BG p. 1
BS p. 17
CS p. 33
EN p. 49
ET p. 69
FR p. 88
HR p. 105
HU p. 121
LT p. 137
LV p. 154
PL p. 173
RO p. 189
RU p. 205
SK p. 221
SL p. 237
SR p. 253
UK p. 269

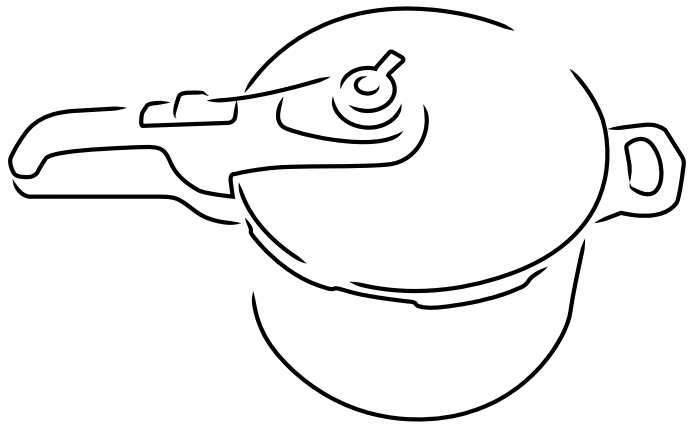


www.tefal.com
TEFAL S.A.S. - 21260 Selongey
FRANCE



Mai 2023 - Réf. : 1520015064 - Réalisation : PublicisLMA

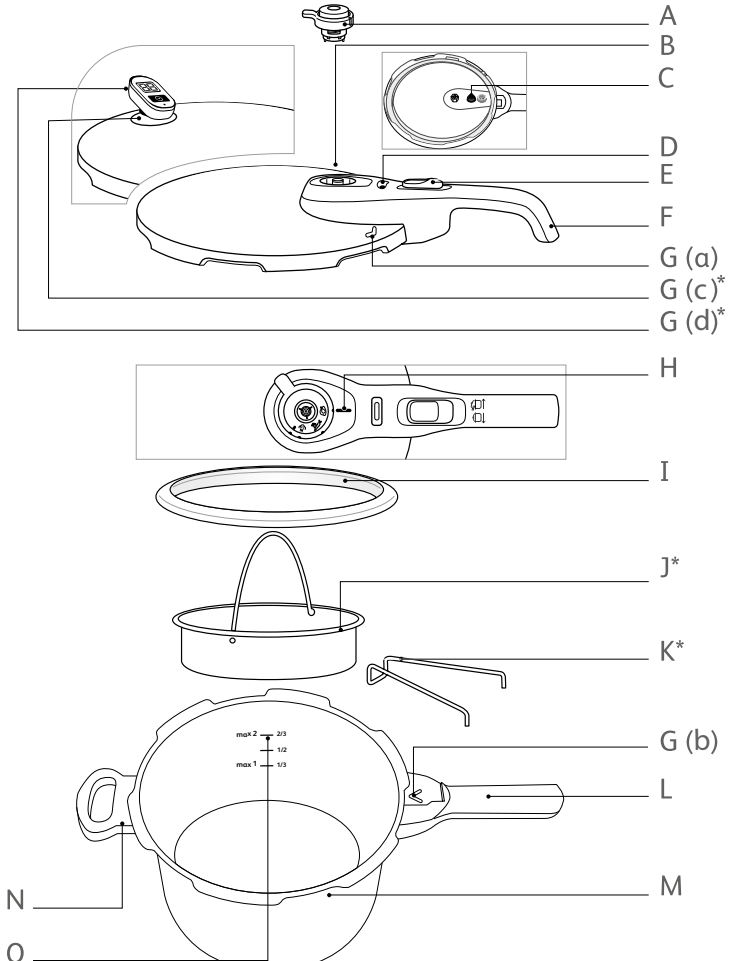

Tefal®




BG
BS
CS
EN
ET
FR
HR
HU
LT
LV
PL
RO
RU
SK
SL
SR
UK


# Ръководство на потребителя - Uputstvo za upotrebu
# Návod k použití - User's Guide - Kasutusjuhend
# Guide de l'utilisateur - Upute za uporabu
# Használati útmutató - Naudotojo vadovas
# Lietotāja rokasgrāmata - Instrukcja obsługi
# Ghidul utilizatorului - Руководство пользователя
# Používateľská príručka - Navodila za uporabnika
# Uputstvo za korisnika - Інструкції з використання

www.tefal.com




*Кошницата не е включена в някои модели *Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony *Některé modely jsou bez košíku *Basket not included with certain models *Teatud mudelite komplektidesse ei kuulu korv *Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles *Košarica nije uključena u određene modele *Egyes modellek kosár nélkül kaphatók *Kai kuriuose modeliuose krepšelio nėra *Dažos modeļos grozs nav iekļauts *Do niektorych modeli koszyk nie jest dołączony *Coșul nu este inclus pentru anumite modele *в зависимости от модели *Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov *Košara pri nekaterih modelih ni priložena *Korpa nije uključena kod nekih modela *Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

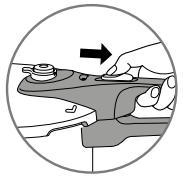


fig. 1

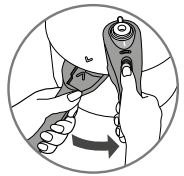


fig. 2

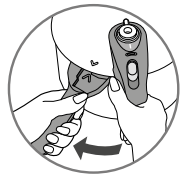


fig. 3

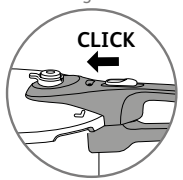


fig. 4

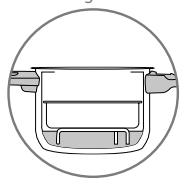


fig. 5*



fig. 6

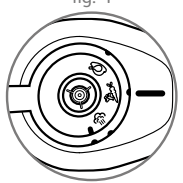


fig. 7

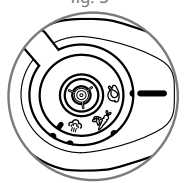


fig. 8

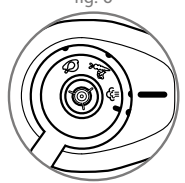


fig. 9

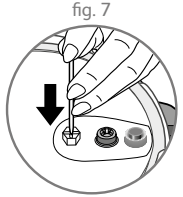


fig. 10

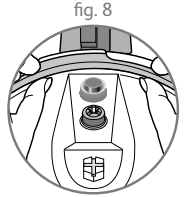


fig. 11

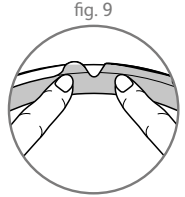


fig. 12

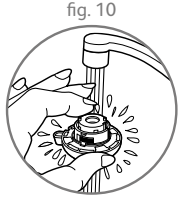


fig. 13

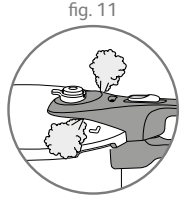


fig. 14

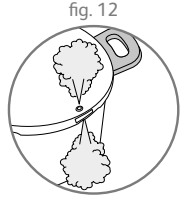


fig. 15

* Кошницата не е включена в някои модели * Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony * Některé modely jsou bez košíku * Basket not included with certain models * Panier non inclus dans certains modèles * Košarica nije uključena u određene modele * Egyes modellek kosár nélkül kaphatók * Kai kuriuose modeliuose krepšelio nėra *Do niektorych modeli koszyk nie jest dołączony * Coşul nu este inclus pentru anumite modele * в зависимости от модели * Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov *Košara pri nekaterih modelih ni priložena *Korpa nije uključena kod nekih modela * Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

BG

## ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

**Преди да използвате тенджерата под налягане, прочетете всички инструкции и при нужда винаги правете справка с това ръководство. Неправилната употреба на уреда може да доведе до щети.**

РС оглед на вашата безопасност този уред съответства на изискванията на следните действащи стандарти и нормативни документи:
- Директива за съоръженията под налягане
- Материали, които влизат в контакт с храни
- Опазване на околната среда

| | |
|---|---|
| **ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ПРОВЕРКИ ПРЕДИ ВСЯКА УПОТРЕБА** | **ПРОВЕРЕТЕ**<br>▪ визуално и на дневна светлина дали отворът за изпускане на парата не е запушен.<br>▪ дали бутонът на предпазния клапан се движи свободно.<br>▪ дали уплътнението на капака е поставено под всеки един от жлебовете на капака - **Фиг. 12**.<br>▪ дали дръжките на съда са добре закрепени. Дръжките на съда служат за обезопасяване на тенджерата. Никога не ги демонтирайте или сменяйте сами. |
| **ВИНАГИ СПАЗВАЙТЕ СЛЕДНИТЕ НИВА НА НАПЪЛВАНЕ** | ▪ Никога не използвайте тенджерата, без в нея да има течност, тъй като това може да я повреди сериозно. Уверете се, че има достатъчно течност през цялото време на готвене.<br>▪ Минимум 250 мл - **Фиг. 4**.<br>▪ Максимум 2/3 от височината на съда, знак MAX 2 - **Фиг. 6**.<br>▪ При готвене на пара продуктите в кошницата за готвене на пара не трябва да са в контакт с водата и не трябва да надхвърлят нивото със знак MAX 2 на съда - **Фиг. 5**.<br>▪ Максимум 1/3 (знак MAX 1) за продукти, които увеличават обема си и/или образуват пяна по време на готвене, като ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, плодови пюрета, тикви, тиквички, моркови, картофи, филе от риба и др. |



* в зависимост от модела

| | |
|---|---|
| **ПРЕДИ И ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ** | ■ Не позволявайте на деца да стоят в близост до тенджерата под налягане по време на използването.<br>■ Парата, излизаща от клапана по време на работа, е много гореща. Внимавайте с парната струя.<br>■ 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“).<br>■ По време на готвене следете дали клапанът изпуска постоянно пара. Ако от клапана не излиза достатъчно пара, изпуснете налягането и проверете дали течността е достатъчно, както и дали отворът за изпускане на парата не е запушен. Ако след тези проверки от клапана продължава да не излиза пара, увеличете леко мощността на топлинния източник.<br>■ Не гответе продукти, които рискуват да запушат системите за безопасност:<br>- червени боровинки<br>- перлен ечемик, спелта, просо<br>- овесени ядки<br>- люпен грах<br>- юфка, макарони, спагети<br>- ревен<br>- френско грозде<br>■ При готвене на големи парчета месо и хранителни продукти с външна ципа (цели наденички, език, птиче месо и др.) : препоръчваме преди гответе да ги надупчите с нож или с вилица. В действителност, по време на гответе, те могат да се напълнят с вряща течност и да се пръснат.<br>■ Никога не приготвяйте рецепти с мляко в тенджерата под налягане.<br>■ Не използвайте едра сол в тенджерата под налягане, добавяйте ситна сол в края на гответе. Така ще избегнете нарушаване целостта на покритието, което може да повреди дъното на тенджерата.<br>■ Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с мазнина.<br>■ Не оставяйте тенджерата под налягане без надзор, когато загрявате олио или животинска мазнина. Ако продължите да загрявате олио, което пуши, ще я повредите и температурата й може да се покачи достатъчно, за да се появи пламък.<br>■ Не използвайте тенджерата за друго, освен за това, за което е предназначена.<br>■ Не слагайте тенджерата под налягане в загрята фурна.<br>■ Никога не поставяйте нефиксирано алуминиево фолио върху форма за гответе в тенджерата под налягане.<br>■ Никога не поставяйте пластмасово фолио в тенджерата под налягане.<br>■ 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.<br>■ Ползвайте подходящ(и) източник(ци) на топлина съгласно инструкциите за употреба. |

| | |
|---|---|
| **СЛЕД ГОТВЕНЕ...** | ▪ Завъртете постепенно работния клапан **(A)**, като изберете скорост на изпускане на налягането по Ваша преценка, докато достигнете до знака на пиктограмата - **Фиг. 9**. Ако по време на изпускането на парата забележите необичайни пръски, поставете обратно работния клапан **(A)** в положение за готвене в режим , след което понижете бързо налягането в студена вода - (вижте раздел „Край на готвенето в режим „Тенджера под налягане“.).<br>▪ Ако предпазният щифт **(D)** не слезе в долно положение, поставете тенджерата под налягане в студена вода - (вижте раздел „Край на готвенето в режим „Тенджера под налягане“.).<br>▪ Никога не предприемайте каквито и да е операции по този предпазен щифт.<br>▪ За продукти, които увеличават обема си или образуват пяна по време на готвене, като ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, плодови пюрета, тикви, тиквички, моркови, картофи, филе от риба и др. Оставете тенджерата да се охлади за няколко минути, след което я доохладете под струя течаща студена вода. Преди отваряне винаги разклащайте леко тенджерата под налягане, след като сте се уверили, че предпазният щифт е в долно положение, за да избегнете появата на мехури от пара, които биха могли да ви изгорят. Тази операция е особено важна при бързо изпускане на парата или след охлаждане в студена вода.<br>▪ Местете тенджерата с максимално внимание. Не докосвайте горещите повърхности. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици. Използвайте 2-те дръжки на съда.<br>▪ Когато приготвяте супи, съветваме ви да изпуснете бързо налягането в студена вода (вижте раздел „Край на готвенето в режим „Тенджера под налягане“).<br>▪ Уверете се, че клапанът е в положение за изпускане на налягането, преди да отворите тенджерата. Предпазният щифт **(D)** трябва да бъде в долно положение.<br>▪ Никога не отваряйте тенджерата със сила. Уверете се, че налягането в тенджерата е спаднало. Предпазният щифт **(D)** трябва да бъде в долно положение. (Вижте раздел „Безопасност“). |



| | |
|---|---|
| **ПОДДРЪЖКА** | ▪ Ако установите счупване или пукнатина на някоя част от тенджерата под налягане, в никакъв случай не се опитвайте да я отворите, ако е затворена. Изчакайте, докато се охлади напълно, преди да я преместите. Не я използвайте повече и я върнете за ремонт в оторизиран от TEFAL сервиз.<br>▪ Не извършвайте никакви операции по системите за безопасност извън посочените в указанията за почистване и поддръжка.<br>▪ Използвайте единствено оригинални резервни части на TEFAL съответстващи на вашия модел.<br>▪ Никога не оставяйте хранителни продукти в тенджерата под налягане.<br>▪ Почиствайте и изплаквайте тенджерата под налягане непосредствено след всяка употреба.<br>▪ Никога не мийте работния клапан **(A)**, уплътнението **(I)**, таймера* **(G (d))** в съдомиялната машина.<br>▪ Никога не мийте таймера* **(G (d))** с вода.<br>▪ Никога не използвайте белина или хлорни препарати, защото може да влошите качеството на неръждаемата стомана.<br>▪ Не оставяйте капака накиснат във вода.<br>▪ Сменяйте уплътнението веднъж годишно или ако е напукано.<br>▪ Задължително занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервиз, след като сте я ползвали 10 години.<br>▪ За да приберете тенджерата под налягане: обърнете капака върху съда, за да избегнете преждевременното износване на уплътнението на капака.<br>▪ 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. |

* в зависимост от модела

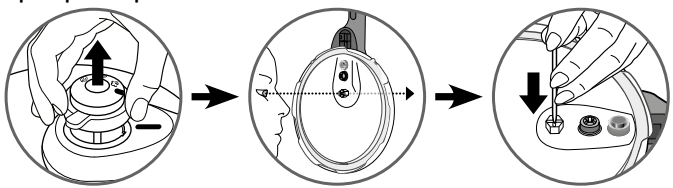
# ПАЗЕТЕ НАСТОЯЩАТА ИНСТРУКЦИЯ

## 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
**G(c).** Стойка на таймера*
**G(d).** Таймер*
**H.** Маркер за поставяне на работния клапан
**I.** Уплътнение на капака
**J.** Кошница за готвене на пара*
**K.** Поставка
**L.** Означение за максимално ниво на напълване
**M.** Съд
**N.** Къса дръжка на съда
**O.** Отметки на максимално ниво на запълване (Max1 и Max 2)

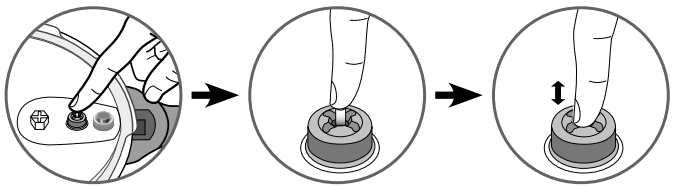
## Задължителни проверки преди всяка употреба

**Проверка на работния клапан**



- Проверете дали отворът за изпускане на пара на работния клапан не е запушен.

**Проверка на защитния клапан**



- Проверете дали буталото на защитния клапан е подвижно (натиснете неколкократно буталото с пръст).



*В някои модели не са включени кошницата и таймера.

## Характеристики

**Диаметър на дъното на тенджерата – каталожни номера**

| Вместимост | Ø Съд | Ø Дъно | Модел Неръждаема стомана | Модел Неръждаема стомана с таймер* | Максимално безопасно налягане |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 литра | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 литра | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 литра | | | P25807 | P25907 | |
| 6 литра (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 литра | | | P25808 | P25908 | |
| 8 литра | | | P25844 | P25944 | |

**Стандарти:** Горно работно налягане: 80 kPa

### ТОПЛИННИ ИЗТОЧНИЦИ




- 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.
- 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.
- Независимо от типа на използвания котлон, следете дъното на Вашата тенджера под налягане да е чисто и сухо, преди да го поставите на котлона.

## Приставки TEFAL

| Приставка | Референтен номер |
|---|---|
| Уплътнение на капака (4, 6, 7, 8 литра) | 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 (моля, вижте: www.tefal.com).
- Ползвайте само оригинални резервни части TEFAL според модела.

*В някои модели не са включени кошницата и таймера.

## 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 чуете 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 парна кошница*, не трябва да надвишават отметката MAX2.**

### Максимално пълнене

- Никога не пълнете тенджерата под налягане над 2/3 от височината на съда (отметка MAX2 – максимално ниво на запълване).

**За някои храни:**

- За продукти, които увеличават обема си или образуват пяна по време на готвене, като ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, плодови пюрета, тикви, тиквички, моркови, картофи, филе от риба и др. Оставете тенджерата да се охлади за няколко минути, след което я доохладете под струя течаща студена вода. Преди отваряне винаги разклащайте леко тенджерата под налягане, след като сте се уверили, че предпазният щифт е в долно положение, за да избегнете появата на мехури от пара, които биха могли да ви изгорят.




*Кошницата и таймера не са включени в някои модели.



Тази операция е особено важна при бързо изпускане на парата или след охлаждане в студена вода. Когато приготвяте супи, съветваме ви да изпускате бързо налягането в студена вода (вижте раздел фигура за Етап 1 по-горе)..

### 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:**

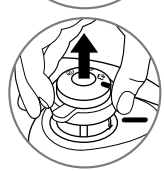
Внимание, тези операции трябва да се извършват само когато продуктът е студен и не се използва.

- 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.



**За готвене на зеленчуци или крехки храни:**

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



**За готвене на месо или замразени храни:**

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

*Кошницата и таймера не са включени в някои модели.

## Първа употреба

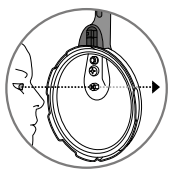
- Преди първо използване, почистете цялата тенджера под налягане и нейните компоненти.
- Поставете поставката на кошницата **(K)** на дъното на съда и сложете кошницата (J) отгоре*.
- Напълнете 2/3 от съда с вода (отметка на максимално ниво на запълване (MAX2)(**O**)).
- Затворете тенджерата под налягане.
- Поставете пиктограма срещу маркера за поставяне **(H)** - фиг. 8.
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник и след това я настройте на максимална мощност.

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

- Когато парата започне да излиза от клапана, намалете огъня и оставете за 20 минути.
- За моделите, оборудвани с таймер, програмирайте го на 20 мин.
- Когато 20-те минути изтекат, изгасете огъня.
- Завъртайте постепенно работния клапан **(A)** като изберете удобната за вас бързина на спадане на налягането и завършите с ограничителя срещу пиктограма - иг. 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 **(A)** (виж раздел „Употреба на работния клапан“) и проверявайте визуално дали буталото за изпускане на пара **(B)** не е запушен (вижте приложената илюстрация). Ако е необходимо го почистете с клечка за зъби - фиг. 10.
- Проверете дали главата на защитния клапан **(C)** е подвижно, 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 **(H)** - фиг. 7 или 8.
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник и след това я настройте на максимална мощност.







*Кошницата и таймера не са включени в някои модели.

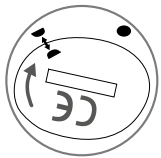


## Таймер (като опция)

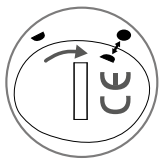








Стартова позиция (два полумесеца насочени един срещу друг)



Затворена позиция (полумесец пред пълна луна)



- Таймерът е наличен само при някои модели. Таймерът, който е подвижен и автономен, ще Ви сигнализира за края на готвенето. Можете да го вземете със себе си и така да сте свободни за извършване на други дейности или да го оставите на стойката му (G(c)) по време на готвенето.
- Вашата тенджера под налягане може да функционира както с таймера, така и без него

**Функциониране:**

- Включване на захранването: натиснете бутона веднъж; появяват се две нули.
- Избор на време за готвене (максимум 60 минути): натиснете бутона.
  - Натискане с прекъсване, минута по минута
  - Непрекъснато, отброяването тече
- Отчитане на времето за готвене: няколко секунди след като пуснете бутона, избраното време за готвене започва да мига и отчитането започва.

**Отчитането трябва да се осъществи след като клапанът е започнал да свисти.**

- Звукова сигнализация: в края на готвенето таймерът Ви предупреждава със серия от бипкания. За да спрете звуковата сигнализация, натиснете бутона.
- Изключване на захранването: автоматично
- Грешка при програмиране: във всеки един момент имате възможност да превключите програмираното време, като задържите бутона натиснат за повече от две секунди.
- Връщане на мястото му: поставете таймера на стойката му върху капака.
- Прибиране: Леко повдигнете таймера нагоре.

**Препоръки за употреба:**

- Не слагайте таймера в миялна машина. Никога не го поставяйте под течаща вода. Почиствайте таймера с чиста кърпа. Не използвайте разтворител за почистване на таймера.

**Изхвърляне:**

- Срокът на експлоатация на Вашия таймер зависи от честотата на неговото използване. Независимо от това, когато установите пълно или частично изчезване на индикацията, трябва да извадите батерията и да я изхвърлите.
- Батерията на таймера е от типа копче CR2032. Батерията на този артикул съдържа етилен гликол диметил етер, CAS № 110-71-4. Батерията съответства на законодателството на ЕС. От съображения за безопасност и опазване на околната среда: не отваряйте батерията, не я излагайте на високи температури, не я изхвърляйте с битовите отпадъци, предавайте употребените батерии в оторизиран пункт.
- Можете да смените или да дадете за смяна Вашата батерия, поставена в така демонтирания детайл, от търговец, правоспособен за този вид услуга, по начина, посочен в схемата тук.
- Можете да се снабдите с друг таймер във всички наши одобрени сервизни центрове на TEFAL.

*Кошницата и таймера не са включени в някои модели.

## 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 **(A)** излиза постоянно пара, издавайки нормален звук (ПССССТ), намалете силата на топлинния източник, така че клапанът **(A)** да продължава да шуми равномерно.
- Засечете посоченото в рецептата необходимо време за приготвяне.
- За моделите, оборудвани с таймер, програмирайте го на 20 мин.
- Когато времето за приготвяне изтече, изключете топлинния източник.

## Край на готвенето

**За да освободите парата:**

**-Бавно понижаване на налягането:**

- Завъртайте постепенно работния клапан **(A)** 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.

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

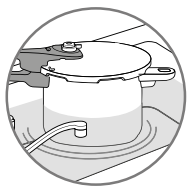
**- Бързо понижаване на налягането:**

- 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.

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



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

- Когато приготвяте супи Ви съветваме да понижавате бързо налягането (вижте раздел «Бързо понижаване на налягането»).

*Кошницата и таймера не са включени в някои модели.



## 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 нагрявайте 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.

**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**.

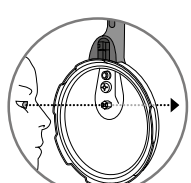
**Мийте Вашата тенджера след всяка употреба.**

**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 нагрявайте съда, когато е празен.**

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



*В някои модели не са включени кошницата и таймера.

**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 тенджера под налягане:**
- Сменяйте уплътнението на Вашата тенджера 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.

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



## Безопасност

Вашата тенджера 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.







## Гаранция

- При правилна употреба съобразно наръчника, съдът на Вашата нова тенджера под налягане TEFAL е с десетгодишна гаранция срещу:
  - всякакви дефекти, свързани с металната структура на съда,
  - всякаква преждевременна повреда на метала на основата.
- **Всички останали части на вашата тенджера под налягане са гарантирани срещу дефекти в изработката или материала, за периода на гаранцията определена в действащото законодателство на държавата, в която продуктът е закупен, от датата на закупуване.**
- **Можете да се възползвате от тази гаранция при представяне на касов бон или фактура с датата на закупуване.**

**Гаранцията не покрива:**
- Повреди, причинени от неспазване на важни указания или невнимателна употреба, а именно:
  - Удар, падане, използване във фурна и др.,
  - Миене на капака, работния клапан и таймера в съдомиялната машина.
- Само одобрените сервизни центрове на TEFAL са оторизирани да ви предоставят настоящата гаранция (моля, вижте сайта : www.tefal.com).

## Задължителна маркировка

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

## Електрически или електронен продукт в края на живота му

- **Участвайте в опазването на околната среда!**



ⓘ 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.

*В някои модели не са включени кошницата и таймера.

## TEFAL отговаря на вашите въпроси

| Неизправности | Препоръки |
|---|---|
| **Ако тенджерата под налягане е била оставена да се загрее без течност** | Занесете тенджерата под налягане в одобрен от TEFAL сервиз. |
| **Ако индикаторът за пара не се е повишил и през вентила не излиза пара по време на готвене** | Това е нормално през първите няколко минути.<br>Ако това продължава, проверете дали:<br>- топлинният източник е достатъчно силен, а ако това не е така, го увеличете.<br>- количеството течност в съда е достатъчно.<br>- Работният клапан се намира върху една от пиктограмите или **- фиг. 7 или 8**.<br>- тенджерата под налягане е добре затворена.<br>- уплътнението или ръбът на съда не са повредени. |
| **Ако индикаторът за пара се е повишил, но през вентила не излиза пара по време на готвене** | Това е нормално през първите няколко минути.<br>Ако това явление продължи, пуснете уреда под студена вода, вижте раздел „Бързо сваляне на налягането в особени случаи“, след това отворете тенджерата.<br>Почистете работния клапан и вентила за изпускане на пара и проверете дали буталото на клапана за безопасност може да се натиска без затруднение. |
| **Ако излиза пара около капака, проверете** | Дали капакът е добре затворен.<br>Дали уплътнението на капака е правилно поставено.<br>Дали уплътнението е в добро състояние и при необходимост го сменете.<br>Дали капакът, уплътнението и жлеба му в капака, клапанът за безопасност и работният клапан са чисти.<br>Дали ръбът на съда е в добро състояние. |
| **Ако не можете да отворите капака** | Проверете дали индикаторът за налягане е спаднал.<br>В противен случай свалете налягането, ако е нужно, охладете тенджерата под струя студена вода, вижте раздел „Бързо сваляне на налягането в особени случаи“. |
| **Ако продуктите не са сварени или ако са изгорели, проверете** | Времето за приготвяне.<br>Мощността на топлинния източник.<br>Дали работният клапан е на правилното положение.<br>Количеството течност. |
| **Ако продуктите са изгорели в тенджерата под налягане** | Накиснете съда за известно време, преди да го измиете.<br>Никога не използвайте белина или хлорни препарати. |

*В някои модели не са включени кошницата и таймера.



## 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. | |
| Ориз (сухи зеленчуци) | | - потапяне | 7 мин. | |

** Храна в кошницата за готвене на пара*
*** Храна във вода

## 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 гърлоли 0,6 kg) (емулсионни храни) | 7 мин. | 9 мин. |

*В някои модели не са включени кошницата и таймера.

## VAŽNE MJERE SIGURNOSTI

**Prije upotrebe vašeg ekspres lonca, odvojite vrijeme da pročitate sve upute i uvijek koristite «Uputstvo za upotrebu». Posljedica nepravilnog korištenja mogu biti oštećenja proizvoda.**

Radi vaše sigurnosti, ovaj aparat odgovara primjenjivim normama i propisima:
- Direktiva o opremi pod pritiskom
- Materijali u kontaktu sa namirnicama
- Životna sredina

| | |
|---|---|
| **OBAVEZNE KONTROLE PRIJE SVAKE UPOTREBE** | **PROVJERITE**<br>▪ Svaki put vizuelno je li cjevčica za odvod pare začepljena.<br>▪ Je klip sigurnosnog ventila pokretna **(C)**.<br>▪ je li gumica poklopca namještena ispod svakog ureza poklopca **- sl. 12**.<br>▪ Jesu li drške na posudi ispravno namještene. Drške posude su sigurnosni dijelovi. Nikada ih nemojte samostalno uklanjati ili mijenjati. |
| **UVIJEK POŠTUJTE SLJEDEĆE KOLIČINE PUNJENJA** | ▪ Ne koristite vaš ekspres lonac bez tečnosti, to bi, naime, prouzrokovalo velika oštećenja. Osigurajte dovoljnu količinu tečnosti tokom kuhanja.<br>▪ Minimalno 25 cl **- sl. 4**.<br>▪ Maksimalno 2/3 visine lonca, oznaka MAX 2 **- sl. 6**.<br>▪ Tokom kuhanja na pari, namirnice koje se nalaze u parnoj košari* ne smiju biti u dodiru s vodom i ne smiju prelaziti oznaku MAX 2 na posudi **- sl. 5**.<br>▪ Maksimalno 1/3 (oznaka MAX 1 ) za kašaste namirnice koje se šire i/ili koje se pjene tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krompiri, riblji fileti, itd... |



*ovisno o modelu



| | |
|---|---|
| **PRIJE I TOKOM KUHANJA** | ▪ Ne puštajte djecu u blizinu ekspres lonca tokom upotrebe.<br>▪ Para je veoma vruća kada izlazi iz radnog ventila. Pazite na mlaz pare.<br>▪ Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Neprimjerena upotreba može prouzrokovati opekotine zbog pare. Provjerite da li je ekspres lonac adekvatno zatvoren prije upotrebe. (Vidi odjeljak "Zatvaranje".)<br>▪ Uobičajeno je da ventil neprestano pišti tokom kuhanja. Ako iz lonca ne izlazi dovoljno pare, napravite dekompresiju proizvoda i provjerite ima li u posudi dovoljno tečnosti te je li cjevčica za odvod pare prohodna. Ako para još uvijek ne izlazi nakon tih provjera, malo pojačajte izvor toplote.<br>▪ Nemojte kuhati hranu kod koje postoji opasnost od začepljenja sigurnosnih elemenata:<br>- bobičasto voće<br>- ječmena kaša, krompir, pire<br>- zobena kaša<br>- sušeni grašak<br>- rezanci, makaroni, špagete<br>- rabarbara<br>- ribizle<br>▪ Za kuhanje velikih komada mesa i namirnica s kožom (cijele kobasice, jezik, perad ...) : savjetujemo vam da ih prije kuhanja probodete nožem ili viljuškom. Naime, tokom kuhanja oni mogu nakupiti vrelu tečnost i uzrokovati prskanje.<br>▪ U ekspres loncu nikad nemojte pripremati recepte na bazi životinjskog mlijeka.<br>▪ U ekspres loncu nemojte koristiti grubu sol već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja. Izbjeći ćete pojavu «tačkica» koje mogu promijeniti dno ekspres lonca.<br>▪ Ne koristite vaš ekspres lonac za prženje na ulju pod pritiskom.<br>▪ Prilikom zagrijavanja ulja ili masti ne ostavljajte ekspres lonac bez nadzora. Nastavak zagrijavanja ulja koje se pari čini ulje nezdravim i može zagrijati ulje do pojave plamena.<br>▪ Ne koristite vaš ekspres lonac ni za koju drugu namjeru osim one za koju je predviđen.<br>▪ Ne stavljajte vaš ekspres lonac u zagrijanu pećnicu.<br>▪ U ekspres lonac nikad nemojte stavljati aluminijsku foliju.<br>▪ U ekspres lonac nikad nemojte stavljati plastičnu foliju.<br>▪ Para alkohola je zapaljiva. Pustite da vrije približno 2 minute prije nego što stavite poklopac. Potreban je nadzor prilikom kuhanja jela sa alkoholom.<br>▪ Koristite kompatibilan(e) izvor(e) toplote, koji je/su u skladu sa uputstvima za upotrebu. |

| | |
|---|---|
| **NAKON KUHANJA...** | ▪ Postepeno okrenite radni ventil **(A)** odabirući prema želji brzinu dekompresije tako da se zaustavite na slikovnoj oznaci ♔ **- sl. 9**. Ako tokom ispuštanja pare primijetite nepravilno prskanje, postavite radni ventil **(A)** u položaj kuhanja ⌓, a nakon toga izvršite brzu dekompresiju pod hladnom vodom - (pogledajte paragraf «Završetak kuhanja u režimu»).<br>▪ Ako se sigurnosni štapić (D) ne spušta, stavite ekspres lonac pod hladnu vodu iz slavine - (pogledajte odjeljak «Završetak kuhanja u režimu»).<br>▪ Nikada nemojte dirati sigurnosni štapić.<br>▪ Za kašaste namirnice koje se šire ili koje se pjene tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkve, krompir, riblji fileti, itd... ostavite ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a potom ga ohladite pod hladnom vodom. Ekspres lonac lagano i ujednačeno protresite nakon što provjerite da li se sigurnosni štapić spustio kako biste spriječili prskanje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. To je posebno važno pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja pod hladnom vodom.<br>▪ Vaš ekspres lonac odlažite vrlo pažljivo. Ne dodirujte vruće površine. Po potrebi upotrijebite rukavice. Servirajte pomoću 2 drške posude.<br>▪ Kod pripremanja supa, naša je preporuka da izvršite brzu dekompresiju pod hladnom vodom (vidi odjeljak «Kraj kuhanja u režimu»).<br>▪ Prije nego što otvorite ekspres lonac, provjerite da li je ventil na položaju za dekompresiju. Sigurnosni štapić **(D)** bi trebao biti u donjem položaju.<br>▪ Nikad ne otvarajte ekspres lonac silom. Provjerite da nema pritiska u unutrašnjosti posude. Sigurnosni štapić **(D)** bi trebao biti u donjem položaju. (Vidi odjeljak “Sigurnost”.) |





| | |
|---|---|
| **ODRŽAVANJE** | ▪ Ako primijetite da je neki dio vašeg ekspres lonca slomljen ili napuknut, ni u kojem ga slučaju nemojte pokušavati otvoriti ako je zatvoren. Ostavite ga da se potpuno ohladi prije pomicanja te ga više nemojte koristiti i odnesite ga u ovlašteni servisni centar kompanije TEFAL.<br>▪ Ne vršite intervencije na sigurnosnom sistemu ni na koji način osim preporučenog načina čišćenja i održavanja.<br>▪ Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu.<br>▪ Ne ostavljajte hranu da stoji u ekspres loncu.<br>▪ Svoj ekspres lonac očistite i isperite odmah nakon korištenja.<br>▪ U mašini za pranje suđa nikad nemojte prati radni ventil **(A)**, gumicu **(I)**, indikator vremena* **(G (d))**.<br>▪ Indikator vremena* **(G (d))** nikada nemojte stavljati pod vodu.<br>▪ Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer mogu oštetiti kvalitet nehrđajućeg čelika.<br>▪ Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi.<br>▪ Gumicu mijenjajte jednom godišnje ili odmah ako ima oštećenje.<br>▪ Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlašteni servisni centar kompanije TEFAL.<br>▪ Pri spremanju ekspres lonca: poklopac stavite na obrnutu stranu na posudu kako se gumica poklopca ne bi previše trošila.<br>▪ Pojava tačkica unutar posude ne utiče na kvalitetu metala. To su ostaci kamenca. Da biste ih uklonili, možete koristiti spužvu s malo bijelog octa. |

*ovisno o modelu

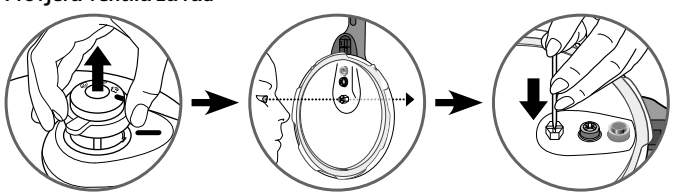
# SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

## 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
**G(c).** Postolje vremenskog programatora*
**G(d).** Vremenski programator*
**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.** Oznake maksimuma (Max1 i Max2) za punjenje

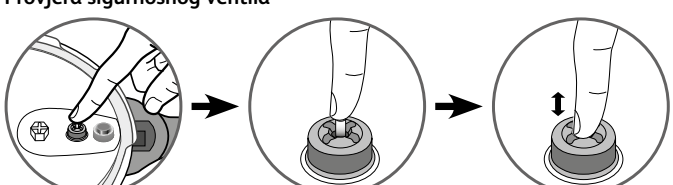
## Važne provjere prije svake upotrebe

**Provjera ventila za rad**



• Provjerite da li je rupa ventila za rad za izbacivanje začepljena.

