ta pojava nastavi, provjerite je li: - Izvor topline dovoljno jak, a ako nije, pojačajte ga. - Količina tekućine u loncu dovoljna. - Radni ventil okrenut prema oznaci  ili  - slika 7 ili 8. - Ekspres lonac ispravno zatvoren. - Brtva poklopca ili rub lonca oštećen.
<b>Ako se pokazatelj prisutnosti tlaka podigao i ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja:</b>	To je normalno tijekom prvih nekoliko minuta. Ako se ta pojava nastavi, stavite uređaj pod hladnu vodu, vidi odlomak „Brzo smanjivanje pritiska i Posebni slučaj” te ga otvorite. Očistite radni ventil i otvor za ispuštanje pare te provjerite uklapa li se zaklopac sigurnosnog ventila bez poteškoća.
<b>Ako para izlazi oko poklopca, provjerite:</b>	Je li poklopac dobro zatvoren. Položaj brtve poklopca. Dobro stanje brtve, zamijenite je prema potrebi. Jesu li poklopac, brtva poklopca i njezino ležište, sigurnosni i radni ventil čisti. U kakvom je stanju rub lonca.
<b>Ako ne možete otvoriti poklopac:</b>	Provjerite je li pokazatelj prisutnosti tlaka u donjem položaju. Ako nije, smanjite pritisak, prema potrebi, ohladite ekspres lonac pod mlazom hladne vode, pogledajte odlomak „Brzo smanjivanje pritiska i Posebni slučaj”.
<b>Ako namirnice nisu skuhanе ili su zagorjele, provjerite:</b>	Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora topline. Ispravan položaj radnog ventila. Količinu tekućine.
<b>Ako je hrana zagorjela u ekspres loncu:</b>	Ostavite lonac da se namače neko vrijeme prije no što ga operete. Nikad ne koristite vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode.

## Meso i riba

---

	<b>SVJEŽE</b> <b>Položaj ventila</b> 	<b>SMRZNUTO</b> <b>Položaj ventila</b> 
Govedina (pečenje 1 kg)	10 min	28 min
Grdobina (fileti 0,6 kg) (kuhana u emulziji)	4 min	6 min
Janjetina (but od 1,3 kg)	25 min	35 min.
Losos (4 komada od 0,6 kg) (kuhan u emulziji)	6 min	8 min
Piletina (cijela 1,2 kg)	20 min	45 min.
Svinjetina (pečenje 1 kg)	25 min	45 min.
Tuna (4 odreska od 0,6 kg) (kuhana u emulziji)	7 min	9 min.

# Povrće

		Kuhanje	<b>SVJEŽE</b> Položaj ventila 	<b>SMRZNUTO</b> Položaj ventila - 
Artičoke		- para**	18 min.	
		- uranjanje***	15 min.	
Brokula		- para	3 min.	3 min.
Celer		- para	6 min.	
		- uranjanje	10 min.	
Cikla		- para	20 - 30 min.	
Cvjetača		- uranjanje	3 min.	4 min.
Endivija		- para	12 min.	
Grašak		- para	1 min. 30	4 min
Kolutiči poriluka		- para	2 min. 30	
Krumpir narezan na četvrtine		- para	12 min.	
		- uranjanje	6 min.	
Kupus	nasjeckani	- para	6 min.	
	listovi	- para	7 min.	
Mahunе		- para	8 min.	9 min.
Mrkva (kuhana u emulziji)	kriške	- para	7 min.	5 min.
Oljušteni grašak (suho povrće)		- uranjanje	14 min.	
Polusuhi grah		- uranjanje	20 min.	
Prokulice		- para	7 min.	5 min. - uranjanje
Repa		- para	7 min.	
		- uranjanje	6 min.	
Riža (suho povrće)		- uranjanje	7 min.	
Šampinjoni	nasjeckani	- para	1 min.	5 min.
	cijeli	- uranjanje	1 min. 30	
Šparoge		- uranjanje	5 min.	
Špinat		- para	5 min.	8 min.
		- uranjanje	3 min.	
Tikva (pire) (kuhana u emulziji)		- uranjanje	8 min.	
Tikvice		- para	6 min. 30	9 min
		- uranjanje	2 min.	
Žitarice (suho povrće)		- uranjanje	15 min.	
Zelena leća (suho povrće)		- uranjanje	10 min.	

\*\* Namirnica kuhana u košarici za kuhanje na paru\*

\*\*\* Namirnica kuhana u vodi

# Važne mere predostrožnosti

Radi vaše bezbednosti, ovaj aparat odgovara primenljivim normama i propisima:

- Direktiva za opremu pod pritiskom
- Materijali u kontaktu sa namirnicama
- Životna sredina
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu.
- Pažljivo pročitajte sve instrukcije i uvek konsultujte "Uputstvo za upotrebu".
- Kao i za svaki uređaj za kuvanje, obezbedite stalni nadzor, pogotovo ako koristite ekspres lonac u blizini dece.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrejanu renu.
- Maksimalno pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i dugmad. Po potrebi koristite rukavice.
- Redovno proveravajte da li su ručke na posudi propisno fiksirane. Zamenite ih po potrebi.
- Ne koristite ekspres lonac u druge svrhe osim za ono čemu je namenjen.
- Vaš ekspres lonac kuva pod pritiskom. Nepravilno rukovanje može dovesti do opekotina vrelom hranom. Pre nego što pustite ekspres lonac u rad, proverite da li je dobro zatvoren. Pogledajte paragraf "Zatvaranje".
- Nikada ne otvarajte ekspres lonac silom. Proverite da li je unutrašnji pritisak opao. Pogledajte paragraf "Bezbednost".
- Nikada ne koristite ekspres lonac bez tečnosti, jer može ozbiljno da ga ošteti. Uvek proverite da li ima dovoljno tečnosti tokom kuvanja.
- Koristite kompatibilni izvor (kompatibilne izvore) toplote, u skladu sa instrukcijama za upotrebu.
- U ekspres loncu nikada ne pravite jela na bazi mleka.
- Ne koristite krupnu so u vašem ekspres loncu, dodajte so nakon kuvanja.
- Ne puniti ekspres lonac više od 2/3 (najviša oznaka za punjenje).
- Za namirnice koje dobijaju na zapremini tokom kuvanja, kao što su pirinač, sušeno povrće ili kompoti... nemojte puniti lonac više od polovine. Za neke supe od bundeve ili tikvica, ... ostavite vaš ekspres lonac da se ohladi nekoliko minuta, a zatim ga ohladite pod vodom. Kod modela 3 i 4L, kada pravite kašastu hranu ili koja se širi tokom kuvanja, ne puniti vaš lonac iznad 1/3. Kada završite kuvanje, sačekajte 5 minuta pre dekompresije pod vodom.
- Nakon kuvanja mesa koje ima površinsku kožicu (npr. goveđi jezik. . .), koja bi mogla da nabubri pod pritiskom, nemojte bosti meso dok god kožica izgleda nabubreno, jer postoji opasnost da se opečete. Izbodite meso pre kuvanja.
- U slučaju kašaste hrane (grašak, barbarba...), treba blago protresti ekspres lonac pre otvaranja da hrana ne bi prsnula napolje.
- Pre svake upotrebe proverite da ventili nisu zapušeni. Pogledajte paragraf "pre kuvanja".
- Ne koristite ekspres lonac za prženje sa uljem pod pritiskom.
- Ne radite ništa na sistemima za bezbednost izvan uputstava za čišćenje i održavanje.
- Koristite samo originalne delove TEFAL koji odgovaraju vašem modelu. Posebno koristite posudu i poklopac TEFAL.
- Alkoholna isparenja su zapaljiva. Dovedite do ključanja otprilike 2 minuta pre nego što stavite poklopac. Nadgledajte uređaj kada se radi o receptima na bazi alkohola.
- Ne koristite ekspres lonac za čuvanje kiselih ili slanih namirnica pre i posle kuvanja, jer postoji opasnost da ćete oštetiti posudu.

## SAČUVAJTE OVE INSTRUKCIJE

## Opis

- A. Radni ventil  
B. Cev za odvod pare  
C. Sigurnosni ventil  
D. Indikator prisustva pritiska  
E. Dugme za otvaranje poklopca  
F. Ručka poklopca  
G(a). Oznaka za pozicioniranje poklopca  
G(b). Oznaka za pozicioniranje poklopca u odnosu na posudu  
H. Oznaka za pozicioniranje radnog ventila  
I. Dichtung poklopca  
J. Korpa za paru\*  
K. Tronožac\*  
L. Duga ručka posude  
M. Posuda  
N. Kratka ručka posude  
O. Najviša oznaka za punjenje

## Karakteristike

### Prečnik dna lonca - referentne oznake

Kapacitet	Ø posude	Ø dna	Model Nerdajući čelik	Maksimalni sigurnosni pritisak:
4 L	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 L	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Komplet 4 L + 6 L	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 L	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Podaci u pogledu standarda:

Gornji radni pritisak: 80 kPa

## Kompatibilni izvori toplote



- Ovaj ekspres lonac se upotrebljava sa svim izvorima toplote.
- Na električnom ili šporetu s ravnom pločom, koristite ringlu koja ne premašuje veličinu osnove ekspres lonca.
- Na vitrokeramičkoj ploči, uverite se da je osnova lonca uvek čista i suva.

\*Korpa nije uključena kod nekih modela

- Na plinu, plamen ne sme da premašuje prečnik posude.
- Na svim izvorima toplote, vodite računa da lonac bude dobro centriran.

## Dodaci TEFAL

- Sledeći dodaci su dostupni za vaš ekspres lonac:

Dodatak	Referentna oznaka
Dihtung poklopca	X9010101
Korpa za paru*	792185
Tronožac*	792691

- Za zamenu ostalih delova ili za popravke, obratite se ovlašćenim servisima TEFAL.
- Koristite samo originalne delove TEFAL koji odgovaraju vašem modelu.

## Upotreba Otvaranje

- Palcem povucite dugme za otvaranje (E) i držite ga u tom položaju - **sl. 1**.
- Dok držite dugu ručku posude (L), drugom rukom okrenite dugu ručku poklopca (F) suprotno od kazaljke na satu, dok se ne otvori - **sl. 2**.
- Podignite poklopac.

## Zatvaranje

**Kada proizvod nije u funkciji, kada je zatvoren, uobičajeno je da se poklopac pomera u odnosu na posudu. Taj efekat nestaje kada je proizvod pod pritiskom.**

- Stavite poklopac ravno na posudu i poravnajte markere pozicioniranja poklopca **G(a)** i **G(b)**.
- Okrenite poklopac u smeru kazaljke na satu dok se ne zaustavi - **sl. 3** dok ne čujete zvuk "klik" dugmeta **sl. 4**.

Ako ne možete da okrenete poklopac, proverite da li je dugme za otvaranje (E) dobro spušteno.

## Minimalno punjenje

- Uvek sipajte minimalnu količinu tečnosti što je jednako 25 cl / 250 ml (2 šolje).

### Za kuvanje na pari\* :

- Punjenje mora biti najmanje 75 cl / 750 ml (6 šolja).
- Stavite korpu za paru\* (J) na tronožac\* (K) u tu svrhu - sl. 5.

**Namirnice koje stavite u korpu\* za paru ne treba da dodiruju poklopac lonca.**

## Maksimalno punjenje

- Nikada je puniti ekspres lonac više od 2/3 visine posude (maksimalna oznaka punjenja) (O) - sl. 6.

### Za određene namirnice :

- Za namirnice koje dobijaju na zapremini tokom kuvanja, kao što su pirinač, sušeno povrće ili kompoti... nemojte puniti lonac više od polovine.
- Kod spremanja supa, preporučujemo da sprovedete brzu dekompresiju (pogledajte "Brza dekompresija").

SR

## Upotreba radnog ventila (A)

### Za podešavanje radnog ventila (A) :

Pažnja, ove operacije se moraju sprovoditi kada je proizvod hladan i kada se ne koristi.

- Postavite radni ventil (A) prema ikonici ● ventila pomoću markera položaja (H).
- Pritisnite ventil i okrenite prema ikonici ☞ ili ☜.

### Za skidanje radnog ventila :

Pažnja, ove operacije se moraju sprovoditi kada je proizvod hladan i kada se ne koristi.

- Pritisnite ventil i okrenite da poravnate-ikonice ● s markerom položaja (H) kao na slici na suprotnoj strani.
- Skinite ventil kao što je prikazano na crtežu na suprotnoj strani.

### Za kuvanje povrća i osetljive hrane :


- Postavite ikonicu ☞ ventila licem okrenuto ka markeru položaja (H) - sl. 7.

### Za kuvanje mesa ili smrznute hrane :

- Postavite ikonicu ☜ ventila licem okrenuto ka markeru položaja (H) - sl. 8.





## Da izbacite paru :

- Postepeno okrenite ventil (A) izborom brzine dekompresije po želji do krajnje ikonice  - sl. 9, ili stavite ekspres lonac pod hladnu vodu (pogledajte «Brza dekompresija»).

---

## Prva upotreba

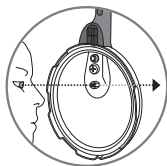
**Prisustvo pare na indikatoru prisustva pare (D) je početak normalnog rada vašeg proizvoda.**

- Postavite tronožac posude (K) ispod posude i stavite posudu (J) na njega\*.
- Napunite posudu 2/3 vodom (maksimalni nivo punjenja (O)).
- Zatvorite ekspres lonac.
- Postavite ikonicu  licem okrenuto ka markeru položaja(H) - sl. 8.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.
- Kada para počne da izlazi kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i ostavite 20 min.
- Kada 20 min. prođe, isključite izvor toplote.
- Polako okrenite ventil (A) prema željenoj brzini dekompresije i završite ispred ikonice  - sl. 9.
- Kada prisustvo pritiska (D) opadne, ekspres lonac je pod pritiskom.
- Otvorite ekspres lonac - sl. 1 - 2.
- Isperite ekspres lonac vodom i osušite ga.



## Pre kuvanja

- Pre svake upotrebe skinite ventil (A) (vidi "upotreba radnog ventila") i vizuelno proverite na dnevnom svetlu da li isparivač (B) nije zapušten. Po potrebi, očistite ga čačalicom - sl. 10.
- Uverite se da je kugla sigurnosnog ventila (C) pokretna, prema donjem crtežu i pogledajte "Čišćenje i održavanje".
- Stavite sastojke i tečnost.
- Zatvorite ekspres lonac - sl. 3 i uverite se da je pravilno zatvoren - sl. 4.
- Postavite ikonicu ☞ ili ☞ ventila licem ka markeru položaja H - sl. 7 ili 8.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.



SR

## Za vreme kuvanja

**Indikator prisustva pritiska (D) sprečava da ekspres lonac podigne pritisak ako nije dobro zatvoren.**

- Prisustvo pare na indikatoru prisustva pare (D) je početak normalnog rada vašeg proizvoda.
- Kada radni ventil (A) stalno izbacuje paru, emituje pravilan zvuk (PŠŠŠT), smanjite izvor toplote tako da ventil (A) i dalje pišti.
- Pratite vreme kuvanja navedeno u receptu.
- Kada vreme kuvanja istekne, isključite izvor toplote.

## Kraj kuvanja

**Oslobađanje pare :**

**- Spora dekompresija:**

- Polako okrenite ventil (A) prema željenoj brzini dekompresije da završi licem prema ikonici ☞ - sl. 9. Kada prisustvo pritiska (D) opadne, ekspres lonac je pod pritiskom.

**Indikator prisustva pritiska (D) sprečava otvaranje lonca ako je još pod pritiskom.**

**Ako tokom**

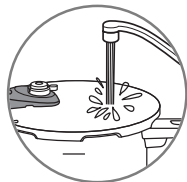
**ispuštanja pare pri-  
metite neuobičajene  
pojave, postavite  
radni ventil (A) na  
položaj ☞ ili ☞ - sl.  
7 ili 8 - i sprovedite  
brzu zatim sporu de-  
kompresiju i prove-  
rite da li i dalje ima  
tih pojava.**

### - Brza dekompresija:

- Možete staviti ekspres lonac pod hladnu vodu da ubrzate dekompresiju, pogledajte dijagram na suprotnoj strani. Kada indikator prisustva pritiska (D) opadne, vaš ekspres lonac nije više pod pritiskom.
- Možete otvoriti vaš ekspres lonac - **sl. 1 i 2.**

### - Posebni slučajevi :

- U slučaju da kuvate kašastu hranu (pogledajte tabelu kuvanja) ili sušeno povrće, nemojte izbacivati pritisak i čekati da indikator pritiska opadne (D) da bi otvorili. Imajte u planu da malo skratite preporučeno vreme kuvanja.



**Pomerite vaš ekspres lonac pod pritiskom uz maksimalnu pažnju i ne tresite ga.**

## Čišćenje i održavanje

### Čišćenje uređaja

---

Da bi vaš uređaj ispravno radio, posle svake upotrebe vodite računa o preporukama za čišćenje i održavanje.

- Perite ekspres lonac (posudu i poklopac) nakon svake upotrebe toplom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Na isti način perite i korpu\*.
- Ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora.
- Ne pregrevajte posudu kada je prazna.

#### Čišćenje unutrašnjosti posude:

- Operite sunđerom i sredstvom za pranje posuđa.
- Pojava tačkica u unutrašnjosti posude ne utiče na kvalitet metala. To su ostaci kamenca. Da bi ih uklonili, možete koristiti sunđer s malo belog sirćeta

#### Čišćenje spoljašnjosti posude

- Operite sunđerom i sredstvom za pranje posuđa.

#### Čišćenje poklopca:

- Operite poklopac pod tekućom toplom vodom sunđerom i sredstvom za pranje i dobro isperite.

**Operite vaš ekspres lonac nakon svake upotrebe.**

**Smeđa boja i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne smetaju ispravnom funkcionisanju.**

**Samo posuda i korpa se mogu prati u mašini za posuđe.**

**Da bi što duže očuvali kvalitet vašeg ekspres lonca, nemojte pregrevati posudu kada je prazna.**

### Čišćenje dihtunga poklopca:

- Nakon svakog kuvanja, očistite dihtung (I) i njegovo ležište.
- Za zamenu dihtunga, vidi - sl. 11 - 12.

### Čišćenje radnog ventila (A):

- Za skidanje radnog ventila (A), pogledajte "Upotreba radnog ventila".
- Operite radni ventil (A) pod mlazom tekuće vode - sl. 13.

### Za čišćenje sistema za odvod pare (B):

- Skinite ventil (A).
- Proverite vizuelno i na dnevnoj svetlosti da je cevčica za odvod pare otpušena i okrugla. Pogledajte sliku na drugoj strani. Posle upotrebe, očistite je čačalicom - sl. 10.

### Za čišćenje sigurnosnog ventila (C):

- Operite deo sigurnosnog ventila koji se nalazi unutar poklopca tako što ćete staviti poklopac pod mlaz vode.
- Proverite njegov rad tako što ćete blago pritisnuti klapnu koja treba da potone bez teškoća. Pogledajte sliku na drugoj strani.

### Za zamenu dihtunga na ekspres loncu:

- Zamenite dihtung vašeg ekspres lonca jednom godišnje ili ukoliko je oštećen.
- Uvek koristite originalni dihtung TEFAL, koja odgovara vašem modelu.

### Odlaganje lonca

- Okrenite poklopac na posudi.

## Bezbednost

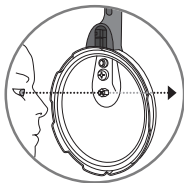
---

Uređaj raspolože sa nekoliko sigurnosnih sistema:

### • Bezbednost kod zatvaranja:

- Ako proizvod nije propisno zatvoren, indikator prisustva pritiska (D) ne može da se podigne i zbog toga ekspres lonac ne može da stvori pritisak.

**Posle 10 godina upotrebe, obavezno odnesite lonac na pregled u ovlašćeni servis TEFAL.**



**Nikada ne koristite oštar ili špicast predmet da biste izveli tu operaciju.**



SR

• **Bezbednost kod otvaranja:**

- Ako je lonac pod pritiskom, dugme za otvaranje (E) se ne može aktivirati. Nikada ne otvarajte ekspres lonac silom. Ni u kom slučaju nemojte delovati na pokazatelj prisustva pritiska (D).

• **Dva sigurnosna sistema u slučaju prevelikog pritiska:**

- Prvi sistem : sigurnosni ventil (C) oslobađa pritisak i para izlazi horizontalno na vrhu poklopca - **sl.14**  
- Drugi sistem : dihtung (I) pušta paru vertikalno na rupici na ivici poklopca ili duž posude - **sl.15**.  
Pažnja, to može voditi ka gašenju plamena na gasnom uređaju.

**Ukoliko se aktivira jedan od sigurnosnih sistema u slučaju prevelikog pritiska:**

- Isključite izvor toplote.
- Ostavite lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite.
- Proverite i očistite radni ventil (A) - **sl.13**, cev za odvod pare (B) - **sl.10**, sigurnosni ventil (C) i dihtung (I). Pogledajte sliku na drugoj strani.



---

## Preporuke prilikom upotrebe

- 1 - Para je veoma vruća pri izlasku iz ekspres lonca, nemojte se opeći. Po potrebi koristite rukavice.
- 2 - Čim pokazatelj prisustva pritiska pokaže veću vrednost, ne možete više da otvorite lonac.
- 3 - Kao i za svaki uređaj za kuvanje, obezbedite stalni nadzor ako koristite ekspres lonac u blizini dece.
- 4 - Kad pomerate lonac, uhvatite ga za obe ručke na posudi.
- 5 - Ne ostavljajte hranu u ekspres loncu.
- 6 - Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer bi mogli da utiču na kvalitet materijala.
- 7 - Ne stavljajte u mašinu za posuđe i ne potapajte u vodu : dihtung, poklopac i radni ventil.

- 8 - Zamenite dihtung svake godine ili kada primetite oštećenje.
- 9 - Lonac se obavezno čisti kada je potpuno hladan i prazan.
- 10 - Posle 10 godina upotrebe, obavezno odnesite lonac na pregled u ovlašćeni servis TEFAL.

## Garancija

---

- U okviru upotrebe kakvu preporučuje uputstvo za korišćenje, posuda vašeg novog ekspres lonca TEFAL ima garanciju od 10 godina za sledeće slučajeve:
  - Bilo kakv nedostatak u metalnoj konstrukciji posude,
  - Bilo kakvo preuranjeno propadanje osnovnog metala.
- **Za sve ostale delove, garancija za deo i za rad na popravci je 1 godinu** (osim u slučaju specifičnog zakonodavstva u vašoj zemlji), u slučaju bilo kakvog nedostatka ili fabričke greške.
- **Ova ugovorna garancija se dobija uz podnošenje računa ili fakture sa datumom kupovine.**

### Ove garancije isključuju:

- Oštećenja nastala usled nepoštovanja važnih upozorenja ili usled nemarnog korišćenja, konkretno:
  - Udari, padovi, stavljanje u rernu,
  - Stavljanje poklopca i radnog ventila u mašinu za posuđe.
- Samo ovlašćeni servisi TEFAL imaju dozvolu da vam izdaju ovu garanciju.
- Molimo pozovite odgovarajuću službu za dobijanje adrese vama najbližeg ovlašćenog servisa TEFAL. (Pogledajte dokumentaciju priložene garancije).

## Propisane oznake

Oznake	Lokalizacija
Naziv proizvođača ili komercijalna marka	Ručka posude i ručka poklopca
Godina i serija proizvodnje	Na posudi
Referentni model Maksimalni sigurnosni pritisak (PS) Gornji radni pritisak (PF)	Na poklopcu
Kapacitet	Na dnu posude



- **Mislite o životnoj sredini!**



- ① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➔ Odnosite aparat u centar za recikliranje takvih proizvoda.



## TEFAL odgovara na vaša pitanja \_\_\_\_\_

Problemi	Preporuke
<b>Ako se lonac grejao pod pritiskom bez tečnosti unutra:</b>	Ondesite vaš ekspres lonac na pregled u ovlašćeni servis TEFAL.
<b>Ako indikator prisustva pritiska ne ide nagore i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja:</b>	<p>Ovo je uobičajeno tokom prvih minuta.</p> <p>Ako problem i dalje postoji, uverite se u sledeće:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Da je temperatura izvora toplote dovoljno velika, a ako nije povećajte je.</li> <li>- Da je količina tečnosti u posudi dovoljna.</li> <li>- Da je radni ventil na jednoj od ikonica  ili  - sl. 7 ili 8.</li> <li>- Lonac je dobro zatvoren.</li> <li>- Da dihtung ili rub posude nisu oštećeni.</li> </ul>
<b>Ako se indikator prisustva pritiska popeo i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja:</b>	<p>Ovo je uobičajeno tokom prvih minuta.</p> <p>Ako ova pojava i dalje traje, držite uređaj pod hladnom vodom, pogledajte deo "Brza dekompresija i posebni slučajevi" i otvorite ga.</p> <p>Očistite radni ventil i cevčicu za odvod pare i proverite da li možete lako da pritisnete klapnu sigurnosnog ventila.</p>
<b>Ako para izlazi oko celog poklopca, proverite sledeće:</b>	<p>Da li je poklopac dobro zatvoren.</p> <p>Položaj dihtunga na poklopcu.</p> <p>Da li je dihtung u dobrom stanju, po potrebi ga promenite.</p> <p>Čistoću poklopca, i dihtung ležišta poklopca, sigurnosni ventil i radni ventil.</p> <p>Ispravno stanje ruba posude.</p>
<b>Ako ne možete da otvorite poklopac:</b>	<p>Proverite da li je indikator prisustva pritiska u donjem položaju.</p> <p>Ako ne, dekompresujte, po potrebi, stavite lonac pod mlaz hladne vode, pogledajte deo "Brza dekompresija i posebni slučajevi".</p>
<b>Ako namirnice nisu dovoljno kuvane ili su zagorele, proverite sledeće:</b>	<p>Vreme kuvanja.</p> <p>Jačinu izvora toplote.</p> <p>Ispravan položaj radnog ventila.</p> <p>Količinu tečnosti.</p>

Problemi	Preporuke
<b>Ako su namirnice zagorele u loncu:</b>	Pre pranja ostavite posudu napunjenu vodom neko vreme. Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora.

## Meso i riba

---

	<b>SVEŽE</b> Položaj ventila 	<b>ZAMRZNUTO</b> Položaj ventila 
Jagnjetina (nogice 1,3 Kg)	25 min	35 min
Junetina (pržena 1 Kg)	10 min	28 min
Losos (4 steka 0,6 Kg) (kašasti sastojci)	6 min	8 min.
Manić (fileti 0,6 Kg) (kašasti sastojci)	4 min	6 min
Piletina (cela 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Svinjetina (pržena 1 Kg)	25 min	45 min.
Tuna (4 parčeta 0,6 Kg) (kašasti sastojci)	7 min	9 min.



# Povrće

		Kuvanje	SVEŽE Položaj ventila 	ZAMRZNUTO Položaj ventila 
Artičoke		- na pari**	18 min.	
		- dinstanje***	15 min.	
Asparagus		- dinstanje	5 min.	
Bela repa		- na pari	7 min.	
		- dinstanje	6 min.	
Briselski kupus		- na pari	7 min.	5 min. - dinstanje
Boranija		- na pari	8 min.	9 min.
Brokoli		- na pari	3 min.	3 min.
Bundeva (pire) (kašasta hrana)		- dinstanje	8 min.	
Celer		- na pari	6 min.	
		- dinstanje	10 min.	
Cvekla		- na pari	20 - 30 min.	
Endivija		- na pari	12 min.	
Grašak		- na pari	1 min 30	4 min
Grašak (sušeni)		- dinstanje	14 min.	
Karfiol		- dinstanje	3 min.	4 min.
Kolutići praziluka		- na pari	2 min 30	
Krompir na četvrtine		- na pari	12 min.	
		- dinstanje	6 min.	
Pečurke	seckano	- na pari	1 min.	5 min.
	cele	- dinstanje	1 min 30	
Pirinač (sušeni)		- dinstanje	7 min.	
Polu-sušeni pasulj		- dinstanje	20 min.	
Šargarepe (kašasta hrana)	kolutići	- na pari	7 min.	5 min.
Spanać		- na pari	5 min.	8 min.
		- dinstanje	3 min.	
Tikvice		- na pari	6 min 30	9 min
		- dinstanje	2 min.	
Zelena sočiva (sušena)		- dinstanje	10 min.	
Zeleni kupus	isitnjen	- na pari	6 min.	
	bez listova	- na pari	7 min.	
Žitarice (sušene)		- dinstanje	15 min.	

\*\* Sastojci u korpi za paru\*

\*\*\* Sastojci u vodi

# Važne mjere sigurnosti

Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat odgovara primjenjivim normama i propisima:

- Direktiva o opremi pod pritiskom
- Materijali u kontaktu s namirnicama
- Životna sredina
- Ovaj aparat je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu.
- Odvojite vrijeme da pročitate sve upute i uvijek koristite "Vodič za korisnike".
- Kao i kod svakog drugog aparata za kuhanje, potreban je nadzor prilikom korištenja, pogotovo ako lonac na pritisak koristite u blizini djece.
- Ne stavljajte vaš lonac na pritisak u zagrijanu pećnicu.
- Vaš lonac na pritisak premještajte vrlo pažljivo. Ne dodirujte vruće površine. Koristite drške i tipke. Po potrebi upotrijebite rukavice.
- Redovno provjeravajte da li su drške na loncu ispravno namještene. Zamijenite ih, ako je potrebno.
- Ne koristite vaš ekspres lonac ni za koju drugu namjeru osim one za koju je predviđen.
- Vaš lonac kuha pod pritiskom. Neprimjerena upotreba može i uzrokovati opekotine zbog pare. Provjerite da li je vaš lonac primjereno zatvoren prije upotrebe. Vidi dio "Zatvaranje".
- Nikada ne otvarajte lonac na silu. Provjerite da nema pritiska u unutrašnjosti posude. Vidi odjeljak "Sigurnost".
- Ne koristite vaš lonac bez tečnosti, to bi moglo prouzrokovati velika oštećenja. Osigurajte dovoljnu količinu tečnosti tokom kuhanja.
- Koristite kompatibilan(e) izvor(e) toplote, koji je/su u skladu sa uputstvima za upotrebu.
- Nikada ne kuhajte mliječna jela u ekspres loncu.
- Ne koristite krupnu sol u vašem loncu, već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja.
- Lonac se ne smije napuniti preko 2/3 (oznaka maksimalnog punjenja).
- Za namirnice koje se šire za vrijeme kuhanja, poput riže, sušenog povrća ili kompota, svoj lonac nemojte puniti više od polovine. Kod kuhanja nekih supa sa bundevom, tikvicama..., ostavite lonac nekoliko minuta da se ohladi, a potom lonac ohladite pod hladnom vodom. Kod modela od 3 i 4 l, kada pravite kašastu hranu ili koja se širi tokom kuhanja, ne punite vaš proizvod iznad 1/3. Kada završite kuhanje, sačekajte 5 minuta prije nego se pritisak pod vodom smanji.
- Prilikom kuhanja mesa koje sadrži kožu ( npr. goveđi jezik ...), koja se pod pritiskom može napuhati, ne probadajte meso sve dok je koža napuhana; moglo bi vas opariti. Izbodite meso prije kuhanja.
- Prilikom kuhanja kašastih namirnica (grašak, rabarbara...), lagano protresite lonac prije otvaranja kako namirnice ne bi prsnule van.
- Prije svake upotrebe provjerite da filteri nisu začepljeni. Vidi dio "Prije kuhanja".
- Ne koristite vaš lonac za prženje na ulju pod pritiskom.
- 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. Naročito je važno da koristite posudu i poklopac marke TEFAL.
- Para alkohola je zapaljiva. Pustite da vrije približno 2 minuta prije nego što namjestite poklopac. Potreban je nadzor prilikom kuhanja jela sa alkoholom.
- Ne spremajte kisele ili slane namirnice u vaš lonac prije ili poslije kuhanja, jer na taj način možete oštetiti posudu.

## Sačuvajte ova uputstva

## Opis aparata

- A. Radni ventil  
B. Cjevčica za odvod pare  
C. Sigurnosni ventil  
D. Indikator prisustva pritiska  
E. Tipka za otvaranje  
F. Drška poklopca  
G(a). Oznaka za pozicioniranje poklopca  
G(b). Oznaka za pozicioniranje poklopca u odnosu na posudu
- H. Oznaka za pozicioniranje radnog ventila  
I. Gumica poklopca  
J. Parna košara\*  
K. Tronožac\*  
L. Duga ručica posude  
M. Posuda  
N. Kratka ručica posude  
O. Oznaka maksimalnog punjenja

## Karakteristike

### Promjer dna lonca - referentne oznake

Kapacitet	Ø posude	Ø dna	Model INOX	Maksimalni sigurnosni pritisak:
4 L	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 L	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Komplet 4 l + 6 l	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 L	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Normativni podaci:

Najviši radni pritisak: 80 kPa

## Kompatibilni izvori toplote

PLIN



STROJA



KERAMIČKA  
HALOGENA  
PLOČA



INDUKCIJA



ELEKTRIČNA  
PLOČA



- Ovaj lonac upotrebljava se sa svim izvorima toplote.
- Na električnom ili štednjaku s ravnom pločom, koristite ringlu koja ne premašuje veličinu osnove lonca na pritisak.
- Na keramičkoj ploči, uvjerite se da je osnova lonca uvijek čista i suha.
- Na plinskoj zoni, plamen ne smije premašiti omjer posude.

\*Košara nije uključena kod nekih modela

- Kod svih izvora toplote vodite računa da lonac bude dobro centriran.

## Dodaci TEFAL

- Sljedeći dodaci su dostupni za vaš ekspres lonac:

Pribor	Referentni broj
Gumica poklopca	X9010101
Parna košara*	792185
Tronožac*	792691

- Za zamjenu ostalih dijelova ili popravke obratite se ovlaštenim servisnim centrima kompanije TEFAL.
- Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu.

## Upotreba Otvaranje

- Pomoću poluge povucite tipku za otvaranje (E) i držite je u tom položaju - **sl. 1**.
- Dok držite dugu ručicu posude (L), drugom rukom okrenite dugu ručicu poklopca (F) suprotno od kazaljke na satu, dok se ne otvori - **sl. 2**.
- Podignite poklopac.

## Zatvaranje

**Kod proizvođa koji ne radi, koji je zatvoren, nije neobično da se poklopac pomiče u odnosu na posudu. Taj efekat nestaje kada je proizvod pod pritiskom.**

- Stavite poklopac ravno na posudu i poravnajte oznake pozicioniranja poklopca **G(a)** i **G(b)**.
- Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaustavi - **sl. 3** dok ne čujete zvuk "klik" **sl. 4**.

Ako ne možete okrenuti poklopac, provjerite da li je tipka za otvaranje (E) dobro spušten.

## Minimalno punjenje

- Uvijek sipajte minimalnu količinu tečnosti što je jednako 25 cl / 250 ml (2 šalice).

### Za kuhanje na pari\*:

- Punjenje mora biti najmanje 75 cl / 750 ml (6 šalice).
- Stavite košaru za paru\* (J) na tronožac\* (K) u tu svrhu - sl. 5.

**Namirnice koje stavite u parnu košaru\* ne smiju dodirivati poklopac lonca.**

## Maksimalno punjenje

- Nikada ne puniti lonac više od 2/3 visine posude (maksimalna oznaka punjenja) (O) - sl. 6.



### Za neke vrste hrane:

- Za vrste hrane koje se šire za vrijeme kuhanja, poput riže, sušenog povrća ili kompota, svoj lonac na pritisak nemojte puniti više od polovine.
- Kod pripremanja supa, naša je preporuka da izvršite brzu dekompresiju (pogledajte odjeljak „Brza dekompresija“).

## Upotreba radnog ventila (A)

### Za podešavanje radnog ventila (A):

Pažnja, ove operacije moraju se provoditi kada je proizvod hladan i neaktivan.


- Postavite radni ventil (A) prema slikovnoj oznaci ● ventila pomoću oznake položaja (H).
- Pritisnite ventil i okrenite prema slikovnoj oznaci  ili .

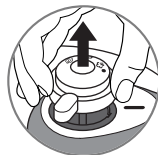
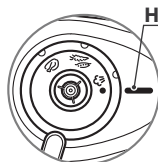
### Da biste izvukli radni ventil:

Pažnja, ove operacije moraju se provoditi kada je proizvod hladan i neaktivan.

- Pritisnite ventil i okrenite da poravnate slikovnu oznaku ● s oznakom položaja (H) kao na slici na suprotnoj strani.
- Skinite ventil kao što je prikazano na crtežu na suprotnoj strani.

### Za kuhanje povrća i osjetljive hrane:


- Postavite slikovnu oznaku  ventila licem okrenutu ka oznaci položaja (H) - sl. 7.



## Za kuhanje mesa ili smrznute hrane:

- Postavite slikovnu oznaku  ventila licem okrenutu ka oznaci položaja (H) - sl. 8.



## Da izbacite paru:

- Postepeno okrenite ventil (A) izborom brzine dekompresije po želji do krajnje slikovne oznake  - sl. 9, ili stavite lonac na pritisak pod hladnu vodu (vidi «Brza dekompresija»).

---

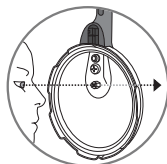
## Prva upotreba

### Prisustvo pare na indikatoru prisustva pare (D) početak je normalnog rada vašeg proizvoda.

- Postavite tronožac posude (K) ispod posude i stavite posudu (J) na njega\*.
- Napunite posudu 2/3 vodom (maksimalni nivo punjenja (O)).
- Zatvorite lonac.
- Postavite slikovnu oznaku  ventila licem okrenutu ka oznaci položaja (H) - sl. 8.
- Stavite 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, ugasisite izvor toplote.
- Postupno okrenite ventil (A) odabirući prema želji brzinu dekompresije tako da se zaustavite na slikovnoj oznaci  - sl. 9.
- Kada se indikator prisustva pritiska (D) ponovno spusti, vaš lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite lonac - sl. 1 - 2.
- Isperite lonac na pritisak vodom i osušite ga.

## Prije kuhanja

- Prije svake upotrebe skinite ventil (A) (vidi "upotreba radnog ventila") i vizuelno provjerite na dnevnom svjetlu da li isparivač (B) nije zapažen. Po potrebi je očistite čačkalicom - sl. 10.
- Uvjerite se da je kugla sigurnosnog ventila (C) pokretna, prema crtežu niže i vidite "Čišćenje i održavanje".
- Stavite sastojke i tečnost.
- Zatvorite lonac - sl. 3 i uvjerite se da je pravilno zatvoren - sl. 4.
- Postavite slikovnu oznaku ☞ ili ☞ ventila licem ka oznaci položaja H - sl. 7 ili 8.
- Stavite lonac na izvor toplote te ga maksimalno pojačajte.



## Za vrijeme kuhanja

BS

**Indikator prisustva pritiska (D) sprječava rast pritiska u loncu na pritisak ako on nije pravilno zatvoren.**

- Prisustvo pare na indikatoru prisustva pare (D) početak je normalnog rada vašeg proizvoda.
- Kada radni ventil (A) stalno izbacuje paru, emituje pravilan zvuk (PŠŠŠT), smanjite izvor toplote tako da ventil (A) i dalje propisno šišti.
- Podesite vrijeme kuhanja da bude kako je navedeno u receptu.
- Kada vrijeme kuhanja istekne, isključite izvor toplote.

## Kraj kuhanja

**Za ispuštanje pare:  
- Spora dekompresija:**

- Postupno okrenite ventil (A) birajući prema želji brzinu dekompresije tako da se zaustavite na slikovnoj oznaci ☞ - sl. 9. Kada se indikator prisustva pritiska (D) ponovno spusti, vaš lonac više nije pod pritiskom.

**Indikator prisustva pritiska (D) sprječava otvaranje lonca na pritisak ako je još uvijek pod pritiskom.**

**Ako tokom ispuštanja pare primijetite neuobičajene pojave, postavite radni ventil (A) na položaj ☞ ili ☞ - sl. 7 ili 8 - i provedite brzu zatim sporu dekompresiju i provjerite da li i dalje ima tih pojava.**

### - Brza dekompresija:

- Možete staviti lonac pod hladnu vodu da ubrzate dekompresiju, vidi shemu na suprotnoj strani. Kada se indikator prisustva pritiska (D) ponovno spusti, vaš lonac više nije pod pritiskom.
- Možete otvoriti vaš lonac. - sl. 1 - 2.

### - Posebni slučajevi:

- U slučaju da kuhate kašastu hranu (vidi tabelu kuhanja) ili sušeno povrće, nemojte izbacivati pritisak i čekati da indikator pritiska opadne (D) za otvaranje lonca. Planirajte malo kraće predviđeno vrijeme kuhanja.



**Uklonite vaš lonac uz maksimalnu pažnju i ne tresite ga.**

## Čišćenje i održavanje

### Čišćenje ekspres lonca

---

Za dobro funkcioniranje vašeg aparata, dužni ste držati se ovih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake upotrebe.

- Perite lonac (posudu i poklopac) nakon svake upotrebe toplom 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:

- Operite spužvom za ribanje i sredstvom za pranje suđa.
- Pojava tačkica unutar posude ne utiče na kvalitetu metala. To su ostaci kamenca. Da biste ih uklonili, možete koristiti spužvu s malo bijelog octa.

#### Čišćenje vanjske površine posude:

- Operite spužvom za ribanje i sredstvom za pranje suđa.

#### Čišćenje poklopca:

- Operite poklopac pod tekućom toplom vodom spužvom i sredstvom za pranje i dobro isperite.

**Operite vaš lonac nakon svake upotrebe.**

**Tamne mrlje i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne smetaju ispravnom funkcioniranju.**

**Samo posuda i košara mogu se prati u mašini za suđe.**

**Da biste duže očuvali karakteristike lonca, nemojte pregrijavati posudu dok je prazna.**



### Za čišćenje gumice poklopca:

- Nakon svakog kuhanja očistite gumicu (I) i njezino kućište.
- Za zamjenu gumice, vidi - sl. 11 - 12.

### Za čišćenje radnog ventila (A):

- Za skidanje radnog ventila (A), vidi "Upotreba radnog ventila".
- Operite radni ventil (A) pod mlazom vode - sl. 13.

### Za čišćenje sistema za odvod pare (B):

- Skinite ventil (A).
- Provjerite vizuelno i na dnevnoj svjetlosti je li cijev za odvod pare otpušena i okrugla. Vidi sliku na suprotnoj strani. Po potrebi je očistite čačalicom - sl. 10.

### Za čišćenje sigurnosnog ventila (C):

- Očistite dio sigurnosnog ventila smješten unutar poklopca tako da ga isperete vodom.
- Provjerite njegov rad tako što ćete blago pritisnuti preklopku koja treba da potone bez teškoća. Vidi sliku na suprotnoj strani.

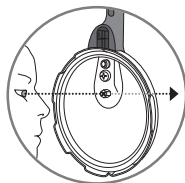
### Za zamjenu gumice vašeg lonca:

- Gumicu vašeg lonca mijenjajte jednom godišnje ili ako ima pukotinu.
- Uvijek kupujte gumicu kompanije TEFAL, onu koja odgovara vašem modelu.

### Za spremanje vašeg lonca:

- Okrenite poklopac na posudi.

**Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlaštenu servisni centar kompanije TEFAL.**



**Za ovaj postupak nikada ne koristite oštre ili šiljaste predmete.**



## Sigurnost

Aparat ima nekoliko sigurnosnih sistema:

### • Sigurnost pri zatvaranju:

- Ako proizvod nije propisno zatvoren, indikator prisustva pritiska (D) ne može se podići i stoga lonac pod pritiskom ne može stvoriti pritisak.

### • Sigurnost pri otvaranju:

- Ako je lonac pod pritiskom, tipka za otvaranje (E) ne može se aktivirati. Nikada ne otvarajte lonac na silu. Ne vršite nikakve intervencije na indikatoru prisustva pritiska (D).

BS

## • Dva sredstva za osiguranje od pretjeranog pritiska:

- Prvi sistem: sigurnosni ventil (C) oslobađa pritisak i para izlazi vodoravno na vrhu poklopca - **sl.14**
- Drugi sistem: gumica (I) pušta paru vertikalno na rupici na rubu poklopca ili duž posude - **sl.15**. Pažnja, to može dovesti do gašenja plamena na plinskoj zoni za kuhanje.

## Ako je aktiviran jedan od sigurnosnih sistema:

- Zaustavite izvor toplote.
- Ostavite lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite.
- Provjerite i očistite radni ventil (A) - **sl.13**, cjevčicu za odvod pare (B) - **sl.10**, sigurnosni ventil (C) i gumicu (I). Vidi sliku na suprotnoj strani.



## Preporuke za upotrebu

- 1 - Para je veoma vruća pri izlasku iz lonca pod pritiskom, pazite da se ne opečete. Po potrebi upotrijebite rukavice.
- 2 - Čim se indikator prisustva pritiska digne, ne možete otvoriti vaš lonac.
- 3 - Kao i kod svakog drugog aparata za kuhanje, potreban je nadzor prilikom upotrebe, pogotovo ako lonac koristite u blizini djece.
- 4 - Kad pomjerate lonac, uhvatite ga za obje drške.
- 5 - Ne ostavljate hranu u loncu.
- 6 - Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi klora, jer mogu oštetiti nehrđajući čelik.
- 7 - Ne stavljajte u mašinu za suđe i ne potapajte u vodu: gumicu, poklopac i radni ventil.
- 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 servisni centar kompanije TEFAL.

# Garancija

---

- Ako se koristi kako je navedeno u uputstvu za, upotrebu posuda vašeg novog lonca TEFAL ima garanciju od 10 godina za sljedeće slučajeve:
  - Bilo kakav nedostatak metalne konstrukcije posude,
  - Bilo kakvo preuranjeno propadanje metalnog dna.
- **Za sve ostale dijelove, garancija za dijelove i rad na popravci je 1 godinu** (osim u slučaju specifičnog zakonodavstva u vašoj zemlji), u slučaju bilo kakvog nedostatka ili fabričke greške.
- **Ova garancija se ostvaruje uz podnošenje računa ili fakture koji dokazuju datum kupovine.**

## Ova garancija isključuje:

- Oštećenja nastala uslijed nepoštivanja važnih mjera opreza ili nemarne upotrebe, a posebno zbog:
  - udaraca, padova, stavljanja u pećnicu,
  - stavljanja poklopca i radnog ventila u mašinu za suđe.
- Ovu garanciju možete ostvariti samo u ovlaštenim servisnim centrima kompanije TEFAL.
- Molimo pozovite odgovarajuću službu radi dobivanja adrese najbližeg ovlaštenog servisnog centra kompanije Tefal. (Pogledajte dokumentaciju priložene garancije).

## Propisane oznake

Oznaka	Lokalizacija
Identifikacija proizvođača ili prodajne marke	Ručica posude i ručica poklopca
Godina proizvodnje i serija	Na posudi
Oznaka modela Maksimalni sigurnosni pritisak: (SP) Najviši radni pritisak: (RP)	Na poklopcu
Kapacitet	Na dnu posude



- **Mislite o životnoj sredini!**



- ① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
- ➔ Odnosite aparat na mjesto za prikupljanje radi obrade.



# TEFAL odgovara na vaša pitanja \_\_\_\_\_

Problemi	Preporuke
<p><b>Ako se ekspres lonac zagrijavao pod pritiskom bez tečnosti:</b></p>	<p>Ako se ova pojava nastavi, provjerite svoj lonac u ovlaštenom servisnom centru za TEFAL.</p>
<p><b>Ako se indikator prisustva pritiska nije popeo, te ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja:</b></p>	<p>Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako ova pojava potraje, provjerite sljedeće:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Da li je izvor toplote dovoljno jak, te ako nije, pojačajte ga.</li> <li>- Da li je količina tečnosti u posudi dovoljna.</li> <li>- Da je radni ventil na jednoj od slikovnih oznaka  ili  - f- sl. 7 ili 8.</li> <li>- Da je lonac pravilno zatvoren.</li> <li>- Da se gumica ili obod posude nisu istrošili.</li> </ul>
<p><b>Ako se indikator prisustva pritiska nije popeo, te ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja:</b></p>	<p>Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako ova pojava i dalje traje, držite aparat pod hladnom vodom, vidite dio "Brza dekompresija i posebni slučajevi" i otvorite ga. Očistite radni ventil i cjevčicu za odvod pare i provjerite da li možete lako pritisnuti klapnu sigurnosnog ventila.</p>
<p><b>Ako para izlazi oko poklopca, provjerite sljedeće:</b></p>	<p>Da li je poklopac dobro zatvoren. Poziciju gumice u poklopcu. Da li je gumica u dobrom stanju, po potrebi je zamijenite. Čistoću poklopca, i gumicu kućišta poklopca, sigurnosni ventil i radni ventil. Stanje oboda posude.</p>
<p><b>Ako ne možete otvoriti poklopac:</b></p>	<p>Provjerite da li je indikator prisustva pritiska u položaju niskog pritiska. Ako nije, izbacite pritisak, po potrebi, stavite lonac pod mlaz hladne vode, vidite dio "Brza dekompresija i posebni slučajevi".</p>
<p><b>Ako je hrana nedovoljno skuhan ili je zagorena, provjerite sljedeće:</b></p>	<p>Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora toplote. Da li je radni ventil u ispravnom položaju. Količinu tečnosti.</p>



Problemi	Preporuke
<b>Ako je hrana zagorjela u loncu:</b>	Ostavite posudu da se natopi neko vrijeme prije nego što je operete. Nikada ne koristite izbjeljivač ili hlorirane proizvode.