**Provjera sigurnosnog ventila**



• Provjerite da li je štapić pokretan (štapić pritisnite prstom nekoliko puta).



*Košara i vremenski programator nisu u sadržaju isporuke kod nekih modela.



## Karakteristike

**Promjer dna lonca - referentne oznake**

| Objem | Ø Nádoby | Ø Dna | Modèle INOX | nerezový model s časovačem | Maximální bezpečnostní tlak |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**Normativni podaci:** Najviši radni pritisak: 80 kPa

## Kompatibilni izvori toplote




• 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.
• Kod svih izvora toplote vodite računa da lonac bude dobro centriran.
• Bez obzira na vrstu ploče za kuhanje koju upotrebljavate, provjerite da li je dno ekspres lonca sasvim čisto prije stavljanja na ploču za kuhanje.

## Dodaci TEFAL

• Sljedeći dodaci su dostupni za vaš ekspres lonac:

| Příslušenství | Referenční číslo |
|---|---|
| Těsnění víka (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Parní košík* | 792185 |
| Trojnožka* | 792691 |

• Za zamjenu drugih dijelova ili za popravke, nazovite ovlaštene servisne centre firme TEFAL (pogledajte: www.tefal.ba).
• Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu.

*Košara nije uključena kod nekih modela

## 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

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

- 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 spuštena.

### Minimalno punjenje

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

**Za kuhanje na pari*:**

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

**Namirnice stavljene u korpu za kuhanje na pari* ne smiju prelaziti oznaku MAX2.**

### Maksimalno punjenje

- Nikada ne punite lonac više od 2/3 visine posude (oznaka MAX 2 maksimum punjenja).

**Za neke vrste hrane:**

- Za kašaste namirnice koje se šire ili koje se pjene tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkve, krompir, riblji fileti, itd... ostavite ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a potom ga ohladite pod hladnom vodom.






*Košara nije uključena kod nekih modela



Ekspres lonac lagano i ujednačeno protresite nakon što provjerite da li se sigurnosni štapić spustio kako biste spriječili prskanje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. To je posebno važno pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja pod hladnom vodom. Kod pripremanja supa, savjetujemo da obavite brzu dekompresiju u hladnoj vodi (vidi sliku iz 1. koraka iznad).

### Upotreba radnog ventila (A)

**Za podešavanje radnog ventila (A):**

Pažnja, ove operacije moraju se provoditi kada je lonac 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:**

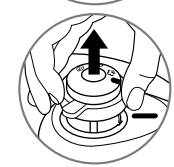
Pažnja, ove operacije moraju se provoditi kada je proizvod hladan i neaktivan.

- 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.

*Košara nije uključena kod nekih modela

## Prva upotreba

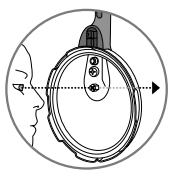
- Ekspres lonac i pripadajuće komponente dobro očistite prije prve upotrebe.
- Postavite tronožac posude **(K)** ispod posude i stavite posudu **(J)** na njega*.
- Napunite posudu 2/3 vodom (oznaka maksimum (MAX 2) punjenja (**O**)).
- Zatvorite lonac.
- Postavite slikovnu oznaku ventila licem okrenutu ka oznaci položaja **(H)** - sl. 8.
- Stavite lonac na izvor toplote te ga maksimalno pojačajte.

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

- Kad para počne izlaziti kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i podesite na 20 min.
- Za modele opremljene vremenskim programatorom, program 20 min.
- Kada protekne 20 min, ugasite 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 ekspres lonac vodom i osušite ga.

## Prije kuhanja

- Prije svake upotrebe skinite ventil **(A)** (vidi "upotreba radnog ventila") i vizuelno provjerite na dnevnom svjetlu da li je cjevčica **(B)** začepljena (pogledajte sliku pored teksta). Po potrebi je očistite čačkalicom - sl. 10.
- Uvjerite se da je štapić **(C)** pokretan, 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.







*Košara i vremenski programator nisu u sadržaju isporuke kod nekih modela.

## Vremenski programator (opcionalno)





- Vremenski programator dostupan je samo na određenim modelima. Uklonjiv i nezavisan, vremenski programator će vas obavijestiti kada se vrijeme kuhanja završi. Možete ga ponijeti sa sobom i slobodno raditi druge poslove ili možete ga ostaviti u pripadajućem držaču (G(c)) tokom kuhanja.
- Vaš ekspres lonac predviđen je da radi s vremenskim programatorom i bez njega.



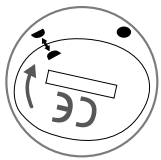
**Rad:**

- Uključivanje: jednom pritisnite dugme; prikazuju se dvije nule.
- Odabir vremena kuhanja (maksimalno 60 minuta): pritisnite dugme.
  - Impulsni rad: odbrojavanje iz minute u minutu.
  - Kontinuirani rad: klizno odbrojavanje
- Odbrojavanje vremena kuhanja: nakon otpuštanja dugmeta za nekoliko sekundi treperi odabrano vrijeme: odbrojavanje je počelo.



**Odbrojavanje treba početi čim ventil zazviždi.**

- Zvučni alarmi: po završetku kuhanja vremenski programator upozorava vas nizom zvučnih signala. Za zaustavljanje alarma pritisnite dugme.
- Isključivanje: automatsko
- Greška u programiranju: programirano vrijeme možete resetovati u bilo kojem trenutku tako da pritisnete dugme i držite ga pritisnutim duže od dvije sekunde.

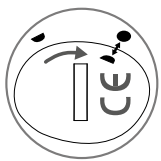


- Postavljanje: vremenski programator postavite na njegovo postolje na gornjoj strani poklopca.
- Uklanjanje: vremenski programator nježno podignite prema gore.

Početni položaj (dva polumjeseca okrenuta jedan prema drugom)

**Preporuke za upotrebu:**

- vremenski programator nemojte stavljati u mašinu za pranje posuđa. Vremenski programator nemojte nikada uranjati u vodu. Vremenski programator očistite čistom krpom. Za čišćenje vremenskog programatora nemojte upotrebljavati otapala.



Zatvoreni položaj (polumjesec ispred punog mjeseca)

**Zbrinjavanje:**

- radni vijek vremenskog programatora zavisi od toga koliko ga često upotrebljavate. Međutim, ako primijetite potpuni ili djelimični gubitak prikaza, trebate ukloniti bateriju radi zbrinjavanja.



- Baterija za indikator vremena je dugmasta baterija tipa CR2032. Baterija indikatora vremena sadrži dimetoksietan, br. CAS 110-71-4. Usklađena je sa evropskim propisima. Za vašu bezbjednost i očuvanje životne sredine: ne otvarajte bateriju, ne izlažite je visokim temperaturama, nemojte je odlagati zajedno sa kućnim otpadom, nego je vratite u centar predviđen za upotrijebljene baterije.
- Baterija je smještena u podsklop: možete je zamijeniti ili zamjenu prepustiti ovlaštenom prodavaču za ovu vrstu usluge, kako je prikazano na slici na suprotnoj strani.



- Drugi vremenski programator možete kupiti u svim TEFALOVIM ovlaštenim servisnim centrima.

*Košara i vremenski programator nisu u sadržaju isporuke kod nekih modela.

## Za vrijeme kuhanja

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

- Prisustvo pare na indikatoru prisustva pare **(D)** početak je normalnog rada vašeg eskpres lonca.
- 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.
- Za modele opremljene vremenskim programatorom, program 20 min.
- 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) spriječava otvaranje ekspres lonca ako je još uvijek pod pritiskom.**

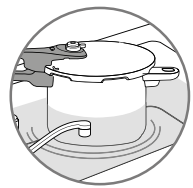
**- Brza dekompresija:**

- Možete ekspres lonac staviti u hladnu vodu da biste ubrzali dekompresiju, vidi dijagram. 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.
- Kod pripremanja supa, naša je preporuka da izvršite brzu dekompresiju (pogledajte odjeljak „Brza dekompresija").

**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.**



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



*Košara nije uključena kod nekih modela

## 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.

**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**.

**Po každém použití tlakový hrnec umyjte.**

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

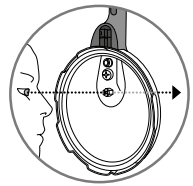
**V myčce lze umývat pouze nádobu a košík.**

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

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

*Košara nije uključena kod nekih modela

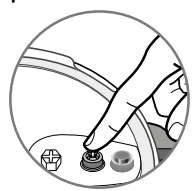
**Za čišćenje sistema za odvod pare (B):**
- Skinite ventil **(A)**.
- Provjerite vizuelno i na dnevnoj svjetlosti je li cijev za odvod pare otpušena i okrugla. Vidi sliku na suprotnoj strani. Po potrebi je očistite čačkalicom **- sl. 10**.



**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.

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

**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 odlaganje vašeg lonca:**
- Okrenite poklopac na posudi.

## Sigurnost

Aparat ima nekoliko sigurnosnih sistema:
- **Sigurnost pri zatvaranju:**
  - Ako proizvod nije propisno zatvoren, indikator prisustva pritiska **(D)** ne može se podići i stoga ekspres lonac 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)**.
- **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.







## 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.
- **Svi ostali dijelovi vašeg ekspres lonca imaju garanciju za materijal ili nedostatake pri izradi, za period garancije definiran u skladu sa važećim zakonima koji su na snazi u zemlji u kojoj je proizvod kupljen od dana kupovine.**
- **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,
  - Poklopac pogodan za pranje u mašini za pranje suđa, radni ventil i tajmer.
- Ovu garanciju možete ostvariti samo u ovlaštenim servisnim centrima kompanije TEFAL (molimo pogledajte : www.tefal.ba).

## Propisane oznake

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

## Električni ili elektronički proizvod na kraju svog radnog vijeka

- **Mislite o životnoj sredini!**



ⓘ Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.

➲ Odnesite aparat na mjesto za prikupljanje radi obrade

*Košara nije uključena kod nekih modela

# TEFAL odgovara na vaša pitanja

| Problemi | Preporuke |
|---|---|
| **ekspres lonac zagrijavao pod pritiskom bez tečnosti** | Ako se ova pojava nastavi, provjerite svoj lonac u ovlaštenom servisnom centru za TEFAL. |
| **Ako se indikator prisustva pritiska nije popeo, te ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanj** | Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta.<br>Ako ova pojava potraje, provjerite sljedeće:<br>- Da li je izvor toplote dovoljno jak, te ako nije, pojačajte ga.<br>- Da li je količina tečnosti u posudi dovoljna.<br>- Da je radni ventil na jednoj od slikovnih oznaka nebo **- f- sl. 7 ili 8.**<br>- Da je lonac pravilno zatvoren.<br>- Da se gumica ili obod posude nisu istrošili. |
| **Ako se indikator prisustva pritiska nije popeo, te ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja** | Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta.<br>Ako se pojava nastavi, postavite lonac u hladnu vodu, vidi odlomak «Brzo dekompresijanje i poseban slučaj» i otvorite ga.<br>Očistite radni ventil i cjevčicu za odvod pare i provjerite da li možete lako pritisnuti štapić. |
| **Ako para izlazi oko poklopca, provjerite sljedeće** | Da li je poklopac dobro zatvoren.<br>Poziciju gumice u poklopcu.<br>Da li je gumica u dobrom stanju, po potrebi je zamijenite.<br>Čistoću poklopca, i gumicu kućišta poklopca, sigurnosni ventil i radni ventil.<br>Stanje oboda posude. |
| **Ako ne možete otvoriti poklopac** | Provjerite da li je indikator prisustva pritiska u položaju niskog pritiska.<br>Ako nije, izbacite pritisak, po potrebi, stavite lonac pod mlaz hladne vode, vidi dio «Brza dekompresija i posebni slučajevi». |
| **Ako je hrana nedovoljno skuhana ili je zagorena, provjerite sljedeće** | Vrijeme kuhanja.<br>Jačinu izvora toplote.<br>Da li je radni ventil u ispravnom položaju.<br>Količinu tečnosti. |
| **Ako je hrana zagorila u loncu** | Ostavite posudu da se natopi neko vrijeme prije nego što je operete.<br>Nikada ne koristite izbjeljivač ili hlorirane proizvode. |



*Košara nije uključena kod nekih modela

BS

## Povrće

| | | 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 (luštěniny) | | - 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. |
| Mrkev (emulzní potraviny) | kolečka | - pára | 7 min. | 5 min. |
| Obilniny (luštěniny) | | - 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 (luštěniny) | | - 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

## Meso i riba

| | ČERSTVÉ Poloha ventilu | MRAŽENÉ 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. |

*Košara nije uključena kod nekih modela

## DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

**Před použitím svého tlakového hrnce věnujte čas prostudování všech pokynů a k návodu pro uživatele se v případě potřeby vracejte. Při nesprávném používání mohou vznikat škody.**

Pro zajištění vaší bezpečnosti je tento přístroj v souladu s příslušnými normami a vyhláškami:
- se směrnicí pro tlaková zařízení
- se směrnicí o materiálech určených pro styk s potravinami
- se směrnicí o životním prostředí

| | |
|---|---|
| **NEZBYTNĚ NUTNÉ KONTROLY PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM** | **ZKONTROLUJTE**<br>▪ vizuálně na denním světle, zda odvod par není blokován.<br>▪ zda píst pojistného ventilu **(C)** pohyblivé.<br>▪ zda je těsnění v poklici umístěno v každém zářezu poklice **- obr. 12**.<br>▪ zda jsou držadla nádoby řádně upevněna. Držadla nádoby jsou bezpečnostními díly. Nikdy je sami neodstraňujte nebo nevyměňujte. |
| **VŽDY DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ MNOŽSTVÍ NAPLNĚNÍ** | ▪ Nikdy nepoužívejte hrnec bez tekutiny, mohlo by dojít k jeho vážnému poškození. Dbejte na to, aby během vaření bylo v hrnci dostatečné množství tekutiny.<br>▪ Minimálně 25 cl **- obr. 4**.<br>▪ Maximálně 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 **- obr. 6**.<br>▪ Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěné v parním koši* v kontaktu s vodou a nesmí překročit úroveň MAX 2 nádoby **- obr. 5**.<br>▪ Maximálně 1/3 (značka MAX 1) v případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají a / nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé... |



* v závislosti na modelu



| | |
|---|---|
| **PŘED VAŘENÍM A V JEHO PRŮBĚHU** | ▪ Když používáte tlakový hrnec, nenechávejte ho v blízkosti dětí.<br>▪ Pára je velmi horká, když opouští pracovní ventil. Dávejte pozor na proud páry.<br>▪ Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Při nevhodném použití může dojít ke zranění vlivem opaření. Před použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen. (Viz odstavec „Uzavírání“).<br>▪ Během vaření kontrolujte, zda ventil pravidelně syčí. Pokud neuniká dostatečné množství páry, proveďte dekompresi výrobku a ujistěte se o tom, že je v něm dostatečné množství kapaliny a rovněž o tom, že odvod par není ucpaný. Pokud po tomto ověření pára stále neuniká, mírně zvedněte výkon tepelného zdroje.<br>▪ Nevařte potraviny, u kterých existuje nebezpečí ucpání odvodů bezpečnostních součástek:<br>- brusinky<br>- krupky, špaldu, proso<br>- ovesné vločky<br>- lámaný hrách<br>- nudle, makarony, špagety<br>- rebarboru<br>- rybíz<br>▪ Vaření velkých kusů masa a potravin s povrchovou kůží (celé klobásy, jazyk, drůbež...): doporučujeme vám, abyste je před vařením propíchli nožem nebo vidličkou. V průběhu vaření mohou zachycovat vařící kapaliny a způsobit později postříkání.<br>▪ V tlakovém hrnci nikdy nepřipravujte pokrmy na bázi živočišného mléka.<br>▪ Nepoužívejte hrubou sůl v tlakovém hrnci, na konci vaření přidejte jemnou sůl. Tím zabráníte „důlkové korozi“, která by mohla zhoršit stav dna tlakového hrnce.<br>▪ Tlakový hrnec nepoužívejte pro smažení na oleji pod tlakem.<br>▪ Nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru při ohřevu oleje nebo tuků. Pokračování v zahřívání kouřícího oleje zhorší jeho kvalitu a může zvýšit teplotu oleje natolik, že dojte ke vznícení.<br>▪ Tlakový hrnec používejte pouze k účelům, ke kterým je určen.<br>▪ Nevkládejte tlakový hrnec do teplé trouby.<br>▪ Nevkládejte do tlakového hrnce list alobalu, který není upevněn na formě.<br>▪ Nikdy do tlakového hrnce nevkládejte plastovou folii.<br>▪ Alkoholové páry jsou vznětlivé. Nechte vařit cca 2 minuty, než nasadíte poklici. Pokud připravujete recept obsahující alkohol, dohlížejte na hrnec.<br>▪ Používejte vhodné zdroje tepla v souladu s pokyny k používání. |

| | |
|---|---|
| **PO VAŘENÍ...** | ▪ Postupně otáčejte pracovním ventilem **(A)**, přičemž si vyberte rychlost dekomprese podle svého úsudku, dokud nebude ryska naproti piktogramu ♔ **- obr. 9**. Pokud během uvolňování páry zaznamenáte abnormální rozstřik, přepněte pracovní ventil **(A)** do režimu vaření ⌓ a poté proveďte rychlé uvolnění páry pod studenou vodou - (viz odstavec „Závěr vaření v režimu“).<br>▪ Pokud nedojde k poklesu bezpečnostní pojistky **(D)** , umístěte tlakový hrnec pod studenou vodu - (viz odstavec „Závěr vaření“).<br>▪ Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.<br>▪ V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé ... nechte tlakový hrnec několik minut vychladnout a pak jej ochlaďte pod studenou vodou. Před otevřením tlakový hrnec systematicky a mírně protřepejte, avšak nejprve se přesvědčte, že bezpečnostní pojistka je ve spodní poloze, aby nedošlo k prudkému vytrysknutí páry, což by mohlo způsobit popálení. Tento krok je zvlášť důležitý při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení pod studenou vodou.<br>▪ Při přemisťování tlakového hrnce dbejte maximální opatrnosti. Nedotýkejte se teplých povrchů. V případě potřeby používejte rukavice. Používejte obě držadla nádoby.<br>▪ V rámci přípravy polévek doporučujeme provádět rychlé uvolnění páry pod studenou vodou (viz odstavec „Závěr vaření“).<br>▪ Před otevřením hrnce se ujistěte, že je ventil v poloze pro uvolnění tlaku. Bezpečnostní pojistka **(D)** musí být ve spodní poloze.<br>▪ Nikdy se nepokoušejte otevírat tlakový hrnec silou. Zkontrolujte, zda poklesl vnitřní tlak. Bezpečnostní pojistka **(D)** musí být ve spodní poloze. (Viz odstavec „Bezpečnostní prvky“). |





| | |
|---|---|
| **ÚDRŽBA** | ▪ Pokud zjistíte, že některá z částí tlakového hrnce je rozbitá nebo popraskaná, v žádném případě se jej nepokoušejte otevřít, pokud je zavřený, vyčkejte, až zcela vychladne před tím, než jej přemístíte, nadále jej už nepoužívejte a přineste jej do autorizovaného servisního střediska TEFAL na opravu.<br>▪ Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné zákroky nad rámec pokynů pro čištění a údržbu.<br>▪ Používejte pouze originální díly TEFAL odpovídající vašemu modelu.<br>▪ Nenechávejte jídlo v tlakovém hrnci.<br>▪ Tlakový hrnec bezprostředně vyčistěte a opláchněte po každém použití.<br>▪ Nikdy nedávejte pracovní ventil **(A)**, ani těsnění **(I**), ani časovač* **(G (d))** do myčky na nádobí.<br>▪ Nikdy nedávejte časovač* **(G (d))** do vody.<br>▪ Nikdy nepoužívejte louh nebo výrobky na bázi chloru, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu nerezavějící oceli.<br>▪ Nenechávejte poklici máčet ve vodě.<br>▪ Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.<br>▪ Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.<br>▪ Pro uskladnění tlakového hrnce: Obraťte poklici na nádobě tak, abyste zabránili předčasnému opotřebení těsnění víka.<br>▪ Vznik skvrn na vnitřním dně nádoby nemá vliv na kvalitu kovu. Jde o usazeniny vápence. K jejich odstranění můžete použít houbičku s trochou octa. |

* v závislosti na modelu

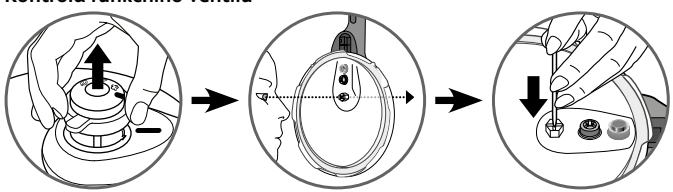
# TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

## Schéma

**A.** Funkční ventil
**B.** Odvod páry
**C.** Bezpečnostní ventil
**D.** Ukazatel tlaku
**E.** Tlačítko otevírání
**F.** Rukojeť poklice
**G(a).** Značka pro umístění víka
**G(b).** Značka pro umístění víka vzhledem k nádobě
**G (c).** Nosič časovače*
**G (d).** Časovač*
**H.** Značka polohy funkčního ventilu.
**I.** Těsnění víka
**J.** Parní košík*
**K.** Trojnožka*
**L.** Dlouhá rukojeť nádoby
**M.** Nádoba
**N.** Krátká rukojeť nádoby
**O.** Maximální značky (Max1 a Max 2) pro plnění

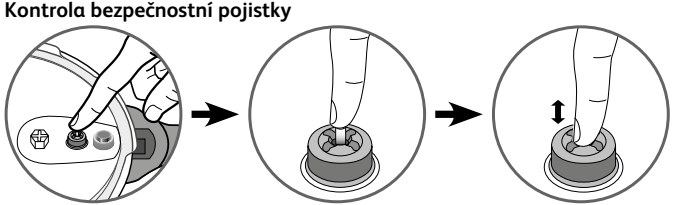
## Povinná kontrola před každým použitím

**Kontrola funkčního ventilu**



- Zkontrolujte, zda nedošlo k ucpání vypouštěcího otvoru funkčního ventilu.

**Kontrola bezpečnostní pojistky**



- Zkontrolujte, zda se píst bezpečnostní pojistky může pohybovat (několikrát stiskněte píst prstem).



* Košík a časovač nejsou součástí některých modelů

## Vlastnosti



**Průměr dna hrnce - reference**

| Kapacitet | Ø posude | Ø Dna | Model INOX | Model od nehrđajućeg čelika s timerom | Maksimalni sigurnosnipritisak |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**Normativní informace:** Maximální provozní tlak: 80 kPa

## Kompatibilní zdroje ohřevu




- Tento tlakový hrnec 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.
- U plynového sporáku nesmí plamen přesáhnout průměr základny tlakového hrnce.
- U všech způsobů ohřevu zkontrolujte, zda je hrnec správně vystředěný.
- Bez ohledu na typ desky, kterou používáte, ujistěte se, že spodní část vašeho tlakového hrnce je před položením na desku čistá a uklizená.

## Příslušenství TEFAL

- K tlakovému hrnci jsou dostupná tato příslušenství:

| Příslušenství | Referenční číslo |
|---|---|
| Těsnění víka (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Parní košík* | 792185 |
| Trojnožka* | 792691 |

- V případě výměny dílů nebo oprav se obraťte na autorizované servisní středisko TEFAL (informace naleznete na www.tefal.com).
- Používejte pouze originální díly TEFAL vhodné pro váš typ.

*Některé modely jsou bez košíku

## 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 nepoužívá 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.

**Potraviny vložené do parního koše* nesmí překročit značku MAX2.**

### Maximální plnění

- Nikdy tlakový hrnec neplňte do více než 2/3 výšky nádoby (značka MAX 2 maximální plnění).

**U některých pokrmů:**

- V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé ... nechte tlakový hrnec několik minut vychladnout a pak jej ochlaďte pod studenou vodou.






*Některé modely jsou bez košíku

Před otevřením tlakový hrnec systematicky a mírně protřepejte, avšak nejprve se přesvědčte, že bezpečnostní pojistka je ve spodní poloze, aby nedošlo k prudkému vytrysknutí páry, což by mohlo způsobit popálení. Tento krok je zvlášť důležitý při rychlém vypouštění páry nebo po ochlazení pod studenou vodou. V rámci přípravy polévek doporučujeme provádět rychlé uvolnění páry pod studenou vodou (viz obrázek Krok 1 níže).



### 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.

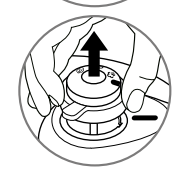


**Při vaření zeleniny nebo křehkých potravin:**

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

**Při vaření masa nebo mražených potravin:**

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



*Některé modely jsou bez košíku

## První použití

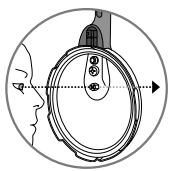
- Před prvním použitím tlakový hrnec a jeho součásti důkladně očistěte.
- Položte držák košíku **(K)** na dno nádoby a na něj umístěte košík **(J)***.
- Naplňte vodou do 2/3 nádoby (značka maxima (Max 2) plnění (**O**)).
- Zavřete tlakový hrnec.
- Umístěte piktogram naproti polohovací značce **(H)** - obr. 8.
- Postavte hrnec na zdroj ohřevu a ten pusťte na maximální výkon.

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

- Jakmile začne ventilem unikat pára, stáhněte ohřev a vyčkejte 20 minut.
- U modelů vybavených časovačem jej naprogramujte na 20 min.
- 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)** (Viz obrázek vedle). Podle potřeby ji vyčistěte párátkem - obr. 10.
- Zkontrolujte, zda se píst 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.







*Některé modely jsou bez a časovače

## Časovač (volitelně)





- Časovač je k dispozici pouze u některých modelů. Odnímatelný a autonomní časovač vás upozorní na konci vaření. Můžete ho mít u sebe a uvolnit se pro další úkoly, nebo jej během vaření nechat na jeho nosiči (G(c)).
- Váš tlakový hrnec je navržen pro práci s časovačem i bez něj.



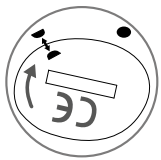
**Provoz:**

- Zapnutí: stiskněte tlačítko jednou; objeví se zobrazení dvou nul.
- Volba doby vaření (maximálně 60 minut): stiskněte tlačítko.
  - Podle impulzu, počítání minuty po minutě
  - Odpočet neustále probíhá
- Odpočítávání času vaření: po uvolnění tlačítka po několika sekundách bliká zvolený čas, odpočítávání začalo.



**Odpočítávání se započne, jakmile se ozve ventil.**

- Zvukové výstrahy: na konci vaření vás časovač upozorní řadou pípnutí. Chcete-li zastavit budík, stiskněte tlačítko.
- Vypnutí: automatické
- Programovací chyba: naprogramovaný čas můžete kdykoli resetovat podržením tlačítka po dobu delší než dvě sekundy.
- Instalace: umístěte časovač na jeho nosič na horní straně krytu.
- Odstranění: Jemně zvedněte časovač nahoru.



Výchozí pozice (dva půlměsíce proti sobě)

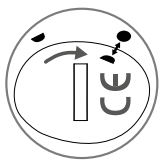
**Doporučení pro použití:**

- Nevkládejte časovač do myčky. Nikdy nevkládejte časovač pod vodu. Vyčistěte časovač čistým hadříkem. K čištění časovače nepoužívejte rozpouštědla.



**Likvidace:**

- Životnost časovače závisí na tom, jak často jej používáte. Pokud však zjistíte úplnou nebo částečnou ztrátu displeje, budete muset baterii zlikvidovat.



Zavřená poloha (půlměsíc před celým měsícem)

- Časovač je vybaven baterií knoflíkového typu CR2032.Baterie tohoto výrobku obsahuje dimetoxyethan č. CAS 110-71- 4. Baterie odpovídá evropským předpisům. Pro vlastní bezpečnost a ochranu životního prostředí: neotvírejte baterii, nevystavujte ji vysokým teplotám, nevyhazujte ji s domovním odpadem; odneste ji do místa pro sběr použitých baterií. Jednorázové baterie nelze znovu nabíjet.



- Svou baterii můžete vyměnit nebo nechat vyměnit v takto demontované podsestavě obchodníkem autorizovaným pro tento typ služby, jak je znázorněno na následujícím obrázku.
- Další časovač můžete získat ve všech našich servisních střediscích schválených společností TEFAL.

* Košík a casovac nejsou soucástí nekterých modelu

## 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.
- U modelů vybavených časovačem jej naprogramujte na 20 min.
- 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.**

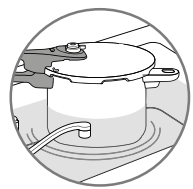
**- Rychlá dekomprese:**

- K urychlení dekomprese můžete umístit tlakový hrnec pod studenou vodu, viz schéma na této straně. 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. Doporučované doby vaření vždy trochu zkraťte.
- Při vařen. pol.vek doporučujeme prov.st rychlou dekompresi (viz odstavec „Rychl. dekomprese“).

**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.**



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



*Některé modely jsou bez košíku

# 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 louh 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.

**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**.

**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.**

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

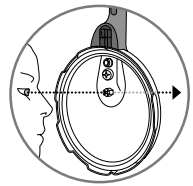
*Některé modely jsou bez košíku

**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**.

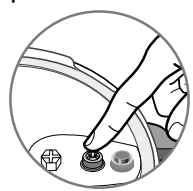
**Čištění bezpečnostního ventilu (C):**
- Vyčistěte pod vodou část bezpečnostního ventilu na vnitřní straně víka.
- Zkontrolujte správnou funkčnost ventilu lehkým stiskem kuličky, která musí lehce zajet dovnitř. Viz obrázek vedle.

**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.



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



## Bezpečnost

Tento tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky:
- **Bezpečné zavírání:**
  - Není-i hrnec 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 mechanizmus: bezpečnostní ventil **(C)** uvolní tlak a nad víkem začne vodorovně unikat pára - **obr. 14**
  - Druhý mechanizmus: 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.





## 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.
- **Na všechny ostatní části vašeho tlakového hrnce se vztahuje záruka na vady zpracování nebo materiálu v délce dané platnou právní úpravou v zemi, kde byl výrobek zakoupen a počínající datem nákupu.**
- **Tato smluvní záruka bude uznána po předložení pokladního dokladu nebo faktury s uvedením data nákupu.Do této záruky nespadají:**
- Vady způsobené nedodržením důležitých pokynů nebo nedbalým používáním, zejména pak:
  - Nárazy, pády, používání v troubě,
  - Víko vhodné do myčky nádobí, ovládací ventil a časovač.
- K uplatnění této záruky je možno použít pouze autorizovaná servisní střediska TEFAL (informace naleznete na: www.tefal.com).

## Zákonné značení

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

## Elektrické nebo elektronické zařízení po uplynutí životnosti

- **Zapojme se do ochrany životního prostředí!**



ⓘ Váš přístroj obsahuje četné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.
➲ Odneste ho, prosím na příslušné sběrné místo, kde bude recyklován.