## Meso i riba

---

	<b>SVJEŽE</b> Položaj ventila 	<b>SMRZNUTO</b> Položaj ventila 
Grdobina (fileti 0,6 kg) (kašasti sastojci)	4 min	6 min
Janjetina (nogice 1,3 kg)	25 min	35 min
Junetina (pržena 1 kg)	10 min	28 min.
Losos (4 steka 0,6 kg) (kašasti sastojci)	6 min	8 min
Piletina (cijela 1,2 kg)	20 min	45 min.
Svinjetina (pržena 1 kg)	25 min	45 min.
Tuna (4 steka 0,6 kg) (kašasti sastojci)	7 min	9 min.

# Povrće

		Pečenje	SVJEŽE Položaj ventila 	ZAMRZNUTO Položaj ventila 
Artičoke		- na pari**	18 min.	
		- dinstanje***	15 min.	
Bijela repa		- na pari	7 min.	
		- dinstanje	6 min.	
Briselski kupus		- na pari	7 min.	5 min. - dinstanje
Brokoli		- na pari	3 min.	3 min.
Bundeva (pire) (kašasta hrana)		- dinstanje	8 min.	
Celer		- na pari	6 min.	
		- dinstanje	10 min.	
Cikorija		- na pari	12 min.	
Cvekla		- na pari	20 - 30 min.	
Karfiol		- dinstanje	3 min.	4 min.
Kolutići mladog luka		- na pari	2 min 30	
Komadići graška (sušeni)		- dinstanje	14 min.	
Krompir na četvrtine		- na pari	12 min.	
		- dinstanje	6 min.	
Mali grah		- na pari	1 min 30	4 min
Mrkve (kašasta hrana)	kolutići	- na pari	7 min.	5 min.
Polu-sušeni grašak		- dinstanje	20 min.	
Riža (sušena)		- dinstanje	7 min.	
Šampinjoni	sjeckani	- na pari	1 min.	5 min.
	cijeli	- dinstanje	1 min 30	
Šparoge		- dinstanje	5 min.	
Špinat		- na pari	5 min.	8 min.
		- dinstanje	3 min.	
Tikvice		- na pari	6 min 30	9 min
		- dinstanje	2 min.	
Zelena leća (sdušena)		- dinstanje	10 min.	
Zeleni grašak		- na pari	8 min.	9 min.
Zeleni kupus	usitnjen	- na pari	6 min.	
	bez listova	- na pari	7 min.	
Žitarice (sušene)		- dinstanje	15 min.	

\*\* Sastojci u košari za paru\*

\*\*\* Sastojci u vodi

# WAŻNE ZALECENIA

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie to jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami prawnymi:

- dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych
  - materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością
  - ochrona środowiska
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
  - Poświęć chwilę, aby przeczytać wszystkie zalecenia i zawsze odnoś się do „Instrukcji obsługi”.
  - Tak, jak w przypadku wszystkich urządzeń do gotowania, zachowaj szczególną ostrożność, zwłaszcza gdy w pobliżu używanego szybkowaru znajdują się dzieci.
  - Nie umieszczaj szybkowaru w nagrzanym piekarniku.
  - Przy przenoszeniu szybkowaru pod ciśnieniem należy zachować najwyższą ostrożność. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów i przycisków. W razie potrzeby użyj rękawic.
  - Regularnie sprawdzaj, czy uchwyty garnka są prawidłowo zamocowane. Dokręć je w razie potrzeby.
  - Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem.
  - Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie może skutkować urazami spowodowanymi oparzeniem wrzątkiem. Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, czy jest on właściwie zamknięty. Zob. sekcja „Zamykanie”.
  - Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnętrzne spadło. Zob. sekcja „Bezpieczeństwo”.
  - Nigdy nie używaj szybkowaru bez gazu, ponieważ może to doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia. Upewnij się, że zawsze jest wystarczająco dużo cieczy podczas gotowania.
  - Korzystaj z właściwych źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.
  - Nigdy nie gotuj w szybkowarze potraw na bazie mleka.
  - Nie używaj gruboziarnistej soli, dodawaj drobną sól pod koniec gotowania.
  - Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności (oznaczenie maksymalnego napełnienia).
  - W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spęcznieniu w czasie gotowania, takich jak ryż, suszone warzywa czy masy, nie napełniaj szybkowaru powyżej połowy jego pojemności. W przypadku niektórych zup na bazie dyni, cukinii itd. pozostaw szybkowar do schłodzenia przez kilka minut, a następnie przeprowadź chłodzenie w zimnej wodzie. Dla modeli 3 i 4 L, w przypadku potraw gęstych lub pęczniejących podczas gotowania nie należy napełniać szybkowaru powyżej 1/3 pojemności. Po zakończeniu gotowania odczekaj 5 minut przed obniżeniem ciśnienia pod zimną wodą.
  - Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. oźór wołowy), które może napełnić pod wpływem ciśnienia, mięso należy nakłuć dopiero gdy skóra nie będzie nabrzmiała, w przeciwnym wypadku zachodzi ryzyko oparzenia. Nakłuj mięso przed gotowaniem.
  - W przypadku gęstych produktów (łuskany groch, rabarbar itd.) szybkowar należy lekko wstrząsnąć przed otwarciem, aby produkty te nie wytrysnęły na zewnątrz.
  - Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory nie są zatkane. Zob. sekcja „Przed rozpoczęciem gotowania”.
  - Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
  - Nie wolno ingerować w systemy bezpieczeństwa, oprócz zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji.
  - Używaj tylko oryginalnych części zamiennych TEFAL, właściwych dla Twojego modelu. W szczególności używaj wyłącznie garnka i pokrywy TEFAL.
  - Opary alkoholu są łatwopalne. Doprowadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywy. Nadzoruj urządzenie w przypadku przepisów zawierających alkohol.
  - Nie używaj szybkowaru do przechowywania kwaśnych lub słonych produktów żywnościowych przed gotowaniem ani po ugotowaniu, gdyż może to uszkodzić Twój garnek.

## ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ



## Schemat

- A. Zawór roboczy  
B. Otwór odprowadzania pary  
C. Zawór bezpieczeństwa  
D. Wskaźnik obecności ciśnienia  
E. Przycisk otwierania  
F. Uchwyt pokrywy  
G(a). Wskaźnik ustawienia pokrywy  
G(b). Wskaźnik ustawienia pokrywy w stosunku do garnka  
H. Oznaczenie ustawienia zaworu roboczego  
I. Uszczelka pokrywy  
J. Kosz do gotowania na parze\*  
K. Wspornik\*  
L. Uchwyt długi garnka  
M. Garnek  
N. Uchwyt krótki garnka  
O. Oznaczenie maksymalnego napełnienia

## Dane techniczne

### Średnica dna szybkowaru - nr katalogowe

Pojemność	Ø garnka	Ø dna	Model Stal nierdzewna	Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa:
4 L	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 L	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Zestaw 4L + 6L	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 L	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Informacje normatywne:

Górne ciśnienie robocze: 80 kPa

## Kompatybilne źródła ciepła



- Szybkowar jest dostosowany do wszystkich źródeł ciepła.
- Dla każdego rodzaju kuchenki, zarówno elektrycznej, jak i indukcyjnej, należy upewnić się, że płyta grzejna nie jest większa od podstawy szybkowaru.
- W przypadku kuchenki ceramicznej lub halogenowej upewnij się, że podstawa szybkowaru jest zawsze czysta i sucha.

\*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

- Na kuchenke gazowej płomień nie powinien przekraczać średnicy podstawy szybkowaru.
- We wszystkich przypadkach szybkowar należy ustawiać na środku.

## Akcesoria TEFAL

- Do szybkowaru są dostępne następujące akcesoria:

Akcesoria	Nr katalogowy
Uszczelka pokrywki	X9010101
Kosz do gotowania na parze*	792185
Wspornik*	792691

- W przypadku wymiany innych części lub napraw należy skorzystać z autoryzowanego serwisu TEFAL.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych TEFAL właściwych dla Twojego modelu.

## Obsługa Otwieranie

- Za pomocą kciuka pociągnij za przycisk otwarcia (E) i przytrzymaj go w pozycji cofniętej - **rys. 1**.
- Przytrzymując ręką długi uchwyt garnka (L), obróć drugą ręką długi uchwyt pokrywki (F) w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do otwarcia - **rys. 2**.
- Następnie unieś pokrywkę.

## Zamykanie

**Gdy produkt jest nieużywany i zamknięty, pokrywka porusza się luźno w stosunku do garnka, co jest zjawiskiem normalnym. Efekt ten znika, gdy produkt jest pod ciśnieniem.**

- Umieść pokrywkę płasko na garnku wyrównując oznaczenia ustawienia pokrywki **G(a)** i **G(b)**.
- Przekręć pokrywkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu - **rys. 3**, do usłyszenia dźwięku zatrzaśnięcia się przycisku **rys. 4**.  
Jeśli nie uda się przekręcić pokrywki, sprawdź czy przycisk otwierania (E) jest prawidłowo cofnięty.

## Napełnienie minimalne

- Należy zawsze wlewać minimalną ilość płynu równą 25 cl/250 ml (2 szklanki).

### Gotowanie na parze\*:

- Napełnienie powinno wynosić co najmniej 75 cl/ 750 ml (6 szklanek).
- Umieść koszyk\* (J) na wsporniku\* (K) przeznaczonym do tego celu - rys. 5.

**Produkty umieszczone w koszu do gotowania na parze\* nie powinny dotykać pokrywy szybkowaru.**

## Napełnienie maksymalne

- Nigdy nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 wysokości garnka (oznaczenie maksymalnego napełnienia) (O) - rys. 6.

### W przypadku niektórych produktów:

- W przypadku produktów żywnościowych, które ulegają spęcznieniu w czasie gotowania, takich jak ryż, suszone warzywa czy musy, nie napełniaj szybkowaru powyżej połowy jego pojemności.
- W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję (zob. sekcja „Dekompresja szybka”).

## Używanie zaworu roboczego (A)

### Zakładanie zaworu roboczego (A):

Uwaga: te operacje można wykonywać jedynie wtedy, gdy produkt jest zimny i nie jest w trakcie używania.

- Umieść zawór roboczy (A) wyrównując ● rysunek na zaworze z oznaczeniem ustawienia (H).
- Naciśnij zawór, a następnie obróć go aż do piktogramu 🍷 lub 🍷.

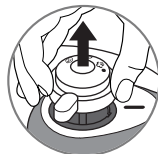
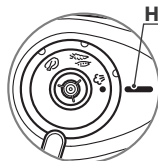
### Zdejmowanie zaworu roboczego:

Uwaga: te operacje można wykonywać jedynie wtedy, gdy produkt jest zimny i nie jest w trakcie używania.

- Naciśnij zawór i obróć, aby wyrównać piktogram ● z oznaczeniem ustawienia (H), jak pokazano na rysunku obok.
- Zdejmij zawór, jak na rysunku obok.


### Gotowanie warzyw lub delikatnych potraw:

- Ustaw piktogram 🍷 zaworu naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - rys. 7.




\*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

### Gotowanie mięsa lub potraw mrożonych:



- Ustaw piktogram  zaworu naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - **rys. 8**.

### Umożliwienie wydostania się pary:



- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na piktogramie  - **rys. 9**, lub umieść szybkowar pod kranem z zimną wodą (rozdział „Dekompresja szybka”).

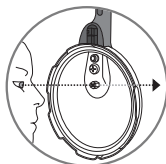
## Pierwsze użycie

### Obecność pary na poziomie wskaźnika obecności ciśnienia (D) jest normalna na początku działania produktu.

- Umieść wspornik koszyka (K) na dnie garnka i połóż na nim koszyk (J)\*.
- Napełnić wodą do 2/3 wysokości garnka (oznaczenie maksymalnego napełnienia (O)).
- Zamknij szybkowar.
- Ustaw piktogram  naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - **rys. 8**.
- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw go na maksymalną moc.
- Gdy para zacznie wydobywać się przez zawór, należy zmniejszyć moc źródła ciepła i poczekać 20 min.
- Po upływie 20 minut wyłącz źródło ciepła.
- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu  - **rys. 9**.
- Gdy wskaźnik obecności ciśnienia (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.
- Otwórz szybkowar - **rys. 1 - 2**.
- Przepłucz szybkowar wodą i wysusz.

## Przed gotowaniem

- Przed każdym użyciem wyjmij zawór (A) (zob. sekcja „Używanie zaworu roboczego”) i sprawdź wzrokowo, czy otwór odprowadzania pary (B) nie jest zatkany. W razie potrzeby wyczyść go wykałaczką - **rys. 10**.
- Należy sprawdzić czy kulka zaworu bezpieczeństwa (C) porusza się swobodnie, rysunek obok i sekcja „Czyszczenie i konserwacja”).
- Dodaj składniki i płyn.
- Zamknij szybkowar - **rys. 3** i upewnij się, że jest dobrze zamknięty - **rys. 4**.
- Ustaw piktogram  lub  zaworu naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - **rys. 7**.
- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw go na maksymalną moc.



## W czasie gotowania


**Wskaźnik obecności ciśnienia (D) uniemożliwia zwiększenie ciśnienia w szybkowarze, jeśli szybkowar nie został prawidłowo zamknięty.**

- Obecność pary na poziomie wskaźnika obecności ciśnienia (D) jest normalna na początku działania produktu.
- Gdy z zaworu roboczego (A) stale wydobywa się para, wydając regularny dźwięk (PSCHHHT), należy zmniejszyć moc źródła ciepła w taki sposób, aby zawór (A) wydawał cichy, regularny dźwięk.
- Pozostaw potrawę na czas gotowania podany w przepisie.
- Po upływie czasu gotowania wyłącz źródło ciepła.



PL

## Koniec gotowania

**Uwolnienie pary - Dekompresja powolna:**

- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu  - **rys. 9**. Gdy wskaźnik obecności ciśnienia (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.

**Wskaźnik obecności ciśnienia (D) uniemożliwia otwarcie szybkowaru, jeśli wciąż znajduje się on pod ciśnieniem.**

**Jeżeli w trakcie uwalniania pary można zaobserwować jakiegokolwiek zaburzenia, należy umieścić zawór roboczy (A) na oznaczeniu  lub  - rys. 7 lub 8, a następnie pozwoli ponownie uwolnić parę, upewniając się, że dekompresja przebiega już prawidłowo.**

### - Dekompresja szybka:

- Aby przyspieszyć dekompresję, można umieścić szybkowar pod zimną wodą, zob. schemat obok. Gdy wskaźnik obecności ciśnienia (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.
- Można już otworzyć szybkowar - rys. 1 i 2.



### - Przypadek szczególny:

- W przypadku gotowania żywności płynnej (zob. tabela gotowania) lub suchych warzyw nie należy dekompresować, lecz odczekać, aż wskaźnik obecności ciśnienia opadnie, i dopiero wtedy otworzyć szybkowar. Należy zmniejszyć nieco zalecany czas gotowania.

**Przy przenoszeniu szybkowaru pod ciśnieniem należy zachować najwyższą ostrożność i unikać jego potrząśnięcia.**

## Mycie i konserwacja

### Mycie szybkowaru

---

W celu zapewnienia prawidłowego działania urządzenia należy przestrzegać zaleceń dotyczących jego mycia i konserwacji po każdym użyciu.

- Szybkowar (garnek i pokrywkę) należy myć letnią wodą z płynem do mycia naczyń po każdym użyciu. Tak samo należy postępować z koszem\*.
- Nie używaj wybielaczy lub produktów zawierających chlor.
- Nie nagrzewaj garnka, gdy jest pusty.

#### **Mycie wnętrza garnka:**

- Do mycia należy stosować gąbkę i płyn do mycia naczyń.
- Pojawienie się plam na dnie wewnątrz garnka nie wpływa w żaden sposób na jakość metalu. Są to osady kamienia. W celu usunięcia go można użyć gąbki i niewielkiej ilości octu spirytusowego.

#### **Mycie zewnętrznych powierzchni garnka**

- Do mycia należy stosować gąbkę i płyn do mycia naczyń.

#### **Mycie pokrywy**

- Pokrywkę należy myć pod strumieniem ciepłej wody za pomocą gąbki i płynu do mycia naczyń i dobrze spłukać.

**zybkowar należy myć po każdym użyciu.**

**Zaciemnienia i zarysowania, które mogą pojawić się na skutek długotrwałego użytkowania urządzenia, nie stanowią wady produktu.**

**W zmywarce można myć tylko garnek i kosz.**

**W celu zachowania jakości szybkowaru przez długi czas nie należy nagrzewać garnka, gdy jest pusty.**

### **Mycie uszczelki pokrywy**

- Po każdym gotowaniu należy umyć uszczelkę (I) i jej gniazdo.
- Ponowne umieszczenie uszczelki jest przedstawione na **rys. 11 - 12**.

### **Mycie zaworu roboczego (A)**

- Zdejmij zawór roboczy (A), zob. sekcja „Używanie zaworu roboczego”.
- Umyj zawór roboczy (A) pod strumieniem wody - **rys. 13**.

### **Czyszczenie otworu do odprowadzania pary (B):**

- Zdejmij zawór (A).
- Sprawdź wzrokowo, czy otwór odprowadzenia pary nie jest zatkany i ma okrągły przekrój. Zob. rysunek obok. W razie potrzeby wyczyść go wykałaczką - **rys. 10**.

### **Mycie zaworu bezpieczeństwa (C):**

- Umyj część zaworu bezpieczeństwa znajdującą się wewnątrz pokrywy, wkładając ją pod strumień wody.
- Sprawdź jego prawidłowe działanie naciskając lekko na kulkę, która powinna wcisnąć się bez trudności. Zob. rysunek obok.

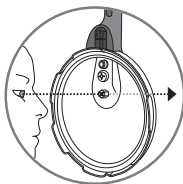
### **Wymiana uszczelki szybkowaru:**

- Uszczelkę należy wymieniać co roku oraz jeżeli nosi ślady uszkodzeń.
- Należy zawsze stosować oryginalne uszczelki TEFAL, zgodne z zakupionym modelem.

### **Przechowywanie szybkowaru:**

- Obrócić pokrywkę na garnku.

**Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.**



**Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów do wykonania tej czynności.**



PL

## **Bezpieczeństwo**

Szybkowar jest wyposażony w kilka zabezpieczeń:

### **• Zabezpieczenie przy zamykaniu**

- Jeśli produkt nie jest prawidłowo zamknięty, wskaźnik obecności ciśnienia (D) nie może się unieść, a zatem szybkowar nie może zwiększyć ciśnienia.

### • Zabezpieczenie przy otwieraniu

- Jeżeli szybkowar jest pod ciśnieniem, naciśnięcie przycisku otwierania jest nieskuteczne (E). Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Nie wykonuj żadnych czynności na wskaźniku obecności ciśnienia (D).

### • Dwa zabezpieczenia przed nadmiernym ciśnieniem

- Pierwsze zabezpieczenie: zawór bezpieczeństwa (C) uwalnia ciśnienie, a para wydostaje się spod modułu pokrywki - **rys. 14**.

- Drugie zabezpieczenie: uszczelka (I) umożliwia wydostanie się pary pionowo przez mały otwór znajdujący się na brzegu pokrywki lub wzdłuż garnka - **rys.15**. Uwaga: może to spowodować zgaszenie płomienia w kuchenkach gazowych.

### Jeżeli jedno z zabezpieczeń uruchomi się:

- Wyłącz źródło ciepła.
- Pozostaw szybkowar do całkowitego schłodzenia.
- Otwórz.
- Sprawdź i umyj zawór roboczy (A) - **rys.13**, otwór odprowadzania pary (B) - **rys.10**, zawór bezpieczeństwa (C) i uszczelkę (I). Zob. rysunek obok.



## Zalecenia:

- 1 - Para jest bardzo gorąca, gdy wydostaje się przez zawór roboczy. Uważaj, aby się nie oparzyć. W razie potrzeby użyj rękawic.
- 2 - Po uniesieniu się wskaźnika obecności ciśnienia nie można otwierać szybkowaru.
- 3 - Podobnie jak w przypadku innych urządzeń do gotowania należy zapewnić pełny nadzór urządzenia, zwłaszcza w przypadku, gdy w pobliżu przebywają dzieci.
- 4 - Do przenoszenia szybkowaru należy używać dwóch uchwytów garnka.
- 5 - Nie przechowuj żywności w szybkowarze.
- 6 - Nie stosuj produktów na bazie chloru, które mogą uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej.



- 7 - Nie myj w zmywarce i nie mocz w wodzie następujących elementów: uszczelka, pokrywa i zawór roboczy.
- 8 - Uszczelkę należy wymieniać co roku oraz jeżeli nosi ślady uszkodzeń.
- 9 - Szybkowar należy myć wyłącznie po jego schłodzeniu i opróżnieniu.
- 10 - Po 10 latach użytkowania szybkowar należy obowiązkowo sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.

## Gwarancja

---

- W przypadku użytkowania zgodnego z instrukcją obsługi garnek nowego szybkowaru TEFAL posiada gwarancję na okres 10 lat na:
  - Wszelkie usterki związane z konstrukcją metalową garnka,
  - Przedwczesne zniszczenie metalowej podstawy garnka.
- **W przypadku pozostałych części gwarancja na robociznę i części jest udzielana na okres 1 roku** (bez uszczerbku dla innych regulacji prawnych w kraju sprzedaży), na wszelkie usterki lub wady produkcyjne.
- **Z gwarancji umownej można skorzystać po przedstawieniu paragonu lub faktury z datą zakupu.**

### Gwarancja nie obejmuje:

- Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania ważnych zaleceń lub nieprawidłowego użytkowania, przede wszystkim:
  - uderzenia, upadku, użytkowania w piekarniku,
  - umycia pokrywki i zaworu roboczego w zmywarce.
- Z gwarancji można korzystać tylko w autoryzowanych serwisach TEFAL.
- Należy skorzystać z numeru infolinii w celu uzyskania adresu najbliższego autoryzowanego serwisu TEFAL. (Zob. załączony dokument gwarancyjny).

## Oznaczenia wynikające z przepisów



Oznaczenie	Lokalizacja
Identyfikacja producenta i znak handlowy	Uchwyt garnka i uchwyt pokrywki
Rok i partia produkcji	Na garnku
Numer katalogowy modelu Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa Maksymalne ciśnienie robocze	Na pokrywie
Pojemność	Dno garnka

### • Pomóżmy chronić środowisko!



- ① Wiele materiałów użytych w urządzeniu nadaje się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ➔ Należy je przekazać do punktu zbiórki odpadów w celu przeprowadzenia utylizacji.


## TEFAL odpowiada na pytania \_\_\_\_\_

Problemy	Zalecenia
<b>Szybkokwar został rozgrzany bez płynu wewnątrz</b>	Oddaj szybkokwar do sprawdzenia w autoryzowanym serwisie TEFAL.
<b>Wskaźnik obecności ciśnienia nie unosi się i para nie wydostaje się przez zawór w czasie gotowania:</b>	<p>Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania.</p> <p>Jeżeli zjawisko utrzymuje się, należy sprawdzić, czy:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- źródło ciepła ma wystarczającą moc, w innym wypadku zwiększyć moc,</li> <li>- ilość płynu w garnku jest wystarczająca,</li> <li>- zawór roboczy jest ustawiony na jednym z piktogramów  lub  - rys. 7 lub 8.</li> <li>- szybkokwar jest prawidłowo zamknięty,</li> <li>- uszczelka lub krawędź garnka nie są uszkodzone.</li> </ul>
<b>Wskaźnik obecności ciśnienia unosi się, ale para nie wydostaje się przez zawór w czasie gotowania</b>	<p>Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania.</p> <p>Jeśli zjawisko nie ustępuje, włóż urządzenie pod zimną wodę, zob. sekcja „Dekompresja szybka i Przypadek szczególny”, a następnie otwórz je.</p> <p>Wyczyść zawór roboczy i otwór odprowadzania pary i sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa można wcisnąć bez oporu.</p>
<b>Jeżeli para wydostaje się dookoła pokrywy, sprawdź:</b>	<p>prawidłowe zamknięcie pokrywy, ustawienie uszczelki pokrywy, prawidłowy stan uszczelki; w razie potrzeby należy ją wymienić</p> <p>czystość pokrywy, uszczelki i gniazda uszczelki w pokrywie, zaworu bezpieczeństwa i zaworu roboczego</p> <p>dobry stan krawędzi garnka.</p>
<b>Nie można otworzyć pokrywy</b>	<p>Sprawdź, czy wskaźnik obecności ciśnienia jest w położeniu dolnym.</p> <p>Jeśli nie, wykonaj dekompresję, a w razie potrzeby schłódź szybkokwar pod strumieniem zimnej wody, zob. sekcja „Dekompresja szybka i przypadek szczególny”.</p>



Problemy	Zalecenia
<b>Jeżeli produkty nie są ugotowane lub są spalone, sprawdź:</b>	czas gotowania, moc źródła ciepła, prawidłowe ustawienie zaworu roboczego, ilość płynu.
<b>Jeżeli produkty przypaliły się w szybkowarze:</b>	namocz garnek na jakiś czas przed umyciem go, nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru.

## Mięsa i ryby

---

	<b>ŚWIEŻE</b> Położenie zaworu 	<b>MROŻONE</b> Położenie zaworu 
Jagnięcina (gicz 1,3 kg)	25 min	35 min
Wołowina (pieczeń 1 kg)	10 min	28 min
Miętus (filety 0,6 kg) (żywność płynna)	4 min	6 min.
Wieprzowina (pieczeń 1 kg)	25 min	45 min
Kurczak (cały 1,2 kg)	20 min	45 min.
Łosoś (filety 0,6 kg) (żywność płynna)	6 min	8 min.
Tuńczyk (4 steki 0,6 kg) (żywność płynna)	7 min	9 min.

# Warzywa

		<b>Czas gotowania</b>	<b>ŚWIEŻE</b> Położenie zaworu 	<b>MROŻONE</b> Położenie zaworu 
Brokuły		- na parze	3 min	3 min
Brukselka		- na parze	7 min	5 min - w wodzie
Burak czerwony		- na parze	20 - 30 min	
Cykoria		- na parze	12 min	
Dynia (purée) (żywność płynna)		- w wodzie	8 min	
Fasolka suszona		- w wodzie	20 min	
Fasolka zielona		- na parze	8 min	9 min
Groch łuskany (warzywa suche)		- w wodzie	14 min	
Groszek zielony		- na parze	1 min 30 s	4 min
Grzyby	krojone	- na parze	1 min	5 min
	całe	- w wodzie	1 min 30 s	
Kabaczki		- na parze	6 min 30 s	9 min
		- w wodzie	2 min	
Kalafior		- w wodzie	3 min	4 min
Kapusta zielona	krojona	- na parze	6 min	
	liście	- na parze	7 min	
Karczochy		- na parze**	18 min	
		- w wodzie***	15 min	
Marchewka (żywność płynna)	plastry	- na parze	7 min	5 min
Por w plastrach		- na parze	2 min 30 s	
Ryż (warzywa suche)		- w wodzie	7 min	
Rzepa		- na parze	7 min	
		- w wodzie	6 min	
Seler		- na parze	6 min	
		- w wodzie	10 min	
Soczewica zielona (warzywa suche)		- w wodzie	10 min	
Szparagi		- w wodzie	5 min	
Szpinak		- na parze	5 min	8 min
		- w wodzie	3 min	
Zboża (warzywa suche)		- w wodzie	15 min	
Ziemniaki w ćwiartkach		- na parze	12 min	
		- w wodzie	6 min	

\*\* Żywność w koszyku do gotowania na parze\*

\*\*\* Żywność gotowana w wodzie

\*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

# DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Pro zajištění vaší bezpečnosti je tento přístroj v souladu s příslušnými normami a vyhláškami:

- se směrnicí pro tlaková zařízení,
- se směrnicí o materiálech ve styku s potravinami,
- se směrnicí o životním prostředí.
- Tento přístroj je určen k domácímu použití.
- Věnujte čas přečtení všech pokynů a k návodu pro uživatele se v případě potřeby vracejte.
- Tak, jako u všech varných zařízení, hrnec neustále kontrolujte, zejména jsou-li poblíž děti.
- Hrnec nevkládejte do teplé trouby.
- Při přemísťování tlakového hrnce dbejte maximální opatrnosti. Nedotýkejte se horkých částí. Používejte rukojeti a tlačítka. V případě potřeby použijte kuchyňské rukavice.
- Pravidelně kontrolujte, zda jsou rukojeti hrnce řádně upevněny. V případě potřeby je dotáhněte.
- Hrnec používejte jen k účelům, ke kterým je určen.
- Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Nevhodným používáním může dojít k opaření. Před použitím hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen. Viz odstavec „Uzavření“.
- Nikdy neotevírejte tlakový hrnec silou. Zkontrolujte, zda tlak uvnitř poklesl. Viz odstavec „Bezpečnost“.
- Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte bez tekutiny, byl by vážně poškozen. Dbejte na to, aby během vaření bylo v hrnci dostatečné množství tekutiny.
- Používejte vhodný(é) zdroj(e) tepla v souladu s pokyny k použití.
- V hrnci nikdy nepřipravujte pokrmy na bázi mléka.
- Do hrnce nedávejte hrubou sůl, na konci vaření přidejte jemnou sůl.
- Hrnec naplňte maximálně do 2/3 (rysa maximálního naplnění).
- U potravin, které vařením zvětší svůj objem, jako např. rýže, sušená zelenina nebo při přípravě kompotů apod., naplňte hrnec maximálně do poloviny jeho objemu. Při přípravě některých polévek na bázi tykví, cuket... , nechte hrnec několik minut vychladnout, než ho ochladíte pod studenou vodou. U modelů o objemu 3 a 4 l, při přípravě kašovitých pokrmů nebo potravin, které při vaření nabývají na objemu, naplňte hrnec maximálně do 1/3 objemu. Na konci vaření vyčkejte 5 minut, než pod vodou vypustíte tlak.
- Po vaření masa s kůží na povrchu (např. hovězí jazyk), které se může pod tlakem nafouknout, nepropichujte maso, pokud kůže vypadá nafouknutě; hrozí opaření. Před vařením maso propíchněte.
- Pokud vaříte kašovité potraviny (loupaný hrách, rebarboru...), před otevřením hrncem mírně zatřeste, aby se obsah nerozstříkl ven.
- Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou ventily ucpané. Viz odstavec „Před vařením“.
- Hrnec nepoužívejte pro smažení na oleji pod tlakem.
- Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné zákroky nad rámec pokynů pro čištění a údržbu.
- Používejte pouze originální díly TEFAL vhodné pro váš typ. Především nádoba a víko musí být značky TEFAL.
- Alkoholové výpary jsou vznětlivé. Před nasazením víka nechte obsah asi 2 minuty povařit. Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol mějte hrnec pod dohledem.
- Hrnec nepoužívejte k uchovávání kyselých nebo slaných potravin před vařením a po uvaření, aby nedošlo k poškození nádoby.

## TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

## Schéma

- |       |  |    |                                  |
|-------|--|----|----------------------------------|
| A.    | Funkční ventil                             | H. | Značka polohy funkčního ventilu. |
| B.    | Odvod páry                                 | I. | Těsnění víka                     |
| C.    | Bezpečnostní ventil                        | J. | Parní košík*                     |
| D.    | Ukazatel tlaku                             | K. | Trojnožka*                       |
| E.    | Tlačítko otevírání                         | L. | Dlouhá rukojeť nádoby            |
| F.    | Rukojeť poklice                            | M. | Nádoba                           |
| G(a). | Značka pro umístění víka                   | N. | Krátká rukojeť nádoby            |
| G(b). | Značka pro umístění víka vzhledem k nádobě | O. | Ryska pro maximální plnění       |

## Vlastnosti

### Průměr dna hrnce - reference

Objem	Ø Nádoby	Ø Dna	Model NEREZ	Maximální bezpečnostní tlak:
4 l	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 l	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Sada 4 l + 6 l	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 l	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 l	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Normativní informace:

Maximální provozní tlak: 80 kPa

## Kompatibilní zdroje ohřevu



- Tento tlakový hrnce lze použít na všechny zdroje ohřevu.
- Přesvědčte se, zda průměr plotýnky elektrického nebo indukčního sporáku není větší, než základna vašeho tlakového hrnce.
- U keramického nebo halogenového sporáku se vždy přesvědčte, zda je základna tlakového hrnce čistá a suchá.

\*Některé modely jsou bez košíku

- U plynového sporáku nesmí plamen přesáhnout průměr základny tlakového hrnce.
- U všech způsobů ohřevu zkontrolujte, zda je hrnec správně vystředěný.

## Příslušenství TEFAL

- K tlakovému hrnci je dostupné toto příslušenství:

Příslušenství	Referenční číslo
Těsnění víka	X9010101
Parní košík*	792185
Trojnožka*	792691

- Ohledně výměny dalších dílů nebo ohledně oprav kontaktujte autorizovaná servisní střediska TEFAL.
- Používejte pouze originální díly TEFAL vhodné pro váš typ.

## Použití

### Otevírání

- Palcem zatlačte na tlačítko otevírání (**E**) a držte je stlačené - **obr. 1**.
- Jednou rukou držte dlouhou rukojeť nádoby (**L**), druhou rukou otočte dlouhou rukojeť víka (**F**) proti směru hodinových ručiček, dokud se neotevře - **obr. 2**.
- Poté víko nadzvedněte.

### Uzavírání

**Pokud je hrnec zavřený a ne-používá se, je normální, že víko se může vzhledem k nádobě pootočit. Až bude hrnec pod tlakem, tento jev zmizí.**

- Víko položte vodorovně na nádobu a polohovací rysky víka **G(a)** a **G(b)** nasměrujte naproti sobě.
  - Otočte víkem ve směru hodinových ručiček až na doraz - **obr. 3**, dokud neuslyšíte zacvaknutí tlačítka **obr. 4**.
- Nedaří-li se vám víkem otočit, ověřte, zda je tlačítko otevření (**E**) řádně zacvaknuté.

### Minimální plnění

- Hrnec naplňte vždy minimálně objemem tekutiny rovným 25 cl/ 250 ml (2 sklenice).



### U parního vaření\*:

- Naplňte hrnec objemem tekutiny rovným nejméně 75 cl/ 750 ml (6 sklenic).
- Umístěte košík\* (J) na držák\* (K) určený k tomuto účelu - **obr. 5**.

**Pokrmu umístěné do parního košíku\* se nesmějí dotýkat víka hrnce.**

## Maximální plnění

- Nikdy tlakový hrnec neplňte do více než 2/3 výšky nádoby (po rysku maximálního plnění) (O) - **obr. 6**.



### U některých pokrmů:

- U potravin, které vařením zvětší svůj objem, jako např. rýže, sušená zelenina nebo při přípravě kompotů apod., naplňte hrnec maximálně do poloviny jeho objemu.
- Při vaření polévek doporučujeme provést rychlou dekompresi (viz odstavec „Rychlá dekomprese“).

## Používání funkčního ventilu (A)

### Montáž funkčního ventilu (A):

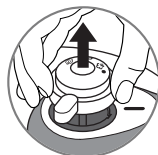
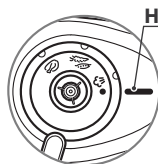
Pozor, tyto operace lze provádět jen s vychladlým hrncem, který není v provozu.

- Nastavte funkční ventil (A) tak, že nastavíte piktogram ● ventilu proti polohovací značce (H).
- Zatlačte na ventil a poté jej otočte až k piktogramu  nebo .

### Vyjmutí funkčního ventilu:

Pozor, tyto operace lze provádět jen s vychladlým hrncem, který není v provozu.

- Zatlačte na ventil a otočte s ním, abyste zarovnali piktogram ● proti polohovací značce (H) podle obrázku uvedeného vedle.
- Vyjměte ventil podle obrázku uvedeného vedle.



CS


### Při vaření zeleniny nebo křehkých potravin:

- Nastavte piktogram  ventilu naproti polohovací značce (H) - **obr. 7**.

### Při vaření masa nebo mražených potravin:

- Nastavte piktogram  ventilu naproti polohovací značce (H) - **obr. 8**.



### Vypuštění páry:

- Postupně otáčejte ventilem (A) a sami si vyberte rychlost vypouštění páry, dokud nebude ventil naproti rysce piktogramu  - **obr. 9**, nebo dejte tlakový hrnec pod kohoutek s tekoucí vodou (odstavec „Rychlá dekomprese“).



---

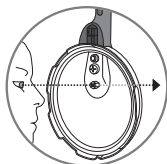
## První použití

### Přítomnost páry u ukazatele přítomnosti tlaku (D) je na začátku provozu hrnce normální.

- Položte držák košíku (K) na dno nádoby a na něj umístěte košík (J)\*.
- Naplňte vodou do 2/3 nádoby (po rysku maximálního plnění (O)).
- Zavřete tlakový hrnec.
- Umístěte piktogram  naproti polohovací značce (H) - **obr. 8**.
- Postavte hrnec na zdroj ohřevu a ten pusťte na maximální výkon.
- Jakmile začne ventilem unikat pára, stáhněte ohřev a vyčkejte 20 minut.
- Po 20 minutách ohřev vypněte.
- Otáčejte postupně ventilem (A) a sami si vyberte rychlost dekomprese, dokud nebude ventil nadoraz naproti piktogramu  - **obr. 9**.
- Jakmile klesne hodnota ukazatele tlaku (D), hrnec již není pod tlakem.
- Otevřete tlakový hrnec - **obr. 1 - 2**.
- Opláchněte tlakový hrnec vodou a osušte jej.

## Před vařením

- Před každým použitím vyjměte ventil (A) (viz odstavec „Použití funkčního ventilu“) a na denním světle ověřte, zda není ucpaná odpadní hadice (B). Podle potřeby ji vyčistěte párátkem - **obr. 10**.
- Zkontrolujte, zda se kulička bezpečnostního ventilu (C) pohybuje, viz obrázek vedle a odstavec „Čištění a údržba“.
- Přidejte ingredience a tekutinu.
- Zavřete tlakový hrnec - **obr. 3** a přesvědčte se, zda je řádně zavřený - **obr. 4**.
- Nastavte piktogram  nebo  ventilu naproti polohovací značce H - **obr. 7 nebo 8**.
- Postavte hrnec na zdroj ohřevu a ten pusťte na maximální výkon.



## Během vaření


**Ukazatel tlaku (D) zabrání tomu, aby v hrnci stoupl tlak, není-li hrnec řádně zavřený.**



- Přítomnost páry u ukazatele přítomnosti tlaku (D) je na začátku provozu hrnce normální.
- Uniká-li funkčním ventilem (A) trvale pára s pravidelným syčením, stáhněte ohřev tak, aby ventil (A) dále pravidelně syčel.
- Odměřte dobu vaření uvedenou v receptu.
- Po uplynutí doby vaření vypněte tepelný zdroj.

## Konec vaření

**Vypuštění páry:**

**- Pomalá dekomprese:**

- Otáčejte postupně ventilem (A) a sami si vyberte rychlost dekomprese, dokud nebude ryska naproti piktogramu  - **obr. 9**. Jakmile klesne hodnota ukazatele tlaku (D), hrnec již není pod tlakem. **Je-li hrnec dosud pod tlakem, ukazatel tlaku (D) jej neumožní otevřít.**

**Pozorujete-li při vypouštění páry abnormální únik páry, vraťte funkční ventil (A) zpět na značku  nebo  - obr. 7 nebo 8 - poté dál pomalu vypouštějte páru, přičemž se ujistěte, že už nedochází k prudkému úniku.**

### - Rychlá dekomprese:

- K urychlení dekomprese můžete umístit tlakový hrnec pod kohoutek se studenou vodou, viz vedle uvedené schéma. Jakmile klesne hodnota ukazatele tlaku (**D**), hrnec již není pod tlakem.
- Můžete tlakový hrnec otevřít - **obr. 1 a 2**.



### - Zvláštní případ:

- Při vaření emulzních potravin (srov. tabulka vaření) nebo luštěnin neprovádějte dekompresi a s otevřením hrnce vyčkejte, dokud hodnota ukazatele tlaku (**D**) sama neklesne. Doporučená doba vaření vždy trochu zkratete.

**Při přemísťování tlakového hrnce pod tlakem dbejte maximální opatrnosti a nedělejte prudké pohyby.**

## Čištění a údržba

### Čištění tlakového hrnce

---

Pro správné fungování vašeho výrobku dodržujte po každém použití tato doporučení pro čištění a údržbu.

- Tlakový hrnec (nádobu a víko) umyjte po každém použití vlažnou vodou se saponátem. Stejně postupujte v případě košíku\*.
- Nepoužívejte loup nebo produkty na bázi chloru.
- Nepřehřívejte nádobu, je-li prázdná.

#### Čištění vnitřní strany nádoby:

- Umývejte houbičkou a přípravkem na nádobí.
- Vznik skvrn na vnitřním dně nádoby nemá vliv na kvalitu kovu. Jde o usazeniny vápence. K jejich odstranění můžete použít houbičku s trochou octa.

#### Čištění vnější strany nádoby

- Umývejte houbičkou a přípravkem na nádobí.

#### Čištění víka:

- Víko umyjte pod pramínkem vlažné vody houbičkou a prostředkem na nádobí a řádně opláchněte.

**Po každém použití tlakový hrnec umyjte.**

**Zahnědnutí a škrábance, které se mohou objevit po dlouhém používání, nejsou na závadu.**

**V myčce lze umývat pouze nádobu a košík.**

**Je-li nádoba prázdná, nepřehřívejte ji, abyste co nejdéle uchovali vlastnosti tlakového hrnce.**

### Čištění těsnění víka:

- Po každém vaření vyčistěte těsnění (I) a jeho uložení.
- Opětovná montáž těsnění je popsána na - **obr. 11 - 12.**

### Čištění funkčního ventilu (A):

- Vyjměte funkční ventil (A), viz odstavec „Používání funkčního ventilu“.
- Funkční ventil (A) myjte pod proudem tekoucí vody - **obr. 13.**

### Čištění odvodu par (B):

- Vyjměte ventil (A).
- Na denním světle zkontrolujte, zda odvod par není blokován a zda je kulatý. Viz obrázek vedle. Podle potřeby jej vyčistěte párátkem - **obr. 10.**

### Čištění bezpečnostního ventilu (C):

- Vyčistěte pod vodou část bezpečnostního ventilu na vnitřní straně víka.
- Zkontrolujte správnou funkčnost ventilu lehkým stiskem kuličky, která musí lehce zajet dovnitř. Viz obrázek vedle.

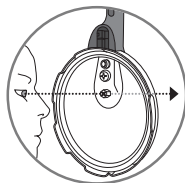
### Výměna těsnění tlakového hrnce:

- Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.
- Vždy používejte pouze originální těsnění TEFAL odpovídající vašemu typu.

### Uskladnění tlakového hrnce:

- Otočte víko na nádobě dnem vzhůru.

**Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnce zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.**



**Nikdy nepoužívejte na tuto činnost ostrý nebo špičatý předmět.**



CS

## Bezpečnost

Tento tlakový hrnce je vybaven několika bezpečnostními prvky:

### • Bezpečné zavírání:

- Není-li hrnce řádně zavřený, ukazatel přítomnosti tlaku (D) nemůže stoupnout a v tlakovém hrnci tak nemůže stoupnout tlak.

### • **Bezpečné otevírání:**

- Je-li tlakový hrnec pod tlakem, nelze sepnout tlačítko otevírání (E). Nikdy neotevírejte tlakový hrnec silou. Především nikdy nemanipulujte s ukazatelem tlaku (D).

### • **Dvě pojistky proti přetlaku:**

- První mechanismus: bezpečnostní ventil (C) uvolní tlak a nad víkem začne vodorovně unikat pára - **obr. 14**

- Druhý mechanismus: těsněním (I) uniká svisle pára malým otvorem, který se nachází na kraji víka nebo na boku nádoby - **obr. 15**. Pozor, na plynovém sporáku může unikající pára uhasit plamen.

### **Pokud se spustí některá z pojistek proti přetlaku:**

- Vypněte ohřev.
- Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.
- Otevřete.
- Zkontrolujte a vyčistěte funkční ventil (A) - **obr. 13**, odvod par (B) - **obr. 10**, bezpečnostní ventil (C) a těsnění (I). Viz obrázek vedle.



## **Doporučení pro použití**

- 1 - Pára unikající z tlakového hrnce je velmi horká, dávejte pozor, abyste se nepopálili. V případě potřeby použijte kuchyňské rukavice.
- 2 - Jakmile stoupne hodnota ukazatele tlaku, nelze již tlakový hrnec otevřít.
- 3 - Tak, jako u všech varných zařízení, mějte hrnec vždy pod kontrolou, zejména používáte-li ho v blízkosti dětí.
- 4 - Při přenášení tlakového hrnce používejte obě držadla nádoby.
- 5 - Nikdy nenechávejte potraviny v tlakovém hrnci dlouho.
- 6 - Nikdy nepoužívejte louch nebo produkty na bázi chloru, které by mohly poškodit kvalitu materiálu.
- 7 - Nedávejte hrnec do myčky a nenechávejte jej namočený ve vodě: těsnění, víko a funkční ventil.

- 8 - Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.
- 9 - Tlakový hrnec čistěte vždy jen studený a prázdný.
- 10 - Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec povinně zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

## Záruka

---

- V případě používání v souladu s návodem k použití se na nádobu vašeho tlakového hrnce TEFAL poskytuje 10-ti letá záruka na:
  - Vady související s kovovou konstrukcí vaší nádoby,
  - Předčasné poškození kovu dna.
- **U ostatních dílů je záruka na materiál a zpracování 1 rok** (nestanoví-li legislativa vaší země jinak) na všechny výrobní vady.
- **Tato smluvní záruka bude uznána po předložení pokladního dokladu nebo faktury s uvedením data nákupu.**

### Do této záruky nespádají:

- Vady způsobené nedodržením důležitých pokynů nebo nedbalým používáním, zejména pak:
  - Nárazy, pády, používání v troubě,
  - Mytí víka a funkčního ventilu v myčce.
- K uplatnění této záruky je možno použít pouze autorizovaná servisní střediska TEFAL.
- Využijte azurové telefonní linky na adrese nejbližšího autorizovaného servisního střediska Tefal. (Viz příložený dokument k záruce).

## Zákonné značení

Označení	Umístění
Identifikace výrobce nebo obchodní známky	Rukojeť nádoby a rukojeť víka
Rok výroby a výrobní šarže	Na nádobě
Referenční číslo typu Maximální bezpečnostní tlak (BT) Maximální provozní tlak (PT)	Na víku
Objem	Na dně nádoby

- Zapojme se do ochrany životního prostředí!**





① Váš přístroj obsahuje čtené obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

➔ Odneste ho, prosím na příslušné sběrné místo, kde bude recyklován.



## Společnost TEFAL odpovídá na vaše dotazy \_\_



Problémy	Doporučení
<b>Pokud se tlakový hrnec ohřival pod tlakem bez tekutiny:</b>	Nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
<b>Pokud na ukazateli tlaku nestoupá hodnota a z ventilu během vaření nic neuniká:</b>	V prvních minutách je to běžné. Pokud stav přetrvává, zkontrolujte, zda: - Je výkon ohřevu dostatečně silný, jinak jej zvýšte. - Je v nádobě dostatečné množství tekutiny. - Funkční ventil je umístěn na jednom z piktogramů  nebo  - <b>obr. 7 nebo 8</b> . - Tlakový hrnec je řádně zavřený. - Těsnění nebo okraj nádoby nejsou poškozené.
<b>Pokud je namontován ukazatel tlaku a z ventilu během vaření nic neuniká:</b>	V prvních minutách je to běžné. Pokud jev přetrvává, ponořte hrnec do studené vody, viz odstavec „Rychlá dekomprese a Zvláštní případ“, poté hrnec otevřete. Vyčistěte funkční ventil a odvod páry a zkontrolujte, zda lze bez obtíží zatlačit kuličku bezpečnostního ventilu.
<b>Pokud pára uniká kolem víka, zkontrolujte:</b>	Správné uzavření víka. Polohu těsnění víka. Správný stav těsnění, případně je vyměňte. Čistotu víka, těsnění a jeho uložení ve víku, dále bezpečnostní ventil a funkční ventil. Dobry stav okraje nádoby.
<b>Pokud se vám nedaří otevřít víko:</b>	Zkontrolujte, zda je ukazatel tlaku v dolní poloze. Jinak proveďte dekompresi a v případě potřeby zchladte hrnec pod proudem studené vody, viz odstavec „Rychlá dekomprese a Zvláštní případ“.
<b>Pokud potraviny nejsou uvařené nebo jsou naopak spálené, zkontrolujte:</b>	Dobu vaření. Výkon zdroje ohřevu. Správnou polohu funkčního ventilu. Množství tekutiny.
<b>Pokud se potraviny v hrnci spálily:</b>	Nechte nádobu nějakou dobu odmočit, než ji umyjete. Nikdy nepoužívejte louh nebo produkty na bázi chloru.

## Masa a ryby

---

	<b>ČERSTVÉ</b> Poloha ventilu 	<b>MRAŽENÉ</b> Poloha ventilu 
Hovězí (pečeně 1 kg)	10 min	28 min
Jehněčí (kýta 1,3 kg)	25 min	35 min
Kuře (celé 1,2 kg)	20 min	45 min.
Losos (4 plátky 0,6 kg) (emulzní potraviny)	6 min	8 min
Mník (filety 0,6 kg) (emulzní potraviny)	6 min	6 min.
Vepřové (pečeně 1 kg)	25 min	45 min.
Tuňák (4 steaky 0,6 kg) (emulzní potraviny)	7 min	9 min.