*Některé modely jsou bez košíku

# Společnost TEFAL odpovídá na vaše dotazy

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



*Některé modely jsou bez košíku



## 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 (luštěniny) | | - 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. |
| Mrkev (emulzní potraviny) | kolečka | - pára | 7 min. | 5 min. |
| Obilniny (luštěniny) | | - 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 (luštěniny) | | - 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*

## Masa a ryby

| | ČERSTVÉ Poloha ventilu | MRAŽENÉ 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. |

*Některé modely jsou bez košíku

## IMPORTANT PRECAUTIONS

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

For your safety, this pressure cooker complies with the applicable standards and regulations:
- Pressure Equipment Directive
- Materials that come into contact with food products
- Environment*

| | |
|---|---|
| **BEFORE USE** | **MAKE SURE**<br>▪ that the steam release outlet (**B**) is not obstructed.<br>▪ that the safety valve's piston (**C**) is mobile<br>▪ that the lid gasket is placed under each notch of the lid - **fig 12**.<br>▪ that the lid handles are properly fastened. The lid handles are safety components. Never remove them or replace them yourself |
| **ALWAYS ADHERE TO THE FOLLOWING FILLING QUANTITIES** | ▪ Never use your pressure cooker without liquid, as this could damage it. Make sure there's always enough liquid in the device when cooking.<br>▪ Minimum quantity of liquid 250 ml/25 cl.<br>▪ Maximum quantity of food 2/3 of the height of the pan, MAX 2 mark - **fig 6**.<br>▪ When steaming food, the food in the steam basket*must not come into contact with the water and must not exceed the MAX 2 mark on the pan - **fig 5**.<br>▪ For foods that swell in size and/or froth during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., the maximum filling quantity is 1/3 (MAX 1 mark). |



* Depending on model.



| | |
|---|---|
| **BEFORE AND DURING COOKING** | ▪ Ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.<br>▪ The steam is very hot when it leaves the operating valve. Be careful of jets of steam.<br>▪ Your pressure cooker cooks using pressure. Improper use may result in scalding injuries. Make sure the pressure cooker is properly closed before use. (See "Closing" section).<br>▪ During cooking, check that the valve murmurs regularly. If there is not enough steam being released, release the pressure and open the lid then check that there is sufficient liquid, and check that the steam release valve is not blocked. If there is still not enough steam being released valve, increase the heat source slightly.<br>▪ Do not cook food that could block the vents of the safety components:<br>- blueberries, cranberries<br>- pearl barley, spelt, millet<br>- porridge oats<br>- split peas<br>- noodles, macaroni, spaghetti<br>- rhubarb<br>- blackcurrants, redcurrants<br>▪ When cooking large pieces of meat and food with a surface skin layer (whole sausages, tongue, poultry, etc.) : we recommend that you prick the skin using a knife or fork before cooking. During cooking, boiling liquid could become trapped under the skin and create spatters.<br>▪ Never use your pressure cooker to cook milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding...).<br>▪ Never use coarse salt in your pressure cooker, only use fine salt at the end of cooking. That way you will avoid the appearance of "pitting", which could damage the base of your pressure cooker.<br>▪ Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.<br>▪ Do not leave your pressure cooker unsupervised when heating oil or fats. Continuing to heat a smoking oil will degrade it and may increase the temperature of the oil enough for flames to appear.<br>▪ Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for.<br>▪ Do not put your pressure cooker in a hot oven.<br>▪ Never use aluminium foil unsecured on a container in your pressure cooker. Always secure with string.<br>▪ Never use cling film in your pressure cooker.<br>▪ Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for approximately 2 minutes before putting the lid on. Check your pressure cooker on a regular basis when cooking alcohol-based recipes.<br>▪ Only use the compatible heat source(s) listed in the user guide. |

| | |
|---|---|
| **AFTER COOKING** | ▪ Gradually turn the operating valve **(A)** to adjust the pressure release speed, until it aligns with the symbol **- fig 9**. If, when releasing steam, you notice any food or liquid starts to spurt out, return the operating valve **(A)** to the position, then carry out rapid pressure release by standing the pressure cooker in a sink half filled with cold water - (refer to the "End of cooking section.).<br>▪ If the pressure indicator **(D)** does not go down, carry out rapid pressure release a sink half filled with in cold water - (refer to the "End of cooking section).<br>▪ Never interfere with the pressure indicator.<br>▪ For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fillets of fish, etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, and then carry out rapid pressure release in cold water - (refer to the section 'End of cooking). Always gently shake the pressure cooker each time before opening, after having checked that the pressure indicator has gone down to the lowered position, to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down the pressure cooker under tap water.<br>▪ Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use oven mitts when necessary. Lift using both of the handles.<br>▪ For soups, we recommend that you do a rapid pressure release in cold water (refer to the "End of cooking" section).<br>▪ Make sure the operating valve **(A)** is in the steam release position before opening the pressure cooker. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position.<br>▪ Never use force to open your pressure cooker. Make sure the internal pressure has been released. The pressure indicator **(D)** should be in the lowered position. (See "Safety" section). |



EN

| | |
|---|---|
| **CLEANING AND MAINTENANCE** | ▪ If you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances. Wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to a TEFAL Approved Service Centre for repair.<br>▪ Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.<br>▪ Only use the genuine TEFAL parts that correspond to your model.<br>▪ Do not leave food in the pressure cooker.<br>▪ Wash and rinse your pressure cooker immediately after each use.<br>▪ Never put the operating valve **(A)**, the gasket **(I)**, the cook control* **(G (d))**, in the dishwasher.<br>▪ Never place the timer* **(G (d))** in water.<br>▪ Never use bleach or chlorine-based products, which could affect the quality of the stainless steel.<br>▪ Do not let the lid soak in water.<br>▪ Change the gasket every year, or immediately if it is split or shows signs of cracking..<br>▪ Make sure you get your pressure cooker at a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.<br>▪ To store your pressure cooker: rest the lid upside down on the pan, to avoid premature wear of the lid's gasket.<br>▪ The appearance of white spots 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. |

## RETAIN THESE INSTRUCTIONS

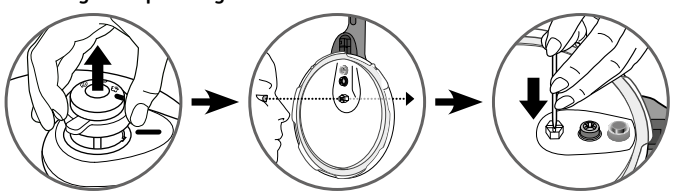
* Depending on model.

## 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
**G(c).** Timer holder*
**G(d).** Timer*
**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 marks (Max1 and Max 2) for filling

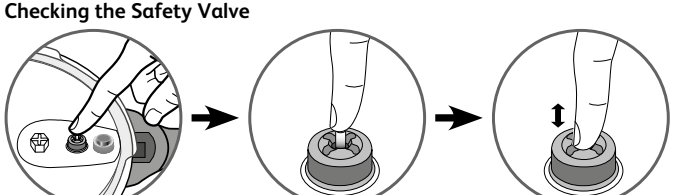
## COMPULSORY CHECKS PRIOR TO EACH USE

**Checking the Operating Valve**



- Check that the operating valve's steam release outlet is not obstructed. Clean if necessary using a toothpick (see section 'To clean the steam release outlet' page 22)

**Checking the Safety Valve**



- Check that the piston is mobile (press the piston several times with your finger). (see section 'To clean the safety valve')



* Basket and timer not included with certain models.

## CHARACTERISTICS

**Pressure cooker bottom diameter - model references**

| Capacity | Total Capacity** | Diameter of pressure cooker | Diameter of Base | STAINLESS STEEL model without timer | Stainless steel model with timer* | Maximum safe pressure |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 3,7 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 4,7 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | 6,7 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | 6,7 L | | | P25307 | - | |
| 7 L | 7,7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | 8,7 L | | | P25844 | P25944 | |

** Product capacity with the lid in position.

**Technical information:** Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi/12 lb)

## COMPATIBLE HEAT SOURCES




- This pressure cooker is suitable for all hobs, including induction, but excluding Agas.
- On solid plate, ceramic or induction hobs, 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.
- Whatever type of hob you use, make sure the bottom of your pressure cooker is clean and dry before placing it on the hob.

## TEFAL ACCESSORIES

- The following accessories are available for the pressure cooker:

| Accessory | Reference number |
|---|---|
| Lid gasket (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Steam basket* | 792185 |
| Trivet* | 792691 |

- To change other parts (including the 3L's gasket) or for repairs, contact an Approved TEFAL Service Centre (please go to: www.tefal.com).
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model.

*Basket not included with certain models.



EN

## 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)**.- **Fig. 3**
- Turn the lid in a clockwise direction until it stops - **Fig. 3** and 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**.

**Food placed in the steamer basket* must not exceed the MAX2 mark.**

### ■ MAXIMUM FILL LEVEL

- Never fill your pressure cooker to more than two-thirds full (mark MAX 2 for maximum filling).

**For certain foods:**

- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dehydrated vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fillets of fish, etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, and then place in sink half-filled with cold tap water. Methodically and gently shake the pressure cooker each time before opening, after having checked that the pressure indicator has gone down completely, to prevent bubbles of steam from overflowing and burning you.





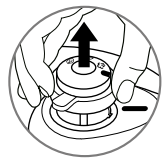

* Basket and timer not included with certain models.

This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down with tap water. For soups, we recommend that you do a fast pressure release with cold water (see Step 1 above)..

### ■ 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).

## BEFORE FIRST USE

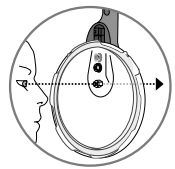
- Thoroughly clean the pressure cooker and its components before first use.
- Place the basket trivet **(K)** in the bottom of the pot and place the basket **(J)** on top of it*.
- Fill the pot to two-thirds full with water (maximum mark (Max 2) for filling (**O**)).
- Close the pressure cooker.
- Position the symbol opposite the positioning mark **(H)** - **Fig. 8**.
- Place the pressure cooker on a heat source, then set to maximum power.

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

- When steam begins to escape from the valve, turn down the heat

and leave for 20 min.
- For models equipped with a timer, program 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 (See diagram opposite). If necessary, clean it with a toothpick - **Fig. 10**.
- Check that the piston **(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.

## TIMER* (OPTIONAL)

- The timer is only available on certain models. Removable and independent, the timer will alert you when the cooking time is complete. You can take it with you so that you are free to get on with other tasks or you can leave it in its holder (G(c)) during cooking.
- Your pressure cooker is designed to work both with and without its timer.

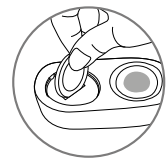
**WARNING**
**THE TIMER OF THIS PRODUCT CONTAINS A BUTTON BATTERY**
**Keep out of reach of children.** The battery is hazardous! If swallowed, a lithium battery can cause severe or fatal injuries within 2 hours. If you think batteries may have been swallowed or placed inside any part of the body, seek immediate medical attention. Contact Australian Poison Hotline 131126 or for New Zealand 0800 764 766. **Dispose of used batteries immediately.**

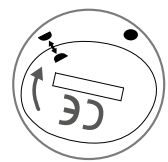


*Basket and timer not included with certain models.

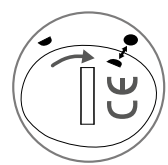




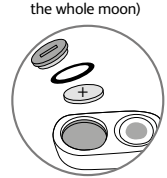




Starting position (the two half-moons facing each other)



Closed position (the half moon in front of the whole moon)



**Operation:**
- Power on: press the button once; the two zero display appears.
- Select the cooking time (60 minutes maximum): press the button.
  - Pulsing: minute-by-minute countdown
  - Continuous: scrolling countdown
- Cooking time countdown: upon releasing the button after a few seconds, the selected time flashes: the countdown has started.

**The countdown should start as soon as the valve 'whispers'.**

- Audible alarms: at the end of cooking, the timer warns you with a series of beeps. To stop the alarm, press the button. Turn off the heat source and manually release the pressure (see section "End of Cooking»)
- The timer automatically turns off.
- Programming error: you can reset the programmed time at any time by pressing and holding the button for more than two seconds.
- Installation: place the timer on its holder (**G(c)**) on top of the lid.
- Removal: Gently lift the timer upwards.

**Recommendations for use:**
- Do not put the timer in the dishwasher. Never submerge the timer in water. Clean the timer using a clean cloth. Do not use solvents to clean the timer.

**Disposal:**



- The lifespan of your timer depends on how often you use it. However, when you notice a total or partial loss of the display, you will need to remove the battery for disposal. The timer of this product contains lithium button battery, which is hazardous to the environment. Please recycle where facilities exist. Check with your local council authority for recycling advice.
- The cook control battery is a CR2032 button battery.The cook control battery contains Dimethoxyethane no. CAS 110-71 - 4. It is in accordance with the European regulations. For your safety and environmental protection: do not open the battery, do not expose it to high temperatures, do not throw it away with household waste; Dispose of battery at a battery disposal point.
- Your battery is housed in the battery compartment: you can replace it or have it replaced by a retailer authorised for this type of service, as shown in the diagram opposite.
- You can purchase another timer at all of our TEFAL-approved Service Centres.

EN

*Basket and timer not included with certain models.

## ■ 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 until the valve **(A)** continues to whisper steadily.
- Leave for the cooking time indicated in the recipe.
- For models equipped with a timer, program the 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.**

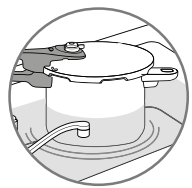
**Rapid pressure release:**

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content.
- You may place your pressure cooker in a sink half-filled with cold tap water, to speed up the 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 which expand or foam during cooking e.g sliced carrots, pumpkins (see cooking table) or dried vegetables, wait for the pressure indicator (D) to drop before opening. Reduce the recommended cooking time slightly. Alternatively, use the rapid pressure release method stated above.

**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.**



**Shaking the contents once the pressure cooker is totally decompressed. But we can't shake it under pressure.**



*Basket and timer not included with certain models.

- When cooking soups, we would advise you to carry out a rapid pressure release (see section 'Rapid pressure release').

# 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 white spots 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. If your model has a timer, remember to remove it before cleaning.

**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**. Make sure the gasket is fitted under each notch of the lid.

**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.**

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

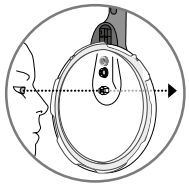
**To clean the operating valve (A):**

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

**To clean the timer (G(d))**

- Do not put the timer in the dishwasher. Never run the timer under water. Clean the timer with a clean cloth. Do not use solvents to clean the timer.

**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 piston, which must move freely. See drawing opposite.

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

**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 genuine TEFAL gasket corresponding to your model.



**To store your pressure cooker:**
- Place the lid upside-down on the pot.

## 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.



*Basket and timer not included with certain models.

- **If one of the overpressure safety systems is triggered:**
  - Turn off the heat source.
  - Leave the pressure cooker to cool completely at room temperature.
  - Open the pressure cooker.
  - Check and clean the operating valve **(A) - Fig.13**, the steam release outlet **(B) - Fig.10**, the safety valve **(C)** (see drawing opposite) and the gasket **(I)**.





## 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.
- **All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase. For full details of the guarantee terms and conditions please refer to www.tefal.com**
- **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.
  - Dishwasher safe lid, operating valve and timer.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service (please go to: www.tefal.com).

*Basket and timer not included with certain models.

## TEFAL ANSWERS YOUR QUESTIONS

| Problems | Recommendations |
|---|---|
| **If the pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside** | Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre. |
| **If the pressure indicator has not risen and nothing escapes through the valve during cooking** | This is normal during the first few minutes.<br>If the problem persists, check that:<br>- The heat source is sufficiently high; if not, increase it.<br>- The quantity of liquid in the pot is sufficient.<br>- The operating valve is positioned to one of the symbols or - .<br>- The lid is properly closed.<br>- The gasket or the rim of the pot is not damaged.<br>- The gasket is positioned correctly. |
| **If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking** | This is normal during the first few minutes.<br>If the problem persists, put your pressure cooker in a sink half-filled with cold water, see sections 'Rapid Pressure Release' and 'Special Case', then open it.<br>Clean the operating valve and the steam release outlet and check that the piston moves freely. |
| **If steam leaks from around the lid and the pressure indicator (D) is in the down position.** | That the lid is properly closed.<br>The position of the gasket in the lid.<br>The condition of the gasket; replace it if necessary.<br>The cleanliness of the lid, the gasket and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve.<br>The condition of the rim of the pot. |
| **If you are unable to open the lid** | Check that the pressure indicator is in the down position.<br>If not, depressurise; if necessary, put your pressure cooker in a sink half-filled with cold water, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case'. |
| **If the food is not cooked or is burned, check** | The cooking time.<br>The power of the heat source.<br>The correct position of the operating valve.<br>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.<br>Never use bleach or products containing chlorine. |



*Basket and timer not included with certain models.

## 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 | - |
| Endive (Chicory) | 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 | - |
| Turnips | 2.5 cm cubes | steam | 7 min | - |
| | | immersion | 6 min | - |
| Wheat (dried vegetables)**** | | immersion | 15 min | - |

** Cooked in steam basket (depending on model).
*** Food immersed in the water.
**** Not available in some countries.
RICE: never fill pan more than one-third full including liquid as rice froths and boils up during cooking.

EN

## 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.



## GOLDEN RULES WHEN PRESSURE COOKING (FOR UK CONSUMERS) FOR 6 LITRE, 7 LITRE AND 8 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.
- The maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:
  - Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full (Max 2 mark) Liquids and cereals e.g. soups, stews, cereal and pasta: no more than half full (MAX 2 mark).
  - Foods that swell or froth during cooking e.g. dried beans and dried peas, rice, stewed fruit, compotes, pumpkin, courgette, potatoes: no more than one-third full (MAX 1 mark).
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to 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

*Basket and timer not included with certain models.

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, or greaseproof paper, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.
- Never make milk-based recipes, such as rice pudding, semolina pudding, etc, when pressure cooking.

## ■ FOR 3 LITRE AND 3.7 LITRE MODELS

- The golden rules on page 66 and 67 apply for 3 litre and 3.7 litre models, with the exception of cooking pulses as the quantities of pulses and water should be reduced proportionally. Due to the shallow height of 3 litre and 3.7 litres models, there is insufficient space to cook steamed suet pudding, sponge puddings and Christmas pudding, in these models as the pudding basin must not exceed the MAX 2 mark.

## ■ REGULATORY MARKINGS

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

## ■ ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT THE END OF ITS LIFE

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



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



# AUSTRALIAN - NZ WARRANTY

## ■ COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS

## Limited Replacement Guarantee

EN

Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure. In addition to these statutory rights and any other rights and remedies you may have under the law, Groupe SEB Australia Pty Ltd (we or us) guarantees this Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product will be free of defects in material and craftsmanship including handles, body, knobs, lids and fixings for 12 months from the date of purchase.We also guarantee the non-stick coating of this Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product will be free of blistering or peeling for the life of the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product. Should your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product develop a defect during the guarantee period or the non-stick coating peel during the life of your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product, you should return it, at your cost, to the retailer from which you purchased it from, together with your receipt as proof of purchase. The retailer will then forward your claim directly to us for processing. Alternatively, if the retailer is unable to help you, you may contact us directly at:
Groupe SEB Australia Pty Ltd,Customer Service Department,Unit 1, No 10 Hill Rd, Homebush NSW 2127 T: +61 2 9748 7944
If on receipt your Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is found to be defective or the non-stick coating has peeled, we will, at our cost, replace or repair the product in our discretion. Only the defective part or accessory will be repaired or replaced. Packaging, instructions etc. will not be replaced unless faulty. This guarantee excludes defects caused by the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product not being used in accordance with instructions , accidental damage (including overheating), misuse or being tampered with by unauthorised persons. It also does not apply if the Jamie Oliver by Tefal/Tefal/All-Clad/Moulinex product is used commercially and excludes consumable items (including accessories such as pressure regulators and safety devices), dishwasher effects and damages, stains, dents, discolouration, scratches or scuffs due to normal wear and tear, and your costs of claiming under the warranty.

## OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD

**Enne kiirkeedupoti kasutamist lugege palun kõik juhised läbi ja järgige alati "Kasutusjuhendit".**
**Vale kasutamine võib põhjustada kahjustusi.**

Teie ohutuse tagamiseks vastab see kiirkeedupott kehtivatele standarditele ja eeskirjadele:
- Surveseadmete direktiiv
- Toiduainetega kokku puutuvad materjalid
- Keskkond*

| | |
|---|---|
| **ENNE KASUTAMIST** | **KONTROLLI:**<br>▪ et auru väljalaskeava **(B)** ei ole blokeeritud.<br>▪ et ohutusventiili lukustusindikaator **(C)** on liikuv.<br>▪ et kaanetihend asetub kaane iga sälgu alla – **joon. 12.**<br>▪ et kaane käepidemed on korralikult kinnitatud. Kaane käepidemed on turvakomponendid. Ärge kunagi eemaldage ega vahetage neid ise. |
| **JÄRGIGE ALATI JÄRGMISI TÄITMISKOGUSEID** | ▪ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti ilma vedelikuta, kuna see võib seadet kahjustada. Veenduge, et toiduvalmistamise ajal on seadmes alati piisavalt vedelikku.<br>▪ Minimaalne vedeliku kogus: 250 ml / 25 cl.<br>▪ Maksimaalne toidu kogus: 2/3 poti kõrgusest, MAX 2 tähis – **joon. 6.**<br>▪ Toidu aurutamisel ei tohi aurukorv* puutuda kokku veega ega ületada poti tähist MAX 2 – **joon. 5.**<br>▪ Küpsetamisel paisuvate ja/või vahutavatel toitudel (nt riis, kaunviljad, kuivatatud oad, hautatud puuviljad, kõrvits, kabatšokid, porgandid, kartulid, kalafileed jne) on maksimaalne täitmiskogus 1/3 (MAX 1 tähis). |



* Olenevalt mudelist



| | |
|---|---|
| **ENNE TOIDUVALMISTAMIST JA TOIDUVALMISTAMISE AJAL** | ▪ Kui kasutate kiirkeedupotti laste läheduses, jälgige neid äärmiselt tähelepanelikult.<br>▪ Tööventiilist väljuv aur on väga kuum. Olge ettevaatlik aurujugade suhtes.<br>▪ Teie kiirkeedupott küpsetab surve abil. Vale kasutamine võib põhjustada põletusvigastusi. Enne kasutamist kontrollige, et kiirkeedupott on korralikult suletud. (Vt jaotist "Sulgemine").<br>▪ Küpsetamise ajal kontrollige, kas ventiil podiseb regulaarselt. Kui auru ei eraldu piisavalt, laske surve välja ja avage kaas, seejärel kontrollige, kas vedelikku on piisavalt ja et auru väljalaskeventiil ei ole blokeeritud. Kui väljalaskeventiilist ei tule ikka veel piisavalt auru, suurendage veidi kuumusallika tööd.<br>▪ Ärge küpsetage toitu, mis võib ummistada turvakomponentide ventilatsiooniavad:<br>- mustikad, jõhvikad<br>- odrakruubid, spelta, hirss<br>- kaerahelbed<br>- poolitatud herned<br>- nuudlid, makaronid, spagetid<br>- rabarber<br>- mustsõstrad, punased sõstrad<br>▪ Suurte lihatükkide ja pindmise nahakihiga toiduainete (terved vorstid, keel, linnuliha jne) küpsetamisel soovitame nahka enne küpsetamist noa või kahvliga torgata. Küpsetamise ajal võib keev vedelik jääda naha alla ja tekitada pritsmeid.<br>▪ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti piimapõhiste retseptide (nt riisipuding, mannapuding jne) valmistamiseks.<br>▪ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotis jämesoola. Kasutage vaid peensoola küpsetamise lõpus. Nii väldite "süvendeid", mis võivad teie kiirkeedupoti põhja kahjustada.<br>▪ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti, et toitu surve all õli sees praadida.<br>▪ Ärge jätke kiirkeedupotti järelevalveta, kui kuumutate õli või rasva. Suitseva õli kuumutamine teeb selle kvaliteedilt kehvemaks ja õli temperatuur võib tõusta nii palju, et see süttib.<br>▪ Ärge kasutage kiirkeedupotti muul mittesihtotstarbeliselt.<br>▪ Ärge pange kiirkeedupotti kuuma ahju.<br>▪ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotis kinnitamata fooliumit. Kinnitage see alati nööriga.<br>▪ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotis toidukilet.<br>▪ Alkoholiaurud on tuleohtlikud. Enne kaane pealepanemist laske umbes 2 minutit keeda. Alkoholiga retseptide valmistamisel kontrollige kiirkeedupotti regulaarselt.<br>▪ Kasutage ainult kasutusjuhendis loetletud ühilduvaid kuumusallikaid. |

| | |
|---|---|
| **PUHASTAMINE JA HOOLDUS** | ▪ Keerake järk-järgult tööventiili **(A)** , et reguleerida surve vabastamise kiirust, kuni see joondub sümboliga ❀ **- joon. 9**. Kui auru väljalaskmisel paiskub välja ka toitu või vedelikku, pange tööventiil **(A)** tagasi ⊂⊃ asendisse, seejärel vabastage kiirelt survet, asetades kiirkeedupoti pooles ulatuses külma veega täidetud kraanikaussi (vt jaotist "Toiduvalmistamise lõpp").<br>▪ Kui surveindikaator **(D)** ei lähe alla, vabastage kiirelt survet, asetades kiirkeedupoti külma veega täidetud kraanikaussi - (vt jaotist "Toiduvalmistamise lõpp").<br>▪ Ärge kunagi takistage surveindikaatorit.<br>▪ Küpsetamisel paisuvad ja/või vahutavad toiduained (nt riis, kaunviljad, kuivatatud köögiviljad, hautatud puuviljad, kõrvits, kabatšokid, porgandid, kartulid, kalafileed jne: laske kiirkeedupotil mõni minut jahtuda ja seejärel vabastage kiirelt survet, asetades kiirkeedupoti külma veega täidetud kraanikaussi – (vt jaotist "Toiduvalmistamise lõpp"). Aurumullide väljapaiskumise ja põletuste ennetamiseks kontrollige alati esmalt, et surveindikaator on alla langenud ning seejärel raputage õrnalt kiirkeedupotti enne selle avamist. See toiming on eriti oluline siis, kui aur vabaneb kiiresti või pärast kiirkeedupoti jahutamist kraanivee all.<br>▪ Olge surve all oleva kiirkeedupoti liigutamisel alati väga ettevaatlik. Ärge puudutage kuumi pindu. Vajadusel kasutage pajakindaid. Tõstmisel kasutage mõlemat käepidet.<br>▪ Suppide puhul soovitame vabastada kiirelt survet, asetades kiirkeedupoti külma veega täidetud kraanikaussi (vt jaotist "Toiduvalmistamise lõpp").<br>▪ Enne kiirkeedupoti avamist veenduge, et tööklapp **(A)** on auru vabastamise asendis. Surveindikaator **(D)** peaks olema alumises asendis.<br>▪ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupoti avamiseks jõudu. Veenduge, et sisemine surve on vabastatud. Surveindikaator **(D)** peaks olema alumises asendis. (Vt jaotist "Ohutus"). |



| | |
|---|---|
| **PÄRAST KÜPSETAMIST** | ▪ Kui märkate, et kiirkeedupoti mõni osa on katki või mõranenud, ärge mitte mingil juhul proovige seda avada. Enne seadme teisaldamist oodake, kuni see täielikult maha jahtub. Ärge kasutage seda uuesti ja viige see TEFALi heakskiidetud hooldukeskusesse remonti.<br>▪ Ärge rikkuge ohutussüsteeme. Neid võib puutuda vaid siin esitatud puhastus- ja hooldusjuhiste järgimisel.<br>▪ Kasutage ainult mudelile vastavaid TEFALi originaalosi.<br>▪ Ärge jätke toitu kiirkeedupotti.<br>▪ Peske ja loputage kiirkeedukott iga kasutamise järel kohe.<br>▪ Ärge kunagi pange tööventiili **(A)**, tihendit **(I)**, taimerit* **(G (d))**, nõudepesumasinasse.<br>▪ Ärge kunagi pange taimerit* **(G (d))** vette.<br>▪ Ärge kunagi kasutage pleegitus- või klooripõhiseid tooteid, mis võivad mõjutada roostevaba terase kvaliteeti.<br>▪ Ärge leotage kaant vees.<br>▪ Vahetage tihendit igal aastal või kohe, kui see on lõhenenud või sellel on märke pragunemisest.<br>▪ 10-aastase kasutamise järel viige oma TEFALi kiirkeedupott kindlasti TEFALi heakskiidetud hooldukeskusesse.<br>▪ Kiirkeedupoti hoiustamine: kaane tihendi enneaegse kulumise vältimiseks pange kaas potile tagurpidi.<br>▪ Valgete laikude tekkimine poti põhja ei mõjuta metalli kvaliteeti. Need on katlakivi ladestused. Nende eemaldamiseks kasutage käsna ja veidi valget veiniäädikat. |



# HOIDKE KASUTUSJUHEND ALLES

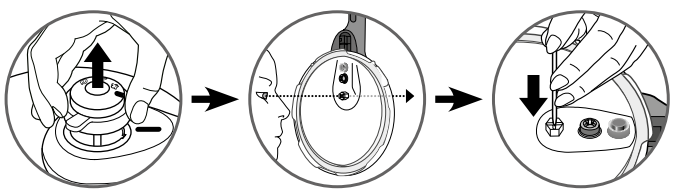
* Olenevalt mudelist

## KIRJELDAV SKEEM

**A.** Tööventiil
**B.** Auru väljalaskeava
**C.** Ohutusventiil
**D.** Surveindikaator
**E.** Kaane vabastamise nupp
**F.** Kaane käepide
**G(a).** Kaane asendi tähis
**G(b).** Kaane-poti asendi tähis
**G(c).** Taimeri hoidik*
**G(d).** Taimer*
**H.** Tööventiili asendi tähis
**I.** Kaane tihend
**J.** Aurutamise korv*
**K.** Kuumaalus*
**L.** Poti pikk käepide
**M.** Pott
**N.** Poti lühike käepide
**O.** Täitmise maksimumi tähised (Max 1 ja Max 2)

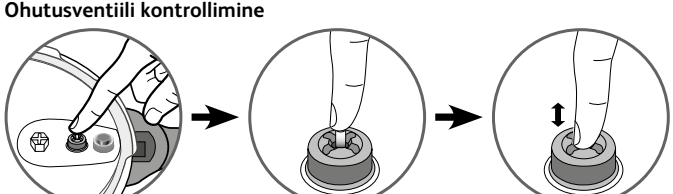
## KOHUSTUSLIK KONTROLL ENNE IGA KASUTUSKORDA

**Tööventiili kontrollimine**



- Kontrollige, et tööklapi auru väljalaskeava ei ole blokeeritud. Vajadusel puhastage seda hambaorgiga (vt jaotist "Auru väljalaskeava puhastamine" lk 22).

**Ohutusventiili kontrollimine**



- Kontrollige, kas kolb on liikuv (vajutage mitu korda sõrmega kolvile). (Vt jaotist "Ohutusventiili puhastamine")



* Korv ja taimer ei sisaldu teatud mudelite komplektides.

## OMADUSED

**Kiirkeedupoti põhja läbimõõt – mudelite viited**

| Mahutavus | Kogumahu-tavus | Kiirkeedupoti läbimõõt | Põhja läbimõõt | ROOSTEVABAST TERASEST mudel ilma taimerita | Roostevabast terasest mudel taimeriga* | Maksimaalne ohutu surve |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 3,7 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 4,7 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | 6,7 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | 6,7 L | | | P25307 | - | |
| 7 L | 7,7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | 8,7 L | | | P25844 | P25944 | |

** Toote mahutavus, kui kaas on paigas.

**Tehniline teave:** Maksimaalne töörõhk: 80 kPa (12 psi / 12 lb)

## ÜHILDUVAD KUUMUSALLIKAD




- See kiirkeedupott sobib kõikidele pliitidele, sealhulgas induktsioonpliitidele, kuid mitte gaasipliitidele.
- Pliidiraudadel, keraamilistel või induktsioonpliitidel veenduge, et pliidiplaadi läbimõõt ei ületa kiirkeedupoti põhja läbimõõtu.
- Keraamilistel või halogeenpliitidel veenduge, et kiirkeedupoti põhi on alati puhas ja kuiv.
- Gaasipliidil ei tohi leek kunagi ületada kiirkeedupoti põhja läbimõõtu.
- Kõigil pliidiplaatidel veenduge, et kiirkeedupott oleks ilusti keskel.
- Olenemata kasutatava pliidiplaadi tüübist veenduge enne kiirkeedupoti pliidiplaadile panemist, et poti põhi on puhas ja kuiv.

## TEFALI TARVIKUD

- Kiirkeedupoti jaoks on saadaval järgmised tarvikud:

| Tarvik | Viitenumber |
|---|---|
| Kaane tihend (4, 6, 7, 8 L) | X9010101 |
| Aurutamise korv* | 792185 |
| T-neet* | 792691 |

- Muude osade (sealhulgas 3L kaane tihendi) vahetamiseks või remondiks võtke ühendust TEFALi heakskiidetud hoolduskeskusega (külastage aadressi www.tefal.com).
- Kasutage ainult teie mudelile vastavaid TEFALi originaalosi.

* Teatud mudelite komplektidesse ei kuulu korv.



ET

## KASUTAMINE

### ■ AVAMINE

- Tõmmake pöidlaga kaane vabastusnuppu **(E)** tagasi ja hoidke seda tagasitõmmatud asendis – **joon. 1.**
- Hoidke ühe käega poti pikast käepidemest **(L)** ja keerake teise käega kaane pikka käepidet **(F)** vastupäeva, kuni see avaneb – **joon. 2**.
- Seejärel tõstke kaas üles.
- Ärge avage kiirkeedupotti enne, kui seade on maha jahtunud ja kogu sisemine surve on vabastatud. Kui käepidemete lahtilükkamine on raske, on pott endiselt surve all – ärge avage seda jõuga. Igasugune surve potis võib olla ohtlik.

### ■ SULGEMINE

**Kui seade on survestatud, kuid ei tööta, siis on normaalne, et kaas poti suhtes veidi liigub. See efekt kaob, kui toode on surve all.**

- Asetage kaas potile horisontaalselt, joondades kaane asendi tähised **G(a) ja G(b) – joon. 3**.
- Keerake kaant päripäeva, kuni see peatub **– joon. 3** ja kuulete nupu klõpsatust, kui see kinnitub **– joon. 4**.

Kui te ei saa kaant keerata, kontrollige, kas avamisnupp **(E)** on korralikult tagasi tõmmatud.

### ■ TÄITMISE MINIMAALNE TASE

- Kasutamise ajal peab kiirkeedupotis olema alati vähemalt 25 cl / 250 ml (2 tassitäit) vedelikku.

**Aurutamine*:**

- Potis peab olema vähemalt 75 cl / 750 ml (6 tassitäit) vett.
- Asetage korv* **(J)** selleks ette nähtud kuumaaluse* **(K)** peale **– joon. 5.**

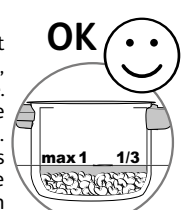
**Aurutamise korvi* pandud toit ei tohi ületada tähist MAX2.a**

### TÄITMISE MAKSIMAALNE TASE

- Ärge kunagi täitke kiirkeedupotti rohkem kui kahe kolmandiku ulatuses (maksimaalse täitmise tähis MAX 2).

**Teatud toitude puhul:**

- Küpsetamisel paisuvad ja/või vahutavad toiduained (nt riis, kaunviljad, kuivatatud köögiviljad, hautatud puuviljad, kõrvits, kabatšokid, porgandid, kartulid, kalafileed jne. Laske kiirkeedupotil mõni minut jahtuda ja seejärel pange see külma kraaniveega poolenisti täidetud kraanikaussi. Aurumullide väljapaiskumise ja põletuste ennetamiseks raputage keedupotti metoodiliselt ja õrnalt iga kord enne avamist, kui olete kontrollinud, et surveindikaator on täielikult alla langenud.






* Korv ja taimer ei sisaldu teatud mudelite komplektides.

See toiming on eriti oluline siis, kui aur vabaneb kiiresti või pärast kiirkeedupoti jahutamist kraanivee all. Suppide puhul vabastada kiirelt survet, asetades kiirkeedupoti külma veega täidetud kraanikaussi (vt ülaltoodud punkti 1).

### ■ TÖÖVENTIILI (A) KASUTAMINE

**Tööventiili (A) paigaldamine:**

Ettevaatust! Neid toiminguid tohib teha ainult siis, kui toode on külm ja see ei ole kasutuses.



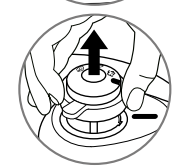
- Seadke tööventiil **(A)** oma kohale, joondades ventiilil oleva sümboli asendi tähisega **(H)** , nagu on näidatud kõrvaloleval joonisel.
- Vajutage ventiili alla ja keerake see sümbolile või nagu on näidatud kõrvaloleval joonisel.

**Tööventiili eemaldamine**

Ettevaatust! Neid toiminguid tohib teha ainult siis, kui toode on külm ja see ei ole kasutuses.



- Vajutage ventiili alla ja keerake (joondage) sümbol asendi tähisega **(H)** nagu on näidatud kõrvaloleval joonisel.
- Eemaldage ventiil kõrvaloleva joonise kohaselt.



**Köögiviljade või õrnade toitude valmistamine:**

- Seadke ventiilil olev piktogramm asendi tähisele **(H) – joon. 7.**
- Surve toimib 50 kPa (7 psi / 7 naela rõhu) juures.

**Liha või külmutatud toitude valmistamine:**

- Seadke ventiilil olev piktogramm asendi tähisele **(H) - joon. 8.**
- Surve toimib 80 kPa (12 psi / 12 naela rõhu) juures.

ET

## ENNE ESMAKASUTUST

- Enne esmakordset kasutamist puhastage kiirkeedupott ja selle komponendid põhjalikult.
- Pange korvi kuumaalus **(K)** poti põhja ja korv **(J)** selle peale*.
- Täitke pott kahe kolmandiku ulatuses veega (maksimaalse täitmise tähis **(Max 2) (O)).**
- Sulgege kiirkeedupott.
- Seadke sümbol asendi tähisele **(H) vastas – joon. 8.**
- Pange kiirkeedupott kuumusallikale ja seadke see maksimaalsele võimsusele.