# Zelenina

		Vaření	ČERSTVÉ Poloha ventil 	MRAŽENÉ Poloha ventilu 
Artyčoky		- pára**	18 min.	
		- ponoření***	15 min.	
Brambory nakrájené na čtvrtky		- pára	12 min.	
		- ponoření	6 min.	
Brokolice		- pára	3 min.	3 min.
Brukev		- pára	7 min.	
		- ponoření	6 min.	
Čekanka		- pára	12 min.	
Celer		- pára	6 min.	
		- ponoření	10 min.	
Červená řepa		- pára	20 - 30 min.	
Chřest		- ponoření	5 min.	
Čočka (luštěníny)		- ponoření	10 min.	
Cuketa		- pára	6 min. 30	9 min
		- ponoření	2 min.	
Houby	na plátky	- pára	1 min.	5 min.
	celé	- ponoření	1 min. 30	
Hrášek		- pára	1 min. 30	4 min
Květák		- ponoření	3 min.	4 min.
Loupaný hrách (luštěníny)		- ponoření	14 min.	
Mrkev (emulzní potraviny)	kolečka	- pára	7 min.	5 min.
Obilniny (luštěníny)		- ponoření	15 min.	
Polosuché fazolové lusky		- ponoření	20 min.	
Pórek nakrájený na kolečka		- pára	2 min. 30	
Růžičková kapusta		- pára	7 min.	5 min. - ponoření
Rýže (luštěníny)		- ponoření	7 min.	
Špenát		- pára	5 min.	8 min.
		- ponoření	3 min.	
Tykev obrovská (kaše) (emulzní potraviny)		- ponoření	8 min.	
Zelená kapusta	plátky	- pára	6 min.	
	zbavená listů	- pára	7 min.	
Zelené lusky fazolové		- pára	8 min.	9 min.

\*\* Potravina v parním košíku\*

\*\*\* Potravina ve vodě

\*Některé modely jsou bez košíku

# FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a hatályban lévő szabványoknak és előírásoknak:

- Nyomás alatti készülékek irányelv
- Élelmiszerekkel érintkező anyagok
- Környezetvédelem

- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas.
- Figyelmesen olvassa el az összes utasítást és mindig tájékozódjon a „Használati Útmutatóból.”
- Mint minden főzőberendezés esetében, fokozottan ügyeljen a készülék működésére, különösen, ha a gyorsfőző edényt gyermekek közelében használja.
- A gyorsfőző edényt ne helyezze forró sütőbe.
- A nyomás alatt lévő kukta mozgatóját a legnagyobb óvatossággal végezze. Ne érjen a meleg felületekhez. Használja a fogantyúkat és gombokat. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- Ellenőrizze rendszeresen, hogy a fazék fogantyúi megfelelően vannak-e rögzítve. Szükség esetén csavarozza vissza a fogantyúkat.
- A gyorsfőző edényt ne használja a rendeltetésétől eltérő célra.
- A kukta nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat forrázásos égési sérüléseket okozhat. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a gyorsfőző edény megfelelően le van zárva. Lásd a „Lezárás” című bekezdést.
- A gyorsfőző edény kinyitását soha ne erőltesse. Bizonyosodjon meg arról, hogy a belső nyomás a normál szintre csökkent. Lásd a „Biztonság” című bekezdést.
- A kuktát soha ne használja folyadék nélkül, mert az súlyosan károsítja az edényt. Bizonyosodjon meg róla, hogy mindig van elegendő folyadék benne főzés közben.
- Csak a készülékkel kompatibilis, a használati utasításban megadott hőforrásokat használjon.
- A kuktában soha ne készítsen tejalapú ételeket.
- Ne használjon durva szemű sót a gyorsfőző edényben, a főzés végén adjon az ételhez finom szemű sót.
- A gyorsfőző edényt csak a felső szélétől számított 2/3 részig töltsen meg (maximális feltöltési szint jelölés).
- A főzés során megduzzadó élelmiszerek, mint például rizs, aszalt zöldségek vagy kompótok stb. esetében a gyorsfőző edényt legfeljebb csak félig töltsen meg. Bizonyos tökből, cukkiniből stb. készült levelek esetén néhány percig hagyja húlni a gyorsfőző edényt, majd hideg vízzel hűtse le. A 3 literes és a 4 literes modell esetében pépes állagú vagy főzés közben megduzzadó ételek készítésekor az edényt legfeljebb csak az 1/3 részéig töltsen fel. A főzés befejezése után várjon 5 percet, mielőtt víz alatt lecsökkenti a nyomást.
- A nyomás hatására esetleg felújódó, mesterséges felső bőrreteggel borított húсок (pl. marhanyelv stb.) elkészítése után a húst ne szurkálja meg addig, amíg a bőr puffadt, mert ez forrázásos sérülésekhez vezethet. Főzés előtt szurkálja meg a húst.
- Pépes állagú élelmiszerek (sárgaborsó, rebarbara stb.) esetében a gyorsfőző edényt enyhén fel kell rázni felnyitás előtt, hogy az étel ne fröcsköljön ki belőle.
- Minden használat előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a szelepek nincsenek eltömődve. Lásd a „Főzés előtt” című bekezdést.
- A gyorsfőző edényben ne süssön olajban nyomás alatt ételt.
- Az előírt tisztítási és karbantartási műveleteken kívül ne végezzen semmilyen beavatkozást a biztonsági rendszeren.
- Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon. Különösen figyeljen arra, hogy TEFAL fazekat és fedőt használjon.
- Az alkoholgőzök gyúlékonyak. A fedő felhelyezése előtt az alkoholtartalmú ételt forralja kb. 2 percig. Alkoholt tartalmazó receptek készítésekor tartsa felügyelet alatt a kuktát.
- A gyorsfőző edényben ne tároljon savas vagy sós ételeket főzés előtt vagy után, mert azok károsíthatják a fazekat.

## ŐRIZZE MEG AZ UTASÍTÁSOKAT

## Leíró ábra

- A. Üzemi szelep  
B. Gőzvezető cső  
C. Biztonsági szelep  
D. Nyomásjelző  
E. Nyitógomb  
F. Fedél fogantyú  
G(a). Fedőillesztési jelzés  
G(b). Fedőillesztési jelzés a fazékhoz képest  
H. Üzemi szelep illesztési jelzés  
I. Tömítés  
J. Párolókosár\*  
K. Lábazat\*  
L. Hosszú fazékfogó nyél  
M. Fazék  
N. Rövid fazékfogó nyél  
O. Maximális feltöltési szintjelző

## Tulajdonságok

### A gyorsfőző edény aljának átmérője - referenciák

Úrtartalom	Fazék Ø	Alj Ø	Modell INOX	Maximális biztonsági nyomás:
4 l	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 l	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Szett 4 l + 6 l	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 l	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 l	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Normatív információk:

Üzemi nyomás felső értéke: 80 kPa

HU

## Kompatibilis hőforrások



- A gyorsfőző edény minden típusú hőforrással használható.
- Elektromos vagy indukciós tűzhely esetében győződjön meg arról, hogy a főzőlap átmérője nem haladja meg a gyorsfőző edény aljának átmérőjét.
- Kerámia vagy halogén tűzhely esetében mindig ügyeljen arra, hogy a gyorsfőző edény alja tiszta és száraz legyen.

\*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

- Gáztűzhely esetében a láng nem nyúlhat túl az edény aljának a szélén.
- Valamennyi melegítési mód esetén ügyeljen arra, hogy az edény közepén helyezkedjen el.

## TEFAL tartozékok

- A gyorsfőző edényhez kereskedelmi forgalomban kapható tartozékok:

Kellék	Hivatkozási szám
Tömítés	X9010101
Párolókosár*	792185
Lábazat*	792691

- Egyéb alkatrészek cseréje vagy bármilyen javítás ügyében forduljon a hivatalos TEFAL Szervizközponthoz.
- Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon.

## Használat Nyitás

- Hüvelykujja segítségével húzza el a nyitógombot (E) és tartsa visszahúzva - **1. ábra**
- Miközben egyik kezével a hosszú fazékfogó nyelet tartja (L), a másik kezével fordítsa el a hosszú fedélfogó nyelet (F) az óramutatóval ellentétes irányba, amíg ki nem nyílik az edény - **2. ábra**.
- Ezután emelje le a fedőt.

## Zárás

**Használaton kívüli zárt edény esetében normális, hogy a fedő a fazékhoz képest mozog. Ez a jelenség megszűnik, amikor az edény nyomás alatt van.**

- A fedőt pontosan helyezze rá a fazékra és igazítsa a **G(a)** és **G(b)** fedőillesztési jelzésekhez.
- A fedőt forgassa el az óramutató járásával azonos irányban ütközésig – **3. ábra** amíg a gomb záródásának a hangját nem hallja **4. ábra**. Ha nem sikerül elfordítani a fedőt, ellenőrizze, hogy a nyitógomb (E) vissza van húzva.

## Minimális töltési szint

- Mindig töltsön minimális mennyiségű 25 cl/ 250 ml (2 pohár) folyadékot az edénybe.

### Párolás esetén\*:

- Töltsön legalább 75 cl/ 750 ml (6 pohár) folyadékot az edénybe.
- A kosarat\* (J) helyezze az e célra szolgáló tartóra\* (K) - 5. ábra.

**A párolókosárba\* helyezett élelmiszerek nem érhetnek hozzá a gyorsfőző edény fedőjéhez.**

## Maximális töltési szint

- A gyorsfőző edényt ne töltsse fel a fazék magasságának 2/3 részénél jobban (maximális feltöltési szintjelző) (O) - 6. ábra.



### Egyes élelmiszerek esetében:

- A főzés során megduzzadó élelmiszerek, mint például rizs, aszalt zöldségek vagy kompótok stb. esetében a gyorsfőző edényt legfeljebb csak félig töltsse meg.
- Levesek készítésekor ajánlott gyors nyomáscsökkentést végezni (lásd a „Gyors nyomáscsökkentés” című bekezdést).

## Az üzemi szelep (A) használata:

### Az üzemi szelep felhelyezése (A) :

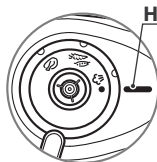
Figyelem! Ezeket a műveleteket kizárólag hideg, üzemen kívüli terméken szabad végrehajtani.

- Helyezze fel az üzemi szelepet (A), és a szelepen található piktogramot ● igazítsa az illesztési jelzéshez (H).
- Nyomja meg a szelepet és fordítsa el a  vagy  piktogramig.

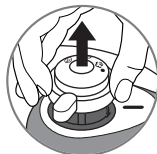
### Az üzemi szelep eltávolítása:

Figyelem! Ezeket a műveleteket kizárólag hideg, üzemen kívüli terméken szabad végrehajtani.


- Nyomja meg a szelepet és forgassa el az ábrán látható módon úgy, hogy a piktogram ● az illesztési jelzéshez (H) kerüljön.
- Távolítsa el a szelepet az ábrán látható módon.




HU




### **Zöldségek vagy törékeny élelmiszerek főzése esetén:**

- Állítsa a szelepen található piktogramot  az illesztési jelzéshez (H) - **7. ábra**.

### **Húsok vagy fagyasztott élelmiszerek főzése esetén:**

- Állítsa a szelepen található piktogramot  az illesztési jelzéshez (H) - **8. ábra**.



### **A gőz kiengedéséhez:**

- A szelepet (A) fokozatosan forgassa el tetszőleges nyomáscsökkentési sebességgel úgy, hogy a  piktogram jelzéssel szemben álljon meg – **9. ábra**, vagy helyezze a gyorsfőző edényt hideg folyóvíz alá („Gyors nyomáscsökkentés” bekezdés).

---



## **Az első használat**

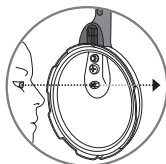
### **A termék működésének kezdetekor normális, hogy gőz jelenlétét mutatja a nyomásjelző (D).**

- A kosártartót (K) helyezze a fazék aljába és tegye rá a kosarat (J)\*.
- Töltse meg vízzel a fazekat 2/3 részig (maximális feltöltési szintjelző (O)).
- Zárja be a gyorsfőző edényt.
- A  piktogramot állítsa az illesztési jelzéshez (H) - **8. ábra**.
- A gyorsfőző edényt tegye rá a melegítőeszközre és állítsa a legnagyobb melegítési fokozatra.
- Amikor a gőz elkezd távozni a szelepen át, csökkentse a melegítési fokozatot és várjon 20 percet.
- 20 perc után kapcsolja ki a melegítőeszközt.
- A nyomáscsökkentést tetszés szerinti sebességgel végezze el úgy, hogy a szelepet (A) fokozatosan fordítsa el egészen a  piktogramig - **9. ábra**.
- A nyomásjelző (D) szintjének visszaesése azt jelzi, hogy a kukta már nincs nyomás alatt.
- Nyissa ki a kuktát - **1 - 2. ábra**.
- Vízzel mossa ki, majd szárítsa meg az edényt.



## Főzés előtt

- Minden egyes használat előtt vegye le a szelepet (A) (lásd az „Üzemi szelep működése” című bekezdést) és szemrevételezéssel nappali fénynél ellenőrizze, hogy a gőzelvezető cső (B) nem dugult el. Szükség esetén fogpiszkálóval tisztítsa ki - **10. ábra**.
- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep (C) görgője mozgatható-e, az ábrának megfelelő módon és a „Tisztítás és karbantartás” című bekezdésben leírtak szerint.
- Töltse az edénybe a hozzávalókat és a folyadékot.
- Zárja le az edényt - **3. ábra** és ellenőrizze, hogy rendesen le van zárva - **4. ábra**.
- A szelepen található  vagy  dpiktogramot állítsa az illesztési jelzéshez (H) - **7. vagy 8. ábra**.
- A gyorsfőző edényt tegye rá a melegítőeszköze és állítsa a legnagyobb melegítési fokozatra.



## Főzés közben


**A nyomásjelző (D) megakadályozza, hogy a nem megfelelően lezárt kukta nyomás alá kerüljön.**

- A termék működésének kezdetekor normális, hogy gőz jelenlétét mutatja a nyomásjelző (D).
- Amikor az üzemi szelepen (A) folyamatosan gőz távozik és közben folyamatos hang (sisteregés) hallható, csökkentse a hőforrás teljesítményét oly módon, hogy a szelep (A) rendszeresen sisteregjen.
- Kezdje el a főzési idő visszaszámolását, a receptben leírtak szerint.
- Amikor a főzési idő letelt, kapcsolja ki a hőforrást.



## Főzés vége

**A gőz kiengedése:**

- **Lassú nyomáscsökkentés:**

- A nyomáscsökkentést tetszés szerinti sebességgel végezze el úgy, hogy a szelepet (A) fokozatosan fordítsa el egészen a  piktogramig - **9. ábra**. A nyomásjelző (D) szintjének visszaesése azt jelzi, hogy a kukta már nincs nyomás alatt.

**A nyomásjelző (D) megakadályozza a még nyomás alatt lévő gyorsfőző edény kinyitását.**

**Ha a gőz kiengedése során rendellenes kilövelléseket tapasztal, állítsa vissza az üzemi szelepet (A) a  vagy  pozícióba - 7. ábra vagy 8. ábra - majd végezzen lassú nyomáscsökkentést és ellenőrizze, hogy megszűntek a kilövellések.**

### - Gyors nyomáscsökkentés:

- A nyomáscsökkentés felgyorsítása érdekében a gyorsfőző edényt hideg folyó víz alá teheti az ábrán látható módon. A nyomásjelző (D) szintjének visszaesése azt jelzi, hogy a kukta már nincs nyomás alatt.
- Kinyithatja a kuktát - **1. és 2. ábra.**



### - Sajátos esetek:

- Emulzió alapú ételek (lásd a főzési táblázatot) és száraz zöldségek főzésekor a kukta kinyitása előtt ne csökkentse a nyomást, hanem várja meg, amíg a nyomásjelző leereszkedik. Próbálja meg kissé csökkenteni a javasolt főzési időt.

**A nyomás alatt lévő kukta mozgatását a legnagyobb óvatossággal végezze, az edényt ne rázza.**

## Tisztítás és karbantartás

### A kukta tisztítása

A készülék megfelelő működése érdekében minden használat után tartsa be a tisztítási és karbantartási ajánlásokat.

- Minden használat után mossa el a kuktát (fazék és fedő) mosogatószeres langyos vízzel. A párolókosár\* esetében ugyanígy járjon el.
- Ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.
- Soha ne hevítse fel a fazekat üres állapotban.

#### A fazék belső felületének tisztítása:

- A fazék belsejét szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa.
- A fazék aljának belső felületén megjelenő foltok nem befolyásolják a fém minőségét. Vízkő rakódott le a felületre. Kevés ecettel átítatott szivaccsal távolíthatja el a foltokat.

#### A fazék külső felületének tisztítása:

- A fazék belsejét szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa.

#### A fedő tisztítása:

- A fedőt langyos vízzel és mosószeres szivaccsal mossa el, majd alaposan öblítse le.

**Minden egyes használat után mossa el a gyorsfőző edényt.**

**A hosszú használat után megjelenő elfeketedett részeknek és karcolásoknak nincsen semmilyen negatív hatása.**

**Csak a fazék és a kosár mosható el mosogatógépben.**

**A gyorsfőző edény minőségének hosszú ideig történő megőrzése érdekében ne hevítse az üres fazekat.**

### A fedő tömítésének tisztítása:

- Minden főzés után tisztítsa meg a tömítést (I) és annak helyét.
- A tömítés visszahelyezését az ábrák szerint végezze - **11 - 12. ábra.**

### Az üzemi szelep (A) tisztítása:

- Vegye le az üzemi szelepet (A), lásd az „Üzemi szelep használata” című bekezdést.
- Tisztítsa meg az üzemi szelepet (A) folyóvíz alatt - **13. ábra.**

### A gőzelvezető cső (B) tisztításához:

- Vegye le a szelepet (A).
- Fénnyel szembeni szemrevételezéssel bizonyosodjon meg arról, hogy a gőzelvezető cső nincs eldugulva és a formája kerek. Lásd a szemben lévő ábrát. Szükség esetén fogpiszkálóval tisztítsa ki - **10. ábra.**

### A biztonsági szelep (C) tisztítása:

- A fedő belső részén található biztonsági szelep alapot folyó víz alá tartva mossa meg.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően működik-e a görgő benyomásával, amelynek akadálytalanul be kell nyomódnia. Lásd a szemben lévő ábrát.

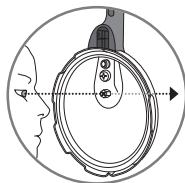
### A kukta tömítésének cseréje:

- A kukta tömítését cserélje évente vagy akkor, ha sérülést tapasztal rajta.
- Mindig az ön által használt modellnek megfelelő eredeti TEFAL tömítést használjon.

### A kukta tárolása:

- Csavarja vissza a fedőt a fazéokra.

**A készüléket 10 év használat után kötelezően vizsgáltassa át valamelyik hivatalos TEFAL Szervizközpontban.**



**Soha ne használjon éles vagy hegyes tárgyat a készüléken végzett műveletekhez.**



HU

## Biztonság

A kukta több biztonsági berendezéssel van felszerelve:

### • Biztonságos lezárás :

- Ha az edény nincsen rendesen lezárva, a nyomásjelző (D) nem mutat nyomásemelkedést és a gyorsfőző edényben nem nő a nyomás.

### • Biztonságos felnyitás :

- Ha a kukta nyomás alatt van, a nyitógomb (E) nem működik. A gyorsfőző edény kinyitását soha ne erőltesse. - Semmilyen beavatkozást ne végezzen a nyomásjelzőn (D).

### • Túlnyomásnál kettős védelem :

- Első berendezés: a biztonsági szelep (C) nyomást enged ki és a fedő tetején vízszintes irányban gőz távozik - **14. ábra**

- Második berendezés: a tömítés (I) függőleges irányban gőzt enged ki a fedő szélén vagy a fazék oldalán található kis nyíláson át - **15. ábra**.  
Figyelem! Gáztűzhely esetében ez elolthatja a lángot.

### Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol:

- Kapcsolja ki a hőforrást.
- Hagyja teljesen lehűlni a kuktát.
- Nyissa ki az edényt.
- Ellenőrizze és tisztítsa meg az üzemi szelepet (A) - **13. ábra**, a gőzelvezető csövet (B) - **10. ábra**, a biztonsági szelepet (C) és a tömítést (I). Lásd a szemben lévő ábrát.



## Használati javaslatok

- 1 - A gyorsfőző edényből távozó gőz nagyon forró, vigyázzon, hogy ne égesse meg magát. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- 2 - A nyomásjelző felemelkedése után már nem tudja kinyitni a kuktát.
- 3 - Mint minden főzőberendezés esetében, fokozottan ügyeljen a készülék működésére, különösen, ha a kuktát gyermekek közelében használja.
- 4 - A gyorsfőző edényt a fazék két fülénél fogva mozgassa.
- 5 - Ne hagyjon élelmiszereket a gyorsfőző edényben.
- 6 - Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek káros hatással lehetnek a rozsdamentes acél minőségére.

- 7 - Ne tegye mosogatógépbe és ne áztassa vízben: a tömitést, a fedőt és az üzemi szelepet.
- 8 - A tömitést cserélje évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta.
- 9 - Tisztításkor az edénynek minden esetben kihűlt és kiürített állapotban kell lennie.
- 10 - A készüléket 10 év használat után kötelezően vizsgáltassa át valamelyik hivatalos TEFAL Szervizközpontban.

## Garancia

---

- A használati utasításnak megfelelő használat esetén az új TEFAL gyorsfőző edény fazekára a gyártó 10 éves garanciát vállal:
  - A termék fém részének összes gyártási hibájára,
  - Az alap fémjének minden korai elhasználódására.
- **A többi részre, alkatrészre és munkára egyaránt 1 év garancia érvényes** (ha az adott ország törvényei másképp nem rendelkeznek), minden meghibásodás vagy gyártási hiba esetén.
- **A szerződéses garancia a vásárlás időpontjáról szóló pénztári bizonylat, illetve számla felmutatásával érvényesíthető.**

### **A garancia nem terjed ki a következőkre:**

- A fontos óvintézkedések betartásának elmulasztásából és a gondatlan használatból származó meghibásodásokra, különösen a következőkre:
  - Ütés, leesés, sütőben történő használat,
  - A fedő és az üzemi szelep mosogatógépben történő elmosása.
- Kizárólag a hivatalos TEFAL Szervizközpontok jogosultak a garancia érvényesítésére.
- Az Önhöz legközelebb található TEFAL Szervizközpont megtalálásához kérjük, hívja kék számunkat. (Lásd a mellékelt garancialevelet).

## Szabályos jelölés

Jelzés	Elhelyezés
A gyártó és a kereskedelmi márka azonosítása	Fazékfogó nyél, fedőfogó nyél
Gyártási év széria	A fazékon
Modellhivatkozás Maximális biztonsági nyomás (PS) Üzemi nyomás felső értéke (PF):	A fedőn
Ürtartalom	A fazék alja

### • Védjük a környezetet!





- ① Ez a készülék számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
- ➔ A megfelelő kezelés érdekében adja le valamelyik kijelölt gyűjtőhelyen.

# A TEFAL válaszol a kérdéseire

Problémák	Ajánlások
<b>Ha a gyorsfőző edényt folyadék nélkül, nyomás alatt melegítette:</b>	Vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos TEFAL szervizközpontban.
<b>Ha a nyomásjelző nem emelkedett fel, és főzés során semmi sem távozik a szelepen:</b>	Ez a jelenség természetes az első percekben. Ha a jelenség továbbra is fennáll, ellenőrizze, hogy: - A hőforrás teljesítménye megfelelő-e, ha nem, akkor állítsa nagyobbra. - fazékban levő folyadék mennyisége elegendő-e. - Az üzemi szelep a piktogramok egyikén áll,  vagy  - <b>7. vagy 8. ábra</b> . - A gyorsfőző edény jól le van-e zárva. - A tömítés és a fazék széle nem sérült-e meg.
<b>Ha a nyomásjelző nem emelkedett fel, és főzés során semmi sem távozik a szelepen:</b>	Ez a jelenség természetes az első percekben. Ha továbbra is fennáll a jelenség, az edényt tegye hideg víz alá, lásd a „Gyors nyomáscsökkentés és Sajátos esetek” című bekezdést, majd nyissa ki. Tisztítsa meg az üzemi szelepet és a gőzelvezető csövet, majd ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep görgője akadálytalanul benyomódik-e.
<b>Ha a fedő körül gőz távozik, ellenőrizze:</b>	A fedő megfelelő zárását. A fedő tömítésének helyzetét. A tömítés megfelelő állapotát; szükség esetén cserélje ki. A fedő, a tömítés és a tömítésnek a fedőben kialakított hely, a biztonsági szelep és az üzemi szelep tisztaságát. A fazék szélének megfelelő állapotát.
<b>Ha nem tudja lezárni a fedőt:</b>	Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző az alsó állásban van-e. Szükség esetén végezzen nyomáscsökkentést, hideg vízszugár alatt hűtse le a gyorsfőző edényt, lásd a „Gyors nyomáscsökkentés és Sajátos esetek” című bekezdést.
<b>Ha az élelmiszerek nem főttek meg vagy megégtek, ellenőrizze:</b>	A főzési időt. A hőforrás teljesítményét. Az üzemi szelep megfelelő elhelyezkedését. A folyadék mennyiségét.
<b>Ha az étel megégett a kuktában:</b>	Elmosogatás előtt hagyja a fazekat ázni. Soha ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.



## Hús és hal

---

	<b>FRISS</b> A szelep helyzete 	<b>FAGYASZTOTT</b> A szelep helyzete 
Bárány (comb 1,3 kg)	25 perc	35 perc
Csirke (egész 1,2 kg)	20 perc	45 perc
Lazac (4 szelet 0,6 kg) (emulzió alapú élelmiszerek)	6 perc	8 perc
Marha (sült 1 kg)	10 perc	28 perc
Menyhal (filé 0,6 kg) (emulzió alapú élelmiszerek)	4 perc	6 perc
Sertés (sült 1 kg)	25 perc	45 perc
Tonhal (4 steak 0,6 kg) (emulzió alapú élelmiszerek)	7 perc	9 perc



## Zöldségek

		Sütés	FRISS A szelep helyzete 	FAGYASZTOTT A szelep helyzete 
Articsóka		-gőz**	18 perc	
		- merítés***	15 perc	
Brokkoli		-gőz	3 perc	3 perc
Brokkoli		-gőz	7 perc	5 perc - merítés
Búza (száraz zölds.)		- merítés	15 perc	
Cékla		-gőz	20 30 perc	
		-gőz	6 perc 30	9 perc
Cukkini		- merítés	2 perc	
		-gőz	12 perc	
Endívia	szeletelő	-gőz	6 perc	
	levelek	-gőz	7 perc	
Félig száraz bab		- merítés	20 perc	
Fehérrepa		-gőz	7 perc	
		- merítés	6 perc	
Gomba	szeletek	-gőz	1 perc	5 perc
	egész	- merítés	1 perc 30	
Karfiol		- merítés	3 perc	4 perc
Negyedbe vágott burgonya		-gőz	12 perc	
		- merítés	6 perc	
Óriástök (püré) (emulzió alapú élelmiszerek)		- merítés	8 perc	
Póréhagyma-karikák		-gőz	2 perc 30	
Rizs (száraz zölds.)		- merítés	7 perc	
Sárgaborsó (száraz zölds.)		- merítés	14 perc	
Sárgarépa (emulzió alapú élelmiszerek)	karikák	-gőz	7 perc	5 perc
Spárga		- merítés	5 perc	
Spenót		-gőz	5 perc	8 perc
		- merítés	3 perc	
Zeller		-gőz	6 perc	
		- merítés	10 perc	
Zöld lencse (száraz zölds.)		- merítés	10 perc	
Zöldbab		-gőz	8 perc	9 perc
Zöldborsó		-gőz	1 perc 30	4 perc

\*\* Élelmiszer a párolókosárban\*

\*\*\* Élelmiszer vízben

# DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Z bezpečnostných dôvodov toto zariadenie zodpovedá platným normám a predpisom:

- smernici o tlakových zariadeniach,

- smernici o materiáloch, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.

- smernici o životnom prostredí.

- Váš prístroj je určený iba na domáce používanie.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny a vždy konzultujte „Príručku pre používateľa“.
- Ako v prípade všetkých zariadení na varenie, aj v tomto prípade dávajte veľký pozor, najmä keď tlakový hrniec používate v blízkosti detí.
- Tlakový hrniec nikdy nedávajte do horúcej rúry na pečenie.
- Tlakový hrniec pod tlakom nerušajte vždy maximálne opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte iba ruky a úchytky. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie.
- Pravidelne kontrolujte, či sú ruky nádoby správne pripevnené. V prípade potreby ich dotiahnite skrutkovaním.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely, než na aké je určený.
- 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 „Zatváranie“.
- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu. Ubezpečte sa, že vnútorný tlak klesol. Pozri odsek „Bezpečnosť“.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez tekutiny, mohlo by dôjsť k vážnemu poškodeniu hrnca. Počas prípravy jedla kontrolujte, či vždy obsahuje dostatočné množstvo tekutiny.
- Používajte kompatibilný(é) tepelný(é) zdroj(e) na varenie v súlade s pokynmi na používanie.
- Vo svojom tlakovom hrnci nikdy nepripravujte recepty s použitím mlieka.
- V tlakovom hrnci nepoužívajte hrubozrnnú soľ, pridávajte iba jemnú soľ na konci varenia.
- Hrnec nikdy nenapĺňajte na viac ako na 2/3 (označenie maximálneho naplnenia).
- V prípade potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako je ryža, strukoviny alebo kompóty, nenapĺňajte hrniec na viac ako polovicu jeho objemovej kapacity. V prípade prípravy niektorých polievok na báze tekvice hrniec nechajte niekoľko minút chladnúť, potom ho ochladte studenou vodou. V prípade 3 a 4 l modelov pri príprave pastovitých potravín alebo potravín, ktoré zväčšia svoj objem počas varenia, nedokončujte svoj produkt na viac ako 1/3. Po uvarení počkajte 5 minút pred dekompresiou pod vodou.
- 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. Pred varením mäso prepichnete.
- V prípade mazľavých potravín (hrach, rebarbora...) pred otvorením hrncom mierne potraťte, aby tieto potraviny nevystrekli von.
- Pred každým použitím skontrolujte, či ventily nie sú upchaté. Pozri odsek „Pred varením“.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na vyprážanie pod tlakom na oleji.
- Nezasahujte do bezpečnostného systému, okrem úkonov, na ktoré sa vzťahujú pokyny na čistenie a údržbu.
- Používajte iba originálne diely TEFAL zodpovedajúce vášmu modelu. Predovšetkým používajte nádobu aj veko značky TEFAL.
- Alkoholové výpary sú horľavé. Nechajte najprv približne 2 minúty vriieť, až potom založte veko. V prípade prípravy receptov na báze alkoholu svoj prístroj nespúšťajte z očí.
- Nepoužívajte hrniec na skladovanie kyslých alebo slaných potravín pred alebo po varení, nádoba sa môže poškodiť.

## USCHOVAJTE TIETO POKYNY

## Popisná schéma

- |       |   |    |                                |
|-------|---|----|--------------------------------|
| A.    | Prevádzkový ventil                            | H. | Index polohy ventilu           |
| B.    | Kanálik na odvod pary                         | I. | Tesnenie krytu                 |
| C.    | Bezpečnostný ventil                           | J. | Naparovací košík*              |
| D.    | Ukazovateľ prítomnosti tlaku                  | K. | Stojan*                        |
| E.    | Otváracie tlačidlo                            | L. | Dlhá rukoväť nádoby            |
| F.    | Rukoväť pokrievky                             | M. | Nádoaba                        |
| G(a). | Značka umiestnenia krytu                      | N. | Krátka rukoväť nádoby          |
| G(b). | Značka umiestnenia krytu<br>vzhľadom k nádobe | O. | Značka maximálneho<br>množstva |

## Vlastnosti

### Priemer dna tlakového hrnca – referencie

Objem	Ø nádoby	Ø dna	Abstraktný model Nehrdzavejúca ocel	Maximálny bezpečnostný tlak:
4 l	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 l	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Súprava 4 l + 6 l	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 l	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 l	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Normatívne informácie:

Prevádzkový tlak: 80 kPa

## Kompatibilné zdroje tepla

PLYNOVÝ  
SPORÁK

ELEKTRICKÁ  
PLATNA

SKLOKERAMICKÁ  
PLATNA  
HALOGENOVÁ  
PLATNA  
VÝHREVNÁ PLATNA

INDUKČNÁ  
PLATNA

ELEKTRICKÝ  
SPIRÁLOVÝ  
SPORÁK



- Tento tlakový hrniec je vhodný pre všetky zdroje tepla.
- Na elektrickom alebo indukčnom sporáku sa uistite, že veľkosť vykurovacej dosky nepresahuje spodnú časť tlakového hrnca.
- Na keramickom alebo halogénovom sporáku, skontrolujte, či je spodná časť tlakového hrnca vždy čistá a suchá.

\*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

- Pri plynovom sporáku nesmie plameň prekročiť priemer spodnej časti tlakového hrnca.
- Pri všetkých druhoch sporákov dbajte o to, aby bol tlakový hrniec v strede.

## Príslušenstvo TEFAL

- K tlakovému hrncu je k dispozícii nasledujúce príslušenstvo:

Príslušenstvo	Referenčné číslo
Tesnenie krytu	X9010101
Naparovací košík*	792185
Stojan*	792691

- Pri výmene iných častí alebo v prípade opravy sa obráťte na autorizované servisné strediská spoločnosti TEFAL.
- Používajte iba originálne diely TEFAL zodpovedajúce vášmu modelu.

## Používanie

### Otvorenie

- Pomocou palca vytiahnite uvoľňovacie tlačidlo (E) a pridržte ho - **obr. č. 1**.
- Rukou držte dlhú rukoväť nádoby (L) a druhou rukou otočte dlhú rukoväť krytu (F) proti smeru hodinových ručičiek, až kým sa kryt neotvorí - **obr. č. 2**.
- Potom zdvihnite veko.

### Zatvorenie

**Keď je spotrebič vypnutý a zatvorený, zabezpečte, aby sa kryt vzhľadom na nádobu pohyboval normálne. Ak je spotrebič pod tlakom, nie je to možné.**

- Nasadte veko na nádrž tak, aby boli značky umiestnenia krytu zarovnané **G(a)** a **G(b)**.
  - Otočte kryt v smere hodinových ručičiek, kým sa nezastaví - **obr. č. 3** a kým nezačujete zvuk zacvaknutia **obr. č. 4**.
- Ak neviete otočiť kryt, skontrolujte, či je tlačidlo otvorenia (E) riadne stlačené.

### Minimálne naplnenie

- Vždy používajte minimálne množstvo kvapaliny rovnajúce sa 25 cl/250 ml (2 poháre).

### Pre prípravu v pare\*:

- Náplň musí byť minimálne 75 cl/750 ml (6 pohárov).
- Umiestnite košík\* (J) na držiak\* (K) určený na tento účel - obr. č. 5.

**Potraviny, ktoré sú položené v naparovacom košíku\*, sa nikdy nesmú dotýkať veka tlakového hrnca.**

## Maximálne naplnenie

- Nikdy nenapĺňajte tlakový hrniec viac ako na 2/3 výšky nádrže (značka maximálneho naplnenia) (O) - obr. č. 6.



### V prípade niektorých potravín:

- V prípade potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako je ryža, strukoviny alebo kompóty, nenapĺňajte hrniec na viac ako polovicu jeho objemovej kapacity.
- V prípade ventilov vám odporúčame vykonať rýchlu dekompresiu (pozri odsek „Koniec varenia“).

## Používanie prevádzkového ventilu (A)

### Ak chcete nasadiť prevádzkový ventil (A):

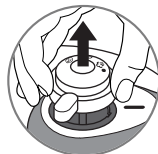
Pozor, tieto kroky je potrebné vykonávať, pokiaľ je spotrebič vychladnutý a nie je zapnutý.

- Umiestnite prevádzkový ventil (A) tak, aby bol piktogram na ventile zarovnaný ● so značkou umiestnenia (H).
- Stlačte ventil a potom ho otočte až k značke  alebo .

### Vyberanie prevádzkového ventilu:


Pozor, tieto kroky je potrebné vykonávať, pokiaľ je spotrebič vychladnutý a nie je zapnutý.

- Ztlačte ventil a potom ho otočte tak, aby bol piktogram zarovnaný ● so značkou umiestnenia (H) podľa nákresu oproti.
- Vyberte ventil, ako je znázornené na obrázku oproti.




SK


### Varenie zeleniny alebo jemných potravín:

- Umiestnite piktogram  na ventile smerom k značke umiestnenia (H) - obr. č. 7.

### Príprava mäsa alebo jemných potravín:



- Umiestnite piktogram  na ventile smerom k značke umiestnenia (H) - obr. č. 8.

### Vypúšťanie pary:



- Postupne otáčajte ventil (A) rýchlosťou dekompresie podľa svojho uváženia, musíte skončiť až na doraz na piktograme  - obr. č. 9, alebo umiestnite hrniec pod vodovodný kohútik (časť „Rýchla dekompresia“).

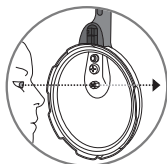
## Prvé použitie

**Prítomnosť pary na ukazovateli prítomnosti tlaku (D) je na začiatku spustenia spotrebiča normálna.**

- Umiestnite držiak košíka (K) na spodok nádoby a položte kôš na vrch (J)\*.
- Do 2/3 nádoby nalejte vodu (značka maximálneho množstva (O)).
- Zatvorte tlakový hrniec.
- Umiestnite piktogram  smerom k značke umiestnenia (H) - obr. č. 8.
- 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.
- Postupne otáčajte ventil (A) a podľa svojho uváženia vyberte rýchlosť dekompresie, musíte skončiť až na doraz na piktograme  - obr. č. 9.
- Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku (D) zapadne, hrniec viac nie je pod tlakom.
- Otvorte tlakový hrniec – obr. č. 1 – 2.
- Opláchnite tlakový hrniec vodou a osušte ho.

## Pred varením

- Pred každým použitím vyberte ventil (A) (pozrite si časť „Používanie prevádzkového ventilu“) a vizuálne skontrolujte, či kanálik na odvod pary (B) nie je zanesený. V prípade potreby ho očistite špáradlom – **obr. č. 10**.
- Skontrolujte, či sa guľôčka bezpečnostného ventilu (C) pohybuje podľa nákresu oproti a pozrite si odsek „Čistenie a údržba“.
- Pridajte prísady a tekutiny.
- Zatvorte tlakový hrniec - **obr. č. 3** a uistite sa, že je bezpečne zatvorený - **obr. č. 4**.
- Umiestnite piktogram  alebo  na ventile smerom k značke umiestnenia (H) - **obr. č. 7 alebo 8**.
- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte na maximálny výkon.



## Počas varenia


**Ukazovateľ prítomnosti pary (D) bráni tlakovému hrncu v stúpaní tlaku, ak hrniec nie je správne zatvorený**

- Prítomnosť pary na ukazovateli prítomnosti tlaku (D) je na začiatku spustenia spotrebiča normálna.
- Ak prevádzkový ventil (A) vypúšťa paru nepretržite, pričom vydáva pravidelný zvuk (PŠŠŠŠT), znížte teplotu zdroja tak, aby ventil (A) naďalej pravidelne šepkal.
- Dodržte dobu varenia uvedenú v recepte.
- Po skončení doby varenia vypnite zdroj tepla.



## Koniec varenia

**Vypustenie pary:**

**- Pomalá dekompresia:**

- Postupne otáčajte ventil (A) a podľa svojho uváženia vyberte rýchlosť dekompresie, musíte skončiť na piktograme  - **obr. č. 9**. Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku (D) zapadne, hrniec viac nie je pod tlakom.

**Ukazovateľ prítomnosti pary (D) bráni otvoreniu tlakového hrnca, ak je ešte pod tlakom.**

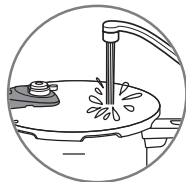
**Ak pri uvoľňovaní pary spozorujete abnormálne vypúšťanie, vráťte prevádzkový ventil (A) na značku  alebo  - obr. č. 7 alebo 8 - potom znovu zľahka zatlačte a dávajte pozor, aby sa viac neuvolňovala para.**

### - Rýchla dekompresia:

- Tlakový hrniec môžete umiestniť pod tečúcu vodu, aby ste urýchlili jeho dekompresiu, pozrite si nákras oproti. Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku (D) zapadne, hrniec viac nie je pod tlakom.
- Tlakový hrniec môžete otvoriť – **obr. č. 1 – 2.**

### - Osobitný prípad:

- V prípade varenia tekutých potravín alebo strukovín nevykonajte dekompresiu a počkajte na poklesnutie ukazovateľa prítomnosti tlaku (D), až potom hrniec otvorte. Nezabudnite trochu skrátiť odporúčaný čas varenia.



**Tlakový hrniec pod tlakom prenášajte vždy maximálne opatrne, tak aby ste ním netriasli.**

## Čistenie a údržba

### Čistenie tlakového hrnca

Z dôvodu zachovania správnej prevádzky zariadenia po každom použití dodržte tieto pokyny týkajúce sa čistenia a údržby.

- Tlakový hrniec (nádobu a kryt) 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.
- Nezohrievajte prázdnu nádobu.

#### Čistenie vnútra nádoby:

- Umyte ho špongiou a čistiacim prostriedkom na riad.
- Viditeľné škvrny na vnútornej spodnej časti zásobníka nemajú vplyv na kvalitu kovu. Naznačujú usádzanie vodného kameňa. Na ich odstránenie môžete použiť hubku s trochou bieleho octu.

#### Čistenie vonkajšej strany nádoby:

- Umyte ho špongiou a čistiacim prostriedkom na riad.

#### Čistenie veka:

- Umyte kryt pod tečúcou teplou vodou s hubou a mydlom a dobre ho opláchnite.

**Po každom použití hrniec umyte.**

**Zhnednutie a škrabance, ku ktorým môže dôjsť v dôsledku dlhodobého používania, neovplyvňujú negatívne prevádzku.**

**V umývačke riadu môžete umývať iba nádobu a kôš.**

**Aby sa čo najdlhšie zachovala kvalita hrnca, nedávajte ho na zdroj tepla, ak je nádoba prázdna.**



### Čistenie tesnenia veka:

- Po každom varení očistite tesnenie (I) a jeho uloženie.
- Na výmenu tesnenia si pozrite - **obr. č. 11 – 12.**

### Čistenie prevádzkového ventilu (A):

- Vyberte prevádzkový ventil (A), pozrite si časť „Používanie prevádzkového ventilu“.
- Prevádzkový ventil (A) umyte prúdom vody z vodovodu – **obr. č. 13.**

### Vyčistite kanálik na odvod pary (B):

- Vyberte ventil (A).
- Zrakom skontrolujte, či je kanálik na odvod pary uvoľnený a okrúhly- Vid' nákras naproti. V prípade potreby ho očistite špáradlom – **obr. č. 10.**

### Čistenie bezpečnostného ventilu (C):

- Časť bezpečnostného ventilu, ktorá sa nachádza na vnútornej strane veka, umyte vodou.
- Skontrolujte jeho funkciu ľahkým stlačením guľôčky, ktorá by sa mala potopiť bez problémov. Vid' nákras naproti.

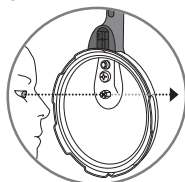
### Výmena tesnenia tlakového hrnca:

- Vymieňajte tesnenie tlakového hrnca každý rok alebo keď je prasknuté.
- Vždy používajte originálne tesnenie spoločnosti TEFAL vhodné pre príslušný model.

### Odkladanie tlakového hrnca:

- Kryt vráťte späť na nádobu.

**Po 10 rokoch používania je nevyhnutné nechať tlakový hrniec skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.**



**Na tento úkon nikdy nepoužívajte ostrý ani špicatý predmet.**



## Bezpečnosť

Tento tlakový hrniec je vybavený niekoľkými bezpečnostnými systémami:

### • Bezpečnostný systém pri zatváraní:

- Ak spotrebič nie je správne zatvorený indikátor prítomnosti tlaku (D) nemožno zdvihnúť, a tak tlakový hrniec nemôže zvýšiť tlak.

• **Bezpečnostný systém pri otvaraní:**

- Ak je tlakový hrniec pod tlakom, nie je možné stlačiť tlačidlo otvárania (E). Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu. Nikdy nemanipulujte s ukazovateľom prítomnosti tlaku (D).

• **Dva pretlakové bezpečnostné systémy:**

- Prvé zariadenie: bezpečnostný ventil (C) uvoľňuje tlak a para uniká horizontálne popod kryt – **obr. č. 14**.

- Druhé zariadenie: tesnenie (I) vypúšťa paru vertikálne cez malý otvor nachádzajúci sa na okraji krytu alebo dne nádoby - **obr. č. 15**. Pozor, nad plynovým sporákom môže plameň zhasnúť.

**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) - **obr. č. 13**, kanálik na odvod pary (B) - **obr. č. 10**, bezpečnostný ventil (C) a tesnenie (I). Viď nákres naproti.



## **Odporúčania týkajúce sa používania**

- 1 - Para unikajúca z tlakového hrnca je veľmi horúca, dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie.
- 2 - Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku vystúpi, 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 rukoväte nádoby.
- 5 - Potravinu v tlakovom hrnci dlho nenechávajte.
- 6 - Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlôrované prostriedky, mohla by sa poškodiť kvalita materiálu.

- 7 - **Nedávajte do umývačky riadu a nenechávajte namočené vo vode: tesnenie, kryt a ovládací ventil.**
- 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.**

## Záruka

---

- V prípade, že sa nádoba 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 ostatné diely platí 1 ročná záruka na diely a prácu** (okrem osobitnej legislatívy príslušného štátu) na akúkoľvek poruchu alebo výrobnú chybu.
- **Táto zmluvná záruka platí odo dňa nákupu po predložení pokladničného bločku alebo faktúry.**

### Záruka nepokrýva:

- Poškodenia, ku ktorým došlo v dôsledku nedodržania dôležitých pokynov alebo nedbalého používania, najmä:
  - nárazu, pádu, používania v rúre,
  - vkladania krytu a prevádzkového ventilu do umývačky riadu.
- Túto záruku môžu poskytovať iba autorizované servisné strediská spoločnosti TEFAL.
- Adresu najbližšieho autorizovaného servisného strediska spoločnosti TEFAL získate na bezplatnom čísle. (Pozrite si priložený dokument záruky.)

## Regulačné označenie

Značenie	Miesto
Identifikácia výrobcu a obchodnej známky	Rukoväť nádoby a rukoväť krytu
Rok a výrobná séria	Na kryte
Referenčný model Maximálny bezpečnostný tlak (PS) Prevádzkový tlak (PF)	Na veku
Objem	Na dne nádoby

### • Chráňme životné prostredie!





① Zariadenie obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.

➔ Likvidujte ho v zbernom mieste, aby došlo k jeho správnej spracovaniu.





## Odporovede spoločnosti TEFAL na vaše otázky \_\_\_



Problémy	Odporúčania
<b>Ak sa tlakový hrniec zohrieval pod tlakom bez tekutiny:</b>	Tlakový hrniec nechajte skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.
<b>Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku nevystúpil a ak počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:</b>	<p>Počas prvých minút ide o normálny jav.</p> <p>V prípade, že tento jav pretrváva, skontrolujte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Či je zdroj tepla dost' výkonný, v opačnom prípade zvýšte výkon.</li> <li>- Či je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny.</li> <li>- Prevádzkový ventil je uvedený na jednom z piktogramov  alebo  - <b>obr. č. 7 alebo 8.</b></li> <li>- Tlakový hrniec je dobre zatvorený.</li> <li>- Tesnenie ani okraj nádoby nie sú poškodené.</li> </ul>
<b>Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku vystúpil, no počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:</b>	<p>Počas prvých minút ide o normálny jav.</p> <p>Ak jav pretrváva, umiestnite prístroj do studenej vody, pozrite si odsek „Rýchla dekompresia a osobitný prípad“ a potom ho otvorte.</p> <p>Očistite prevádzkový ventil - obr. č. 15 a kanálik na odvod pary - obr. č. 16 a skontrolujte, či je možné guľôčku bezpečnostného ventilu bez problémov zatlačiť - obr. 17.</p>
<b>Ak para uniká po obvode veka, skontrolujte:</b>	<p>či je veko správne zatvorené;</p> <p>umiestnenie tesnenia na veku;</p> <p>či je tesnenie v bezchybnom stave a v prípade potreby ho vymeňte;</p> <p>čistotu krytu, tesnenia a jeho drážky na kryte, poistného ventilu a ovládacieho ventilu;</p> <p>či je okraj nádoby v dobrom stave.</p>
<b>Ak kryt nemôžete otvoriť:</b>	<p>Skontrolujte, či je ukazovateľ prítomnosti tlaku v dolnej polohe</p> <p>V opačnom prípade v prípade potreby urobte dekompresiu, schlaďte tlakový hrniec pod tečúcou vodou, pozrite si odsek „Rýchla dekompresia a osobitný prípad“.</p>

Problémy	Odporúčania
<b>Ak potraviny nie sú uvarené alebo ak sú zhorené, skontrolujte:</b>	dobu varenia, výkon zdroja tepla, správnu funkčnosť prevádzkového ventilu, množstvo tekutiny.
<b>Ak sa potraviny v tlakovom hrnci spália:</b>	Nádobu pred umývaním nechajte istý čas namočenú. Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlór-ované čistiace prostriedky.