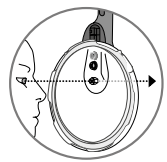
**Toote töölehakkamisel on normaalne, kui surveindikaatori (D) läheduses tekib auru.**

- Kui auru hakkab vabanema ventiilist, keerake kuumus madalamaks ja jätke 20 minutiks seisma.

- Taimeriga mudelite puhul programmeerige 20 min.
- 20 minuti möödumisel lülitage kuumusallikas välja.
- Keerake järk-järgult ventiili **(A)**, reguleerides surve vabastamise kiirust sellega, kui kaugele te ventiili avate, kuni see joondub sümboliga **- joon. 9.**
- Kui surveindikaator **(D)** langeb alla, ei ole teie kiirkeedupott enam surve all.
- Avage kiirkeedupott **– joon. 1-2.**
- Loputage kiirkeedupotti veega ja kuivatage.

### ENNE KEPSEMIST

- Enne iga kasutuskorda eemaldage ventiil **(A)** (vt jaotist "Tööventiili kasutamine") ja kontrollige visuaalselt ja vastu valgust, et auru väljalaskeava **(B)** ei oleks blokeeritud (vt kõrvalolevat joonist). Vajadusel puhastage seda hambaorgiga **– joon. 10.**
- Kontrollige, kas kolb **(C)** on liikuv (vt kõrvalolevat joonist) ja vaadake jaotist "Puhastamine ja hooldus".
- Lisage koostisosad ja vedelik.
- Sulgege kiirkeedupott **– joon. 3** ja veenduge, et see on korralikult suletud **– joon. 4**.
- Seadke ventiilil olev või asendi tähisele **H - joon. 7** või 8.
- Pange kiirkeedupott kuumusallikale ja seadke see maksimaalsele võimsusele.





## TAIMER* (VALIKULINE)



- Taimer on saadaval ainult teatud mudelitel. Eemaldatav ja sõltumatu taimer annab teile märku küpsetusaja lõppemisest. Võite selle endaga kaasa võtta, et saaksite vabalt teiste ülesannetega tegeleda, või jätta selle toiduvalmistamise ajaks hoidikusse (G(c)).
- Teie kiirkeedupott on loodud töötama nii taimeriga kui ka ilma

**Seadme kasutamine**

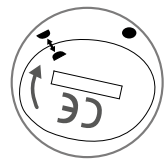


- Sisselülitamine: vajutage nuppu üks kord; kuvatakse kaks nulli.
- Valige küpsetusaeg (maksimaalselt 60 minutit): vajutage nuppu.
  - Pulseerimine: loendus minuti kaupa
  - Pidev: keriv loendus
- Küpsetusaja loendur: mõne sekundi pärast nupu vabastamisel hakkab valitud aeg vilkuma: loendus on alanud.



**Loendus peaks algama kohe, kui ventiil vilistama hakkab.**

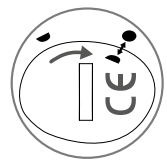
- Helisignaalid: toiduvalmistamise lõpus teavitab taimer teid piiksumisega. Helisignaali peatamiseks vajutage nuppu. Lülitage kuumusallikas välja ja vabastage surve käsitsi (vt jaotist "Toiduvalmistamise lõpp").
- Taimer lülitub automaatselt välja.
- Programmeerimisviga: programmeeritud aega saab igal ajal lähtestada, vajutades ja hoides nuppu all rohkem kui kahe sekundi jooksul.
- Paigaldamine: pange taimer kaane peal olevasse hoidikusse **(G(c))** .
- Eemaldamine Tõstke taimerit ettevaatlikult ülespoole.



Lähteasend (kaks poolkuud vastamisi)

**Soovitused kasutuseks:**

- Ärge pange taimerit nõudepesumasinasse. Ärge kunagi pange taimerit vette. Puhastage taimerit puhta lapiga. Ärge puhastage taimerit lahustitega.



Suletud asend (poolkuu täiskuu ees)

**Kõrvaldamine:**



- Taimeri eluiga sõltub sellest, kui sageli te seda kasutate. Kui aga märkate ekraani täielikku või osalist kustumist, tuleb kõrvaldamise eesmärgil eemaldada aku.
- Taimerile sobib CR2032 nööppatarei. Taimeri patarei sisaldab dimetoksüetaano nr. CAS 110-71 – see on kooskõlas Euroopa määrustega. Teie ohutuse ja keskkonnakaitse huvides: ärge avage patareid/akut, ärge jätke seda kõrgete temperatuuride kätte, ärge visake seda olmejäätmete hulka; viige patarei/aku jäätmekäitluspunkti.



- Patarei/aku asub patareipesas: selle saab ise välja vahetada või lasta vahetada volitatud edasimüüjal, nagu on näidatud kõrvaloleval joonisel.
- Uue taimeri saate osta kõigist meie TEFAL-i heakskiidetud hoolduskeskustest.

ET

*Teatud mudelite komplektidesse ei kuulu korv ja taimer.

## ■ TOIDUVALMISTAMISE AJAL

**Surveindikaator (D) takistab surve tõusu kiirkeedupotis, kui see ei ole korralikult suletud.**

- Toote töölehakkamisel on normaalne, kui surveindikaatori **(D)** läheduses tekib auru.
- Kui aur vabaneb tööventiilist **(A)** pidevalt ja ühtlase turtsuva heliga, siis vähendage kuumust, kuni ventiilist **(A)** kostub pidevat susinat.
- Laske toidul retseptis märgitud aja jooksul küpseda.
- Taimeriga mudelitel programmeerige retseptis näidatud aeg.
- Küpsetusaja lõppemisel lülitage kuumusallikas kohe välja.

## ■ TOIDUVALMISTAMISE LÕPP

**Auru vabastamine**

**Aeglane surve vabastamine**

- Seda kasutatakse hautiste, köögiviljade, liha- ja kalaroogade puhul.
- Keerake ventiili **(A)** järk-järgult, reguleerides surve vabastamise kiirust sellega, kui kaugele te ventiili avate, kuni see joondub sümboliga **- joon. 9**. Kui surveindikaator **(D)** uuesti alla langeb, ei ole teie kiirkeedupott enam surve all.

**Surveindikaator (D) ei lase avada kiirkeedupotti, kui see on endiselt surve all.**

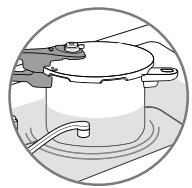
**Kiire surve vabastamine**

- Seda kasutatakse suppide, riisi, pasta, munakastmete, koogi- ja pudingisegude, riisi või pastat sisaldavate retseptide ja suure vedelikusisaldusega retseptide puhul.
- Surve vabastamise kiirendamiseks võite panna oma kiirkeedupoti kraanikaussi, mis on täidetud pooles ulatuses külma kraaniveega, vt kõrvalolevat diagrammi. Kui surveindikaator **(D)** langeb alla, ei ole teie kiirkeedupott enam surve all.
- Võite avada kiirkeedupoti **– joon. 1 ja 2**.

**Eritoidud**

- Kui valmistate eritoite, mis küpsetamisel paisuvad või vahutavad, nt viilutatud porgandid, kõrvitsad (vt toiduvalmistamise tabelit) või kuivatatud köögiviljad, siis enne seadme avamist oodake, kuni surveindikaator (D) alla langeb. Vähendage veidi soovitatavat küpsetusaega. Teise võimalusena kasutage ülaltoodud kiiret surve vabastamise meetodit.

**Kui märkate auru vabastamise ajal, et ventiilist hakkab pritsima toitu või vedelikku, keerake tööventiil (A) tagasi või tähisele - joon. 7 või 8 – oodake umbes minuti jagu ja seejärel keerake tööventiil aeglaselt uuesti auru vabastamise asendisse ning jälgige, et midagi enam välja ei paiskuks.**



**Kui surve on kiirkeedupotist täielikult vabastatud, raputage poti sisu. Kuid potti ei tohi raputada, kui see on surve all.**

- Suppide keetmisel soovitame kasutada kiiret surve vabastamist (vt jaotist "Kiire surve vabastamine").

# PUHASTAMINE JA HOOLDUS

## ■ KIIRDKEEDUPOTI PUHASTAMINE

Kiirkeedupoti korrektse toimimise tagamiseks järgige pärast iga kasutuskorda järgmisi puhastus- ja hooldussoovitusi.

- Peske kiirkeedupotti (pott ja kaas) pärast iga kasutuskorda sooja vee ja nõudepesuvahendiga. Korvi* puhul järgige sama protseduuri.
- Ärge kasutage pleegitusaineid või kloori sisaldavaid tooteid.
- Ärge kuumutage potti, kui see on tühi.

**Poti sisemuse puhastamine**

- Peske potti käsna ja nõudepesuvahendiga.
- Valgete laikude tekkimine poti põhja ei mõjuta metalli kvaliteeti. Need on katlakivi ladestused. Nende eemaldamiseks kasutage käsna ja veidi valget veiniäädikat

**Poti välispinna puhastamine**

- Peske potti käsna ja nõudepesuvahendiga.

**Kaane puhastamine**

- Peske kaant sooja veejoa all käsna ja nõudepesuvahendiga ning loputage korralikult. Kui teie mudelil on taimer, ärge unustage seda enne puhastamist eemaldada.

**Kaane tihendi puhastamine**

- Pärast iga kasutuskorda puhastage tihend **(I)** ja selle soon.
- Tihendi vahetamiseks vaadake **- joon. 11 - 12**. Kontrollige, et tihend asetub kaane iga sälgu alla.

**Peske oma kiirkeedupotti pärast iga kasutuskorda.**

**Pruunistumine ja pikaaegse kasutamise järel tekkivad plekid ei mõjuta kiirkeedupoti toimimist.**

**Nõudepesumasinas tohib pesta vaid potti.**

**Kiirkeedupoti eluea pikendamiseks ärge kuumutage tühja potti.**

**10-aastase kasutamise järel viige oma TEFALi kiirkeedupott kindlasti TEFALi heakskiidetud hoolduskeskusesse.**

**Tööventiili (A) puhastamine**

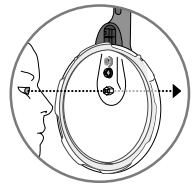
- Eemaldage tööventiil **(A)**, vt jaotist "Tööventiili kasutamine".
- Puhastage tööventiili **(A)** kraanivee all **– joon. 13**.

**Taimeri (G(d)) puhastamine**

- Ärge pange taimerit nõudepesumasinasse. Ärge kunagi käivitage taimerit vee all. Puhastage taimerit puhta lapiga. Ärge puhastage taimerit lahustitega.

*Teatud mudelite komplektidesse ei kuulu korv ja taimer.

**Auru väljalaskeava (B) puhastamine**
- Eemaldage ventiil **(A)**.
- Kontrollige visuaalselt ja vastu valgust, et auru väljalaskeava on ümmargune ja puhas. Vaata kõrvalolevat joonist. Vajadusel puhastage seda hambaorgiga **– joon. 10**.



**Ohutusventiili (C) puhastamine**
- Puhastage ohutusventiili osa kaane siseküljel jooksva vee all.
- Kontrollige selle korrektset toimimist, vajutades kolbi kergelt allapoole. See peab vabalt liikuma. Vaata kõrvalolevat joonist.

**Ärge kunagi kasutage selleks teravaid esemeid.**

**Kiirkeedupoti tihendi vahetamine**
- Vahetage kiirkeedupoti tihendit igal aastal või kui see on purunenud või kahjustatud.
- Kasutage alati ainult teie mudelile vastavat TEFAL-i originaaltihendit.



**Kiirkeedupoti hoiustamine**
- Asetage kaas potile tagurpidi.

## OHUTUS

Teie kiirkeedupotil on mitu turvaseadet.

- **Sulgemise ohutus**
  - Kui seade ei ole korralikult suletud, ei saa surveindikaator (D) tõusta ja kiirkeedupotis ei saa tekkida survet.
- **Avamise ohutus**
  - Kui kiirkeedupott on rõhu all, ei saa kasutada vabastusnuppu **(E)**. Ärge kunagi avage kiirkeedupotti jõuga. Ennekõike ärge takistage surveindikaatorit **(D)**.
- **Kaks ülerõhu kaitseseadet**

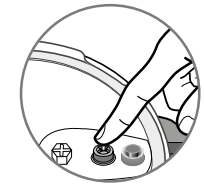
  -Esimene seade: ohutusventiil **(C)** vabastab surve ja aur vabaneb horisontaalselt kaane ülaosast **– joon.14**.

  -Teine seade: tihend **(I)** laseb aurul väljuda vertikaalselt, kaane serval asuvast väikesest august või piki poti külge **– joon. 15**. Ettevaatust! See võib gaasipliidil leegi kustutada.



*Teatud mudelite komplektidesse ei kuulu korv ja taimer.

- **Ülerõhu ohutussüsteemi käivitumisel**
  - Lülitage kuumusallikas välja.
  - Laske kiirkeedupotil toatemperatuuril täielikult jahtuda.
  - Avage kiirkeedupott.
  - Kontrollige ja puhastage tööventiili **(A) - joon. 13**, auru väljalaskeava **(B) - joon. 10**, ohutusventiili **(C)** (vt kõrvalolevat joonist) ja tihendit **(I)**.





## GARANTII

- Kui kasutate potti nendes juhistes soovitatud viisil, **on teie** uue TEFAL kiirkeedupoti potil **10-aastane** garantii järgneva osas:
  - mistahes defektid, mis on seotud teie poti metallkonstruktsiooniga,
  - mitteväärismetalli mistahes enneaegne lagunemine.

- **Kõigile teistele kiirkeedupoti osadele kehtib tootmis- või materjalivigade garantii osturiigis kehtivatele määrustele vastava garantiiaja jooksul, alates toote ostukuupäevast. Garantiitingimuste üksikasjaliku teabe leiate aadressilt www.tefal.com**
- **Lepinguline garantii kehtib ostukuupäeva sisaldava kviitungi või arve esitamisel.**

**Garantiivälistused**
- Kahjustused, mis tulenevad oluliste ettevaatusabinõude eiramisest või toote hooletust kasutamisest, eelkõige alljärgnev.
  - Löögid, mahakukkumised, ahjus kasutamine jne.
  - Nõudepesumasinas pestav kaas, tööventiil ja taimer.
- Ainult TEFALi heakskiidetud hoolduskeskused on volitatud seda garantiiteenust osutama (külastage aadressi: www.tefal.com).

*Teatud mudelite komplektidesse ei kuulu korv ja taimer.

## TEFAL VASTAB TEIE KÜSIMUSTELE

| Probleemid | Soovitused |
|---|---|
| **Kui kiirkeedupotti on kuumutatud surve all ilma vedelikuta (tühjalt)** | Laske oma kiirkeedupott TEFALi volitatud hoolduskeskuses üle kontrollida. |
| **Kui surveindikaator pole tõusnud ja küpsetamise ajal ei pääse ventiili kaudu midagi välja** | Esimestel minutitel on see normaalne.<br>Kui probleem püsib, kontrollige järgmist.<br>- Kuumusallikas on piisavalt kõrgel temperatuuril; kui mitte, siis tõstke seda.<br>- Potis oleva vedeliku kogus on piisav.<br>- Tööventiil on seatud ühele sümbolitest või .<br>- Kaas on korralikult suletud.<br>- Tihend või poti serv ei ole kahjustatud.<br>- Tihend on õiges asendis. |
| **Kui surveindikaator on tõusnud ja toiduvalmistamise ajal ei pääse ventiili kaudu midagi välja** | Esimestel minutitel on see normaalne.<br>Kui probleem püsib, pange kiirkeedupott kraanikaussi, mis on külma veega poolenisti täidetud; vaadake jaotisi „Kiire surve vabastamine" ja „Eritoidud", seejärel avage see.<br>Puhastage tööventiil ja auru väljalaskeava ning kontrollige, kas kolb liigub vabalt. |
| **Kui kaane ümbert vabaneb auru ja surveindikaator (D) on alumises asendis.** | Kaas on korralikult suletud.<br>Tihendi asend kaanes.<br>Tihendi seisukord; vajadusel välja vahetada.<br>Kaane, tihendi ja selle kaanes oleva soone, ohutusventiili ja tööventiili puhtus.<br>Poti serva seisukord. |
| **Kui kaant ei saa avada** | Kontrollige, kas surveindikaator on alumises asendis. Kui mitte, siis vähendage survet; vajadusel pange kiirkeedupott poolenisti külma veega täidetud kraanikaussi; vaadake jaotisi "Kiire surve vabastamine" ja "Eritoidud". |
| **Kui toit pole küpsenud või on kõrbenud, kontrollige järgmist.** | Küpsetusaeg.<br>Kuumusallika võimsus.<br>Tööventiili õige asend.<br>Vedeliku kogus. |
| **Kui toit on kõrbenud kiirkeedupoti külge** | Leotage poti sisemust enne pesemist mõnda aega.<br>Ärge kunagi kasutage pleegitusaineid või kloori sisaldavaid tooteid. |



*Teatud mudelite komplektidesse ei kuulu korv ja taimer.

## KÖÖGIVILJAD

| | | Küpsetamine | VÄRSKE Ventiili asend | KÜLMUTATUD Ventiili asend |
|---|---|---|---|---|
| Artišokid | terve | aur** | 18 min | - |
| | | vee sees*** | 15 min | - |
| Brokoli | õisikud | aur | 3 min | 3 min |
| Endiivia (sigur) | 2,5 cm viilud | aur | 12 min | - |
| Herned | | aur | 1 min 30 | 4 min |
| Kartulid (näiteks sort King Edward) | veeranditena | aur | 12 min | - |
| | veeranditena | vee sees | 6 min | - |
| Kõrvits (püree) (eritoit) | tükid | vee sees | 8 min | - |
| Lillkapsas | õisikud | vee sees | 3 min | 4 min |
| Naeris | 2,5 cm kuubikud | aur | 7 min | - |
| | | vee sees | 6 min | - |
| Nisu (kuivatatud köögiviljad)**** | | vee sees | 15 min | - |
| Spargel | terve | vee sees | 5 min | - |
| Poolkuivatatud oad **** | | vee sees | 20 min | - |
| Porgand (eritoit) | ümmargused viilud | aur | 7 min | 5 min |
| Porrulauk | 5 cm viilud | aur | 2 min 30 | - |
| Punapeet | pärast keetmist koorida | aur | 20 - 30 min | - |
| Riis (pikateraline valge) | vaata märkust allpool | vee sees | 7 min | - |
| Roheline kapsas | õhukeselt viilutatud | aur | 6 min | - |
| | lehed | aur | 7 min | - |
| Roheline uba | terve või viilutatud | aur | 8 min | 9 min |
| Rohelised läätsed (kuivatatud köögiviljad) | | vee sees | 10 min | - |
| Rooskapsas | terve | aur | 7 min | 5 min vee all |
| Seened | õhukeselt viilutatud | aur | 1 min | 5 min |
| | terve | vee sees | 1 min 30 | - |
| Seller | 5 cm tükid | aur | 6 min | - |
| | | vee sees | 10 min | - |
| Spinat | | aur | 5 min | 8 min |
| | | vee sees | 3 min | - |
| Suvikõrvits | 2,5 cm viilud | aur | 6 min 30 | 9 min |
| | | vee sees | 2 min | - |

** Küpsetatakse aurukorvis (olenevalt mudelist).
*** Toit pannakse vette.
**** Pole mõnes riigis saadaval.
RIIS: ärge kunagi täitke potti rohkem kui ühe kolmandiku võrra, sealhulgas vedelik, kuna riis vahutab ja keeb küpsemise ajal üle.

ET

## LIHA JA KALAA

| | VÄRSKE ventiili asend |
|---|---|
| Kanaliha (1,2 kg tervena) | 22 min |
| Lambaliha (1,3 kg jalg) | 40 min (keskmine)***** |
| Lõhe (4 x 0,6 kg steiki) (eritoit) | 6 min |
| Merikurat (0,6 kg filee) (eritoit) | 4 min |
| Sealiha (1 kg praad) | 28 min |
| Tuunikala (4 x 0,6 kg steiki) (eritoit) | 7 min |
| Veiseliha (1 kg sisetükk) | 32 min (keskmine)**** |

***** Küpsetada veel 5 minutit, et liha oleks küps.

## MÄÄRUSTIKUKOHASED TÄHISED

| Tähis | Asukoht |
|---|---|
| Tootja ja kaubandusliku kaubamärgi identifitseerimine | Kaanel ja kaane käepidemel |
| Tootmisaasta ja partii | Poti peal |
| Mudeli viide Maksimaalne ohutu rõhk (PS) Maksimaalne tööröhk (PF) | Kaane peal |
| Mahutavus | Poti põhjal |

ET

## ELEKTRILISTE VÕI ELEKTROONILISTE TOODETE KÄITLEMINE KASUTUSAJA LÕPUL

- **Säästame keskkonda!**



ⓘ Teie seade sisaldab palju materjale, mida saab taaskasutada ja ümber töödelda.
➲ Viige toode kohalikku jäätmekäitluskeskusesse.



*Basket and timer not included with certain models.

## PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables :
- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

FR

| | |
|---|---|
| **VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION** | **VERIFIER**<br>▪ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué.<br>▪ que le piston de la soupape de sécurité **(C)** soit mobile.<br>▪ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle **- fig 12**.<br>▪ que les poignées de la cuve soient correctement fixées. Les poignées de cuve sont des pièces de sécurité. Veillez à ne jamais les retirer ou les changer vous-même. |
| **RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES** | ▪ N'utilisez jamais votre cocotte-minute sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.<br>▪ Minimum 25 cl **- fig 4**.<br>▪ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 **- fig 6**.<br>▪ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur*ne doivent pas être en contact avec l'eau et ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve **- fig 5**.<br>▪ Maximum 1/3 (repère MAX 1) pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... |



* selon modèle

| | |
|---|---|
| **AVANT ET PENDANT LA CUISSON** | ■ Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque la cocotte-minute est en cours d'utilisation.<br>■ La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur.<br>■ Votre cocotte-minute cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte-minute est convenablement fermée avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").<br>■ Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.<br>■ Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :<br>- les airelles<br>- l'orge perlé, l'épeautre, le millet<br>- les flocons d'avoine<br>- les pois cassés<br>- les nouilles, macaronis, spaghettis<br>- la rhubarbe<br>- les groseilles<br>■ Pour les cuissons de gros morceaux de viandes et d'aliments comportant une peau superficielle (saucisses entières, langue, volaille...) : nous vous conseillons de les piquer avant cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette. En effet, pendant la cuisson ils peuvent emprisonner du liquide bouillant et générer des éclaboussures.<br>■ Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre cocotte-minute.<br>■ N'utilisez pas de gros sel dans votre cocotte-minute, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de «piqûres» qui pourraient altérer le fond de votre cocotte-minute.<br>■ N'utilisez pas votre cocotte-minute pour frire sous pression avec de l'huile.<br>■ Ne laissez pas votre cocotte-minute sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter la température de cette dernière suffisamment pour que des flammes apparaissent.<br>■ N'utilisez pas votre cocotte-minute dans un autre but que celui auquel il est destiné.<br>■ Ne mettez pas votre cocotte-minute dans un four chaud.<br>■ Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre cocotte-minute.<br>■ Ne jamais mettre de film plastique dans votre cocotte-minute.<br>■ Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.<br>■ Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation. |



* selon modèle

| | |
|---|---|
| **APRES LA CUISSON...** | ■ Tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression, pour terminer face au repère du pictogramme - **fig 9** . Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement **(A)** en position de cuisson mode , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson".).<br>■ Si l'indicateur de pression **(D)** ne descend pas, placez votre cocotte-minute dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson".).<br>■ N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression.<br>■ Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre cocotte-minute quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement la cocotte-minute avant chaque ouverture, après avoir vérifié que l'indicateur de pression soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.<br>■ Déplacez votre cocotte-minute sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez des gants, si nécessaire. Servez vous des 2 poignées de la cuve.<br>■ Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson").<br>■ Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte-minute. L'indicateur de pression **(D)** doit être en position basse.<br>■ N'ouvrez jamais votre cocotte-minute en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. L'indicateur de pression **(D)** doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités"). |

FR

| | |
|---|---|
| **ENTRETIEN** | ▪ Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte-minute est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.<br>▪ N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.<br>▪ N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.<br>▪ Ne laissez pas séjourner d'aliments dans la cocotte-minute.<br>▪ Nettoyez et rincez votre cocotte-minute immédiatement après chaque utilisation.<br>▪ Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement **(A)**, ni le joint **(I)**, ni le minuteur* **G (d)** au lave-vaisselle.<br>▪ Ne passez jamais le minuteur* **G (d)** sous l'eau.<br>▪ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable.<br>▪ Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau.<br>▪ Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure.<br>▪ Il est impératif de faire vérifier votre cocotte-minute dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.<br>▪ Pour ranger votre cocotte-minute : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.<br>▪ L'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser une éponge avec un peu de vinaigre blanc. |

* selon modèle

# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



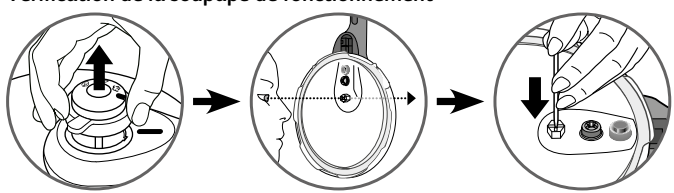
## Schéma descriptif

**A.** Soupape de fonctionnement
**B.** Conduit d'évacuation de vapeur
**C.** Soupape de sécurité
**D.** Indicateur de pression
**E.** Bouton d'ouverture
**F.** Poignée longue de couvercle
**G(a).** Repère de positionnement du couvercle
**G(b).** Repère de positionnement du couvercle par rapport à la cuve
**G(c).** Socle du minuteur*
**G(d).** Minuteur*
**H.** Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement
**I.** Joint de couvercle
**J.** Panier vapeur*
**K.** Trépied*
**L.** Poignée longue de cuve
**M.** Cuve
**N.** Poignée courte de cuve
**O.** Repères maximum (Max1 et Max 2) de remplissage



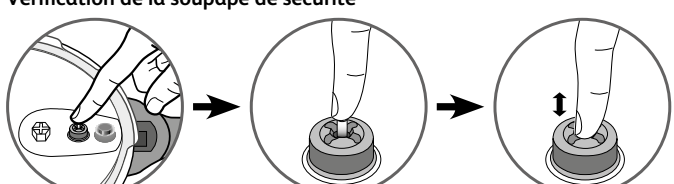
## Vérifications impératives avant chaque utilisation

**Vérification de la soupape de fonctionnement**



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué.

**Vérification de la soupape de sécurité**



- Vérifiez que le piston de la soupape de sécurité est mobile (appuyer plusieurs fois sur le piston avec votre doigt).

*Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles

## Caractéristiques

**Diamètre du fond de la cocotte-minute - références**

| Capacité | Ø Cuve | Ø Fond | Modèle INOX sans minuteur | Modèle INOX avec minuteur* | Pression maximum de sécurité |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**Informations normatives :** Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

## Sources de chaleur compatibles




- La cocotte-minute convient à toutes les sources de chaleur.
- Sur une cuisinière électrique ou à induction, assurez-vous que la taille de la plaque chauffante ne dépasse pas celle de la base de la cocotte-minute.
- Quel que soit le type de plaque utilisée, veiller à ce que le fond de votre cocotte-minute soit propre et net avant de la placer sur la plaque.
- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de la cocotte-minute.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre cocotte-minute soit bien centrée.

## Accessoires TEFAL

- Les accessoires suivants sont disponibles pour la cocotte-minute :

| Accessoire | Numéro de référence |
|---|---|
| Joint de couvercle (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Panier vapeur* | 792185 |
| Trépied* | 792691 |

- Pour le changement d'autres pièces (incluant le joint du 3L) ou pour les réparations, faites appel aux Centres de Service Agréés TEFAL (merci de vous référer à : www.tefal.com).
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.



*Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles

# UTILISATION

## Ouverture

- À l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture **(E)** et maintenez-le reculé - fig. 1.
- Une main tenant la poignée longue de cuve **(L)**, tournez avec l'autre main la poignée longue de couvercle **(F)** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ouverture - fig. 2 .
- Puis soulevez le couvercle.

## Fermeture

**Hors fonctionnement, produit fermé, le fait que le couvercle bouge par rapport à la cuve est normal. Cet effet disparaît dès que le produit est en pression.**

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les repères de positionnement du couvercle **G(a)** et **G(b)**.
- Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée - fig. 3 jusqu'à entendre le bruit d'enclenchement du bouton fig. 4.

Si vous ne réussissez pas à tourner le couvercle, vérifiez que le bouton d'ouverture **(E)** est bien reculé.

## Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide égale à 25 cl/ 250 ml (2 verres).

**Pour une cuisson vapeur* :**

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl/ 750 ml (6 verres).
- Posez votre panier* **(J)** sur le support* **(K)** prévu à cet effet - fig. 5.

**Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le repère MAX2.**

## Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre cocotte-minute au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère MAX 2 maximum de remplissage).

**Pour certains aliments :**

- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter




FR

*Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles

tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir figure de l'Etape 1 ci dessus).

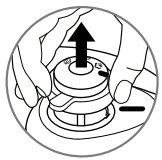
## Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)



**Pour mettre en place la soupape de fonctionnement (A) :**
Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.
- Posez la soupape de fonctionnement **(A)** en alignant le pictogramme de la soupape avec le repère de positionnement **(H)**.
- Appuyez sur la soupape puis tournez-la jusqu'au pictogramme ou .



**Pour enlever la soupape de fonctionnement :**
Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.
- Appuyer sur la soupape et tournez-la pour aligner le pictogramme avec le repère de positionnement **(H)** comme sur le dessin ci-contre.
- Retirez la soupape comme sur le dessin ci-contre.



**Pour faire cuire des légumes ou des aliments fragiles :**
- Positionnez le pictogramme de la soupape face au repère de positionnement **(H)** - **fig. 7**.

**Pour faire cuire de la viande ou des aliments surgelés :**
- Positionnez le pictogramme de la soupape face au repère de positionnement **(H)** - **fig. 8**.

## Première utilisation

- Nettoyez entièrement la cocotte-minute et ses composants avant la première utilisation.
- Posez le support du panier **(K)** au fond de la cuve et déposez le panier **(J)** dessus*.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (repère maximum (Max 2) de remplissage **(O)**).
- Fermez la cocotte-minute.
- Positionnez le pictogramme face au repère de positionnement **(H)** - **fig. 8**.
- Posez la cocotte-minute sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.

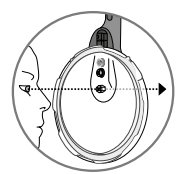


*Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles

**La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.**
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min. Pour les modèles équipés d'un minuteur*, programmez 20 min. sur celui-ci.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez progressivement la soupape **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer en butée face au pictogramme - **fig. 9**.
- Lorsque l'indicateur de pression **(D)** redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.
- Ouvrez la cocotte-minute - **fig. 1 - 2.**
- Rincez la cocotte-minute à l'eau et séchez-la.



## Avant la cuisson



- Avant chaque utilisation retirez la soupape **(A)** (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur **(B)** n'est pas obstrué (voir dessin ci contre). Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - **fig. 10.**
- Vérifiez que le piston de la soupape de sécurité **(C)** est mobile, dessin ci-contre et voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez la cocotte-minute - **fig. 3** et assurez-vous qu'elle est correctement fermée - **fig. 4**.



- Positionnez le pictogramme ou de la soupape face au repère de positionnement **H** - **fig. 7 ou 8**.
- Posez la cocotte-minute sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.

## Pendant la cuisson

**L'indicateur de pression (D) empêche la cocotte-minute de monter en pression si cette dernière n'est pas correctement fermée.**
- La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de pression **(D)** est normale au début du fonctionnement du produit.
- Lorsque la soupape de fonctionnement **(A)** laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur de manière à ce que la soupape **(A)** continue à chuchoter régulièrement.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette. Pour les modèles équipés d'un minuteur* , programmez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.



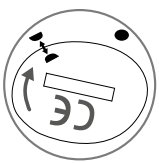
*Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles

# Minuteur* (en option)

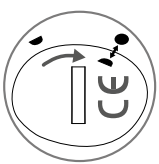




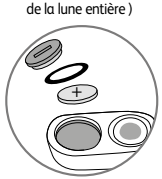




Position de départ
(les deux demi-lunes en face l'une de l'autre)



Position fermée
(la demi-lune en face de la lune entière )



- Le minuteur* n'est disponible que sur certains modèles. Amovible et autonome, le minuteur* vous avertira en fin de cuisson. Vous pouvez le conserver sur vous et ainsi vous libérer pour d'autres tâches ou le laisser sur son support (G(c)) pendant la cuisson.
- Votre cocotte-minute est prévue pour fonctionner aussi bien avec que sans son minuteur*.

**Fonctionnement :**

- Mise sous tension : appuyez une fois sur le bouton, l'affichage des deux zéros apparaît.
- Sélection du temps de cuisson (60 min. maximum) : appuyez sur le bouton.

- Par impulsion, comptage minute par minute
- En continu, le comptage défile

- Décompte du temps de cuisson : après avoir relâché le bouton après quelques secondes, le temps sélectionné clignote, le décompte a commencé.

**Veillez à ne programmer le temps de cuisson qu'à partir du moment où la vapeur commence à s'échapper par la soupape de fonctionnement.**

- Sonnerie : en fin de cuisson, le minuteur* vous avertit par une série de bips. Pour arrêter la sonnerie, appuyez sur le bouton.
- Mise hors tension : automatique
- Erreur de programmation : vous avez la possibilité, à tout moment, de remettre à zéro le temps programmé en maintenant le bouton appuyé pendant plus de deux secondes.
- Mise en place : posez le minuteur* sur son socle (G (C)) sur le dessus du couvercle.
- Retrait : Soulevez doucement le minuteur* vers le haut.

**Recommandations d'utilisation :**

- Ne mettez pas le minuteur* au lave-vaisselle. Ne passez jamais le minuteur* sous l'eau. Nettoyez le minuteur* à l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez pas de solvant pour nettoyer le minuteur*.

**Mise au rebut :**

- La durée de vie de votre minuteur* dépend de sa fréquence d'utilisation. Toutefois, lorsque vous constatez une perte totale ou partielle de l'affichage, vous devrez retirer la pile pour la mettre au rebut.
- Afin de contribuer à la protection de l'environnement, retirez la pile usagée et déposez-la dans un centre de collecte spécialisé.
- La pile (réf CR2032) du minuteur contient du Dimethoxyethane n° CAS 110-71-4. Elle est conforme à la réglementation européenne. Pour votre sécurité et la préservation de l'environnement n'ouvrez pas la pile, ne l'exposez pas à des températures élevées, ne la jetez pas avec les ordures ménagères; rapportez la dans un centre de collecte de piles usagées.
- Vous pouvez remplacer ou faire remplacer votre pile logée dans le-sous ensemble ainsi démonté par un commerçant habilité à ce type de service comme le montre le schéma ci-contre.
- Vous pourrez vous procurer un autre minuteur dans tous nos Centres Services Agrées TEFAL.



*Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles

# Fin de cuisson

**Pour libérer la vapeur :**

**- Décompression lente :**

- Tournez progressivement la soupape **(A)** en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme ✿ - **fig. 9**. Lorsque l'indicateur de pression **(D)** redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.

**L'indicateur de pression (D) empêche l'ouverture de la cocotte-minute si elle est encore sous pression.**

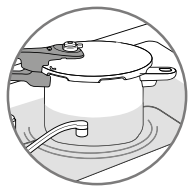
**- Décompression rapide :**

- Vous pouvez placer votre cocotte-minute dans l'eau froide pour accélérer la décompression, voir schéma ci-contre. Lorsque l'indicateur de pression **(D)** redescend, votre cocotte-minute n'est plus sous pression.
- Vous pouvez ouvrir votre cocotte-minute - **fig. 1 et 2**.