## Mäso a ryby

	<b>ČERSTVÉ</b> Nastavte ventil 	<b>ZMRAZENÉ</b> Nastavte ventil 
bravčové mäso (pečené 1 kg)	25 min	45 min
hovädzie mäso (pečené 1 kg)	10 min	28 min
hydina (celá 1,2 kg)	20 min	45 min.
jahňacina (noha 1,3 kg)	25 min	35 min
losos (4 steaky 0,6 kg) (potravínové emul-gátory)	6 min	8 min.
mieň (filety 0,6 kg) (potravínové emul-gátory)	4 min	6 min.
tuniak (4 steaky 0,6 kg) (potravínové emul-gátory)	7 min	9 min.

# Zelenina

		Varenie	ČERSTVÁ Nastavte ventil 	MRAZENÁ Nastavte ventil 
Artičoky		- para**	18 min.	
		- ponorenie***	15 min.	
Brokolica		- para	3 min.	3 min.
Čakanka		- para	12 min.	
Červená repa		- para	20 - 30 minút.	
Hrach (suchý)		- ponorenie	14 min.	
Hrášok		- para	1 min 30 s	4 min
Karfiol		- ponorenie	3 min.	4 min.
Mrkva (potravinové emulgátory)	kolieska	- para	7 min.	5 min.
Polosuchá fazuľa		- ponorenie	20 min.	
Pórové kolieska		- para	2 min 30 s	
Pšenica (suchá)		- ponorenie	15 min.	
Repa		- para	7 min.	
		- ponorenie	6 min.	
Ružičkový kel		- para	7 min.	5 min. - ponorenie
Ryža (suchá)		- ponorenie	7 min.	
Šampiňóny	krájané	- para	1 min.	5 min.
	celé	- ponorenie	1 min 30 s	
Špargľa		- ponorenie	5 min.	
Špenát		- para	5 min.	8 min.
		- ponorenie	3 min.	
Tekvica		- para	6 min 30 s	9 min
		- ponorenie	2 min.	
Tekvica (pyré) (emulgátory potravinové)		- ponorenie	8 min.	
Zelená fazuľa		- para	8 min.	9 min.
Zelená kapusta	sekané	- para	6 min.	
	bez listov	- para	7 min.	
Zelená šošovica (suchá)		- ponorenie	10 min.	
Zeler		- para	6 min.	
		- ponorenie	10 min.	
Zemiaky pokrúpané na štvrtky		- para	12 min.	
		- ponorenie	6 min.	

\*\*Potraviny v napařovacom koši\*

\*\*\*Potraviny vo vode

\*Košik nie je súčasťou balenia niektorých modelov

SK

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Для вашей безопасности данный электроприбор соответствует следующим применимым стандартам и постановлениям:

- Директиве для оборудования под давлением;
- требованиям к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;
- требованиям по охране окружающей среды.
- Данный прибор предназначен для использования исключительно в домашних условиях.
- Внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями и всегда следуйте Руководству по эксплуатации.
- Соблюдайте осторожность при работе с этой скороваркой, как и с другими приборами для приготовления пищи, особенно если вы используете ее вблизи детей.
- Запрещается ставить скороварку в горячую духовку.
- Соблюдайте максимальную осторожность при перемещении скороварки под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и кнопки. При необходимости пользуйтесь перчатками.
- Регулярно проверяйте правильность закрытия ручек емкости. При необходимости заверните их.
- Запрещается использовать скороварку не по назначению.
- Приготовление пищи в скороварке происходит под давлением. Неосторожное использование может привести к обжиганию кипятком. Перед включением скороварки убедитесь, что она закрыта должным образом. См. раздел «Закрытие».
- При открытии скороварки не применяйте силу. Убедитесь в отсутствии давления внутри скороварки. См. раздел «Безопасность».
- Запрещается использовать скороварку без жидкости, это может привести к ее сильному повреждению. Убедитесь, что во время приготовления пищи в скороварке находится достаточное количество жидкости.
- Используйте соответствующий источник питания (или источники питания) согласно инструкциям по эксплуатации.
- При приготовлении пищи в этой скороварке запрещается использовать рецепты на основе молока.
- Запрещается использовать крупную соль, добавьте мелкую соль в конце приготовления пищи.
- Не заполняйте скороварку больше чем на 2/3 объема (выше отметки максимального уровня заполнения).
- Если вы используете продукты, которые увеличиваются во время приготовления, такие как рис, сухие овощи, или при приготовлении фруктовых пюре и т. д., не заполняйте скороварку больше, чем на половину объема. При приготовлении некоторых супов (например, на основе тыквы, кабачков и т. д.) оставьте скороварку на несколько минут для охлаждения, а затем охладите с помощью холодной воды. При приготовлении пастообразных продуктов или продуктов, увеличивающихся в объеме, в моделях, рассчитанных на 3 и 4 л, заполняйте скороварку только на 1/3. По окончании варки подождите 5 минут, а затем выпустите давление под водой.
- После приготовления блюд из мяса с наружной кожей (например, говяжьего языка и т. д.), которая может надуться под давлением, не прокалывайте мясо, когда оно находится в надутом состоянии, вы можете обжечься кипятком. Рекомендуется проколоть мясо до приготовления пищи.
- При приготовлении пастообразных продуктов (сухого гороха, ревеня и т. д.) необходимо немного встряхнуть скороварку перед ее открытием, чтобы избежать выплескивания продуктов наружу.
- Перед каждым использованием проверяйте отсутствие закупоренных клапанов. См. раздел «До варки».
- Не используйте скороварку для жарки под давлением с растительным маслом.
- Не совершайте никаких манипуляций с предохранительными устройствами, кроме тех, которые указаны в рекомендациях по чистке и уходу.
- Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие модели прибора. В частности, используйте емкость и крышку TEFAL.
- Пары спирта легко воспламенимы. Перед закрытием крышки доведите блюдо до кипения в течение 2 минут. Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд, содержащих алкоголь.
- Не используйте скороварку для хранения кислых или соленых блюд до и после приготовления, т. к. это может привести к повреждению емкости.

## СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ



## Устройство прибора

- A. Рабочий клапан  
B. Отверстие для выпуска пара  
C. Предохранительный клапан  
D. Индикатор наличия давления  
E. Кнопка открытия  
F. Ручка крышки  
G(a). Отметка положения крышки  
G(b). Отметка положения крышки по отношению к емкости  
H. Отметка положения рабочего клапана
- I. Прокладка крышки  
J. Корзина для приготовления на пару\*  
K. Тренога\*  
L. Длинная ручка емкости\*  
M. Емкость  
N. Короткая ручка емкости  
O. Отметка максимального уровня заполнения

## Характеристики

### Диаметр дна скороварки — характеристики

Вместитель-ность	Ø емко-сти	Ø дна	Модель Нержавеющая сталь	Максимальное безопасное давле-ние:
4 л	22 см	19 см	P25342	140 кПа
6 л	22 см	19 см	P25307	170 кПа
Набор 4 л + 6	22 см	19 см	P25443	140 кПа
7 л	22 см	19 см	P25308	170 кПа
8 л	22 см	19 см	P25344	170 кПа

### Техническая информация:

Максимальное рабочее давление: 80 кПа

## Совместимые источники тепла



- Данная скороварка может использоваться на всех источниках тепла.
- При использовании электрической или индукционной плиты диаметр нагревающей поверхности не должен превышать диаметр дна скороварки.
- При использовании стеклокерамической или галогенной плиты убедитесь, что дно скороварки находится в чистом и сухом состоянии.

\*Некоторые модели выпускаются без корзины для приготовления на пару.

- При использовании газовых плит пламя не должно выходить за края дна скороварки.
- При использовании на всех нагревательных приборах убедитесь, что скороварка расположена по центру источника тепла.

## Аксессуары TEFAL

- В продаже имеются следующие аксессуары для скороварки:

Аксессуары	Артикул
Прокладка крышки	X9010101
Корзина для приготовления на пару*	792185
Тренога*	792691

- При необходимости замены других деталей или ремонта обращайтесь в уполномоченные центры техобслуживания TEFAL.
- Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие модели прибора.

## Использование

### Открытие

- Вытяните кнопку открытия (E) большим пальцем и удерживайте ее в вытянутом состоянии - **рис. 1**.
- Взявшись одной рукой за длинную ручку емкости (L), поверните другой рукой длинную ручку крышки (F) против часовой стрелки до открытия крышки - **рис. 2**.
- Затем поднимите крышку.

### Закрытие

**В нерабочем состоянии и в закрытом виде крышка может двигаться на емкости. Как только в скороварке поднимается давление, крышка перестает двигаться.**

- Установите крышку горизонтально на емкость, выровняв отметки положения крышки **G(a)** и **G(b)**.
- Поверните крышку по часовой стрелке до упора - **рис. 3**. Вы должны услышать щелчок блокировки кнопки - **рис. 4**.

Если у вас не получается повернуть крышку, убедитесь, что кнопка открытия (E) находится в вытянутом положении.

### Минимальный уровень заполнения

- Следует всегда добавлять минимальное количество жидкости, равное 25 сл/ 250 мл (2 стакана).

### При приготовлении на пару\*:

- Сковорка должна быть заполнена по крайней мере на 75 сл/ 750 мл (6 стаканов).
- Разместите корзину для приготовления на пару\* (J) на предусмотренной для нее треноге\* (K) - **рис. 5.**

**Продукты, размещенные в корзине для приготовления на пару\*, не должны касаться крышки сковорarki.**

## Максимальный уровень заполнения

- Запрещается заполнять сковорарку больше, чем на 2/3 объема емкости (выше отметки максимального уровня заполнения) (O) - **рис. 6.**

### Примечания по использованию некоторых продуктов питания:

- Если вы используете продукты, которые увеличиваются во время приготовления, такие как рис, сухие овощи, или при приготовлении фруктовых пюре и т. д., не заполняйте сковорарку больше, чем на половину объема.
- При приготовлении супов рекомендуем использовать быструю декомпрессию (см. раздел «Быстрая декомпрессия»).

## Использование рабочего клапана (A)

### Установка рабочего клапана (A):

Внимание! Данные операции должны выполняться на сковорарке в холодном и нерабочем состоянии.

- Установите рабочий клапан (A), выровняв пиктограмму ● клапана по отметке положения (H).
- Нажмите на клапан, а затем поверните его до совмещения с пиктограммой 🍷 или 🍷.

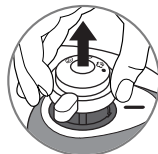
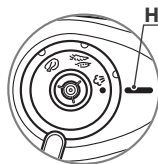
### Снятие рабочего клапана:

Внимание! Данные операции должны выполняться на сковорарке в холодном и нерабочем состоянии.

- Нажмите на клапан и поверните его до совмещения пиктограммы ● с отметкой положения (H), как показано на рисунке напротив.
- Извлеките клапан, как показано на рисунке напротив.

### Приготовление овощей и хрупких продуктов:


- Установите пиктограмму 🍷 клапана напротив отметки положения (H) - **рис. 7.**




RU

\*Некоторые модели выпускаются без корзины для приготовления на пару.

### Приготовление мяса и замороженных продуктов:



- Установите пиктограмму  клапана напротив отметки положения (Н) - **рис. 8**.

### Для выпуска пара:



- Постепенно поверните клапан (А), выбрав желаемую скорость декомпрессии, и доведите его до отметки пиктограммы  - **рис. 9**. Или поместите сковородку под струю холодной воды (см. раздел «Быстрая декомпрессия»).

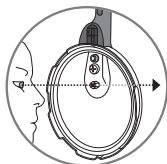
## Первое использование

### При запуске скороварки возможно наличие пара на уровне индикатора наличия давления (D).

- Установите треногу для корзины (К) на дно емкости и поместите на нее корзину (J)\*.
- Заполните емкость водой на 2/3 объема (до отметки максимального уровня заполнения (O)).
- Закройте сковородку.
- Установите пиктограмму  напротив отметки положения (Н) - **рис. 8**.
- Установите сковородку 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.
- Постепенно поверните клапан (А), выбрав желаемую скорость декомпрессии, и доведите его до пиктограммы  - **рис. 9**.
- Когда индикатор наличия давления (D) опускается, давления в сковородке больше нет.
- Откройте сковородку - **Рис. 1-2**.
- Ополосните сковородку водой и высушите ее.

## Перед приготовлением

- Перед каждым использованием удалите клапан (А) (см. раздел «Использование рабочего клапана») и проверьте визуально и на свету, что отверстие для выпуска пара (В) не закупорено. При необходимости очистите его с помощью зубочистки - **Рис. 10**.
- Убедитесь в подвижности шарика предохранительного клапана (С), см. рисунок напротив и раздел «Чистка и уход».
- Добавьте ингредиенты и жидкость.
- Закройте скороварку - **рис. 3** и убедитесь, что она закрыта плотно - **рис. 4**.
- Установите пиктограмму  или  клапана напротив отметки положения Н - **рис. 7 или 8**.
- Установите скороварку на источник тепла и включите его на максимальную мощность.



## Действия во время приготовления блюда


**Индикатор наличия давления (D) не допускает нагнетания давления в скороварке, если она не закрыта соответствующим образом.**

- При запуске скороварки возможно наличие пара на уровне индикатора наличия давления (D).
- Если из рабочего клапана (А) непрерывно выходит пар, издавая постоянный шипящий звук, уменьшите мощность источника тепла, чтобы клапан (А) регулярно издавал глухой шум.
- Отсчитайте время приготовления, указанное в рецепте.
- По окончании варки выключите источник тепла.

## Окончание варки

**Для выпуска пара:**

**- Медленная декомпрессия:**

- Постепенно поверните клапан (А), выбрав желаемую скорость декомпрессии, и доведите его до пиктограммы  - **рис. 9**. Когда индикатор наличия давления (D) опускается, давления в скороварке больше нет.

**Индикатор наличия давления (D) препятствует открытию скороварки, если она все еще находится под давлением.**

**Если при выделении пара вы заметите какие-либо отклонения, установите рабочий клапан (А) на отметку  или  - рис. 7 или 8. Затем снова медленно выполните декомпрессию, следя за тем, чтобы она проходила должным образом.**

RU

### **- Быстрая декомпрессия:**

- Вы можете поместить скороварку под струю холодной воды для ускорения процесса декомпрессии, см. рисунок напротив. Когда индикатор наличия давления (D) опускается, давления в скороварке больше нет.
- Вы можете открыть скороварку - **рис. 1 и 2.**



### **- Особые случаи:**

- В случае приготовления маслянистых продуктов (см. таблицу варки) или сухих овощей, прежде чем открыть скороварку, не сбрасывайте давление, а подождите, пока индикатор наличия давления (D) не опустится. Вы можете немного уменьшить время приготовления, указанное в рецепте.

**Перемещайте скороварку, находящуюся под давлением, соблюдая максимальную осторожность, и не встраивайте ее.**

## **Чистка и уход**

### **Чистка скороварки**

Для надлежащего функционирования прибора после каждого его использования необходимо соблюдать рекомендации по чистке и уходу за ним.

- После каждого использования промывайте скороварку (емкость и крышку) 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.

#### **Для чистки внутренней поверхности емкости:**

- Промойте с помощью губки и средства для мытья посуды.
- Появление пятен на дне внутри емкости не сказывается на качестве металла. Это просто известковые отложения. Вы можете очистить их с помощью губки и спиртового уксуса.

#### **Для чистки внешней поверхности емкости:**

- Промойте с помощью губки и средства для мытья посуды.

#### **Для чистки крышки:**

- Промойте крышку под струей теплой воды с помощью губки и средства для мытья посуды. Хорошо высушите крышку.

**После каждого использования скороварку необходимо промыть.**

**Потемнение и царапины, которые могут возникнуть вследствие длительного использования, не представляют опасности.**

**В посудомоечной машине можно мыть только емкость и корзину.**

**Чтобы продлить срок службы скороварки, не перегревайте порожнюю емкость.**

### Для чистки прокладки крышки:

- После каждой варки очистите прокладку (I) и место ее установки.
- Инструкции по установке прокладки см. на рис. 11–12.

### Для чистки рабочего клапана (A):

- Извлеките рабочий клапан (A), см. раздел «Использование рабочего клапана».
- Очистите рабочий клапан (A) под струей проточной воды - **рис. 13**.

### Чистка отверстия для выпуска пара (B):

- Извлеките клапан (A).
- Перед каждым использованием проверьте визуально и на свету, что отверстие для выпуска пара открыто и является круглым. См. рисунок напротив. При необходимости очистите его с помощью зубочистки - **рис. 10**.

### Чистка предохранительного клапана (C):

- Очистите часть предохранительного клапана, расположенную внутри крышки, ополоснув ее водой.
- Проверьте функционирование клапана, слегка нажав на шарик, который должен углубиться беспрепятственно. См. рисунок напротив.

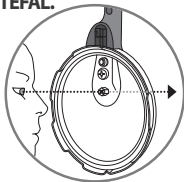
### Замена прокладки скороварки:

- Осуществляйте замену прокладки скороварки ежегодно или при ее повреждении.
- Используйте только оригинальную прокладку TEFAL, соответствующую модели прибора.

### Хранение скороварки:

- Поместите крышку на емкость обратной стороной.

По прошествии 10 лет эксплуатации необходимо обязательно проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL.



При выполнении этой операции ни в коем случае не используйте режущие или колющие предметы.



## Безопасность

Скороварка оснащена несколькими предохранительными устройствами:

### • Предохранительное устройство при закрытии:

- Если скороварка закрыта неправильно, индикатор наличия давления (D) не сможет подняться, следовательно, давление в скороварке тоже не поднимется.

- **Предохранительное устройство при открытии:**
  - Если скороварка находится под давлением, кнопка открытия (**Е**) не может быть нажата. При открытии скороварки не применяйте силу. Ни в коем случае не оказывайте воздействие на индикатор наличия давления (**Д**).
- **Два предохранительных устройства при избыточном давлении:**
  - Первое устройство: предохранительный клапан (**С**) освобождает давление, и пар выходит наружу горизонтально через крышку - **рис. 14**.
  - Второе устройство: прокладка (**И**) пропускает пар вертикально через небольшое отверстие, расположенное на краю крышки или вдоль емкости - **рис. 15**. Внимание! Выпуск пара может потушить пламя газовой плиты.

#### **Если срабатывает одно из предохранительных устройств избыточного давления:**

- Выключите источник тепла.
- Дайте скороварке полностью остыть.
- Откройте скороварку.
- Проверьте и очистите рабочий клапан (**А**) - **рис. 13**, отверстие для выпуска пара (**В**) - **рис. 10**, предохранительный клапан (**С**) и прокладку (**И**). См. рисунок напротив.



## **Рекомендации по использованию**

- 1 - Из скороварки выходит горячий пар, следите за тем, чтобы не обжечься. При необходимости пользуйтесь перчатками.
- 2 - Открытие скороварки становится невозможным после поднятия индикатора наличия давления.
- 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.



- 6 - Ни в коем случае не используйте обеззараживающие жидкости или хлорсодержащие вещества, которые могут повредить качество нержавеющей стали.
- 7 - Запрещается мыть прокладку, крышку и рабочий клапан в посудомоечной машине или замачивать их 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.

## Гарантия

---

- При использовании в соответствии с инструкциями по эксплуатации на емкость скороварки TEFAL распространяется гарантия сроком 10 лет в случае обнаружения:
  - любых дефектов, связанных с металлической конструкцией емкости;
  - любого преждевременного разрушения базового металла.
- **Срок гарантии на другие детали и их ремонт составляет 1 год** (кроме особых требований законодательства вашей страны) в случае обнаружения любых недостатков или производственных дефектов.
- **Такая договорная гарантия может быть предоставлена по предъявлении кассового чека или счета, подтверждающего дату покупки.**

### **Данная гарантия недействительна в следующих случаях:**

- При повреждениях вследствие несоблюдения важных мер предосторожности или неправильного использования, а именно:
  - ударов, падений, нагревания в духовом шкафу;
  - мытья крышки и рабочего клапана в посудомоечной машине.
- Только уполномоченные центры техобслуживания TEFAL имеют право предоставления гарантии.

\*Некоторые модели выпускаются без корзины для приготовления на пару.

- Просим обращаться по «зеленому» телефонному номеру в ближайший уполномоченный центр техобслуживания TEFAL (см. прилагаемый гарантийный талон).

## Нормативные отметки



Отметка	Расположение
Идентификационные данные изготовителя или торговый знак	На ручке емкости и на ручке крышки
Год и партия изготовления	На емкости
Артикул модели Максимальное безопасное давление (PS) Максимальное рабочее давление (PF)	На крышке
Вместительность	На дне емкости

- **Защитим окружающую среду!**



- 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
<p><b>Если скороварка нагрелась под давлением без жидкости внутри нее:</b></p>	<p>Проверьте скороварку в уполномоченном центре техобслуживания TEFAL.</p>
<p><b>Если индикатор наличия давления не поднялся, и во время варки не выделяется пар через клапан:</b></p>	<p>В течение первых нескольких минут это нормальное явление.                      Если ничего не меняется, проверьте:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- достаточна ли мощность источника тепла. Если мощность недостаточна — увеличьте ее;</li> <li>- достаточно ли количество жидкости в емкости;  или  - рис. 7 или 8;</li> <li>- плотно ли закрыта скороварка;</li> <li>- не повреждена ли прокладка или край емкости.</li> </ul>
<p><b>Если индикатор наличия давления поднялся, и во время приготовления не выделяется пар через клапан:</b></p>	<p>В течение первых нескольких минут это нормальное явление.                      Если ничего не меняется, поместите скороварку под струю холодной воды, см. разделы «Быстрая декомпрессия» и «Особые случаи». Затем откройте скороварку. Очистите рабочий клапан и отверстие для выпуска пара и убедитесь, что шарик предохранительного клапана вдавливается без затруднений.</p>
<p><b>Если из-под крышки выходит пар, проверьте:</b></p>	<p>Надлежащее закрытие крышки.                      Положение прокладки в крышке.                      Надлежащее состояние прокладки, при необходимости замените ее.                      Чистоту крышки, прокладки и места ее нахождения в крышке, предохранительного и рабочего клапанов.                      Надлежащее состояние края емкости.</p>
<p><b>Если вы не можете открыть крышку:</b></p>	<p>Убедитесь, что индикатор наличия давления находится в нижнем положении.                      В противном случае, при необходимости, поместите скороварку под струю холодной воды, см. разделы «Быстрая декомпрессия» и «Особые случаи».</p>



Неполадки	Рекомендации
<b>Если продукты не доведены до готовности или подгорели, проверьте:</b>	Время приготовления. Мощность источника тепла. Надлежащее расположение рабочего клапана. Количество жидкости.
<b>Если продукты в скороварке пригорели:</b>	Перед тем как вымыть емкость, погрузите ее на некоторое время в воду. Ни в коем случае не пользуйтесь обеззараживающими жидкостями или хлорсодержащими веществами.