**- Cas particulier :**

- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs (cf. tableau de cuisson) ou de légumes secs, ne décompressez pas et attendez la descente de l'indicateur de pression **(D)** pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe "Décompression rapide").

**Si lors de la libération de la vapeur vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) sur le repère ou - fig. 7 ou 8 - puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projections.**



**Déplacez votre cocotte-minute sous pression avec un maximum de précautions sans le secouer.**

FR

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN

# Nettoyage de la cocotte-minute

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

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

**Lavez votre cocotte-minute après chaque utilisation.**

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



*Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles

• Ne mettez pas le minuteur* au lave-vaisselle. Ne passez jamais le minuteur* sous l'eau. Nettoyez le minuteur* a l'aide d'un chiffon propre. N'utilisez pas de solvant pour nettoyer le minuteur*.

**Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :**
• Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.
• L'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser une éponge avec un peu de vinaigre blanc.

**Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :**
• Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

**Pour nettoyer le couvercle :**
• Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle et rincez-le bien.

**Pour nettoyer le joint du couvercle :**
• Après chaque cuisson, nettoyez le joint **(I)** et son logement.
• Pour la remise en place du joint, reportez-vous - **fig. 11 - 12.**

**Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :**
• Retirez la soupape de fonctionnement **(A)**, voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement".
• Nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** sous le jet d'eau du robinet - **fig. 13.**

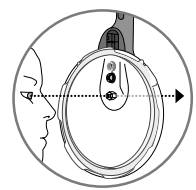
**Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) :**
• Enlevez la soupape **(A).**
• Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Voir dessin ci-contre. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - **fig. 10.**

**Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :**
• Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.

**Seuls la cuve et le panier passent au lave-vaisselle.**

**Pour conserver plus longtemps les qualités de votre cocotte-minute, ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.**

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



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





• Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le piston qui doit s'enfoncer sans difficulté. Voir dessin ci-contre.

**Pour changer le joint de votre cocotte-minute :**
• Changez le joint de votre cocotte-minute tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
• Prenez toujours un joint d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

**Pour ranger votre cocotte-minute :**
• Retournez le couvercle sur la cuve.

## Sécurité



Votre cocotte-minute est équipée de plusieurs dispositifs de sécurité :

• **Sécurité à la fermeture :**
  - Si le produit n'est pas correctement fermé l'indicateur de pression **(D)** ne peut pas monter et de ce fait la cocotte-minute ne peut pas monter en pression.

• **Sécurité à l'ouverture :**
  - Si la cocotte-minute est sous pression, le bouton d'ouverture **(E)** ne peut être actionné. N'ouvrez jamais la cocotte-minute en force. N'agissez surtout pas sur l'indicateur de pression **(D)**.

• **Deux sécurités à la surpression :**
  - Premier dispositif : la soupape de sécurité **(C)** libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - **fig.14**
  - Second dispositif : le joint **(I)** laisse échapper de la vapeur verticalement par le petit trou situé sur le bord du couvercle ou le long de la cuve - **fig.15.** Attention, cela peut entraîner l'extinction de la flamme sur un foyer à gaz.

**Si l'un des systèmes de sécurité à la surpression se déclenche :**
• Arrêtez la source de chaleur.
• Laissez refroidir complètement la cocotte-minute.
• Ouvrez.
• Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)** - **fig.13**, le conduit d'évacuation de vapeur **(B)** - **fig.10**, la soupape de sécurité **(C)** et le joint **(I)**. Voir dessin ci-contre.



## Garantie

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

**Ces garanties excluent :**

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
  - Chocs, chutes, passage au four,
  - Passage du couvercle, de la soupape de fonctionnement et du minuteur au lave-vaisselle.
- Seuls les Centres de Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie (merci de vous référer à : www.tefal.com).
- Veuillez noter que, independamment de la presente garantie commerciale, s'appliquent, en tout etat de cause, la garantie legale de conformite au contrat visee par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices caches visee aux articles 1641 a 1649 du Code Civil.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et repond des defauts de conformite existant lors de la delivrance.
- Il repond egalement des defauts de conformite resultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a ete mise a sa charge par le contrat ou a ete realisee sous sa responsabilite.
- Article L 217-5 du Code de la consommation : Pour etre conforme au contrat, le bien doit :

1° Etre propre a l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas echeant :

- correspondre a la description donnee par le vendeur et posseder les qualites que celui-ci a presentees a l'acheteur sous forme d'echantillon ou de modele ;
- presenter les qualites qu'un acheteur peut legitimement attendre eu egard aux declarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son representant, notamment dans la publicite ou l'etiquetage ;

2° Ou presenter les caracteristiques definies d'un commun accord par les parties ou etre propre a tout usage special recherche par l'acheteur, porte a la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepte.

- Article L 217-12 du Code de la consommation : L'action resultant du defaut de conformite se prescrit par deux ans a compter de la delivrance du bien.
- Article L 217-16 du Code de la consommation : Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a ete consentie lors de l'acquisition ou de la reparation d'un bien meuble, une remise en etat couverte par la garantie, toute periode d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter a la duree de la garantie qui restait a courir. Cette periode court a compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise a disposition pour reparation du bien en cause, si cette mise a disposition est posterieure a la demande d'intervention.
- Article 1641 du Code civil : Le vendeur est tenu de la garantie a raison des defauts caches de la chose vendue qui la rendent impropre a l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donne qu'un moindre prix, s'il les avait connus.
- Article 1648, al.1er du Code civil : L'action resultant des vices redhibitoires doit etre intentee par l'acquereur dans un delai de deux ans a compter de la decouverte du vice.



## Marquage réglementaire

| Marquage | Localisation |
|---|---|
| Identification du fabricant et marque commerciale | Couvercle et poignée de couvercle |
| Année et lot de fabrication | Sur la cuve |
| Référence modèle<br>Pression maximum de sécurité (PS)<br>Pression supérieure de fonctionnement (PF) | Sur le couvercle |
| Capacité | Fond de cuve |

## Produit électrique ou électronique en fin de vie

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



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

# TEFAL répond à vos questions

| Problèmes | Recommandations |
|---|---|
| **Si la cocotte-minute a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur** | Faites vérifier votre cocotte-minute par un Centre de Service Agréé TEFAL. |
| **Si l'indicateur de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson** | Ceci est normal pendant les premières minutes.<br>Si le phénomène persiste, vérifiez que :<br>- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.<br>- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.<br>- La soupape de fonctionnement est positionnée sur l'un des pictogrammes ou - **fig. 7 ou 8**.<br>- La cocotte-minute est bien fermée.<br>- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. |
| **Si l'indicateur de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson** | Ceci est normal pendant les premières minutes.<br>Si le phénomène persiste, passez votre appareil dans l'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier" puis ouvrez-le.<br>Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et vérifiez que le piston de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté. |
| **Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez** | La bonne fermeture du couvercle.<br>Le positionnement du joint dans le couvercle.<br>Le bon état du joint, au besoin changez-le.<br>La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement.<br>Le bon état du bord de la cuve. |
| **Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle** | Vérifiez que l'indicateur de pression est en position basse.<br>Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte-minute dans l'eau, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier". |
| **Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez** | Le temps de cuisson.<br>La puissance de la source de chaleur.<br>Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement.<br>La quantité de liquide. |
| **Si des aliments ont brûlé dans la cocotte-minute** | Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver.<br>N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés. |



## Légumes

| | | Cuisson | FRAIS Position de la soupape | SURGELÉS Position de la soupape |
|---|---|---|---|---|
| Artichauts | | - vapeur** | 18 min. | - |
| | | - immersion*** | 15 min. | - |
| Asperges | | - immersion | 5 min. | - |
| Betterave rouge | | - vapeur | 20 - 30 min. | - |
| Blé (lég. secs) | | - immersion | 15 min. | - |
| Brocolis | | - vapeur | 3 min. | 3 min. |
| Carottes (aliments émulsifs) | rondelles | - vapeur | 7 min. | 5 min. |
| Céleri | | - vapeur | 6 min. | - |
| | | - immersion | 10 min. | - |
| Champignons | émincés | - vapeur | 1 min. | 5 min. |
| | entiers | - immersion | 1 min. 30 | - |
| Chou vert | émincé | - vapeur | 6 min. | - |
| | effeuillé | - vapeur | 7 min. | - |
| Chou Bruxelles | | - vapeur | 7 min. | 5 min. - immersion |
| Chou-fleur | | - immersion | 3 min. | 4 min. |
| Courgettes | | - vapeur | 6 min. 30 | 9 min |
| | | - immersion | 2 min. | - |
| Endives | | - vapeur | 12 min. | - |
| Epinards | | - vapeur | 5 min. | 8 min. |
| | | - immersion | 3 min. | - |
| Haricots verts | | - vapeur | 8 min. | 9 min. |
| Haricots mi-secs | | - immersion | 20 min. | - |
| Lentilles vertes (lég. secs) | | - immersion | 10 min. | - |
| Navets | | - vapeur | 7 min. | - |
| | | - immersion | 6 min. | - |
| Petits pois | | - vapeur | 1 min. 30 | 4 min |
| Poireaux rondelles | | - vapeur | 2 min. 30 | - |
| Potiron (purée)(aliments émulsifs) | | - immersion | 8 min. | - |
| Pommes de terre en quartiers | | - vapeur | 12 min. | - |
| | | - immersion | 6 min. | - |
| Riz (lég. secs) | | - immersion | 7 min. | - |

** Aliment dans le panier vapeur*
*** Aliment dans l'eau*

## Viandes et Poissons

| | FRAIS Position de la soupape | SURGELÉ Position de la soupape |
|---|---|---|
| Agneau (gigot 1,3 Kg) | 25 min. | 35 min. |
| Bœuf (rôti 1 Kg) | 10 min. | 28 min. |
| Lotte (filets 0,6 Kg) (aliments émulsifs) | 4 min. | 6 min. |
| Porc (rôti 1 Kg) | 25 min. | 45 min. |
| Poulet (entier 1,2 Kg) | 20 min. | 45 min. |
| Saumon (4 darnes 0,6 Kg) (aliments émulsifs) | 6 min. | 8 min.. |
| Thon (4 steaks 0,6 Kg) (aliments émulsifs) | 7 min. | 9 min. |

*Panier et minuteur* non inclus dans certains modèles

## VAŽNE MJERE OPREZA

**Prije uporabe ekspres lonca pažljivo pročitajte sve upute i pomoć uvijek potražite u „Uputama za korisnika".**
**Uporabom koja nije u skladu s uputama može doći do oštećenja.**

Radi vaše sigurnosti, uređaj je izrađen sukladno odgovarajućim normama i pravilnicima:
- Direktiva o tlačnoj opremi
- Pravilnikom o materijalima koji dolaze u neposredan dodir s hranom
- Zaštita okoliša

| | |
|---|---|
| **OBAVEZNE PROVJERE PRIJE SVAKE UPORABE** | **PROVJERITI**<br>▪ vizualno na danjem svjetlu, je li odvod za ispuštanje pare prohodan.<br>▪ može klip sigurnosnog ventila micati.<br>▪ jesu li brtve poklopca postavljene na svaki od utora za poklopce - **sl. 12**.<br>▪ jesu li ručke na posudi pravilno pričvršćene. Ručke posude su sigurnosni dijelovi. Nikada ih nemojte sami mijenjati. |
| **UVIJEK POŠTUJTE SLJEDEĆE KOLIČINE PRI PUNJENJU** | ▪ Nikad ne koristite ekspres lonac bez tekućine jer se može značajno oštetiti. Pripazite da tijekom kuhanja uvijek ima dovoljno tekućine.<br>▪ Minimalno 25 cl - **sl. 4**.<br>▪ Maksimalno 2/3 visine posude, oznaka MAX 2 - **sl. 6**.<br>▪ Tijekom kuhanja na paru hrana u košari za paru* ne smije biti u kontaktu s vodom i ne smije prelaziti razinu posude MAX 2 - **sl. 5**.<br>▪ Maksimalno 1/3 (oznaka MAX 1) za kašaste namirnice koje se šire i/ili pjene tijekom kuhanja kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti... |



* ovisno o modelu

| | |
|---|---|
| **PRIJE I TIJEKOM KUHANJA** | ▪ Nemojte dozvoliti djeci da se približavaju ekspres loncu tijekom uporabe.<br>▪ Kada izlazi kroz sigurnosni ventil para je vrlo vruća. Budite oprezni s obzirom na paru.<br>▪ Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Zbog neodgovarajuće uporabe može doći do povreda izazvanih opeklinama. Prije uporabe provjerite je li ekspres lonac odgovarajuće zatvoren. (Pogledajte odjeljak „Zatvaranje").<br>▪ Provjeravajte tijekom kuhanja da li ventil stalno šišti. Ako ne izlazi dovoljno pare, smanjite tlak u proizvodu i provjerite ima li dovoljno tekućine i je li odvod za ispuštanje pare prohodan. Nakon ovih provjera, ako para i dalje ne izlazi, lagano pojačajte izvor topline.<br>▪ Nemojte kuhati namirnice koje bi mogle blokirati odvode sigurnosnih dijelova:<br>- bobičasto voće<br>- ječmena kaša, krumpir, pire<br>- zobena kaša<br>- sušeni grašak<br>- rezanci, makaroni, špageti<br>- rabarbara<br>- ribizle<br>▪ Za kuhanje velikih komada mesa i namirnica s kožom (cijele kobasice, jezik, perad ...) : savjetujemo vam da ih prije kuhanja probate nožem ili vilicom. Naime, tijekom kuhanja oni mogu nakupiti kipuću tekućinu i uzrokovati prskanje.<br>▪ U ekspres loncu nikad nemojte pripremati recepte na bazi životinjskog mlijeka.<br>▪ U ekspres loncu nemojte koristiti grubu sol već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja Na taj način ćete izbjeći pojavu „mrljica" koje bi mogle utjecati na dno Vašeg ekspres lonca.<br>▪ Ne upotrebljavajte ekspres lonac za prženje u ulju pod tlakom.<br>▪ Prilikom zagrijavanja ulja ili masti ne ostavljajte ekspres lonac bez nadzora. Nastavak zagrijavanja ulja koje se pari čini ulje nezdravim i može toliko zagrijati ulje da se pojavi plamen.<br>▪ Ekspres lonac koristite samo u svrhe za koje je namijenjen.<br>▪ Ne stavljajte ekspres lonac u ugrijanu pećnicu.<br>▪ Nikad u ekspres lonac ne stavljajte aluminijsku foliju koja nije u kalupu.<br>▪ Nikad ne stavljajte plastičnu foliju u ekspres lonac.<br>▪ Alkoholne su pare zapaljive. Prokuhajte otprilike 2 minute prije nego što stavite poklopac. Nadzirite svoj uređaj u slučaju pripreme jela na osnovi alkohola.<br>▪ Sukladno uputama za uporabu, koristite jedan ili više kompatibilnih izvora topline. |

| | |
|---|---|
| **NAKON KUHANJA...** | ▪ Postepeno okrećite radni ventil **(A)** odabirući po želji brzinu dekompresije, a zaustavite se na oznaci slikovnog prikaza **- sl. 9**. Ako tijekom ispuštanja pare primijetite nepravilno prskanje, vratite radni ventil **(A)** u položaj kuhanja, a zatim izvršite brzu dekompresiju u hladnoj vodi - (pogledajte odlomak „Završetak kuhanja u načinu rada").<br>▪ Ako se sigurnosni štapić **(D)** ne spušta, stavite ekspresni lonac u hladnu vodu - (pogledajte odlomak „Završetak kuhanja na način").<br>▪ Nikad ne dirajte sigurnosni štapić.<br>▪ Za kašaste namirnice koje se šire ili pjene tijekom kuhanja kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti... Pustite ekspresni lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Ravnomjerno i lagano protresite ekspresni lonac prije svakog otvaranja, nakon što ste provjerili da se sigurnosni štapić spustio, kako biste izbjegli izlaženje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. Ta je radnja osobito važna pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi.<br>▪ Vrlo pažljivo premještajte Vaš ekspres lonac dok je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Ako je potrebno, koristite rukavice. Poslužite tako da koristite 2 ručke posude.<br>▪ Kada se radi o juhama, savjetujemo vam da obavljate brzu dekompresiju u hladnoj vodi (pogledajte odlomak „Završetak kuhanja na način").<br>▪ Prije nego što otvorite ekspres lonac, provjerite je li ventil na položaju dekompresije. Sigurnosni štapić **(D)** mora biti u donjem položaju.<br>▪ Nikad nemojte nasilno otvarati ekspres lonac. Budite sigurni da se unutarnji pritisak smanjio. Sigurnosni štapić **(D)** mora biti u donjem položaju. (Pogledajte odjeljak „Sigurnost"). |



| | |
|---|---|
| **ODRŽAVANJE** | ▪ Ako zaključite da je dio Vašeg ekspres lonca slomljen ili napuknut, nikako ga nemojte pokušavati otvoriti ako je zatvoren, pričekajte da se potpuno ohladi prije nego što ga premještate, nemojte ga više koristiti i odnesite ga u ovlašteni servisni centar TEFAL na popravak.<br>▪ Ne obavljajte nikakve zahvate na sigurnosnim sustavima lonca osim čišćenja i održavanja.<br>▪ Koristite samo originalne dijelove TEFAL koji odgovaraju Vašem modelu.<br>▪ Ne ostavljajte hranu u ekspres loncu.<br>▪ Očistite i operite svoj ekspresni lonac neposredno nakon svake uporabe.<br>▪ Nikad ne perite radni ventil **(A)**, brtvu **(I)**, tajmer* **(G (d))**, ni u perilici za posuđe.<br>▪ Nikad ne perite tajmer* **(G (d))** pod vodom.<br>▪ Nikad ne koristite izbjeljivač ili klorirane proizvode koji bi mogli utjecati na kvalitetu nehrđajućeg čelika.<br>▪ Ne ostavljajte poklopac da se namače u vodi.<br>▪ Brtvu zamijenite svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.<br>▪ Nakon 10 godina uporabe obvezno svoj ekspres lonac dajte provjeriti u ovlaštenom servisnom centru TEFAL.<br>▪ Kad pospremate ekspres lonac: obrnuto okrenite poklopac na posudi kako biste izbjegli prijevremeno trošenje brtve poklopca.<br>▪ 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. |

HR

* ovisno o modelu

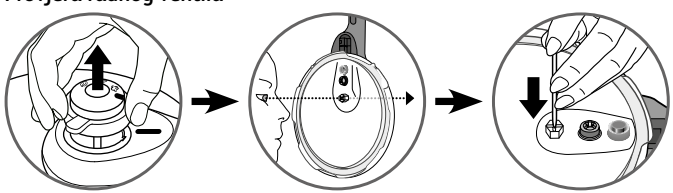
# SAČUVAJTE OVE UPUTE

## Opisna shema

**A.** Radni ventil
**B.** Otvor za ispust 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
**G(c).** Podnožje brojača vremena*
**G(d).** Brojač vremena*
**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.** Maksimalne oznake (Max1 i Max 2) napunjenosti

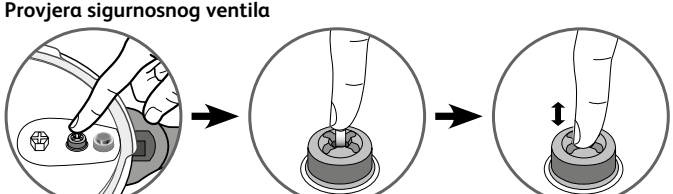
## Obavezne provjere prije svake uporabe

**Provjera radnog ventila**



• Provjerite je li ispusni otvor radnog ventila slobodan.

**Provjera sigurnosnog ventila**



• Provjerite može li se klip sigurnosnog ventila pomicati (pritisnite klip više puta prstom).

*Košarica i brojač vremena nis u uključeni u određene modele.



## Karakteristike

**Promjer dna ekspres lonca - reference**

| Zapremnina | Ø Lonac | Ø Dno | Model NEHRĐAJUĆI ČELIK | Model OD NERĐAJUĆEG ČELIKA s mjeračem vremena* | Maksimalni sigurnosni pritisak |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**Normativni podaci:** Najveći radni pritisak: 80 kPa

HR

## Kompatibilni izvori topline

PLIN | ELEKTRIČNA PLOČA | STAKLOKERAMIČKA /HALOGENA PLOČA | INDUKCIJSKA PLOČA | ELEKTRIČNA SPIRALNA PLOČA



• 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.
• Pazite da je ekspres lonac na svim štednjacima dobro postavljen na sredinu.
• Bez obzira na vrstu ploče koju upotrebljavate, provjerite je li dno ekspres lonca čisto i uredno prije nego što ga stavite na ploču.

## Dodatni TEFAL pribor

• Sljedeći su dodaci dostupni za ekspres lonac:

| Dodatni pribor | Referenca |
|---|---|
| Brtva poklopca (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Košarica za kuhanje na pari* | 792185 |
| Nosač košarice za kuhanje na pari* | 792691 |

• Za zamjenu drugih dijelova ili za popravke, nazovite ovlašteni servisni centar TEFAL (pogledajte na www.tefal.com).
• Koristite samo TEFAL originalne rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu.

*Košarica nije uključena u određene modele

## 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 povućena 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 smještene u košaru za kuhanje na paru* ne smiju prekoračiti oznaku MAX2.**

### Maksimalno punjenje

- Nikad ne punite više od 2/3 visine ekspres lonca (maksimalna oznaka punjenja MAX 2).

**Za određene namirnice:**

- Za kašaste namirnice koje se šire ili pjene tijekom kuhanja kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti... Pustite ekspresni lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Ravnomjerno i lagano protresite ekspresni lonac prije svakog otvaranja, nakon što ste provjerili da se sigurnosni štapić spustio, kako biste izbjegli izlaženje mjehurića pare koji bi vas mogli opeći.






*Košarica nije uključena u određene modele

Ta je radnja osobito važna pri brzom ispuštanju pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi. Kada se radi o juhama, savjetujemo vam da obavljate brzu dekompresiju u hladnoj vodi (pogledajte iznad sliku Faze 1).

### Upotreba radnog ventila (A)

**Za postavljanje radnog ventila (A):**

Oprez, 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:**

Oprez, 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.

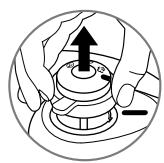


**Za kuhanje povrća ili osjetljivih namirnica:**

- 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.



### Prva upotreba

- Prije prve upotrebe u potpunosti očistite ekspres lonac i njegove dijelove.
- 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 (maksimalna oznaka (Max 2) 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.

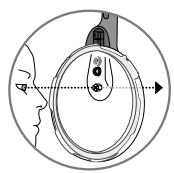
HR

*Košarica nije uključena u određene modele

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

- Kada para počne izlaziti iz ventila, smanjite jačinu izvora topline i držite 20 min.
- Za modele opremljene brojačem vremena, programirajte na njemu 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 ispust pare **(B)** prohodan (Pogledajte crtež pokraj). Ako je potrebno, očistite ga čačkalicom **- slika 10**.
- Provjerite pokreće li se klip 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.



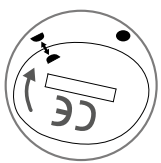
*Košarica i brojač vremena nisu uključeni u određene modele

## Brojač vremena (opcija)

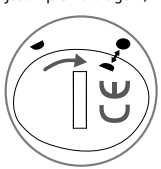








Početni položaj (oba polumjeseca okrenuta jedan prema drugom)



Zatvoreni položaj (polumjesec nasuprot punom mjesecu)



- Brojač vremena nije dostupan na nekim modelima. Skidiv i neovisan brojač vremena će vas obavijestiti o kraju kuhanja. Možete ga držati uz sebe i na taj se način osloboditi za druge zadatke ili ga tijekom kuhanja ostaviti na nosaču (G(c)).
- Vaš ekspres lonac dizajniran je za rad s brojačem vremena, ali i bez njega.

**Rad:**

- Uključivanje: jednom pritisnite gumb; pojavljuju se dvije nule.
- Odabir vremena kuhanja (maksimalno 60 minuta): pritisnite gumb.
  - Jedan kratak pritisak, odbrojava se minuta po minuta
  - Neprekidan pritisak, brzo odbrojavanje
- Odbrojavanje vremena kuhanja: nakon otpuštanja gumba nakon nekoliko sekundi, odabrano vrijeme trepće, odbrojavanje je započelo.

**Odbrojavanje bi trebalo započeti čim ventil zapišti.**

- Zvučna upozorenja: na kraju kuhanja, brojač vremena vas upozorava nizom zvučnih signala. Da biste isključili alarm, pritisnite gumb.
- Isključivanje: automatsko
- Pogreška programiranja: programirano vrijeme možete resetirati u bilo kojem trenutku držeći tipku pritisnutom dulje od dvije sekunde.
- Postavljanje: postavite brojač vremena na njegovo postolje na vrhu poklopca.
- Skidanje: Lagano podignite brojač vremena prema gore.

**Preporuke za uporabu:**

- Nikada ne stavljajte brojač vremena u perilicu posuđa. Nikada ne stavljajte brojač vremena ispod vode. Čistite brojač vremena čistom krpom. Za čišćenje brojača vremena nemojte upotrebljavati otapalo.



**Odlaganje:**

- Vijek trajanja brojača vremena ovisi o frekvenciji njegove uporabe. Međutim, kad primijetite potpuni ili djelomični gubitak prikaza zaslona, morat ćete izvaditi bateriju da biste je zbrinuli.
- Baterija tajmera je plosnata mala okrugla baterija CR2032. Baterija tajmera sadržava dimetoksietan br. CAS 110-71-4. Ona je u skladu s europskim propisima. Zbog Vaše sigurnosti i očuvanja okoliša: ne otvarajte bateriju, ne izlažite je visokim temperaturama, ne bacajte je u kućanski otpad; odnesite je u centar za prikupljanje rabljenih baterija.
- Možete sami zamijeniti ili dati zamijeniti bateriju smještenu u podsklop koji je demontirao trgovac ovlašten za tu vrstu usluge, kao što je prikazano na dijagramu pored.
- Možete nabaviti drugi brojač vremena u svim našim odobrenim TEFAL servisnim centrima.

HR

*Košarica i brojač vremena nisu uključeni u određene modele

## 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.
- Za modele opremljene brojačem vremena, programirajte na njemu 20 min.
- 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.**

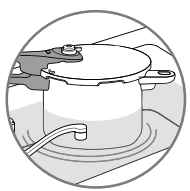
**Brzo smanjivanje pritiska:**

- Ekspresni lonac možete staviti u hladnu vodu da biste ubrzali dekompresiju, 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.
- U slučaju juha, savjetujemo Vam brzo smanjenje pritiska (vidi odlomak „Brzo smanjenje pritiska”).

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



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



*Košarica nije uključena u određene modele

# 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.

**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.

**Nakon svake upotrebe operite ekspres lonac.**

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

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

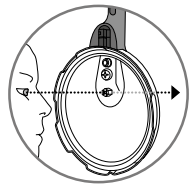
**Da biste duže očuvali vaš ekspres lonac, nemojte zagrijavati lonac dok je prazan.**

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

HR

*Košarica nije uključena u određene modele

**Za čišćenje otvora za ispust pare (B):**
- Izvadite radni ventil **(A)**.
- Provjerite na danjem svijetlu je li otvor za ispust 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.

**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 15. 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 ispust pare **(B)** - slika 10, sigurnosni ventil **(C)** i brtvu poklopca **(I)**. Pogledajte crtež sa strane.



## 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.
- **Za sve druge dijelove ekspres lonca, jamstvo se odnosi na tvorničke greške u samoj izradi ili materijalu, i traje onoliko koliko nalaže zakonodavstvo zemlje u kojoj je uređaj kupljen a teče od datuma kupnje.**
- **Ovo će ugovorno jamstvo biti prihvaćeno po predočenju 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,
  - Poklopac, radni ventil i mjerač vremena pogodni za pranje u perilici posuđa.
- Samo ovlašteni TEFAL servisi mogu Vam omogućiti korištenje ovog jamstva (molimo posjetite: www.tefal.com).

## Propisno označavanje

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

## Elektromos vagy elektronikus termék az élettartama végén



- **Sudjelujmo u zaštiti okoliša!**

ⓘ Uređaj sadrži brojne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.

➲ Odnesite uređaj na odlagalište kako bi se mogao obraditi.

HR

*Košarica nije uključena u određene modele

# TEFAL odgovara na vaša pitanja

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



*Košarica nije uključena u određene modele

## Povrće

| | | Kuhanje | SVJEŽE Položaj ventila | SMRZNUTO 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 |
| Kolutići poriluka | | - para | 2 min. 30 | |
| Krumpir narezan na četvrtine | | - para | 12 min. | |
| | | - uranjanje | 6 min. | |
| Kupus | nasjeckani | - para | 6 min. | |
| | listovi | - para | 7 min. | |
| Mahune | | - 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

## Meso i riba

| | SVJEŽE Položaj ventila | SMRZNUTO Položaj ventila |
|---|---|---|
| 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. |

HR

## FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

**A kukta használata előtt fordítson időt az összes utasítás elolvasására, és tájékozódjon a „Használati útmutatóból”.**
**A nem rendeltetésszerű használat következtében a készülék károsodhat.**

Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel a hatályban lévő szabványoknak és előírásoknak:
- Nyomás alatti készülékek irányelv
- Élelmiszerekkel érintkező anyagok
- Környezetvédelem

| | |
|---|---|
| **MINDEN EGYES HASZNÁLAT ELŐTT ELVÉGZENDŐ FONTOS ELLENŐRZÉSEK** | **ELLENŐRIZZE**<br>▪ naponta, szemrevételezéssel, hogy a vízleeresztő vezeték nincs-e eltömődve.<br>▪ hogy a biztosítószelep dugattyúja mozog-e.<br>▪ hogy a fedő tömítése illeszkedik-e a fedő minden egyes hornyába - **12. ábra**.<br>▪ hogy a fazék fogantyúi megfelelően vannak-e rögzítve. A fazék fogantyúi biztonsági alkatrészek. Soha ne vegye le vagy cserélje ki őket önmaga. |
| **MINDIG TARTSA BE A FELTÖLTÉSI MENNYISÉGEKRE VONATKOZÓ KÖVETKEZŐ SZABÁLYOKAT** | ▪ A kuktát soha ne használja folyadék nélkül, mert az súlyosan károsítja a készüléket. Bizonyosodjon meg róla, hogy mindig van benne elegendő folyadék főzés közben.<br>▪ Minimum 25 cl - **4. ábra**.<br>▪ Maximum az edény magasságának 2/3-a, MAX 2 jelölés - **6. ábra**.<br>▪ Gőzölés során a párolókosárban* lévő élelmiszer nem érintkezhet vízzel és nem lépheti túl az edény MAX 2 szintjelzését - **5. ábra**.<br>▪ A maximum 1/3-t (MAX 1 jelzést) a főzés során kitáguló vagy felhabzó pépes élelmiszerek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, vagy kompótok, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. esetében tartsa be. |



* modelltől függően

| | |
|---|---|
| **FŐZÉS ELŐTT ÉS KÖZBEN** | ▪ Ne engedje a gyermekeket a működésben lévő kukta közelébe.<br>▪ A gőz nagyon forró, amikor az üzemi szelepből távozik. Vigyázzon a gőzsugárra.<br>▪ A kukta nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat forrázásos égési sérüléseket okozhat. Üzembe helyezés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kuktát megfelelően lezárta. (Lásd a “Lezárás” c. fejezetet).<br>▪ Főzés során ellenőrizze, hogy a szelep folyamatos gőzsugarat bocsát-e ki. Ha a gőzkiáramlás nem elegendő, csökkentse a nyomást a készülékben, és ellenőrizze, hogy a folyadék mennyisége megfelelő-e, valamint, hogy a gőzvezeték nincs-e eltömődve. Ha az ellenőrzést követően még mindig nincs gőzkiáramlás, akkor kissé emelje fel a hőforrás teljesítményét.<br>▪ Ne főzzön olyan ételeket, amelyektől eltömődhetnek a biztonsági részegységek vezetékei:<br>- áfonya<br>- árpagyöngy, tönkölybúza, köles<br>- zabpehely<br>- sárgaborsó<br>- metélttészta, makaróni, spagetti<br>- rebarbara<br>- ribizli<br>▪ Nagyobb darab húsok vagy olyan ételek esetén, amelyeket felső bőrréteg borít (például egész kolbász, nyelv, baromfi stb.) : azt javasoljuk, hogy főzés előtt szurkálja meg őket egy késsel vagy villával. Főzés közben ugyanis magukba zárják a forró folyadékot, ami kifröccsenhet.<br>▪ Soha ne készítsen állati tej alapú recepteket a kuktakészülékkel.<br>▪ Ne használjon darabos sót, a főzés végén adjon az ételhez finomsót. Így elkerülheti a kukta alján keletkező foltosodást.<br>▪ Ne használja a kuktát nyomás alatt történő olajban sütésre.<br>▪ Ne hagyja a kuktát felügyelet nélkül, ha olajat vagy zsírokat melegít. A füstölő olaj tovább melegítése csökkenti annak minőségét és az olaj hőmérséklete annyira megnövekedhet, hogy lángok keletkezhetnek.<br>▪ A kuktát ne használja rendeltetésének nem megfelelő célokra.<br>▪ A kuktát forró sütőbe tenni tilos.<br>▪ A kuktába helyezett betétre soha ne tegyen rögzítés nélküli alufóliát.<br>▪ Soha ne helyezzen műanyag fóliát a kuktába.<br>▪ Az alkoholgőzök gyúlékonyak. A fedő felhelyezése előtt az alkoholtartalmú ételt forralja kb. 2 percig. Alkoholt tartalmazó receptek készítésekor tartsa felügyelet alatt a kuktát.<br>▪ Csak a készülékkel kompatibilis, a használati utasításban megadott hőforrásokat használjon. |

HU

| | |
|---|---|
| **A FŐZÉST KÖVETŐEN...** | ▪ Az **(A)** üzemi szelep fokozatos forgatásával válassza ki a nyomáscsökkentés ütemét. A műveletet a szelep piktogramnál lévő állásában fejezze be - **9. ábra**. Ha a gőz felszabadulása közben a normálistól eltérő kilövellést tapasztal, állítsa vissza az (A) üzemi szelepet állásba, majd hideg víz alatt végezzen gyors nyomáscsökkentést - (lásd a „főzés befejezése módban").<br>▪ Ha a biztonsági szár **(D)** nem ereszkedik le, tegye a kuktát hideg vízbe - (lásd „Főzés befejezése módban").<br>▪ Soha ne manipulálja a biztonsági szárat.<br>▪ A főzés során kitáguló vagy felhabzó pépes élelmiszerek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompótok, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. esetében hagyja a kuktát néhány percig hűlni, majd hideg vízben végezze el a nyomáscsökkentést. Minden kinyitás előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági szár leereszkedett majd könnyedén rázza meg a kuktát, hogy ne törjenek fel esetleg égési sérülést okozó gőzbuborékok. Ez a művelet különösen fontos a gőz gyors kiengedésekor, vagy hideg vízben történő hűtést követően.<br>▪ A nyomás alatt lévő kukta mozgatását a legnagyobb elővigyázatossággal végezze. Ne érjen a meleg felületekhez. Szükség esetén használjon kesztyűt. Használja az edény 2 fogantyúját.<br>▪ Javasoljuk, hogy levesek készítésekor hideg víz alatt végezzen gyors nyomáscsökkentést (lásd „A főzés befejezése című bekezdést).<br>▪ A kukta kinyitása előtt ellenőrizze, hogy a szelep nyomáscsökkentő pozícióban van-e. A biztonsági szárnak **(D)** alsó állásban kell lennie.<br>▪ Soha ne nyissa ki erőltetve a kuktát. Bizonyosodjon meg arról, hogy a belső nyomás a normál szintre csökkent. A biztonsági szárnak **(D)** alsó állásban kell lennie. (Lásd a „Biztonság" c. fejezetet.) |



| | |
|---|---|
| **KARBANTARTÁS** | ▪ Ha azt tapasztalja, hogy a kukta valamely része törött vagy repedt, akkor a zárt kuktát semmi esetre se nyissa ki, elmozdítás előtt mindenképpen teljesen hűtse le, ne használja tovább, és vigye el javításra valamelyik hivatalos TEFAL márkaszervizbe.<br>▪ Az előírt tisztítási és karbantartási műveleteken kívül ne végezzen semmilyen beavatkozást a biztonsági rendszeren.<br>▪ Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon.<br>▪ Ne hagyjon ételeket állni a kuktában.<br>▪ Minden használat után azonnal tisztítsa meg és öblítse le a kuktát.<br>▪ Az üzemei szelepet **(A)**, a tömítést **(I)**, az időzítőt* **(G (d)**), vagy a soha ne mosogassa el mosogatógépben.<br>▪ Az időzítőt* **(G (d))** soha ne helyezze víz alá.<br>▪ Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek megrongálhatják a rozsdamentes acél minőségét.<br>▪ Ne áztassa vízben hosszasan a kukta fedelét.<br>▪ Cserélje ki a tömítést évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta.<br>▪ 10 év használat után kötelezően vizsgáltassa át a kuktát egy hivatalos TEFAL márkaszervizben.<br>▪ A kukta tárolása: Csavarja vissza a fedelet az edényre, hogy ne használódjon el idő előtt a fedél tömítése.<br>▪ A fazék aljának belső felületén megjelenő foltok nem befolyásolják a fém minőségét. Vízkő rakódott le a felületre. Kevés ecettel átitatott szivaccsal távolíthatja el a foltokat. |

* modelltől függően

HU

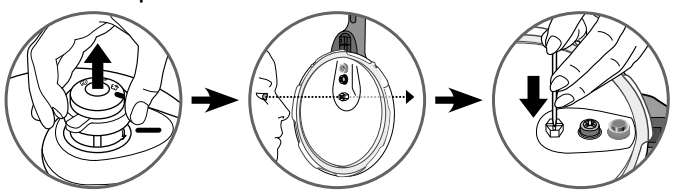
# ŐRIZZE MEG AZ UTASÍTÁSOKAT

## Leíró ábra

**A.** Üzemi szelep
**B.** Gőzelvezető cső
**C.** Biztonsági szelep
**D.** Nyomásjelző
**E.** Nyitógomb
**F.** Fedél fogantyú
**G(a).** Fedőillesztési jelzés
**G(b).** Fedőillesztési jelzés a fazékhoz képest
**G(c).** Az időzítő állványa*
**G(d).** Az időzítő*
**H.** Üzemi szelep illesztési jelzés
**I.** Tömítés
**J.** Párolókosár*
**K.** Lábazat*
**L.** Hosszú fazékfogó nyél
**M.** Fazék
**N.** Rövid fazékfogó nyél
**O.** Maximum töltési jelölések (Max 1 és Max 2)

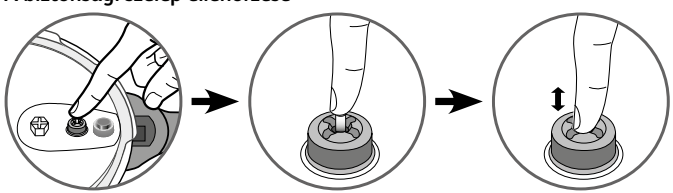
## Minden használat előtt feltétlenül ellenőrizze

**Az üzemi szelep ellenőrzése**



- Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep ürítő nyílása nincs-e eltömődve.

**A biztonsági szelep ellenőrzése**



- Ellenőrizze, hogy a szelepben lévő dugattyú mozog (nyomja meg többször a dugattyút az ujjával).



*Egyes modellek kosár és időzítő nélkül kaphatók

## Tulajdonságok

**A gyorsfőző edény aljának átmérője - referenciák**

| Űrtartalom | Fazék Ø | Alj Ø | Modell INOX | Rozsdamentes acél modell időzítővel* | Maximális biztonsági nyomás |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**Normatív információk:** Üzemi nyomás felső értéke: 80 kPa

## 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.
- Gáztűzhely esetében a láng nem nyúlhat túl az edény aljának a szélén.
- Valamennyi melegítési mód esetén ügyeljen arra, hogy az edény középen helyezkedjen el.
- Bármilyen típusú főzőlapot használ, ügyeljen rá, hogy a gyorsfőző alja tiszta legyen, mielőtt a főzőlapra helyezi.

## TEFAL tartozékok

- A gyorsfőző edényhez kereskedelmi forgalomban elérhetők a következő tartozékok:

| Kellék | Hivatkozási szám |
|---|---|
| Tömítés (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Párolókosár* | 792185 |
| Lábazat* | 792691 |

- Egyéb alkatrészek cseréje vagy bármilyen javítás ügyében forduljon a hivatalos TEFAL szervizközponthoz (kérjük, tájékozódjon a következő weboldalon: www.tefal.com).
- Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon.

*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

## 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-e 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 gőző kosárba* tett ételek mennyisége nem haladhatja meg a MAX2 jelzést.**

### Maximális töltési szint

- A gyorsfőző edényt ne töltse fel a fazék magasságának 2/3 részénél jobban (maximum töltés jelzés (Max 2).

**Egyes élelmiszerek esetében:**

- A főzés során kitáguló vagy felhabzó pépes élelmiszerek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompótok, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. esetében hagyja a kuktát néhány percig hűlni, majd hideg vízben végezze el a nyomáscsökkentést. Minden kinyitás előtt ellenőrizze, hogy a biztonsági szár leereszkedett, majd könnyedén rázza meg a kuktát, hogy ne törjenek fel esetleg égési sérülést okozó gőzbuborékok.






*Egyes modellek kosár és időzítő nélkül kaphatók

Ez a művelet különösen fontos a gőz gyors kiengedésekor, vagy hideg vízben történő hűtést követően. Javasoljuk, hogy levesek készítésekor hideg vízben végezzen gyors nyomáscsökkentést (lásd a fenti 1. szakasz ábrát).

### Az üzemi szelep (A) használata



**Az üzemi szelep felhelyezése (A) :**

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

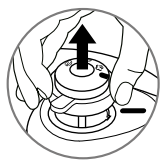
- Helyezze fel az üzemi szelepet **(A)**, és a szelepen található piktogramot igazítsa az illesztési jelzéshez **(H)**.
- Nyomja meg a szelepet és fordítsa el a vagy piktogramig.



**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.



**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**.

### Az első használat

- Az első használat előtt alaposan mossa el a gyorsfőzőt és a tartozékait
- A kosártartót **(K)** helyezze a fazék aljába és tegye rá a kosarat **(J)***.
- Töltse meg vízzel a fazekat 2/3 részig (maximum töltés jelzés (Max 2) (**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.



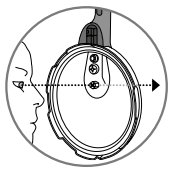
*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

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

- Amikor a gőz elkezd távozni a szelepen át, csökkentse a melegítési fokozatot és várjon 20 percet.
- Az időzítővel rendelkező modelleknél állítson be 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-e el (Lásd a szemben lévő rajzot). Szükség esetén fogpiszkálóval tisztítsa ki **- 10. ábra**.
- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep **(C)** dugattyúja 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 piktogramot állítsa az illesztési jelzéshez **(H) - 7. vagy 8. ábra**.
- A gyorsfőző edényt tegye rá a melegítőeszközre és állítsa a legnagyobb melegítési fokozatra.





## Időzítő (opció)



- Az időzítő csak egyes modelleken áll rendelkezésre. A kivehető és önálló időzítő a sütés végén figyelmeztet. Magánál is tarthatja, így közben más feladatokat is elláthat, vagy rajta hagyhatja a tartóján (G(c)) a sütés alatt.
- A gyorsfőzőt úgy tervezték, hogy egyaránt működjön időzítővel vagy anélkül.



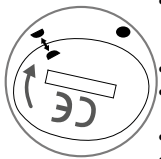
**Működés:**

- Bekapcsolás : nyomja meg egyszer a gombot; a kijelzőn két nulla jelenik meg.
- A főzési idő kiválasztásához (legfeljebb 60 perc): nyomja meg a gombot
  - Impulzusonként percenkénti számlálás
  - Folyamatos módban gördülő számlálás



- A sütési idő visszaszámlálása: miután néhány percre felengedte a gombot, a kiválasztott idő villog, a visszaszámlálás elkezdődött.

**A visszaszámlálást akkor kell elindítani, amikor a szelep sípolni kezd.**

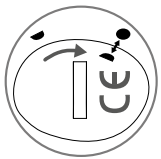


Kiinduló helyzet (a két félhold egymással szembe néz)

- Hangjelzés: a főzés végén az időzítő hangjelzés-sorozattal figyelmezteti Önt. A hangjelzés leállításához nyomja meg a gombot.
- Kikapcsolás: automatikus
- Programozási hiba : bármikor lenullázhatja a beprogramozott időt, ha két másodpercnél tovább lenyomva tartja a gombot.
- Elhelyezés: tegye az időzítőt a fedél fölött lévő állványra.
- Levétel: Emelje finoman felfelé az időzítőt.

**Ajánlott használat:**

- Ne tegye az időzítőt mosogatógépbe. Soha ne tegye az időzítőt folyó víz alá. Az időzítőt tiszta törlőkendővel tisztítsa. Ne használjon oldószert az időzítő tisztításához.



Zárt helyzet (a félhold a telihold előtt)

**Leselejtezés:**



- Az időzítő élettartama a használat gyakoriságától függ. Ha azonban azt tapasztalja, hogy a kijelző nem működik, vagy csak részlegesen, el kell belőle távolítani az elemet és ki kell dobni.
- Az időzítő CR2032-es gombelemmel működik.Az időzítő eleme dimetoxietánt tartalmaz, CAS sz.: 110-71-4. Megfelel az európai előírásoknak. A saját biztonsága és a környezet védelme érdekében: ne nyissa fel az elemet, ne tegye ki magas hőmérsékletnek, ne helyezze a háztartási hulladékba, adja le a használt elemek kezelésével foglalkozó szervezeteknél. A nem utántölthető elemeket nem szabad újratölteni.



- A szétszerelt részegységben lévő elemet kicserélheti vagy kicseréltetheti egy hozzáértő szolgáltatóval, az ábrán látható módon.
- Bármelyik TEFAL szervizközpontunkban beszerezhet egy másik időzítőt.

HU



*Egyes modellek kosár és időzítő nélkül kaphatók

## 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 (sistergés) hallható, csökkentse a hőforrás teljesítményét oly módon, hogy a szelep **(A)** rendszeresen sisteregjen.
- Kezdje el a főzési idő visszaszámolását, a receptben leírtak szerint.
- Az időzítővel rendelkező modelleknél állítson be 20 percet.
- 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.**

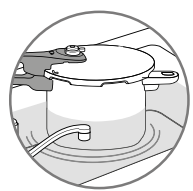
**- Gyors nyomáscsökkentés:**

- A nyomáscsökkenés felgyorsítása érdekében a gyorsfőző edényt hideg vízbe 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.
- Levesek készítésekor ajánlott gyors nyomáscsökkentést végezni (lásd a „Gyors nyomáscsökkentés" című bekezdést).

**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.**



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



*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

## 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 átitatott szivaccsal távolíthatja el a foltokat.

**A fazék külső felületének tisztítása:**

- A fazék külsejét szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa.

**A fedő tisztítása:**

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

**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**.

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

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

HU

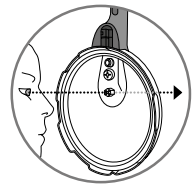
*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

**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**.

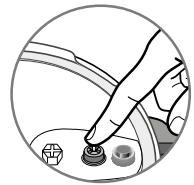
**A biztonsági szelep (C) tisztítása:**
- A fedő belső részén található biztonsági szelep alapot folyó víz alá tartva mossa meg.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően működik-e a görgő benyomásával, amelynek akadálytalanul be kell nyomódnia. Lásd a szemben lévő ábrát.

**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 fazékra.



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



## 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.





## 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.
- **Kuktája minden egyéb részének, tartozékának, a gyártásból, anyaghasználatból eredő meghibásodására, a vásárlás helye szerint illetékes ország hatályos jogszabályai alapján megszabott garancia érvényes, a vásárlás napjától kezdődően.**
- **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, a működtető szelep és az időzítő mosogatógépbe tehető.
- Kizárólag a hivatalos TEFAL Szervizközpontok jogosultak a garancia érvényesítésére (Kérem, hivatkozzon a következő weboldalra : www.tefal.com).

HU

## Szabályos jelölés

| Jelzés | Elhelyezés |
|---|---|
| A gyártó és a kereskedelmi márka azonosítása | Fedél és fedőfogó, fedőfogó nyél |
| Gyártási év széria | A fazékon |
| Modellhivatkozás<br>Maximális biztonsági nyomás (PS)<br>Üzemi nyomás felső értéke (PF): | A fedőn |
| Űrtartalom | A fazék alja |

## Elektromos vagy elektronikus termék az élettartama végén

- **Védjük a környezetet!**



ⓘ Ez a készülék számos visszanyerhető vagy újrahasznosítható anyagot tartalmaz.
➲ A megfelelő kezelés érdekében adja le valamelyik kijelölt gyűjtőhelyen.

*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

## A TEFAL válaszol a kérdéseire

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



*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

## 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 | |
| Cukkini | | -gőz | 6 perc 30 | 9 perc |
| | | - merítés | 2 perc | |
| Endívia | | -gőz | 12 perc | |
| Fejeskáposzta | szeletelő | -gőz | 6 perc | |
| | levelek | -gőz | 7 perc | |
| Félig száraz bab | | - merítés | 20 perc | |
| Fehérrépa | | -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*

## Hús és hal

| | FRISS A szelep helyzete | FAGYASZTOTT 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 |

HU

*Egyes modellek kosár nélkül kaphatókv

## SVARBIOS ATSARGUMO PRIEMONĖS

**Prieš pradėdami naudoti savo greitpuodį, skirkite laiko visoms instrukcijoms perskaityti ir visada vadovaukitės „Naudotojo vadovu“. Netinkamai naudodami gaminį galite sugadinti**

Dėl jūsų saugumo šis greitpuodis atitinka šiuos galiojančius standartus ir reglamentus:

- Slėginių įrenginių direktyvą;
- Sąlyčio su maisto produktais;
- Aplinkosaugos.

| | |
|---|---|
| **PRIEŠ NAUDOJIMĄ** | **PATIKRINKITE**<br>▪ ar neužkimšta garų išleidimo anga (**B**);<br>▪ ar neįstrigęs apsauginio vožtuvo (**C**) stūmoklis;<br>▪ ar dangčio tarpiklis įstatytas po kiekviena dangčio įranta – **12 pav.**;<br>▪ ar dangčio rankenos tinkamai pritvirtintos. Dangčio rankenos yra saugos komponentai. Patys niekada nebandykite jų nuimti ar uždėti. |
| **VISADA ĮPILKITE NURODYTĄ SKYSČIO KIEKĮ** | ▪ Niekada nenaudokite greitpuodžio be skysčio, nes galite jį sugadinti. Gamindami visada patikrinkite, ar greitpuodyje pakanka skysčio.<br>▪ Minimalus skysčio kiekis yra 250 ml (25 cl) – **4 pav**.<br>▪ Maksimalus maisto kiekis yra 2/3 puodo aukščio (MAX 2 žymė) – **6 pav**.<br>▪ Kai verdate garuose maistą, sudėtą garinimo krepšyje*, jis turi neliesti su vandeniu ir neviršyti MAX 2 žymės ant puodo – **5 pav**.<br>▪ Iki 1/3 puodo aukščio (MAX 1 žymė) galima dėti tokius maisto produktus, kurie gaminimo metu plečiasi ir (ar) putoja, pavyzdžiui, ryžius, ankštinių augalų sėklas, dehidratuotas daržoves, troškintus vaisius, moliūgus, cukinijas, morkas, bulves, žuvies filė ir pan. |



* Priklausomai nuo modelio

| | |
|---|---|
| **PRIEŠ GAMINIMĄ IR JO METU** | ▪ Nepalikite greitpuodžio be priežiūros, kai šalia yra vaikų.<br>▪ Iš veikiančio vožtuvo išeinantys garai yra labai įkaitę. Saugokitės garų srauto.<br>▪ Jūsų puode maistas gaminamas slėginiu būdu. Netinkamai naudodami galite nusiplikyti garais. Prieš naudodami greitpuodį patikrinkite, ar jis tinkamai uždarytas (žr. skyrių „Uždarymas“).<br>▪ Gaminimo metu tikrinkite, ar pro vožtuvą girdimi burbuliavimo garsai. Jei gaminamas nepakankamas garų kiekis, išleiskite viršslėgį ir atidarykite dangtį, tuomet patikrinkite, ar pakanka skysčio ir ar neužkimštas garų išleidimo kanalas. Jei garų vis tiek nepakanka, šiek tiek padidinkite kaitinimą.<br>▪ Nevirkite maisto produktų, kurie gali užkimšti saugos komponentų kanalus:<br>- šilauogių, spanguolių;<br>- perlinių kruopų, speltos, sorų;<br>- avižų dribsnių;<br>- skaldytų žirnių;<br>- lakštinių makaronų, spagečių;<br>- rabarbarų;<br>- juodųjų ir raudonųjų serbentų.<br>▪ Jei gaminate didelius mėsos gabalus ar maisto produktus su odele (dešreles, liežuvius, paukštieną ir pan.): rekomenduojame prieš virimą subadyti odą peiliu ar šakute. Gaminimo metu verdantis skystis gali patekti po oda ir ištikšti.<br>▪ Niekada nenaudokite greitpuodžio patiekalams su pienu gaminti (pvz., ryžių pudingui, manų kruopų pudingui ir pan.).<br>▪ Greitpuodyje nenaudokite rupios druskos; virimo pabaigoje įberkite tik smulkios druskos. Taip išvengsite greitpuodžio dugno išėsdinimo, kurį sukelia druska.<br>▪ Niekada nenaudokite greitpuodžio kepimui aliejuje su slėgiu.<br>▪ Nepalikite savo greitpuodžio be priežiūros, kai kaitinate aliejų ar riebalus. Tęsdami smilkstančio aliejaus kaitinimą jį sugadinsite, o temperatūra pakils iki tokio lygio, kad aliejus užsiliepsnos.<br>▪ Greitpuodį naudokite tik pagal paskirtį.<br>▪ Nedėkite greitpuodžio į karštą orkaitę.<br>▪ Į greitpuodį niekada nedėkite talpyklos, uždengtos nepritvirtinta aliuminio folija. Visada pritvirtinkite virvele.<br>▪ Greitpuodyje niekada nenaudokite maistinės plėvelės.<br>▪ Alkoholio garai yra degūs. Prieš uždėdami dangtį, virkite maždaug 2 min. Reguliariai tikrinkite savo greitpuodį, kai gaminate patiekalus su alkoholiu.<br>▪ Naudokite tik šiame vadove išvardintus kaitinimo šaltinius. |

LT

| | |
|---|---|
| **PO GAMINIMO** | ▪ Tolygiai sukite valdymo vožtuvą (**A**), reguliuodami slėgio mažinimo greitį, ir užbaikite priešingoje piktogramos ❀ – **9 pav**. Jei išleisdami garus pastebėsite, kad bando ištrykšti maistas ar skystis, grąžinkite valdymo vožtuvą (A) į ⊂⊃ padėtį, o po to slėgį greitai sumažinkite šaltame vandenyje – žr. skyrių „Gaminimo pabaiga“.<br>▪ Jeigu slėgio indikatorius (**D**) nenusileidžia, slėgį greitai sumažinkite šaltame vandenyje – žr. skyrių „Gaminimo pabaiga“.<br>▪ Niekada netrukdykite slėgio indikatoriui judėti.<br>▪ Pagaminę tokius maisto produktus, kurie gaminimo metu plečiasi ir (ar) putoja, pavyzdžiui, ryžiai, ankštinių augalų sėklos, dehidratuotas daržovės, troškinti vaisiai, moliūgai, cukinijos, morkos, bulvės, žuvies filė ir pan., palaukite kelias minutes, kad greitpuodis atvėstų, o po to slėgį greitai sumažinkite šaltame vandenyje – žr. skyrių „Gaminimo pabaiga“. Kiekvieną kartą prieš atidarydami greitpuodį atsargiai jį pakratykite (prieš tai patikrinę, ar slėgio indikatorius nusileido į apatinę padėtį), kad garų burbuliukai nepersipiltų ir jūsų nenuplikytų. Ši procedūra yra ypač svarbi tais atvejais, kai garai išleidžiami greitai, arba atvėsinus puodą po vandeniu iš čiaupo.<br>▪ Visada būkite labai atsargūs perkeldami greitpuodį, kai jame sudarytas slėgis. Nelieskite įkaitusių paviršių. Jei reikia, užsimaukite virtuvines pirštines. Kelkite paėmę už abiejų rankenų.<br>▪ Pagaminus sriubas rekomenduojame jas greitai atvėsinti šaltame vandenyje – žr. skyrių „Gaminimo pabaiga“.<br>▪ Prieš atidarydami greitpuodį patikrinkite, ar valdymo vožtuvas (**A**) yra garų išleidimo padėtyje. Slėgio indikatorius (**D**) turi būti apatinėje padėtyje.<br>▪ Niekada nebandykite greitpuodžio atidaryti jėga. Patikrinkite, ar slėgis puodo viduje sumažintas iki aplinkos slėgio. Slėgio indikatorius (**D**) turi būti apatinėje padėtyje. (žr. skyrių „Sauga“). |



| | |
|---|---|
| **VALYMAS IR PRIEŽIŪRA** | ▪ Pastebėję, kad jūsų greitpuodis yra įskilęs ar įtrūkęs, jokiu būdu nebandykite jo atidaryti. Nejudinkite jo, kol iki galo neatvės. Daugiau jo nenaudokite ir nuvežkite į TEFAL įgaliotą techninės priežiūros centrą remontuoti.<br>▪ Nebandykite keisti saugos sistemų konstrukcijos ar jų ardyti, išskyrus atvejus, kai valote ar prižiūrite pagal šiame skyriuje pateiktas instrukcijas.<br>▪ Naudokite tik originalias TEFAL dalis, kurios tinka jūsų modeliui.<br>▪ Nepalikite maisto greitpuodyje.<br>▪ Kiekvieną kartą po naudojimo nedelsdami išplaukite savo greitpuodį.<br>▪ Niekada indaplovėje neplaukite valdymo vožtuvo (**A**), tarpiklio (**I**) ir gaminimo valdymo įtaiso* **G(d)**.<br>▪ Niekada gaminimo valdymo įtaiso* **G(d)** nemerkite į vandenį.<br>▪ Valydami niekada nenaudokite baliklių ir valiklių su chloru, nes jie gali pažeisti nerūdijantį plieną.<br>▪ Nemerkite dangčio į vandenį.<br>▪ Tarpiklį keiskite kasmet arba tuomet, kai jis sutrūksta ar suskeldėja.<br>▪ Po 10 metų naudojimo greitpuodį būtina patikrinti TEFAL įgaliotame techninės priežiūros centre.<br>▪ Greitpuodžio laikymas: dangtį laikykite ant puodo apverstą, kad per anksti nesusidėvėtų dangčio tarpiklis.<br>▪ Puodo dugne atsiradusios dėmės visiškai neturi įtakos metalo kokybei. Tai yra kalkių nuosėdos. Norėdami jas nuvalyti, naudokite kempinę ir truputį baltojo acto. |



# SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

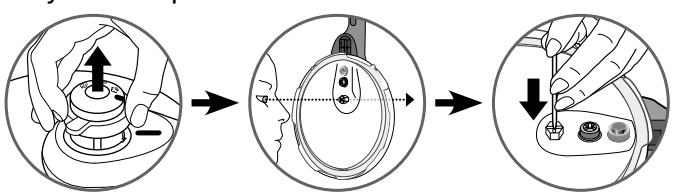
* Priklausomai nuo modelio

## Aprašomoji schema

**A.** Valdymo vožtuvas
**B.** Garų išleidimo anga
**C.** Apsauginis vožtuvas
**D.** Slėgio indikatorius
**E.** Dangčio atlaisvinimo mygtukas
**F.** Dangčio rankena
**G(a).** Dangčio padėties nustatymo žymė
**G(b).** Dangčio ir puodo padėties nustatymo žymė
**G(c).** Laikmačio laikiklis*
**G(d).** Laikmatis*
**H.** Valdymo vožtuvo padėties nustatymo žymė
**I.** Dangčio tarpiklis
**J.** Garinimo krepšelis*
**K.** Trikojis*
**L.** Ilga puodo rankena
**M.** Puodas
**N.** Trumpa puodo rankena
**O.** Didžiausio pripildymo žymos (Max1 ir Max2)

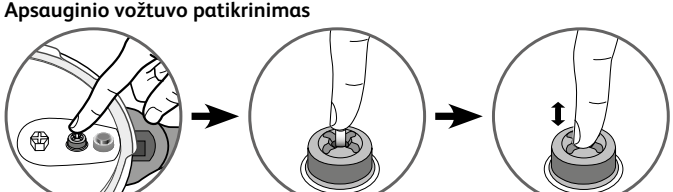
## Privalomosios patikros prieš kiekvieną naudojimą

**Valdymo vožtuvo patikrinimas**



- Patikrinkite, ar neužkimšta valdymo vožtuvo garų išleidimo anga. Jei reikia, išvalykite dantų krapštuku (žr. skyrių „Garų išleidimo angos valymas“, 22 psl.)

**Apsauginio vožtuvo patikrinimas**



- Patikrinkite, ar apsauginio vožtuvo stūmoklis yra judrus (Kelis kartus nuspauskite stūmoklį pirštu.). (Žr. skyrių „Apsauginio vožtuvo valymas“)



Kai kuriuose modeliuose krepšelio ir laikmačio nėra.

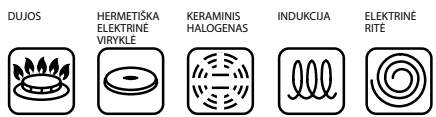
## Charakteristikos

**Greitpuodžio dugno skersmuo – pagal modelį**

| Talpa | Visa talpa** | Greitpuodžio skersmuo | Pagrindo skersmuo | Nerūdijančio plieno modelis | Nerūdijančio plieno modelis su laikmačiu* | Maks. saugus slėgis |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 3,7 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa (22 psi) |
| 4 L | 4,7 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | 6,7 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | 6,7 L | | | P25307 | - | |
| 7 L | 7,7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | 8,7 L | | | P25844 | P25944 | |

**Techninė informacija:** Maks. darbinis slėgis: 80 kPa (12 psi)

## Suderinami šilumos šaltiniai




- Šis greitpuodis tinka visiems šilumos šaltiniams, išskyrus AGA virykles, įskaitant indukcines.
- Naudodami elektrinę ar indukcinę viryklę įsitikinkite, kad kaitvietės skersmuo neviršija greitpuodžio pagrindo skersmens.
- Naudodami keraminę ar halogeninę viryklę įsitikinkite, kad greitpuodžio pagrindas visada yra švarus ir sausas.
- Naudojant dujinę viryklę, liepsna niekada neturi viršyti greitpuodžio pagrindo skersmens.
- Naudodami visas virykles įsitikinkite, kad greitpuodis pastatytas kaitvietės viduryje.
- Nepriklausomai nuo to, kokią naudojate viryklę, prieš dedant ant jos greitpuodį, jo dugnas turi būti švarus ir lygus.

## TEFAL priedai

- Greitpuodžiui yra skirti šie priedai:

| Priedas | Nurodomasis numeris |
|---|---|
| Dangčio tarpiklis (4, 6, 7, 8 l) | X9010101 |
| Garinimo krepšelis* | 792185 |
| Trikojis* | 792691 |

- Norėdami pakeisti kitas dalis arba remontuoti, susisiekite su patvirtintu TEFAL aptarnavimo centru (eikite į www.tefal.com).
- Naudokite tik originalias, jūsų modeliui tinkančias TEFAL dalis.

*Kai kuriuose modeliuose krepšelio nėra. ** Gaminio talpa, kai tinkamai uždėtas dangtis.

## NAUDOJIMAS

### Atidarymas

- Nykščiu atitraukite dangčio atlaisvinimo mygtuką **(E)** ir laikykite jį atitrauktą - **1 pav.**
- Viena ranka laikydami ilgą puodo rankeną **(L)**, kita ranka sukite ilgą dangčio rankeną **(F)** prieš laikrodžio rodyklę, kol atidarysite – **2 pav.**
- Tuomet pakelkite dangtį.
- Neatidarykite greitpuodžio, kol įrenginys neatvėsęs ir neišleistas visas vidinis slėgis. Jei rankenas sunku nustumti vieną nuo kitos, tai rodo, kad puode vis dar yra slėgio – neatidarykite jėga. Bet koks slėgis puode gali būti pavojingas.

### Uždarymas

**Kai prietaisas uždarytas, bet neveikia, normalu, kad dangtis šiek tiek juda, palyginti su puodu.**
**Šis poveikis išnyksta, kai gaminyje yra slėgio.**

- Uždėkite dangtį horizontaliai ant puodo, sulygiuodami dangčio padėties nustatymo žymes **G(a)** ir **G(b)**.– **3 pav.**
- Sukite dangtį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis sustos – **3 pav.** , kol išgirsite mygtuko spragtelėjimą, kai jis užsifiksuoja – **4 pav.**

Jei negalite pasukti dangčio, įsitikinkite, kad atidarymo mygtukas **(E)** yra tinkamai atitrauktas.

### Mažiausias pripildymo lygis

- Naudodami greitpuodį, visada įpilkite mažiausiai 25 cl / 250 ml (2 puodelius) skysčio

**Verdant garuose***
- Puode turi būti bent 75 cl / 750 ml (6 puodeliai) vandens.
- Padėkite krepšelį* **(J)** ant tam skirto trikojo* **(K)** – **5 pav**

**Į garų sietelį* sudėti produktai neturi viršyti žymos MAX2.**

### Didžiausias pripildymo lygis

- Niekada neužpildykite daugiau nei dviejų trečdalių greitpuodžio (žyma MAX2 – didžiausias ripildymo lygis).

**Tam tikriems maisto produktams :**

• Gamindami minkštus maisto produktus, kurie verdami plečiasi arba putoja, pavyzdžiui, ryžius, ankštinius, džiovintas daržoves, vaisių tyres, moliūgus, cukinijas, morkas, bulves, žuvies filė ir pan., leiskite greitpuodžiui atvėsti kelias minutes, vėliau atvėsinkite šaltame vandenyje. Kiekviena kartą prieš atverdami dangtį, patikrinę ar apsauginis strypelis nusileidęs, krestelėkite greitpuodį, kad atidarę nenusidegintumėte purslais.






*Kai kuriuose modeliuose krepšelio nėra.

Tai padaryti yra itin svarbu, kai norite greitai išleisti garus arba po atvėsinimo šaltame vandenyje. Gaminant sriubas patariame naudoti greitąjį slėgio sumažinimą šaltame vandenyje (žr. 1 etapo pav. viršuje).

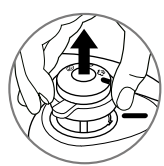
### Valdymo vožtuvo naudojimas (A)



**Valdymo vožtuvo įdėjimas (A):**
Atsargiai, šį darbą galima atlikti tik tada, kai gaminys yra šaltas ir nenaudojamas.
- Įstatykite valdymo vožtuvą **(A)** į jam skirtą vietą, sulygiuodami simbolį ▮ ant vožtuvo su padėties nustatymo žyme **(H)**, kaip parodyta šalia esančiame paveikslėlyje.
- Paspauskite vožtuvą žemyn, tada pasukite jį ties simboliu 🍲 arba 🥩 kaip parodyta šalia esančiame paveikslėlyje.



**Valdymo vožtuvo išėmimas:**
Atsargiai, šį darbą galima atlikti tik tada, kai gaminys yra šaltas ir nenaudojamas.
- Paspauskite vožtuvą žemyn, tada pasukite, kad simbolis ▮ atitiktų padėties žymę **(H)**, kaip parodyta šalia esančiame paveikslėlyje.
- Išimkite vožtuvą, kaip parodyta šalia esančiame paveikslėlyje.



**Daržovių ir birių maisto produktų virimas:**
- Nustatykite 🍲 vožtuvo piktogramą ties padėties nustatymo žyme **(H)** - **7 pav**.
- 🍲 veikimo slėgis yra 50kPa (7 psi / 7 lbs slėgis).

**Mėsos ar šaldytų produktų virimas:**
- Nustatykite 🥩 vožtuvo piktogramą ties padėties nustatymo žyme **(H)** – **8 pav.**
- 🥩 veikimo slėgis yra 80kPa (12 psi / 12 lbs slėgis).

LT

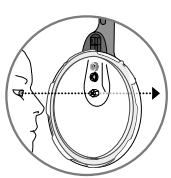
## Prieš naudojant pirmą kartą

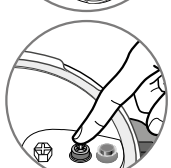
- Prieš naudodami greitpuodį pirmąjį kartą, gerai išplaukite jį patį ir jo sudedamąsias dalis.
- Įdėkite krepšelio trikojį **(K)** į puodo dugną ir padėkite ant jo krepšelį **(J)***.
- Pripildykite du trečdalius puodo vandens (didžiausio pripildymo lygio žyma (MAX2) (**O**))
- Uždarykite greitpuodį.
- Nustatykite simbolį ties padėties nustatymo žyme **(H)** – **8 pav**.
- Pastatykite greitpuodį ant šilumos šaltinio, tuomet nustatykite maksimalią kaitrą.

**Normalu, kad ties slėgio indikatoriumi (D) yra garų, kai gaminys pradeda veikti.**

- Kai pro vožtuvą pradeda veržtis garai, sumažinkite šilumos šaltino kaitrą ir palikite 20 min, jei jūsų modelis turi laikmatį, nustatykite 20 min. virimo laiką.
- Praėjus 20 min., išjunkite šilumos šaltinį.
- Po truputį sukite vožtuvą **(A)**, kurį atidarydami reguliuosite slėgio išleidimo greitį, kol jį sulygiuosite su simboliu – **9 pav**.
- Kai slėgio indikatorius **(D)** nukrenta žemyn, greitpuodyje nebelieka slėgio.
- Atidarykite greitpuodį – **1–2 pav**.
- Išplaukite greitpuodį vandeniu ir nusausinkite.

## Prieš virimą





- Prieš kiekvieną naudojimą išimkite vožtuvą **(A)** (žr. skyrių „Valdymo vožtuvo naudojimas“) ir apžiūrėkite šviesoje, ar neužkimšta garo išleidimo anga **(B)** (žr. šalia esantį paveikslėlį). Jei reikia, išvalykite dantų krapštuku – **10 pav**.
- Patikrinkite, ar apsauginio vožtuvo stūmoklis **(C)** yra judrus (žr. šalia esantį paveikslėlį) ir skaitykite skyrių „Valymas ir priežiūra“.
- Sudėkite maisto produktus į skystį.
- Uždarykite greitpuodį – **3 pav.** ir įsitikinkite, kad jis gerai uždarytas – **4 pav**.
- Nustatykite arba vožtuvo paveikslėlį ties padėties nustatymo žyme **H** – **7** arba **8 pav.**
- Pastatykite greitpuodį ant šilumos šaltinio, tada nustatykite maksimalią kaitrą.