## Мясо и рыба

---

	<b>В СВЕЖЕМ ВИДЕ</b> Положение клапана 	<b>В ЗАМОРОЖЕННОМ ВИДЕ</b> Положение клапана 
Ягненок (задняя ножка, 1,3 кг)	25 мин	35 мин
Говядина (жаркое, 1 кг)	10 мин	28 мин
Налим (филе 0,6 кг) (маслянистый продукт)	4 мин	6 мин
Свинина (жареная, 1 кг)	25 мин	45 мин
Курица (тушка, 1,2 кг)	20 мин	45 мин
Лосось (4 куска, 0,6 кг) (маслянистый продукт)	6 мин	8 мин
Тунец (4 куска, 0,6 кг) (маслянистый продукт)	7 мин	9 мин

# Овощи

		Варка	СВЕЖИЕ Положение клапана 	ЗАМОРОЖЕН- НЫЕ Положение клапана 
Артишок		- на пару**	18 мин	
		- в воде***	15 мин	
Спаржа		- в воде	5 мин	
Красная свекла		- на пару	20–30 мин	
Пшено (сухой продукт)		- в воде	15 мин	
Брокколи		- на пару	3 мин	3 мин
Морковь (маслянистый продукт)	Кружочками	- на пару	7 мин	5 мин
Сельдерей		- на пару	6 мин	
		- в воде	10 мин	
Грибы	Измельченные	- на пару	1 мин	5 мин
	Цельные	- в воде	1 мин 30 с	
Зеленая капуста	Измельченная	- на пару	6 мин	
	Листьями	- на пару	7 мин	
Брюссельская капуста		- на пару	7 мин	5 мин — в воде
Цветная капуста		- в воде	3 мин	4 мин
Кабачки		- на пару	6 мин 30 с.	9 мин
		- в воде	2 мин	
Цикорий		- на пару	12 мин	
Шпинат		- на пару	5 мин	8 мин
		- в воде	3 мин	
Стручковая фасоль		- на пару	8 мин	9 мин
Полусухая фасоль		- в воде	20 мин	
Зеленая чечевица (сухой продукт)		- в воде	10 мин	
Репа		- на пару	7 мин	
		- в воде	6 мин	
Зеленый горошек		- на пару	1 мин 30 с	4 мин
Лук-порей кольцами		- на пару	2 мин 30 с.	
Тыква (пюре) (масличный продукт)		- в воде	8 мин	
Картофель кубиками		- на пару	12 мин	
		- в воде	6 мин	
Сухой горох (сухой продукт)		- в воде	14 мин	
Рис (сухой продукт)		- в воде	7 мин	

\*\* Продукты для использования в корзине для приготовления на пару\*

\*\*\* Продукты для погружения в воду

# НЕОБХІДНІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Задля вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і постановам:

- Директиві щодо обладнання, яке працює під тиском
- Вимогам щодо матеріалів, які контактують із продуктами харчування
- Вимогам щодо охорони навколишнього середовища
- Цей прилад призначений виключно для використання в домашніх умовах.
- Ознайомтеся з вимогами інструкції з використання і завжди керуйтеся вказівками, поданими у ній.
- Як і у випадку із застосуванням інших приладів для приготування їжі, дотримуйтеся правил техніки безпеки, особливо якщо скороварка використовується там, де є поруч діти.
- Не ставте скороварку в розігріту духовку.
- Пересувайте скороварку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками та кнопками. За потреби використовуйте рукавиці.
- Регулярно контролюйте надійність кріплення ручок скороварки. За потреби докрутіть їх.
- Використовуйте скороварку лише за призначенням.
- 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".
- Ніколи не відкривайте скороварку через силу. Переконайтеся в тому, що внутрішній тиск у скороварці відсутній. Дивіться розділ "Безпека використання".
- Не користуйтеся скороваркою без рідини, це може призвести до її серйозного пошкодження. Під час готування слідкуйте за тим, щоб у скороварці було достатньо рідини.
- Користуйтеся джерелами нагрівання, які відповідають тим, що вказані в інструкції з користування.
- Не використовуйте скороварку для приготування страв, до складу яких входить молоко.
- Не використовуйте кам'яну сіль, а додавайте сіль дрібною помолу в кінці приготування.
- Не наповнюйте скороварку більше ніж на 2/3 (максимальний рівень наповнення).
- Наповнюйте скороварку до половини для приготування страв, інгредієнти яких у процесі готування розварюються, наприклад рис, сушені овочі або фрукти тощо. Після приготування деяких супів, до складу яких входять гарбузи, кабачки тощо охолодіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім охолоджуйте під холодною водою. При використанні скороварок об'ємом 3л і 4 л для приготування тістоподібних продуктів, які збільшуються у розмірі під час приготування, не наповнюйте пристрій більш ніж на 1/3. У кінці приготування зачекайте 5 хвилин, перш ніж спустити тиск під струменем води.
- 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.
- У разі приготування продуктів із клейкою структурою (сухий горох, ревінь тощо) перед відкриванням скороварку належить легко струсити, щоб страва осіла на дно.
- Перед кожним використанням перевірте, чи не забиті клапани. Дивіться розділ "Перед готуванням".
- Не використовуйте скороварку для смаження з використанням олії.
- Дотримуйтеся правил техніки безпеки під час експлуатації та миття пристрою.
- Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва TEFAL, які відповідають моделі вашого пристрою. Особливо рекомендовано використовувати каструлю та кришку TEFAL.
- Пари спирту вогненебезпечні. Перш ніж закрити кришку, доведіть рідину до кипіння протягом 2 хвилин. Звертайте особливу увагу на страви, до складу яких входить спирт.
- З метою запобігання пошкодженню каструлі не використовуйте скороварку для зберігання кислих і солоних продуктів.

## ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ДОВІДОК

## Описова схема

- A. Робочий клапан  
B. Канал відведення пари  
C. Запобіжний клапан  
D. Індикатор наявності тиску  
E. Кнопка відкриття  
F. Ручка кришки  
G(a). Позначка для встановлення кришки  
G(b). Позначка для встановлення кришки відносно кастрюлі
- H. Позначка положення робочого клапана  
I. Прокладка кришки  
J. Кошик для приготування на пару\*  
K. Тринога\*  
L. Довга ручка кастрюлі  
M. Кастрюля  
N. Коротка ручка кастрюлі  
O. Позначка максимального наповнення

## Технічні характеристики

### Діаметр дна скороварки – основні дані

Об'єм	Діаметр кастрюлі	Діаметр дна	Модель (Нержавіюча сталь)	Максимально безпечний тиск:
4 л	22 cm	19 cm	P25342	140 kPa
6 л	22 cm	19 cm	P25307	170 kPa
Набір 4 л + 6 л	22 cm	19 cm	P25443	140 kPa
7 л	22 cm	19 cm	P25308	170 kPa
8 л	22 cm	19 cm	P25344	170 kPa

### Нормативні характеристики:

Максимальний робочий тиск: 80 кПа

## Джерела тепла

ГАЗ  
ЕЛЕКТРОПЛИТА  
ПЛИТА З СКЛОКЕРАМІЧНОЮ ПОВЕРХНЕЮ  
ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА  
ПЛИТА З ПЛОСКОСПИРАЛЬНОЮ ЕЛЕКТРИЧНОЮ ПОВЕРХНЕЮ



- Ця скороварка підходить для всіх джерел тепла.
- У разі використання на електричній або індукційній плиті переконайтеся, що розмір нагрівального елемента не перевищує розмір дна скороварки.
- У разі використання керамічної або галогенної плити переконайтеся, що дно скороварки завжди чисте і сухе.

\*Кошик не входить до комплекту деяких моделей

- Під час нагрівання на газовій конфорці полум'я не повинно виходити за межі дна скороварки.
- Під час використання будь-яких джерел нагрівання слідкуйте, щоб скороварка була правильно розміщена на варильній поверхні.

## Акcesуари TEFAL

Акcesуар	Референція
Прокладка кришки	X9010101
Кошик для приготування на пару*	792185
Тринога*	792691

- Для заміни інших деталей або ремонту звертайтеся до сертифікованих сервісних центрів TEFAL.
- Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва TEFAL, які відповідають моделі Вашої скороварки.

## Застосування

### Відкривання

- Великим пальцем потягніть кнопку відкривання (E) на себе та утримуйте її в цьому положенні – **рис. 1**.
- Тримаючи однією рукою довгу ручку каstrулі (L), іншою рукою поверніть довгу ручку кришки (F) проти годинникової стрілки до відкривання – **рис. 2**.
- Потім підніміть кришку.

### Закривання

**Коли виріб не використовується та закритий, кришка може не прилягати щільно до каstrулі. Це є нормальним явищем. Цей ефект зникає, коли виріб перебуває під тиском.**

- Покладіть кришку рівно на каstrулю, вирівнюючи позначки для встановлення кришки **G(a)** і **G(b)**.
- Поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (**рис. 3**), доки не почуєте звук замикання кнопки (**рис. 4**).

Якщо не вдається повернути кришку, перевірте, чи кнопка відкривання (E) перебуває в задньому положенні.

### Мінімальне наповнення

- Завжди наливайте мінімальну кількість рідини принаймні 0,25 л / 250 мл (2 склянки).



### Для приготування страв на пару\*

- Наповнювати каструлю необхідно принаймні на 0,75 л / 750 мл (6 склянок).
- Установіть кошик\* (J) на підставку\* (K), призначену для цього – **рис. 5**.

**Продукти, покладені в кошик для приготування на пару\*, не мають торкатися кришки скороварки.**

## Максимальне наповнення

- Ніколи не наповнюйте скороварку більш ніж на 2/3 висоти каструлі (вище позначки максимального наповнення) (O) – **рис. 6**.

### Для деяких продуктів:

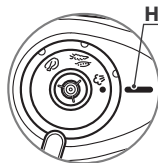
- Наповнюйте скороварку до половини для приготування страв, інгредієнти яких у процесі готування розварюються, наприклад рис, сушені овочі або фрукти тощо.
- Для приготування супів рекомендується здійснювати швидку декомпресію (дивіться розділ "Швидка декомпресія").

## Використання робочого клапана (A)

### Установлення робочого клапана (A)

Увага! Ці дії слід виконувати, лише коли виріб холодний і не працює.

- Установіть робочий клапан (A), вирівнявши піктограму ● з позначкою (H).
- Натисніть на клапан, а потім поверніть його до піктограми 🐾 або 🌀.



### Знімання робочого клапана

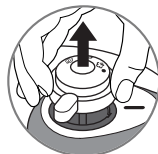
Увага! Ці дії слід виконувати, лише коли виріб холодний і не працює.

- Натисніть на клапан і поверніть його для того, щоб вирівняти піктограму ● з позначкою (H), як зображено на рисунку справа.
- Зніміть клапан, як показано на рисунку справа.




### Приготування овочів або крихких продуктів

- Установіть піктограму 🐾 клапана навпроти позначки (H) – **рис. 7**.




\*Кошик не входить до комплекту деяких моделей

## Приготування м'яса або заморожених продуктів



- Установіть піктограму  клапана навпроти позначки (Н) – **рис. 8.**

## Випускання пари



- Поступово повертайте клапан (А), вибираючи потрібну швидкість декомпресії, до позначки піктограми  (**рис. 9**) або помістіть скороварку під проточну холодну воду (розділ "Швидка декомпресія").

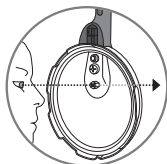
## Перше застосування

**Присутність пари на рівні індикатора наявності тиску (D) – є нормальним явищем на початку роботи виробу.**

- Установіть підставку для кошика (К) на дно каstrулі та поставте кошик (J) зверху\*.
- Наповніть водою на 2/3 каstrулю (позначка максимального наповнення (O)).
- Закрийте скороварку.
- Установіть піктограму  навпроти позначки (Н) – **рис. 8.**
- Поставте скороварку на нагрівальний елемент і виставте її на максимальний рівень потужності.
- Коли пара почне виходити через клапан, зменште інтенсивність підігрівання й зачекайте 20 хв.
- Через 20 хв. вимкніть джерело нагрівання.
- Поступово поверніть клапан (А), вибираючи швидкість декомпресії, до упору, до позначки  – **рис. 9.**
- Після того, як індикатор тиску (D) опускається, скороварка скидає тиск.
- Відкрийте скороварку – **рис. 1–2.**
- Промийте скороварку водою та висушіть.

## Перед готуванням

- Перед кожним використанням зніміть клапан (А) (див. розділ "Використання робочого клапана") і візуально перевірте при денному світлі, чи не забитий канал відведення пари (В). За необхідності прочистьте його зубочисткою – **рис. 10**.
- Переконайтеся, що кулька запобіжного клапана (С) вільно рухається, див. рисунок нижче та розділ "Очищення й догляд".
- Додайте інгредієнти та рідину.
- Закрийте скороварку (**рис. 3**) та переконайтеся, що її правильно закрито (**рис. 4**).
- Установіть піктограму  або  клапана навпроти позначки (Н) – **рис. 7 або 8**.
- Поставте скороварку на нагрівальний елемент і виставте максимальний рівень потужності.





## Протягом приготування

**Індикатор тиску (D) не дозволяє підніматися тиску у скороварці, якщо вона неправильно закрита.**

- Присутність пари на рівні індикатора наявності тиску (D) – є нормальним явищем на початку роботи виробу.
- Коли робочий клапан (А) безперервно випускає пару, видаючи звичайний звук (ПШШШ), зменшіть потужність джерела нагрівання так, щоб клапан (А) продовжував шипіти, як зазвичай.
- Дотримуйтеся часу приготування, указанного в рецепті.
- Коли час приготування мине, вимкніть джерело нагрівання.

## Закінчення приготування

**Випускання пари – Повільна декомпресія**

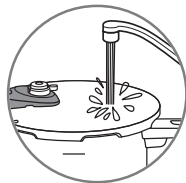
- Поступово поверніть клапан (А),  вибираючи швидкість декомпресії, до піктограми  – **рис. 9**. Після того, як індикатор тиску (D) опускається, скороварка скидає тиск.

**Індикатор тиску (D) унеможливорює відкривання скороварки, якщо вона перебуває під тиском.**

Якщо під час випускання пари ви спостерігаєте незвичайні викиди, установіть робочий клапан (А) на позначку  або  (рис. 7 або 8), а потім знову повільно виконайте декомпресію, переконавшись, що більше немає викидів.

### – Швидка декомпресія:

- Ви можете помістити скороварку під струмінь холодної водопровідної води, щоб прискорити декомпресію, див. цю схему. Коли індикатор тиску (D) опускається, скороварка скидає тиск.
- Можна відкрити скороварку – **рис. 1 і 2.**



### – Особливі випадки

- У разі приготування їжі з маслянистих продуктів (див. таблицю приготування) або сухих овочів не використовуйте декомпресію й зачекайте, доки опуститься індикатор тиску (D), що уможливить відкриття скороварки. Рекомендований час приготування потрібно скоротити.

**Пересувайте скороварку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю, не струшуючи її.**

## Очищення й догляд

### Очищення скороварки

Для забезпечення надійної роботи приладу дотримуйтеся наведених нижче рекомендацій з очищення та експлуатації після кожного використання.

- Після кожного використання мийте скороварку (каструлю та кришку) теплою водою з додаванням м'яких засобів для посуду. Збирач конденсату\* можна мити так само.
- Не використовуйте розчинів хлору або м'яких засобів, які містять хлор.
- Не перегрівайте каstrулю, коли вона порожня.

#### Очищення внутрішньої поверхні каstrулі

- Мийте губкою з додаванням м'якого засобу для посуду.
- Поява плям на дні каstrулі не впливає на робочі властивості металу. Це накип. Щоб видалити його, можна використовувати губку з невеликою кількістю білого оцту.

#### Очищення зовнішньої поверхні каstrулі

- Мийте губкою з додаванням м'якого засобу для посуду.

#### Очищення кришки

- Промийте кришку губкою під проточною теплою водою з додаванням м'якого засобу для посуду та добре сполосніть.

**Мийте скороварку після кожного використання.**

**Почорніння та подряпини, які можуть з'явитися внаслідок довготривалого користування, не впливають на робочі характеристики пристрою.**

**Тільки каstrулю та кошик можна мити в посудомийній машині.**

**Щоб подовжити термін експлуатації скороварки, не перегрівайте каstrулю, коли вона пуста.**

### Очищення прокладки кришки

- Після кожного приготування мийте прокладку (I) та її канавку.
- Щоб установити прокладку на місце, див. **рис. 11–12**.

### Очищення робочого клапана (A)

- Зніміть робочий клапан (A), див. розділ "Використання робочого клапана".
- Мийте робочий клапан (A) під струменем води з крана – **рис. 13**.

### Очищення каналу відведення пари (B)

- Зніміть клапан (A).
- Проконтролюйте візуально при денному світлі, що канал відведення пари чистий і має круглу форму. Див. рисунок справа. За необхідності прочистьте його зубочисткою – **рис. 10**.

### Очищення запобіжного клапана безпеки (C)

- Промийте водою частину корпусу клапана, розташованого всередині кришки.
- Перевірте його роботу, натиснувши злегка на кульку, яка має вільно рухатися. Див. рисунок справа.

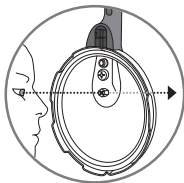
### Заміна прокладки скороварки

- Міняйте прокладку скороварки раз на рік або якщо на ній з'явилися дефекти.
- Завжди використовуйте оригінальну прокладку виробництва TEFAL, призначену для вашої скороварки.

### Зберігання скороварки

- Переверніть кришку та покладіть її на каstrулю.

Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд скороварки в сертифікованому сервісному центрі TEFAL.



При заміні прокладки ніколи не використовуйте гострі або ріжучі предмети.



## Безпека використання

Скороварка оснащена багатьма засобами безпеки:

### • Безпека під час закриття

- Якщо виріб не закрито, індикатор наявності тиску (D) не може піднятися, що унеможлиблює підняття тиску у скороварці.

### • **Безпека під час відкриття**

- Якщо скороварка перебуває під тиском, кнопка відкриття (E) не спрацьовує. Ніколи не відкривайте скороварку через силу. Не торкайтесь індикатора тиску (D).

### • **Два пристрої запобігання надмірному тиску**

- Перший пристрій: запобіжний клапан (C) вивільняє тиск, і пара виходить горизонтально через верхню частину кришки – **рис.14**

- Другий пристрій: прокладка (I) випускає пару вертикально через невеликий отвір на кромці кришки або вздовж каstrулі – **рис.15**. Обережно, це може призвести до погашення полум'я на газовій плиті.

### **Якщо одна з систем запобігання надмірному тиску не спрацьовує**

- вимкніть джерело нагрівання;
- Повністю охолодіть скороварку.
- Відкрийте.
- Перевірте та очистьте робочий клапан (A) (рис.13), канал відведення пари (B) (рис.10), запобіжний клапан (C) і прокладку (I). Див. рисунок справа.



## **Рекомендації з використання**

- 1 - Пара, що виходить зі скороварки дуже гаряча, будьте обережні, щоб не обпектись. За потреби використовуйте рукавиці.
- 2 - Як тільки індикатор тиску скороварки підніметься, її не можна відкривати.
- 3 - Як і в разі застосування інших приладів для приготування їжі, дотримуйтеся правил техніки безпеки, особливо якщо скороварка використовується поруч з дітьми.
- 4 - Щоб переставити скороварку, користуйтеся ручками, розміщеними на каstrулі.
- 5 - Не зберігайте їжу у скороварці.
- 6 - Не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор, які можуть пошкодити якість матеріалу.

- 7 - Не мийте в посудомийній машині й не замочуйте у воді: прокладку, кришку та робочий клапан.
- 8 - Міняйте прокладку щороку, якщо вона пошкоджена.
- 9 - Очищення скороварки здійснюйте, коли вона охолоне та за відсутності в ній їжі.
- 10 - Після 10 років експлуатації обов'язково здійсніть технічний огляд скороварки в сертифікованому сервісному центрі TEFAL.

## Гарантія

---

- За умови використання за призначенням каструля нової скороварки TEFAL має гарантію 10 років, якщо несправність стосується:
  - металевої структури каструлі скороварки;
  - передчасного пошкодження основних металевих конструкцій.
- **Гарантія на інші деталі, включно з гарантійним ремонтом, становить 1 рік** (якщо закони вашої країни не передбачають інше), на всі види несправностей і заводських дефектів.
- **Ця гарантія забезпечується за умови пред'явлення касового чека або рахунка-фактури, які засвідчують дату купівлі.**

### Винятки з гарантії

- Гарантія не надається, якщо систематичні поломки приладу пов'язані з недотриманням правил техніки безпеки або недбайливим ставленням до нього в процесі експлуатації, а саме:
  - прилад зазнавав ударів, падав, його використовували для приготування їжі в духовці.
  - Кришку та робочий клапан мили в посудомийній машині.
- Тільки сертифіковані сервісні центри TEFAL мають право забезпечувати вам гарантійне обслуговування.
- Зателефонуйте на номер гарячої лінії Tefal, щоб дізнатися адресу найближчого до вас сертифікованого сервісного центру Tefal. (Див. вкладений гарантійний талон).

## Обов'язкове маркування

Маркування	Місце знаходження
Назва виробника або торгової марки	На ручці каструлі та на ручці кришки
Рік випуску та номер партії	На каструлі
Зазначення моделі Максимально допустимий рівень тиску (PS) Найвищий рівень робочого тиску (PF)	На кришці
Об'єм	На дні каструлі



### • Захищаймо навколишнє середовище разом!



- ① Цей прилад містить матеріали, які можуть бути цінними або можуть використовуватися повторно.
- ➔ Віднесіть цей прилад на переробку до центру прийому побутових відходів.



## TEFAL надає відповіді на ваші запитання \_\_\_



Проблеми	Рекомендації
<b>Якщо скороварка нагрілася без рідини всередині</b>	Віднесіть скороварку в Авторизований сервісний центр Tefal для перевірки.
<b>Якщо індикатор тиску не спрацьовує і пара не виходить через робочий клапан під час приготування</b>	Така ситуація допустима протягом кількох перших хвилин. Якщо така тенденція зберігається, перевірте чи: – потужність джерела нагрівання достатньо висока, в іншому разі збільште його потужність; – кількість рідини в каstrулі достатня; – робочий клапан установлено на одній із піктограм  або  – <b>рис. 7 або 8</b> . – скороварка закрита належним чином; – прокладка або краї каstrулі не пошкоджені.
<b>Якщо індикатор тиску спрацьовує, але пара не виходить через робочий клапан під час приготування</b>	Така ситуація допустима протягом кількох перших хвилин. Якщо явище не зникає, помістіть прилад під холодну воду, див. розділ "Швидка декомпресія" і "Особливий випадок", а потім відкрийте його. Очистьте робочий клапан і канал виведення пари та переконайтеся, що кулька запобіжного клапана вільно рухається.
<b>Якщо пара виходить з-під кришки, перевірте:</b>	чи кришка добре закрита; чи прокладка встановлена належним чином у кришці; стан прокладки, за потреби замініть її; чистоту кришки, прокладки та її канавки, розташованої на кришці, запобіжного клапана та робочого клапана; стан країв каstrулі.
<b>Якщо кришка не відкривається:</b>	Переконайтеся, що індикатор тиску перебуває в нижньому положенні. В іншому разі охолодіть скороварку під холодною проточною водою, див. розділ "Швидка декомпресія" та "Особливий випадок".

Проблеми	Рекомендації
<b>Якщо їжа недоварена або підгоріла, перевірте:</b>	час приготування; потужність джерела нагрівання; положення робочого клапана; кількість рідини.
<b>Якщо їжа підгоріла:</b>	Перед миттям замочіть каструлю у воді на деякий час. Ніколи не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор.

## М'ясо та риба

	<b>СВІЖІ/ Положення клапана</b> 	<b>ЗАМОРОЖЕНІ/ Положення клапана</b> 
Ягнятина (нога 1,3 кг)	25 хв.	35 хв.
Яловичина (печеня 1 кг)	10 хв.	28 хв.
Минь (філе 0,6 кг) (масляністі продукти)	4 хв.	6 хв.
Свинина (печеня 1 кг)	25 хв.	45 хв.
Курятина (ціла 1,2 кг)	20 хв.	45 хв.
Лосось (4 шматки 0,6 кг) (масляністі продукти)	6 хв.	8 хв.
Тунець (4 стейки 0,6 кг) (масляністі продукти)	7 хв.	9 хв.

# Овочі

		Готування	СВІЖІ/ Положення клапана 	ЗАМОРОЖЕНІ/ Положення клапана 
Артишоки		– на пару**	18 хв.	
		– у воді***	15 хв.	
Спаржа		– у воді	5 хв.	
Буряк		– на пару	20–30 хв.	
Крупи (сухі овочі)		– у воді	15 хв.	
Броколи		– на пару	3 хв.	3 хв.
Морква (маслянисті продукти)	кружальця	– на пару	7 хв.	5 хв.
		– на пару	6 хв.	
Селера		– у воді	10 хв.	
		– на пару	6 хв.	
Гриби	подрібнені	– на пару	1 хв.	5 хв.
	цілі	– у воді	1 хв. 30 с	
Зелена капуста	подрібнена	– на пару	6 хв.	
	листя	– на пару	7 хв.	
Брюссельська капуста		– на пару	7 хв.	5 хв. – у воді
Цвітна капуста		– у воді	3 хв.	4 хв.
Кабачки		– на пару	6 хв. 30 с	9 хв.
		– у воді	2 хв.	
Цикорій салатний		– на пару	12 хв.	
Шпинат		– на пару	5 хв.	8 хв.
		– у воді	3 хв.	
Зелена квасоля		– на пару	8 хв.	9 хв.
Напівсуха квасоля		– у воді	20 хв.	
Зелена сочевиця (сухі овочі)		– у воді	10 хв.	
Ріпа		– на пару	7 хв.	
		– у воді	6 хв.	
Горошок		– на пару	1 хв. 30 с	4 хв.
Цибуля – порей	кружальця	– на пару	2 хв. 30 с	
Гарбуз (пюре) (маслянисті продукти)		– у воді	8 хв.	
Картопля	четвертинки	– на пару	12 хв.	
	четвертинки	– у воді	6 хв.	
Горох (сухі овочі)		– у воді	14 хв.	
Рис (сухі овочі)		– у воді	7 хв.	

\*\* Продукти повинні знаходитися у кошику для приготування на пару\*

\*\*\* Продукти повинні знаходитися у воді





EN	p. 1
SL	p. 16
RO	p. 30
BG	p. 44
HR	p. 58
SR	p. 72
BS	p. 86
PL	p. 100
CS	p. 114
HU	p. 128
SK	p. 142
RU	p. 156
UK	p. 170