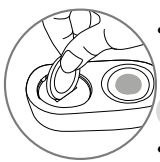


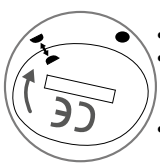
Kai kuriuose modeliuose krepšelio ir laikmačio nėra.

## Laikmatis (papildoma įranga)

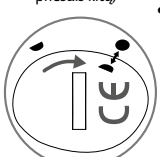




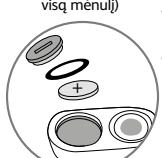




Pradinė padėtis (du pusmėnuliai vienas priešais kitą)



Uždara padėtis (pusmėnulis priešais visą mėnulį)



- Laikmatis būna įtaisytas tik tam tikruose modeliuose. Nuimamas ir savarankiškai veikiantis laikmatis praneša jums apie gaminimo pabaigą. Gaminimo metu galite jį nešiotis su savimi ir užsiimti kitais darbais, arba palikti jį ant jam skirto laikiklio (G(c)).
- Jūsų automatinis greitpuodis puikai veikia ir su laikmačiu, ir be jo.

**Veikimas:**

- Įjungimas: vieną kartą paspauskite mygtuką; ekranėlyje parodomi du nuliai.
- Gaminimo laiko pasirinkimas (iki 60minučių): paspauskite mygtuką
  - Kiekvienas paspaudimas lygus vienai minutei
  - Laikant nuspaudus, laikas rodomas nuosekliai
- Gaminimo laiko atgalinis skaičiavimas: atleidus mygtuką, po kelių sekundžių nustatytas laikas ima mirksėti ir prasideda atgalinis skaičiavimas.

**Atgalinį skaičiavimą būtina pradėti, kai vožtuvas ima pukšėti.**

- Garso signalas: pasibaigus gaminimo laikui laikmatis praneša apie tai pypsėjimu. Norėdami išjungi signalą, nuspauskite mygtuką.
- Išjungimas: automatinis.
- Programavimo klaida: jūs bet kuriuo metu galite nustatyti užprogramuotą laiką ties nuliu palaikydami nuspaustą mygtuką ilgiau nei dvi sekundes.
- Įtaisymas: uždėkite laikmatį ant jo laikiklio, esančio ant dangčio viršaus.
- Nuėmimas: Atsargiai patraukite laikmatį į viršų.

**Naudojimo patarimai:**

- Neplaukite laikmačio indaplovėje. Niekada nekiškite jo vandenį. Nuvalykite laikmatį švaria šluoste. Laikmačiui valyti nenaudokite tirpiklių.

**Išmetimas:**

- Jūsų laikmačio tarnavimo laikas priklauso nuo jo naudojimo dažnumo. Tačiau, jei matote, kad ekranėlyje neberodomi visi ar dalis rodmenų, turite išimti bateriją ir išmesti laikmatį.
- XXX
- Jūs galite patys ar paprašyti įgalioto pardavėjo pakeisti viduje esančią bateriją kaip parodyta šioje schemoje.
- Naują laikmatį galite įsigyti visuose TEFAL patvirtintuose aptarnavimo centruose.

LT

*Kai kuriuose modeliuose krepšelio nėra.

## Verdant

**Slėgio indikatorius (D) neleidžia slėgiui pakilti greitpuodyje, jei jis nėra tinkamai uždarytas.**

- Normalu, kai ties slėgio indikatoriumi **(D)** yra garų, kai gaminys pradeda veikti.
- Kai garai iš valdymo vožtuvo **(A)** veržiasi nuolat ir nuolat girdimas garsas „pšššššš“, sumažinkite šilumos šaltinio kaitrą, kol vožtuvas **(A)** pradės skleisti tylų, tolygų garsą.
- Palikite recepte nurodytam virimo laikui, jei jūsų modelis turi laikmatį, nustatykite 20 min. virimo laiką.
- Kai tik baigsis virimo laikas, išjunkite šilumos šaltinį.

## Virimo pabaiga

**Garų išleidimas:**

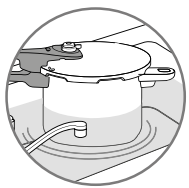
**Lėtas slėgio mažinimas:**
- Taip daroma verdant troškinius, daržoves, mėsos gabalus ir žuvies patiekalus.
- Po truputį sukite vožtuvą **(A)**, kurį atidarydami reguliuosite slėgio išleidimo greitį, kol žymė sutaps su simboliul – **9 pav.** Kai slėgio indikatorius **(D)** dar kartą nukris žemyn, greitpuodyje nebebus slėgio.

**Slėgio indikatorius (D) neleidžia atidaryti greitpuodžio, jei jame vis dar yra slėgio.**

**Greitas slėgio mažinimas:**
- Naudojamas verdant sriubas, ryžius, makaronus, padažus su kiaušiniais, pyragų ir pudingų mišinius, patiekalus, kuriuose yra ryžių ar makaronų, ir patiekalus, kuriuose yra daug skysčių.
- Greitpuodį galite įdėti į pusiau šaltu vandeniu pripildytą kriauklę, kad greičiau sumažėtų slėgis, žr. šalia esantį paveikslėlį. Kai slėgio indikatorius **(D)** nukrenta žemyn, greitpuodyje nebelieka slėgio.
- Galite atidaryti greitpuodį – **1 ir 2 pav.**.

**Ypatingi maisto produktai:**
- Virdami ypatingus maisto produktus, pvz., supjaustytas morkas, moliūgus (žr. virimo lentelę) ar džiovintas daržoves, nesumažinkite slėgio; verčiau palikite puodą pastovėti kambario temperatūroje ir prieš atidarydami palaukite, kol slėgio indikatorius **(D)** nukris žemyn. Šiek tiek sutrumpinkite rekomenduojamą virimo trukmę.

**Jei išleisdami garus pastebėsite, kad vožtuvas pradeda purkšti maistą ar skystį, sukite valdymo vožtuvą (A) atgal ties arba žyme (7 arba 8 pav. ), palaukite minutę ir vėl lėtai sukite valdymo vožtuvą į garų išleidimo padėtį, įsitikindami, kad vožtuvas nieko daugiau nepurškia.**



**Perkeldami greitpuodį, kai jame yra slėgio, visada būkite labai atsargūs, kad jį keltumėte nepurtydami.**



*Kai kuriuose modeliuose krepšelio nėra.

- Verdant sriubas, patariame greitai išleisti slėgį (žr. skyrių „Greitas slėgio išleidimas“).

# VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

## Greitpuodžio valymas

Norėdami įsitikinti, kad greitpuodis veikia tinkamai, po kiekvieno naudojimo laikykitės toliau pateiktų valymo ir priežiūros rekomendacijų.
- Po kiekvieno naudojimo greitpuodį (puodą ir dangtį) išplaukite šiltu vandeniu ir plovimo skysčiu. Taip pat išplaukite ir krepšelį*.
- Nenaudokite baliklių ar produktų su chloru.
- Neperkaitinkite tuščio puodo.

**Puodo vidaus valymas:**
- Plaukite kempine ir plovikliu.
- Puodo dugne atsiradusios dėmės visiškai neturi įtakos metalo kokybei. Tai yra kalkių nuosėdos. Norėdami jas nuvalyti, naudokite kempinę ir truputį baltojo acto.

**Puodo išorės valymas:**
- Plaukite kempine ir plovikliu.

**Dangčio valymas:**
- Dangtelį plaukite kempine ir plovimo skysčiu po šilto vandens bei gerai nuskalaukite.

**Dangčio tarpiklio valymas:**
- Po kiekvieno naudojimo nuplaukite tarpiklį **(I)** ir išplaukite jo griovelį.
- Norėdami pakeisti tarpiklį, žr. – **11–12 pav**.

**Valdymo vožtuvo (A) valymas:**
- Išimkite valdymo vožtuvą **(A)**, žr. skyrių „Valdymo vožtuvo naudojimas“.
- Nuplaukite valdymo vožtuvą **(A)** po tekančiu vandeniu – **13 pav**.

**Garų išleidimo angos (B) valymas:**
- Išimkite vožtuvą **(A)**.
- pžiūrėkite šviesoje, ar garų išleidimo anga apvali ir joje nėra nešvarumų. Žr. šalia esantį paveikslėlį. Jei reikia, išvalykite dantų krapštuku – **10 pav.**

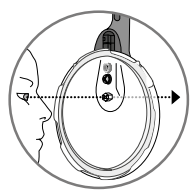
**Po kiekvieno naudojimo išplaukite greitpuodį.**

**Rudos dėmės ir žymės, kurios gali atsirasti po ilgesnio naudojimo, neturi įtakos greitpuodžio veikimui.**

**Indaplovėje galima plauti tik puodą.**

**Norėdami ilgiau naudoti greitpuodį, neperkaitinkite tuščio puodo.**

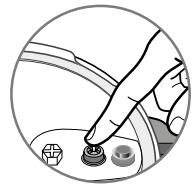
**Po 10 metų naudojimo būtina greitpuodį patikrinti TEFAL patvirtintame aptarnavimo centre.**



**Niekada nenaudokite aštraus ar smailaus daikto šiam darbui atlikti.**

LT

**Apsauginio vožtuvo (C) valymas:**
- Nuplaukite dangčio viduje esančią apsauginio vožtuvo dalį po tekančiu vandeniu.
- Patikrinkite, ar jis tinkamai veikia, švelniai paspausdami rutuliuką, kuris turi laisvai judėti, pagaliuku su vata. Žr. šalia esantį paveikslėlį.



**Greitpuodžio tarpiklio keitimas:**
- Keiskite greitpuodžio tarpiklį kasmet arba, jei jis suskilęs arba pažeistas.
- Visada naudokite originalų, jūsų modeliui tinkantį TEFAL tarpiklį.

**Greitpuodžio laikymas:**
- Uždėkite apverstą dangtį ant puodo.

## Sauga

Greitpuodyje yra keli saugos įtaisai:

- Uždarymo saugos įtaisas:
  - Jei prietaisas netinkamai uždarytas, slėgio indikatorius **(D)** negali pakilti ir greitpuodyje negali būti sudarytas slėgis.
- Atidarymo saugos įtaisas:
  - Jei greitpuodyje yra slėgio, atlaisvinimo mygtuko **(E)** naudoti negalima. Niekada neatidarykite greitpuodžio jėga. Visų pirma, netrukdykite slėgio indikatoriaus **(D)** veikimo.
- **Du apsaugos nuo viršslėgio prietaisai:**
  - Pirmasis prietaisas: apsauginis vožtuvas **(C)** sumažina slėgį ir garai pro dangčio viršų sklinda horizontaliai – 14 pav.
  - Antrasis prietaisas: dėl tarpiklio **(I)** garai gali išeiti vertikaliai per mažą skylę, esančią dangčio krašte arba išilgai puodo šono – 15 pav. Atsargiai, garai gali užgesinti dujinės viryklės liepsną.

**Suveikus vienai apsaugos nuo viršslėgio sistemai:**



- Išjunkite šilumos šaltinį.
- Palikite greitpuodį iki galo atvėsti.
- Atidarykite greitpuodį.
- Patikrinkite ir išvalykite valdymo vožtuvą **(A)** – 13 pav., garų išleidimo angą **(B)** – 10 pav., apsauginį vožtuvą **(C)** (žr. šalia esantį paveikslėlį) ir tarpiklį **(I)**.



## Garantija

- Naudojant taip, kaip rekomenduojama šiose instrukcijose, naujojo TEFAL greitpuodžio **puodui teikiama 10 met garantija:**
  - bet kokiems metalinės puodo konstrukcijos defektams;
  - bet kokiam pirmalaikiam pagrindo metalo nusidėvėjimui.
- Visoms kitoms greitpuodžio dalims nuo įsigijimo dienos teikiama darbo kokybės ar medžiagų, garantija laikotarpiui, nustatytam galiojančiuose šalies, kurioje gaminys buvo įsigytas, teisės aktuose. Išsamią informaciją apie garantijos sąlygas rasite apsilankę adresu www.tefal.com
- Ši sutartinė garantija bus vykdoma pateikus kvitą ar sąskaitą faktūrą, kurioje nurodoma įsigijimo data.

**Garantija netaikoma:**
- žalai, atsiradusiai nesilaikant svarbių atsargumo priemonių arba aplaidaus naudojimo, ypač:
  - trenkiant, numetant, naudojant orkaitėje ir kt;
  - Dangčio, veikimo vožtuvo ir laikmačio plovimas indaplovėje.
- Tik TEFAL patvirtinti aptarnavimo centrai yra įgalioti teikti šią garantinę paslaugą (informacijos ieškokite www.tefal.com).

LT

## Kontrolinės žymos

| Žyma | Vieta |
|---|---|
| Gamintojo ir komercinio prekių ženklo identifikavimas | Dangtis ir dangčio rankena |
| Pagaminimo metai ir partija | Ant puodo |
| Modelio nuoroda<br>Didžiausias saugus slėgis (PS)<br>Didžiausias darbinis slėgis (PF) | Ant dangčio |
| Talpa | Ant puodo dugno |

## Elektrinis ar elektroninis gaminys pasibaigus jo eksploatavimo laikui

- **Apsaugokime aplinką!**



ⓘ Jūsų prietaise yra daug medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai arba perdirbti.
➲ Pristatykite jį į vietos atliekų surinkimo punktą, kad būtų perdirbtas.

*Kai kuriuose modeliuose krepšelio nėra.

## TEFAL atsako į klausimus

| Problemos | Rekomendacijos |
|---|---|
| **Jei greitpuodis buvo šildomas be skysčio, kai jame yra slėgio** | Patikrinkite greitpuodį TEFAL patvirtintame aptarnavimo centre. |
| **Jei slėgio indikatorius nepakilo ir verdant pro vožtuvą niekas nesklinda** | Pirmas kelias minutes tai normalu.<br>Jei problema išlieka, patikrinkite, ar:<br>- šilumos šaltinio kaitra yra pakankamai didelė, jei ne, padidinkite;<br>- skysčio kiekis puode yra pakankamas;<br>- valdymo vožtuvas nustatytas ties arba simboliu **– 7 arba 8 pav**;<br>- dangtis tinkamai uždarytas;<br>- tarpiklis arba puodo kraštas nepažeistas. |
| **Jei slėgio indikatorius pakilo ir verdant pro vožtuvą niekas nesklinda** | Pirmas kelias minutes tai normalu.<br>Jei problema išlieka, įdėkite greitpuodį į pusiau šaltu vandeniu pripildytą kriauklę, žr. skyrius „Greitas slėgio išleidimas“ ir „Ypatingas atvejis“, tada jį atidarykite.<br>Išvalykite valdymo vožtuvą ir garų išleidimo angą ir patikrinkite, ar laisvai juda apsauginio vožtuvo stūmoklis. |
| **Jei garai sklinda aplink dangtį, patikrinkite, ar** | Dangtis tinkamai uždarytas.<br>Ar tinkamai įdėtas dangčio tarpiklis.<br>Ar nepažeistas tarpiklis, jei reikia, pakeiskite.<br>Ar švarus dangtis, tarpikis ir griovelis dangtyje, apsauginis vožtuvas ir valdymo vožtuvas.<br>Ar nepažeistas puodo kraštas. |
| **Jei negalite atidaryti dangčio** | Patikrinkite, ar slėgio indikatorius nusileido.<br>Jei ne, sumažinkite slėgį; jei reikia, greitpuodį atvėsinkite pusiau šaltu vandeniu pripildytą kriauklę, žr. skyrius „Greitas slėgio išleidimas“ ir „Ypatingas atvejis“. |
| **Jei maistas neišviręs ar sudegęs, patikrinkite** | Virimo trukmę.<br>Šilumos šaltinio kaitrą.<br>Ar tinkama valdymo vožtuvo padėtis.<br>Skysčio kiekį. |
| **Jei maistas sudegė greitpuodyje** | Prieš plaudami pamirkykite puodo vidų.<br>Niekada nenaudokite baliklio arba produktų su chloru. |



*Kai kuriuose modeliuose krepšelio nėra.

## Daržovės

| | | Virimas | ŠVIEŽIOS vožtuvo padėtis | ŠALDYTOS vožtuvo padėtis |
|---|---|---|---|---|
| Artišokai | nesmulkinti | - garinimas** | 18 min | - |
| | | - panardinus*** | 15 min | - |
| Šparagai | nesmulkinti | - panardinus | 5 min | - |
| Burokėliai | nulupti išvirus | - garinimas | 20 - 30 min | - |
| Brokoliai | žiedynai | - garinimas | 3 min | 3 min |
| Briuselio kopūstai | nesmulkinti | - garinimas | 7 min | 5 min - panardinus |
| Morkos (ypatingas maisto produktas) | apvalūs griežinėliai | - garinimas | 7 min | 5 min |
| Kalafiorai | žiedynai | - panardinus | 3 min | 4 min |
| Salierai | 5 cm gabalėliai | - garinimas | 6 min | - |
| | | - panardinus | 10 min | - |
| Cukinijos | 2,5 cm griežinėliai | - garinimas | 6 min 30 | 9 min |
| | | - panardinus | 2 min | - |
| Cikorijos | 2,5 cm griežinėliai | - garinimas | 12 min | - |
| Žaliosios pupelės | nesmulkintos arba griežinėliais | - garinimas | 8 min | 9 min |
| Žaliasis kopūstas | plonai supjaustytas | - garinimas | 6 min | - |
| | lapai | - garinimas | 7 min | - |
| Žalieji lęšiai (džiovintos daržovės) | | - panardinus | 10 min | - |
| Porai | 5 cm griežinėliai | - garinimas | 2 min 30 | - |
| Grybai | ploni griežinėliai | - garinimas | 1 min | 5 min |
| | nesmulkinti | - panardinus | 1 min 30 | - |
| Žirniai | | - garinimas | 1 min 30 | 4 min |
| Bulvės (pvz., Karaliaus Edvardo) | supjaustytos ketvirčiais | - garinimas | 12 min | - |
| | supjaustytos ketvirčiais | - panardinus | 6 min | - |
| Moliūgas (grūstas) (ypatingas maisto produktas) | gabalėliai | - panardinus | 8 min | - |
| Ryžiai (balti, ilgagrūdžiai) | žr. toliau pateiktą pastabą | - panardinus | 7 min | - |
| Pusiau džiovintos pupelės **** | | - panardinus | 20 min | - |
| Špinatai | | - garinimas | 5 min | 8 min |
| | | - panardinus | 3 min | - |
| Ropės | 2,5 cm kubeliai | - garinimas | 7 min | - |
| | | - panardinus | 6 min | - |
| Kviečiai (džiovintos daržovės)**** | | - panardinus | 15 min | - |

** Maistas garinimo krepšelyje*
*** Maistas vandenyje*
**** Kai kuriose šalyse nėra*
RYŽIAI: niekada neužpildykite daugiau nei trečdalio puodo, įskaitant skystį ryžiams putojant ir verdant. Pilkite 225 g ryžių ir 1,75 l vandens iš verdančio virdulio

LT

## Mėsa ir žuvis

| | ŠVIEŽIA vožtuvo padėtis |
|---|---|
| jautiena (1 kg, viršutinės pusės) | 32 min (vidutinio kietumo)** |
| Vištа (1,2 kg, visa) | 22 min |
| Ėriukas (1,3 kg, koja) | 40 min (vidutinio kietumo)** |
| Jūržuvė (0,6 kg, file) (ypatingas maisto produktas) | 4 min |
| Kiauliena (1 kg, mėsos gabalas) | 28 min |
| Lašiša (4 gabalėliai, 0,6 kg) (ypatingas maisto produktas) | 6 min |
| Tunas (4 x 0,6 kg gabalėlių) (ypatingas maisto produktas) | 7 min |

**Virkite dar 5 minutes, kad gerai išvirtų.



## SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

**Pirms sākat lietot spiediena katlu, atvēliet laiku, lai izlasītu visus norādījumus, un vienmēr izlasiet „Lietotāja rokasgrāmatu”. Nepareiza lietošana var izraisīt bojājumus.**

Lai ierīces lietošana būtu droša, šis spiediena katls atbilst visiem atbilstošajiem standartiem un noteikumiem:
- Spiediena iekārtu direktīva
- Materiāli, kas nonāk saskarē ar pārtikas produktiem
- Apkārtējā vide*

| | |
|---|---|
| **PIRMS LIETOŠANAS** | **PĀRLIECINIETIES, VAI**<br>▪ tvaika izplūdes atvere **(B)** nav aizsprostota;<br>▪ drošības vārsta bloķēšanas indikators **(C)** ir kustīgs;<br>▪ vāka blīve atrodas katrā vāka ierobojumā **- 12. att.**;<br>▪ vāka rokturi ir pareizi piestiprināti. Vāka rokturi ir drošības komponenti. Nekādā gadījumā neizņemiet vai nenomainiet tos pašrocīgi. |
| **VIENMĒR IEVĒROJIET TĀLĀK NORĀDĪTOS IEPILDĪŠANAS DAUDZUMUS** | ▪ Nekad neizmantojiet spiediena katlu bez šķidruma, jo tas to var sabojāt. Gatavojot ēdienu, pārliecinieties, vai ierīcē vienmēr ir pietiekami daudz šķidruma.<br>▪ Minimālais šķidruma daudzums ir 250 ml/25 cl.<br>▪ Maksimālais pārtikas daudzums ir 2/3 no katla augstuma, kas norādīts ar maksimālo atzīmi „MAX 2” - 6. attēls.<br>▪ Pārtikas tvaicēšanas laikā pārtikas produkti tvaika grozā* nedrīkst nonākt saskarē ar ūdeni un nedrīkst pārsniegt maksimālo atzīmi „MAX 2”, kas norādīta uz katla - 5. attēls.<br>▪ Pārtikas produktu, kas gatavošanas laikā uzbriest un/vai puto, piemēram, rīsiem, pākšaugiem, kaltētām pupiņām, sautētiem augļiem, ķirbjiem, kabačiem, burkāniem, kartupeļiem, zivju filejām utt., maksimālais iepildīšanas daudzums ir 1/3 (atzīme „MAX 1”). |

LV

* Atkarībā no modeļa.

| | |
|---|---|
| **PIRMS GATAVOŠANAS UN TĀS LAIKĀ** | ▪ Ja izmantojat spiediena katlu bērnu tuvumā, stingri uzraugiet gatavošanas procesu.<br>▪ Tvaiks, kas izplūst no darbības vārsta, ir ļoti karsts. Uzmanieties no tvaikstrūklām.<br>▪ Spiediena katls gatavošanas laikā izmanto spiedienu. Nepareiza lietošana var izraisīt applaucēšanos. Pirms lietošanas pārliecinieties, vai spiediena katls ir pareizi aizvērts. (Izlasiet sadaļu „Aizvēršana").<br>▪ Gatavošanas laikā pārbaudiet, vai vārsts regulāri „šņāc". Ja netiek izvadīts pietiekami daudz tvaika, izlaidiet spiedienu un atveriet vāku, pēc tam pārbaudiet, vai katlā ir pietiekami daudz šķidruma, un pārbaudiet, vai tvaika izlaišanas vārsts nav aizsprostots. Ja no tvaika izplūdes vārsta joprojām neizplūst pietiekami daudz tvaika, nedaudz palieliniet karstuma avotu.<br>▪ Negatavojiet pārtikas produktus, kas var aizsprostot drošības komponentu ventilācijas atveres:<br>- mellenes, dzērvenes - nūdeles, makaroni, spageti<br>- grūbas, plēkšņu kvieši, prosa - rabarberi<br>- auzupārslas - upenes, sarkanās jāņogas<br>- šķeltie zirņi<br>▪ Gatavojot lielus gaļas gabalus un pārtikas produktus ar virskārtas ādu (veselu desu, mēli, mājputnu gaļu u.c.), pirms gatavošanas iesakām ādu izdurstīt ar nazi vai dakšiņu. Gatavošanas laikā verdošais šķidrums var iesprūst zem ādas slāņa un radīt šļakatas.<br>▪ Nekad neizmantojiet spiediena katlu, lai pagatavotu maltītes uz piena bāzes (piemēram, rīsu pudiņu, mannā utt.).<br>▪ Spiediena katlā nekad neizmantojiet rupjo sāli, gatavošanas beigās izmantojiet tikai smalko sāli. Tādā veidā katlā neveidosies „bedrītes", kas var sabojāt spiediena katla dibenu.<br>▪ Nekad neizmantojiet spiediena katlu cepšanai zem spiediena, izmantojot eļļu.<br>▪ Eļļas vai tauku uzkarsēšanas laikā neatstājiet spiediena katlu bez uzraudzības. Ja turpināsiet karsēt kūpošu eļļu, tiks sabojāts katla materiāls, un eļļas temperatūra var paaugstināties, līdz rodas liesmas.<br>▪ Neizmantojiet spiediena katlu citiem mērķiem, kam tas nav paredzēts.<br>▪ Nelieciet spiediena katlu karstā cepeškrāsnī.<br>▪ Nekad neizmantojiet alumīnija foliju, kas nav nostiprināta uz tvertnes spiediena katlā. Vienmēr nostipriniet ar aukliņu.<br>▪ Nekad neizmantojiet pārtikas plēvi spiediena katlā.<br>▪ Spirta radītie tvaiki ir viegli uzliesmojoši. Pirms vāka uzlikšanas uzkarsējiet katlu līdz vārīšanās temperatūrai apmēram 2 minūtes. Regulāri pārbaudiet spiediena katlu, gatavojot maltītes uz spirta bāzes.<br>▪ Izmantojiet tikai lietotāja rokasgrāmatā norādītos saderīgos siltuma avotus. |



| | |
|---|---|
| **TĪRĪŠANA UN KOPŠANA** | ▪ Pakāpeniski pagrieziet darbības vārstu **(A)**, lai noregulētu spiediena izlaišanas ātrumu, līdz tas sakrīt ar simbolu ❁ - 9. att. Ja, izlaižot tvaiku, pamanāt, ka sāk izšļakstīties pārtikas produkti vai šķidrums, atgrieziet darbības vārstu **(A)** pozīcijā, pēc tam strauji izlaidiet spiedienu, novietojot spiediena katlu izlietnē, kas ir līdz pusei piepildīta ar aukstu ūdeni (skat. sadaļu „Gatavošanas cikla beigas").<br>▪ Ja spiediena indikators **(D)** nenokrīt, strauji izlaidiet spiedienu izlietnē, kas līdz pusei piepildīta ar aukstu ūdeni (skat. sadaļu „Gatavošanas cikla beigas").<br>▪ Nekad netraucējiet spiediena indikatora darbībai.<br>▪ Pārtikas produktiem, kas gatavošanas laikā uzbriest un/vai puto, piemēram, rīsiem, pākšaugiem, dehidrētiem dārzeņiem, sautētiem augļiem, ķirbjiem, kabačiem, burkāniem, kartupeļiem, zivju filejām utt. Ļaujiet spiediena katlam dažas minūtes atdzist un pēc tam strauji izlaidiet spiedienu aukstā ūdenī – (skat. sadaļu „Gatavošanas cikla beigas"). Lai tvaika burbuļi neizplūstu un jūs neapplaucētu pēc vāka atvēršanas, vienmēr pirms atvēršanas uzmanīgi sakratiet spiediena katlu, iepriekš pārbaudot, vai spiediena indikators atrodas apakšējā pozīcijā. Šī darbība ir īpaši svarīga, ja tvaiks tiek izlaists strauji vai pēc spiediena katla atdzesēšanas zem krāna ūdens.<br>▪ Vienmēr, pārvietojot spiediena katlu zem spiediena, rīkojieties ļoti uzmanīgi. Nepieskarieties karstām virsmām. Ja nepieciešams, izmantojiet cepeškrāsns cimdus. Celiet aiz abiem rokturiem.<br>▪ Zupu gatavošanas gadījumā iesakām strauji izlaist spiedienu aukstā ūdenī (skat. sadaļu „Gatavošanas cikla beigas").<br>▪ Pirms spiediena katla atvēršanas pārliecinieties, vai darbības vārsts **(A)** atrodas tvaika izlaišanas pozīcijā. Spiediena indikatoram **(D)** jābūt apakšējā pozīcijā.<br>▪ Nekad nemēģiniet atvērt spiediena katlu ar spēku. Pārliecinieties, vai iekšējais spiediens ir izlaists. Spiediena indikatoram **(D)** jābūt apakšējā pozīcijā. (Skat. sadaļu „Drošība"). |

| | |
|---|---|
| **PĒC GATAVOŠANAS** | ▪ Ja pamanāt, ka kāda spiediena katla daļa ir salūzusi vai ieplaisājusi, nekādā gadījumā nemēģiniet to atvērt. Pirms pārvietošanas uzgaidiet, līdz tas pilnībā atdziest. Neizmantojiet to atkārtoti un nogādājiet to TEFAL apstiprinātā servisa centrā remontam.<br>▪ Neizjauciet drošības sistēmas, izņemot gadījumus, kad tās tīrāt vai veicat apkopi, ievērojot instrukcijas.<br>▪ Izmantojiet tikai oriģinālās TEFAL daļas, kas atbilst jūsu modelim.<br>▪ Neatstājiet pārtiku spiediena katlā.<br>▪ Nomazgājiet un izskalojiet spiediena katlu uzreiz pēc katras lietošanas reizes.<br>▪ Nekad nelieciet trauku mazgājamajā mašīnā darbības vārstu **(A)**, blīvi **(I)**, gatavošanas regulēšanas ierīci* **(G (d))**.<br>▪ Nekad nelieciet ūdenī taimeri* **(G (d))**.<br>▪ Nekad neizmantojiet balinātājus vai hloru saturošus līdzekļus, kas var ietekmēt nerūsējošā tērauda kvalitāti.<br>▪ Nemērciet vāku ūdenī.<br>▪ Nomainiet blīvi reizi gadā vai nekavējoties, ja tā saplīst vai ir plaisāšanas pazīmes.<br>▪ Pēc 10 gadu ilgas lietošanas nododiet spiediena katlu TEFAL apstiprinātā servisa centrā.<br>▪ Spiediena katlu uzglabā šādi: novieto vāku otrādi uz pannas, lai izvairītos no priekšlaicīgas vāka blīves nodiluma.<br>▪ Baltu traipu parādīšanās katla apakšā nekādi neietekmē metāla kvalitāti. Tās ir kaļķakmens nogulsnes. Lai tās notīrītu, izmantojiet sūkli ar nedaudz baltā etiķa. |

* Atkarībā no modeļa.

# SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

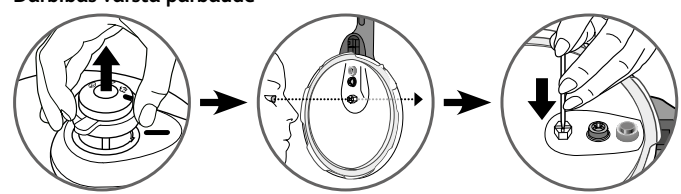


## Aprakstošā diagramma

**A.** Darbības vārsts
**B.** Tvaika izplūdes izeja
**C.** Drošības vārsts
**D.** Spiediena indikators
**E.** Vāka atvēršanas poga
**F.** Vāka rokturis
**G(a).** Iedobums vāka novietošanai
**G(b).** Vāka un trauka novietojuma atzīme
**G(c)**. Taimera turētājs*
**G(d).** Taimeris*
**H.** Darbības vārsta pozicionēšanas zīme
**I.** Vāka blīve
**J.** Tvaika grozs*
**K.** Paliktnis*
**L.** Garais trauka rokturis
**M.** Trauks
**N.** Īsais trauka rokturis
**O.** Maksimālā iepildīšanas daudzuma atzīmes (Max 1 un Max 2)

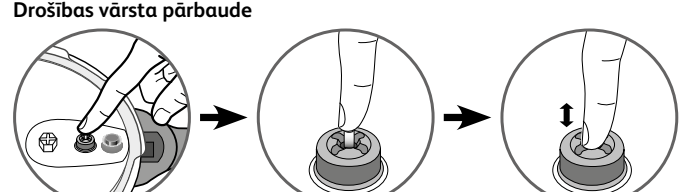
## Obligātās pārbaudes pirms katras lietošanas reizes

**Darbības vārsta pārbaude**



- Pārbaudiet, vai darbības vārsta tvaika izvades atvere nav aizsprostota. Vajadzības gadījumā iztīriet ar zobu bakstāmo (skat. sadaļu „Tvaika izvades atveres tīrīšana", 22. lpp.).

**Drošības vārsta pārbaude**



- Pārbaudiet, vai vārsts ir kustīgs (vairākas reizes piespiediet vārstu ar pirkstu). (Skat. sadaļu „Drošības vārsta tīrīšana")

LV

* Dažiem modeļiem nav iekļauts grozs un taimeris.

## Ctehniskais raksturojums

**Spiediena katla apakšdaļas diametrs – atsauces uz modeļiem**

| Jauda | Kopējā jauda** | Spiediena katla diametrs | Dibena diametrs | NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA modelis bez taimera | Nerūsējošā tērauda modelis ar taimeri* | Maksimālais drošais spiediens |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 3,7 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 4,7 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | 6,7 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | 6,7 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | 7,7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | 8,7 L | | | P25844 | P25944 | |

**Tehniskā informācija:** Maksimālais darba spiediens: 80 kPa (12 psi/12 lb)

## Saderīgi siltuma avoti




- Šis spiediena katls ir piemērots visām plīts virsmām, ieskaitot indukcijas, bet nav piemērots AGA plītīm.
- Izmantojot uz cietas plāksnes, keramikas vai indukcijas plīts virsmām, sildvirsmas diametrs nedrīkst pārsniegts spiediena katla dibena diametru.
- Ja tā ir keramiskā vai halogēnā plīts, pārliecinieties, ka spiediena katla pamatne vienmēr ir tīra un sausa.
- Uz gāzes plīts liesma nekad nedrīkst pārsniegt spiediena katla pamatnes diametru.
- Lietojot uz jebkuras plīts virsmas, spiediena katlam ir jābūt novietotam centrā.
- Neatkarīgi no izmantotās plīts veida spiediena katla dibena daļai pirms novietošanas uz plīts ir jābūt tīrai un sausai.

## Piederumi TEFAL

- Ir pieejami šādi spiediena katla piederumi:

| Piederums | Atsauces numurs |
|---|---|
| Vāka blīve (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Tvaika grozs* | 792185 |
| Paliktnis* | 792691 |

- Lai nomainītu citas detaļas (tostarp 3 L blīvi) vai veiktu remontu, sazinieties ar apstiprinātu TEFAL servisa centru (lūdzu, dodieties uz: www.tefal.com).
- Izmantojiet tikai oriģinālās TEFAL detaļas, kas atbilst jūsu ierīces modelim.



* Dažos modeļos grozs nav iekļauts.

# LIETOŠANA

## Atvēršana

- Ar īkšķi pavelciet atpakaļ vāka atvēršanas pogu (E) un turiet to ievilktā stāvoklī - 1. attēls.
- Ar vienu roku turot trauka garo rokturi (L), ar otru roku pagrieziet vāka (F) garo rokturi pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz tas ir atvērts - 2. attēls.
- Tad paceliet vāku.
- Neatveriet spiediena katlu, līdz ierīce nav atdzisusi un nav atbrīvojies viss iekšējais spiediens. Ja rokturus ir grūti atspiest, tas nozīmē, ka katls joprojām ir zem spiediena, tāpēc to nevajag atvērt ar spēku. Jebkāds spiediens katlā var būt bīstams.

## Aizvēršana

**Kad ierīce ir piepildīta, bet nedarbojas, ir normāli, ka vāks ir nedaudz pārvietojies attiecībā pret trauku. Šis efekts izzūd, kad izstrādājumā rodas spiediens.**

- Uzlieciet vāku horizontāli uz trauka, saskaņojot vāka novietojuma zīmes **G(a)** un **G(b) - 3. attēls**.
- Pagrieziet vāku pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz tas apstājas - **3. attēls**, un līdz dzirdat pogas klikšķi, kad tas aizslēdzas - **4. attēls.**

Ja vāku nav iespējams pagriezt, pārliecinieties, vai atvēršanas poga **(E)** ir pareizi ievilkta.

LV

## Minimālais iepildes līmenis

- Lietojot spiediena katlu, tajā vienmēr ielejiet vismaz 25 cl/250 ml (2 tases) šķidruma.

**Gatavošana ar tvaiku*:**

- Katlā jābūt vismaz 75 cl/750 ml (6 tasītēm) ūdens.
- PNovietojiet grozu* **(J)** uz šim nolūkam paredzētā paliktņa* **(K) - 5. attēls.**

**Pārtika, kas ievietota tvaicēšanas grozā*, nedrīkst pārsniegt atzīmi „MAX2”.**

## Minimālais iepildes līmenis

- Nekad neiepildiet spiediena katlā pārtiku un šķidrumus vairāk par divām trešdaļām (maksimālās iepildīšanas atzīme „MAX 2”).

**Par dažiem pārtikas produktiem:**

- Pārtikas produktiem, kas gatavošanas laikā uzbriest un/vai puto, piemēram, rīsiem, pākšaugiem, dehidrētiem dārzeņiem, sautētiem augļiem, ķirbjiem, kabačiem, burkāniem, kartupeļiem, zivju filejām utt. Ļaujiet spiediena katlam dažas minūtes atdzist un pēc tam ievietojiet izlietnē, kas līdz pusei piepildīta ar aukstu krāna ūdeni. Lai tvaika burbuļi neizplūstu un jūs neapplaucētu




* Dažiem modeļiem nav iekļauts grozs un taimeris.

pēc vāka atvēršanas, pirms tā atvēršanas metodiski un uzmanīgi sakratiet spiediena katlu, iepriekš pārbaudot, vai spiediena indikators atrodas apakšējā pozīcijā. Šī darbība ir īpaši svarīga, ja tvaiks tiek izlaists strauji vai pēc atdzesēšanas zem krāna ūdens. Zupu gatavošanas gadījumā iesakām strauji izlaist spiedienu aukstā ūdenī (skat. iepriekš 1. darbību).

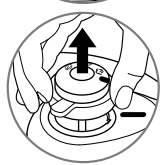
## Darbības vārsta (a) izmantošana



**Darbības vārsta (A) uzstādīšana:**
Uzmanību, šīs darbības drīkst veikt tikai tad, kad ierīce ir atdzisusi un netiek lietota.
- Novietojiet darbības vārstu **(A)** tam paredzētajā vietā, saskaņojot simbolu uz vārsta ar pozicionēšanas zīmi **(H)**, kā parādīts attēlā blakus.
- Piespiediet vārstu un pēc tam pagrieziet to iepretim simbolam vai , kā parādīts attēlā pretējā pusē.



**Lai noņemtu darbības vārstu:**
Uzmanību, šīs darbības drīkst veikt tikai tad, kad ierīce ir atdzisusi un netiek lietota.
- Piespiediet vārstu un pēc tam pagrieziet to iepretim simbolam sakristu ar pozicionēšanas zīmi **(H)**, kā parādīts attēlā pretējā pusē.
- Noņemiet vārstu, kā tas parādīts attēlā pretējā pusē.



**Dārzeņu vai izsmalcinātu ēdienu gatavošanai:**
- Novietojiet piktogrammu uz vārsta pretī pozicionēšanas zīmei **(H) - 7. attēls.**
- Spiediens darbojas pie 50 kPa (7 psi/7 lbs spiediena).

**Gaļas vai saldētu pārtikas produktu gatavošanai:**
- Novietojiet piktogrammu uz vārsta pretī pozicionēšanas zīmei **(H) - 8. attēls.**
- Spiediens darbojas pie 80 kPa (12 psi/12 lbs spiediena).

## Pirms pirmās lietošanas reizes

- Pirms pirmās lietošanas reizes rūpīgi notīriet spiediena katlu un tā sastāvdaļas.
- Ievietojiet groza paliktni **(K)** katla apakšdaļā un uz tā novietojiet grozu **(J)***.
- Piepildiet katlā divas trešdaļas ūdeni (maksimālā iepildīšanas atzīme „Max 2" **(O)**).
- Aizveriet spiediena katlu.
- Novietojiet simbolu pretī pozicionēšanas zīmei **(H) - 8. attēls**.
- Novietojiet spiediena katlu uz karstuma avota un iestatiet maksimālo jaudu.

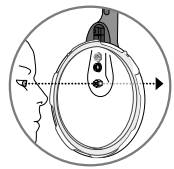
**Ir normāli, ja, ierīcei sākot darboties, pie spiediena indikatora (D) ir tvaiks.**



*Dažos modeļos grozs un taimeris nav iekļauts.

- Kad no vārsta sāk izdalīties tvaiks, samaziniet siltuma avotu un atstājiet uz 20 minūtēm.
- Modeļiem, kas aprīkoti ar taimeri, ieprogrammējiet 20 min.
- Pēc 20 minūšu perioda beigām izslēdziet karstuma avotu.
- Pakāpeniski pagrieziet vārstu **(A)**, pielāgojot spiediena izlaišanas ātrumu atkarībā no tā, cik tālu atverat vārstu, līdz tas sakrīt pretī simbolam - **9. attēls.**
- Kad spiediena indikators **(D)** nokrīt uz leju, spiediena katls vairs nav zem spiediena.
- Atveriet spiediena katlu - **1.-2. attēls.**
- Noskalojiet spiediena katlu ar ūdeni un nosusiniet to.

## Pirms gatavošanas



- Pirms katras lietošanas reizes noņemiet vārstu **(A)** (skatīt sadaļu „Darbības vārsta izmantošana") un vizuāli pret gaismu apskatiet, vai tvaika izplūdes atvere **(B)** nav aizsprostota (skatīt attēlu pretējā pusē). Vajadzības gadījumā iztīriet to ar zobu bakstāmo **- 10. attēls.**
- Pārbaudiet, vai lodīte **(C)** ir kustīga (skatīt attēlu pretējā pusē), un apskatiet sadaļu „Tīrīšana un apkope".
- Pievienojiet sastāvdaļas un šķidrumu.
- Aizveriet spiediena katlu **- 3. attēls** un pārliecinieties, ka tas ir pareizi aizvērts **- 4. attēls**.
- Iestatiet vai uz vārsta līdz pozicionēšanas zīmei **H - 7**. vai **8. attēls.**
- Novietojiet spiediena katlu uz karstuma avota, pēc tam iestatiet maksimālo jaudu.



LV

## Gatavošanas laikā

**Spiediena indikators (D) novērš spiediena paaugstināšanos spiediena katlā, ja tas nav pareizi aizvērts.**

- Ir normāli, ja, ierīcei sākot darboties, pie spiediena indikatora **(D)** ir tvaiks.
- Kad no darba vārsta **(A)** nepārtraukti izplūst tvaiks ar vienmērīgu skaņu „pššš", samaziniet siltuma avota jaudu, līdz vārsts **(A)** turpina vienmērīgi „šņākt".
- Atstājiet uz receptē norādīto gatavošanas laiku.
- Modeļiem, kas aprīkoti ar taimeri, ieprogrammējiet receptē norādīto laiku.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, izslēdziet karstuma avotu.

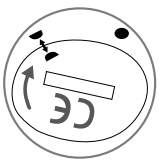
*Dažos modeļos grozs un taimeris nav iekļauts.

## Taimeris* (izvēles)

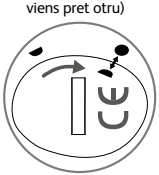




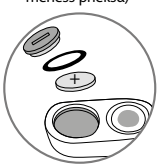




Sākuma stāvoklis (abi pusmēness formas elementi viens pret otru)



Aizvērts stāvoklis (pusmēness formas elements pilna mēness priekšā)



- Taimeris ir pieejams tikai dažos modeļos. Izņemams un neatkarīgs taimeris brīdinās jūs, kad gatavošanas laiks būs beidzies. Taimeri var paņemt līdzi, lai varētu veikt citus darbus, vai arī atstāt to turētājā (G(c)) gatavošanas laikā.
- Spiediena katls ir paredzēts darbam gan ar taimeri, gan bez tā.

**Lietošana:**

- Ieslēgšana: nospiediet pogu vienu reizi; parādīsies displejs ar divām nullēm.
- Izvēlieties gatavošanas laiku (maksimums 60 minūtes): nospiediet pogu.
  - -Īmpulsi: atpakaļskaitīšana pa minūtēm
  - -Nepārtraukts: atpakaļskaitīšana
- Gatavošanas laika atpakaļskaitīšana: pēc dažām sekundēm atlaižot pogu, sāks mirgot izvēlētais laiks: sākusies atpakaļskaitīšana.

**Atpakaļskaitīšana jāsāk, tiklīdz vārsts sāk klusu „šņākt".**

- Skaņas brīdinājuma signāli: gatavošanas beigās taimeris brīdina ar pīkstienu sēriju. Lai apturētu brīdinājuma signālu, nospiediet pogu. Izslēdziet siltuma avotu un manuāli izlaidiet spiedienu (skatiet sadaļu „Gatavošanas cikla beigas")
- Taimeris automātiski izslēdzas.
- Programmēšanas kļūda: ieprogrammēto laiku jebkurā laikā var atiestatīt, nospiežot un pieturot pogu ilgāk par divām sekundēm.
- Uzstādīšana: novietojiet taimeri uz tā turētāja **(G(c))** vāka augšpusē.
- Noņemšana: Uzmanīgi paceliet taimeri uz augšu.

**Ieteikumi lietošanai:**

- Nelieciet taimeri trauku mazgājamajā mašīnā. Nekad neiegremdējiet taimeri ūdenī. Notīriet taimeri, izmantojot tīru drānu. Taimera tīrīšanai neizmantojiet šķīdinātājus.



**Iznīcināšana:**

- Taimera kalpošanas laiks ir atkarīgs no tā, cik bieži to lietojat. Tomēr, ja pamanāt pilnīgu vai daļēju teksta zudumu displejā, izņemiet laukā bateriju, lai utilizētu taimeri.
- Gatavošanas regulēšanas ierīcē izmantotā baterija ir CR2032 pogas tipa baterija. Gatavošanas regulēšanas ierīcē izmantotā baterija satur dimetoksietānu Nr. CAS 110-71 — atbilst Eiropas noteikumiem. Jūsu drošībai un vides aizsardzībai: nemēģiniet atvērt bateriju, nepakļaujiet to augstas temperatūras iedarbībai, neizmetiet to kopā ar sadzīves atkritumiem; nogādājiet bateriju uz utilizācijas punktu.
- Baterija atrodas bateriju nodalījumā: varat to nomainīt vai nodot mazumtirgotājam, kas pilnvarots šāda veida pakalpojuma veikšanai, kā tas parādīts attēlā pretējā pusē.
- Citu taimeri varat iegādāties visos mūsu TEFAL apstiprinātajos servisa centros.



*Dažos modeļos grozs un taimeris nav iekļauts.

## Gatavošanas cikla beigas

**Lai izlaistu tvaiku:**

**- Lēna spiediena izlaišana:**

- To izmanto, gatavojot sautējumus, dārzeņus, gaļas un zivju ēdienus.
- Pakāpeniski pagrieziet vārstu **(A)**, pielāgojot spiediena atbrīvošanas ātrumu atkarībā no tā, cik tālu atverat vārstu, līdz tas atrodas pretī zīmei ar simbolu **- 9. attēls**. Kad spiediena indikators **(D)** atkal ir nokrities, spiediens spiediena katlā vairs nav paaugstināts.

**Spiediena indikators (D) neļauj atvērt spiediena katlu, ja tas vēl ir zem spiediena.**

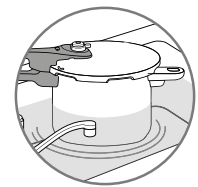
**- Ātra spiediena izlaišana:**

- To izmanto, gatavojot zupas, rīsu, makaronu, olu krēmus, kūkas un pudiņus no maisījumiem, receptes, kurās ietverti rīsi vai makaroni, un receptes ar augstu šķidruma saturu.
- Lai paātrinātu dekompresiju, spiediena katlu var novietot izlietnē, kas līdz pusei piepildīta ar aukstu krāna ūdeni, skatīt attēlu pretējā pusē. Kad spiediena indikators **(D)** nokrīt uz leju, spiediena katls vairs nav zem spiediena.
- Varat atvērt spiediena katlu **- 1. un 2. attēls**.

**- Īpašie ēdieni:**

- Gatavojot īpašus ēdienus, kas gatavošanas laikā uzbriest vai puto, piemēram, sagrieztus burkānus, ķirbjus (sk. gatavošanas tabulu) vai žāvētus dārzeņus, pirms atvēršanas pagaidiet, kamēr spiediena indikators **(D)** nokrītas. Ieteicamo gatavošanas laiku nedaudz saīsiniet. Kā alternatīvu var izmantot iepriekš minēto straujās spiediena izlaišanas metodi.
- Gatavojot zupas, iesakām veikt strauju spiediena izlaišanu (skatīt sadaļu „Strauja spiediena izlaišana").

**Ja, izlaižot tvaiku, pamanāt, ka no vārsta sāk izšļakstīties ēdiens vai šķidrums, atgrieziet darbības vārstu (A) uz vai atzīmi - 7. vai 8. attēls, pagaidiet minūti un pēc tam atkal lēnām pagrieziet darbības vārstu uz tvaika izlaišanas pozīciju, pārliecinoties, ka nekas cits neizšļakstās.**



**Kad no spiediena katla ir izlaists viss spiediens, sakratiet saturu. Tomēr to nedrīkst kratīt, kamēr tajā vēl aizvien ir spiediens.**

LV

# TĪRĪŠANA UN APKOPE

## Spiediena katla tīrīšana

Lai nodrošinātu spiediena katla pareizu darbību, pēc katras lietošanas reizes ievērojiet šos tīrīšanas un apkopes ieteikumus:

*Dažos modeļos grozs un taimeris nav iekļauts.

- Pēc katras lietošanas reizes nomazgājiet spiediena katlu (trauku un vāku) ar siltu ūdeni un mazgāšanas līdzekli. To pašu izdariet ar grozu*.
- Nelietojiet balinātājus vai hloru saturošus līdzekļus.
- Nepārkarsējiet pamatni, kad tā ir tukša.

**Lai notīrītu trauka iekšpusi:**
- Mazgājiet, izmantojot sūkli un mazgāšanas līdzekli.
- Baltu traipu parādīšanās katla apakšā nekādi neietekmē metāla kvalitāti. Tās ir kaļķakmens nogulsnes. Lai tās notīrītu, izmantojiet sūkli ar nedaudz baltā etiķa.

**Katla ārpuses tīrīšana:**
- Mazgājiet, izmantojot sūkli un mazgāšanas līdzekli.

**Vāka tīrīšana:**
- Mazgājiet vāku zem silta ūdens strūklas ar sūkli un mazgāšanas līdzekli un labi noskalojiet. Ja jūsu modelim ir taimeris, neaizmirstiet to izņemt pirms tīrīšanas.

**Vāka blīves tīrīšana:**
- Pēc katras lietošanas reizes notīriet blīvi (I) un tās gropi.
- Lai nomainītu blīvi, skatiet **- 11.-12. attēlu** Pārliecinieties, vai blīveatrodas katrā vāka ierobojumā.

**Darbības vārsta (A) tīrīšana:**
- Noņemiet darbības vārstu **(A)**, skatīt sadaļu „Darbības vārsta izmantošana".
- Nomazgājiet darbības vārstu **(A)** zem tekoša krāna ūdens **- 13. attēls**.

**Taimera tīrīšana (G(d))**
- Nelieciet taimeri trauku mazgājamajā mašīnā. Nekad nemērciet taimeri ūdenī.Notīriet taimeri ar tīru drānu. Taimera tīrīšanai neizmantojiet šķīdinātājus.

**Tvaika izplūdes atveres (B) tīrīšana:**
- Noņemiet vārstu (A).
- Vizuāli pārbaudiet pret gaismu, vai tvaika izplūdes atvere ir apaļa un tajā nav gružu. Skatīt attēlu pretējā pusē. Vajadzības gadījumā iztīriet to ar zobu bakstāmo - 10. attēls.

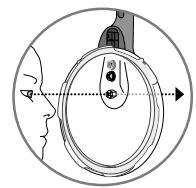
**Pēc katras lietošanas reizes spiediena katlu nomazgājiet.**

**Sabrūnējums un pēdas, kas var parādīties pēc ilgākas lietošanas, neietekmē spiediena katla darbību.**

**Trauku mazgājamā mašīnā var mazgāt tikai trauku.**

**Lai paildzinātu spiediena katla kalpošanas laiku, nekarsējiet trauku, kad tas ir tukšs.**

**Pēc 10 gadu lietošanas ir svarīgi pārbaudīt spiediena katlu TEFAL apstiprinātā servisa centrā.**



**Nekad neizmantojiet asus vai asus priekšmetus, lai veiktu šo darbību.**



**Aizsargvārsta (C) tīrīšana:**
- Iztīriet drošības vārsta daļu vāka iekšpusē, novietojot to zem tekoša ūdens.
- Pārbaudiet, vai pareizi darbojas, viegli piespiežot vārstu, kuram ir jākustas brīvi. Skatīt attēlu pretējā pusē.

**Spiediena blīves nomaiņa spiediena katlā:**
- Katru gadu nomainiet spiediena katla blīvi, ja tā ir sašķelta vai bojāta.
- Vienmēr izmantojiet oriģinālo TEFAL blīvi, kas atbilst jūsu ierīces modelim.

**Spiediena katla uzglabāšana:**
- Uzlieciet otrādi apgrieztu vāku uz katla trauka.

## Drošība

Spiediena katls ir aprīkots ar vairākām drošības ierīcēm:

- **Aizvēršanas drošība:**
  - Ja ierīce nav pareizi aizvērta, spiediena indikators **(D)** nevar pacelties, un spiediena katls nevar radīt spiedienu.
- **Atvēršanas drošība:**
  - Ja spiediena katlā ir spiediens, atbrīvošanas pogu **(E)** nevar ieslēgt. Nekad neatveriet spiediena katlu ar spēku. Galvenais, netraucējiet spiediena indikatoram **(D)**.
- **Divas drošības ierīces aizsardzībai pret pārāk lielu spiedienu:**
  - Pirmā ierīce: drošības vārsts **(C)** izlaiž spiedienu, un tvaiks izplūst horizontāli no vāka augšdaļas **- 14. attēls**.
  - Otra ierīce: blīve **(I)** ļauj tvaikam izplūst vertikāli no mazā cauruma, kas atrodas vāka malā vai gar trauka malu **- 15. attēls**. Uzmanību, tas var izraisīt gāzes plīts liesmas nodzišanu.
- **Ja sāk darboties kāda no pārāk liela spiediena drošības sistēmām:**
  - Izslēdziet siltuma avotu.
  - Ļaujiet spiediena katlam pilnībā atdzist istabas temperatūrā.
  - Atveriet spiediena katlu.
  - Pārbaudiet un iztīriet darba vārstu **(A) - 13. attēls**, tvaika izplūdes atveri **(B) - 10. attēls**, drošības vārstu **(C)** (skatīt attēlu pretējā pusē) un blīvi **(I)**.



LV



*Dažos modeļos grozs un taimeris nav iekļauts.

*Dažos modeļos grozs un taimeris nav iekļauts.

## Garantija

- Ja jūsu jaunā TEFAL spiediena katla **trauks** tiek lietots saskaņā ar šajā instrukcijā sniegtajiem ieteikumiem, tam ir **10 gadu garantija** pret:
  - jebkuru defektu, kas saistīts ar trauka metāla konstrukciju,
  - jebkura pamatmetāla priekšlaicīgu sabojāšanos.
- **Visām pārējām spiediena katla detaļām ir garantija pret izgatavošanas vai materiālu defektiem uz garantijas laiku, kas noteikts spēkā esošajos tiesību aktos, kuri ir spēkā valstī, kurā produkts ir iegādāts, sākot no iegādes datuma. Sīkāku informāciju par garantijas noteikumiem un nosacījumiem skatīt www.tefal.com**.
- **Šī līgumiskā garantija tiek atzīta, uzrādot kvīti vai rēķinu, kurā norādīts pirkuma datums.**

**Šīs garantijas neattiecas uz:**

- bojājumiem, kas radušies svarīgu piesardzības pasākumu neievērošanas vai nolaidīgas lietošanas rezultātā, jo īpaši:
  - triecienu, nomešanas, lietošanas cepeškrāsnī utt. rezultātā,
  - Vāku, darbības vārstu un taimeri var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
- Tikai TEFAL apstiprinātie servisa centri ir pilnvaroti sniegt šo garantijas pakalpojumu (lūdzu, apmeklējiet: www.tefal.com).



## Tefal atbildēs uz jūsu jautājumiem

| Problēma | Ieteikumi |
|---|---|
| **Ja spiediena katls ir bijis uzkarsēts zem spiediena bez šķidruma iekšpusē** | Ļaujiet savu spiediena katlu pārbaudīt TEFAL apstiprinātā servisa centrā.170 |
| **Ja spiediena indikators nav pacēlies un gatavošanas laikā caur vārstu nekas neizplūst** | Pirmajās minūtēs tas ir normāli.<br>Ja problēma saglabājas, pārbaudiet, vai:<br>- siltuma avota jauda ir pietiekami liela; ja nav, palieliniet to;<br>- šķidruma daudzums katlā ir pietiekams;<br>- darbības vārsts ir iestatīts iepretim vienam no simboliem vai .<br>- vāks ir pareizi aizvērts;<br>- blīve vai trauka apmale nav bojāta.<br>- blīve ir novietota pareizi. |
| **Ja spiediena indikators ir pacēlies un gatavošanas laikā caur vārstu nekas neizplūst** | Pirmajās minūtēs tas ir normāli.<br>Ja problēma saglabājas, ievietojiet spiediena katlu izlietnē, kas līdz pusei piepildīta ar aukstu ūdeni, skatiet sadaļas "Ātra spiediena atbrīvošana" un "Īpaši gadījumi", pēc tam atveriet to.<br>Notīriet darbības vārstu un tvaika izplūdes atveri un pārbaudiet, vai drošības vārsta lodīte brīvi kustas. |
| **Ja no vāka izplūst tvaiks un spiediena indikators (D) atrodas lejā.** | vai vāks ir pareizi aizvērts;<br>blīves novietojumu vākā;<br>blīves stāvokli; vajadzības gadījumā nomainiet to;<br>vāka, blīves un tās rievas vākā, drošības vārsta un darbības vārsta tīrību;<br>trauka malas stāvokli. |
| **Ja nevarat atvērt vāku** | Pārbaudiet, vai spiediena indikators ir stāvoklī "uz leju". Ja tā nav, samaziniet spiedienu; vajadzības gadījumā atdzesējiet spiediena katlu izlietnē, kas līdz pusei piepildīta ar aukstu ūdeni, skatīt sadaļas „Strauja spiediena izlaišana" un „Īpaši gadījumi". |
| **Ja ēdiens nav pagatavojies vai ir sadedzis, pārbaudiet** | maks. gatavošanas laiku;<br>siltuma avota jaudu;<br>vai darba vārsts atrodas pareizā stāvoklī;<br>šķidruma daudzumu. |
| **Ja spiediena katlā ir sadedzis ēdiens** | Pirms mazgāšanas atstājiet katla trauku uz kādu laiku izmērcēties.<br>Nekad nelietojiet balinātājus vai līdzekļus, kas satur hloru. |

LV

## Dārzeņi

| | | Gatavošana | SVAIGS Vārsta pozīcija | SALDĒTS Vārsta pozīcija |
|---|---|---|---|---|
| Artišoki | veselas | tvaiks** | 18 min | - |
| | | izmērcēšana*** | 15 min | - |
| Bietes | pēc vārīšanas nomizo | tvaiks | 20 - 30 min | - |
| Briseles kāposti | veselas | tvaiks | 7 min | 5 min. izmērcēšana |
| Brokoļi | ziedkāposts | tvaiks | 3 min | 3 min |
| Burkāni (īpašs ēdiens) | apaļas šķēles | tvaiks | 7 min | 5 min |
| Endīvija (cigoriņi) | 2,5 cm šķēles | tvaiks | 12 min | - |
| Kabači | 2,5 cm šķēles | tvaiks | 6 min. 30 sek. | 9 min |
| | | izmērcēšana | 2 min | - |
| Kartupeļi (piemēram, King Edward) | ceturtdaļās | tvaiks | 12 min | - |
| | ceturtdaļās | izmērcēšana | 6 min | - |
| Ķirbis (biezenī) (īpašs ēdiens) | gabali | izmērcēšana | 8 min | - |
| Kvieši (kaltēti dārzeņi)**** | | izmērcēšana | 15 min | - |
| Puravi | 5 cm šķēles | tvaiks | 2 min. 30 sek. | - |
| Puszāvētas pupiņas **** | | izmērcēšana | 20 min | - |
| Rāceņi | 2,5 cm biezos kubiciņos | tvaiks | 7 min | - |
| | | izmērcēšana | 6 min | - |
| Rīsi (garengraudu baltie) | skatīt zemāk piezīmi | izmērcēšana | 7 min | - |
| Selerijas | 5 cm gabali | tvaiks | 6 min | - |
| | | izmērcēšana | 10 min | - |
| Sēnes | plānās šķēlītēs sagrieztas | tvaiks | 1 min | 5 min |
| | veselas | izmērcēšana | 1 min. 30 sek. | - |
| Sparģeļi | veselas | izmērcēšana | 5 min | - |
| Spināti | | tvaiks | 5 min | 8 min |
| | | izmērcēšana | 3 min | - |
| Zaļās pupas | veselas vai sagrieztas | tvaiks | 8 min | 9 min |
| Zaļās lēcas (kaltēti dārzeņi) | | izmērcēšana | 10 min | - |
| Zaļie kāposti | plānās šķēlītēs sagrieztas | tvaiks | 6 min | - |
| | lapas | tvaiks | 7 min | - |
| Ziedkāposti | ziedkāposts | izmērcēšana | 3 min | 4 min |
| Zirņi | | tvaiks | 1 min. 30 sek. | 4 min |

** Gatavots tvaicēšanas grozā (atkarībā no modeļa). *** Pārtikas produkti izmērcēti ūdenī.
**** Dažās valstīs nav pieejams. ***** Gatavojiet vēl 5 minūtes, lai gaļa būtu pietiekami gatava.
RĪSI: nekad neiepildiet katlā vairāk par vienu trešdaļu pārtikas, ieskaitot šķidrumu, jo gatavošanas laikā rīsi puto un vārās.



## Gaļa un zivis

| | Vārsta stāvoklis SVAIGS |
|---|---|
| Cūkgaļa (1 kg cepta) | 28 min. |
| Jērs (1,3 kg kāja) | 40 min. (vidēja)***** |
| Jūrasvelns (0,6 kg filejas) (īpašais ēdiens) | 4 min. |
| Lasis (4 steiki 0,6 kg) (īpašais ēdiens) | 6 min. |
| Liellopu gaļa (1 kg 1 kg no liemeņa augšējās daļas) | 32 min. (vidēja)***** |
| Tuncis (4 x 0,6 kg steiki) (īpašais ēdiens) | 7 min. |
| Vistas gaļa (1,2 kg vesela) | 22 min. |

***** Gatavojiet vēl 5 minūtes, lai gaļa būtu pietiekami gatava. RĪSI: nekad neiepildiet katlā vairāk par vienu trešdaļu pārtikas, ieskaitot šķidrumu, jo gatavošanas laikā rīsi puto un vārās.

LV

## Normatīvie marķējumi

| Marķējums | Atrašanās vieta |
|---|---|
| Ražotāja un tirdzniecības zīmola identifikācija | Vāks un vāka rokturis |
| Izgatavošanas gads un sērija | Uz trauka |
| Atsauce par modeli Maksimālais drošais spiediens (PS) Maksimālais darba spiediens (PF) | Uz vāka |
| Jauda | Trauka apakšdaļa |

## Elektriskais vai elektroniskais izstrādājums pēc tā kalpošanas laika beigām



- **Palīdziet aizsargāt apkārtējo vidi!**

ⓘ Ierīce satur vairākus materiālus, kurus var reģenerēt vai pārstrādāt.

➲ Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā pārstrādei.

LV

## WAŻNE ZALECENIA

**postępuj zgodnie z „Instrukcją obsługi".**
**Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować szkody.**

W celu zapewnienia bezpieczeństwa urządzenie jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami prawnymi:
- Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych
- Materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Ochrona środowiska

| | |
|---|---|
| **OBOWIĄZKOWE WERYFIKACJE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM** | **SPRAWDŹ**<br>▪ codziennie wzrokowo, czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany.<br>▪ czy tłok zaworu bezpieczeństwa jest ruchomy.<br>▪ czy uszczelka pokrywki jest umieszczona pod każdym rowkiem pokrywki - **rys. 12**. |
| **ZAWSZE PRZESTRZEGAJ NASTEPUJĄCYCH ILOŚCI NAPEŁNIANIA** | ▪ Nigdy nie używaj szybkowaru bez płynu, ponieważ może to doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia. Upewnij się, że w czasie gotowania wewnątrz znajduje się wystarczająca ilość płynu.<br>▪ Minimum 25 cl - **rys. 4**.<br>▪ Maksimum 2/3 wysokości garnka, oznaczenie MAX 2- **rys. 6**.<br>▪ Podczas gotowania na parze artykuły znajdujące się w koszyku nie powinny dotykać wody i nie wystawać ponad oznaczenie MAX 2 - **rys. 5**.<br>▪ Maksymalnie 1/3 (oznaczenie MAX 1) w przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/lub pieniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, warzywa suszone, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp. |



*w zależności od modelu

| | |
|---|---|
| **PRZED GOTOWANIEM I PODCZAS GOTOWANIA** | ▪ Nie zostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu pracującego szybkowaru.<br>▪ Wydobywająca się z zaworu szybkowaru para jest bardzo gorąca. Uwaga na strumień pary.<br>▪ Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała wywołane oparzeniami. Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, że jest on właściwie zamknięty. (Patrz rozdział „Zamykanie".)<br>▪ W czasie gotowania zwróć uwagę, czy zawór wciąż syczy. Jeżeli nie wydostaje się wystarczająca ilość pary, obniż ciśnienie w produkcie i sprawdź, czy jest w nim wystarczająca ilość płynu oraz czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany. Jeżeli po sprawdzeniu para nadal się nie wydostaje, zwiększ lekko źródło ciepła.<br>▪ Nie gotuj artykułów grożących zatkaniem przewodów aparatury zabezpieczającej:<br>- jagód<br>- kaszy jęczmiennej, orkiszu, prosa<br>- płatków owsianych<br>- grochu łuskanego<br>- klusek, makaronów, spaghetti<br>- rabarbaru<br>- porzeczek<br>▪ Jeśli chodzi o gotowanie dużych kawałków mięsa i artykułów posiadających skórę lub osłonkę (kiełbasa w całości, języki, drób itp.), zalecamy nakłuwanie ich przed gotowaniem za pomocą noża i widelca. Podczas gotowania pod skórą lub osłoną może zebrać się i rozprysnąć wrzący płyn.<br>▪ Nigdy nie gotuj w szybkowarze potraw na bazie mleka zwierzęcego.<br>▪ Nie używaj gruboziarnistej soli do gotowania w szybkowarze, dodaj drobną sól pod koniec gotowania. Unikniesz w ten sposób pojawienia się „porów", które mogłyby uszkodzić dno szybkowaru.<br>▪ Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.<br>▪ Nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru podczas ogrzewania oleju lub innych tłuszczów. Ogrzewanie dymiącego oleju pogarsza jego jakość i może podnieść jego temperaturę tak, że pojawią się płomienie.<br>▪ Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem.<br>▪ Nie umieszczaj szybkowaru w nagrzanym piekarniku.<br>▪ Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii aluminiowej bez umieszczenia jej na formie do pieczenia.<br>▪ Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii plastikowej.<br>▪ Opary alkoholu są łatwopalne. Doprowadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywki. Nadzoruj urządzenie w przypadku przygotowywania przepisów na bazie alkoholu.<br>▪ Korzystaj z właściwych źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi. |

PL

| | |
|---|---|
| **PO GOTOWANIU...** | ▪ Obracaj stopniowo zawór **(A)**, wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu - **rys. 9**. Jeżeli w trakcie upuszczania pary zaobserwujesz jakiekolwiek zaburzenia, umieść zawór roboczy **(A)** ponownie w pozycji trybu gotowania , a następnie wykonaj szybką dekompresję w zimnej wodzie - (patrz rozdział „Zakończenie gotowania").<br>▪ Jeżeli trzpień bezpieczeństwa **(D)** nie opada, włóż szybkowar do zimnej wody - (patrz rozdział „Zakończenie gotowania")<br>▪ Nigdy nie manipuluj przy zaworze bezpieczeństwa.<br>▪ W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/ lub pieniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, warzywa suszone, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp. Pozwól, aby szybkowar przez kilka minut ostygł, następnie ostudź go w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem, po upewnieniu się, że trzpień bezpieczeństwa opadł, zawsze delikatnie potrząsaj szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia. Czynność ta jest szczególnie ważna przy szybkim upuszczaniu pary lub po ostudzeniu w zimnej wodzie.<br>▪ Przenosząc szybkowar pod ciśnieniem, zachowaj najwyższą ostrożność. Nie dotykaj gorących powierzchni. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych. Korzystaj z obu uchwytów szybkowaru.<br>▪ W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję w zimnej wodzie (patrz rozdział „Zakończenie gotowania").<br>▪ Przed otwarciem szybkowaru upewnij się, że zawór znajduje się w położeniu dekompresji. Trzpień bezpieczeństwa **(D)** powinien opaść.<br>▪ Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz urządzenia spadło. Trzpień bezpieczeństwa **(D)** powinien opaść. (patrz rozdział „Zabezpieczenia".) |



| | |
|---|---|
| **UTRZYMANIE** | ▪ Jeżeli stwierdzisz, że któraś część szybkowaru jest złamana lub pęknięta, w żadnym przypadku nie próbuj jej otworzyć, jeżeli jest zamknięta, poczekaj aż całkowicie ostygnie zanim ją zdejmiesz, nie używaj jej więcej i zanieś do naprawy do autoryzowanego serwisu TEFAL.<br>▪ Nie manipuluj przy systemach zabezpieczeń, oprócz zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji.<br>▪ Używaj wyłącznie oryginalnych części TEFAL dostosowanych do zakupionego modelu.<br>▪ Nie pozostawiaj żywności w szybkowarze przez dłuższy czas.<br>▪ Wyczyść i wypłucz szybkowar natychmiast po każdym użyciu.<br>▪ Nie myj nigdy zaworu roboczego **(A)**, uszczelki **(I)**, minutnika* **(G (d))**.<br>▪ Nigdy nie myj i nie płucz minutnika* **(G (d))** w wodzie.<br>▪ Nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru, ponieważ mogą one może wpłynąć na jakość stali nierdzewnej.<br>▪ Nigdy nie zostawiaj pokrywki do namoczenia w wodzie.<br>▪ Wymieniaj uszczelkę co roku lub natychmiast jeśli nosi ślady uszkodzeń.<br>▪ Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.<br>▪ Przechowywanie szybkowaru: obróć pokrywkę na garnku, aby uniknąć przedwczesnego zużycia uszczelki pokrywki.<br>▪ 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. |

*w zależności od modelu

PL

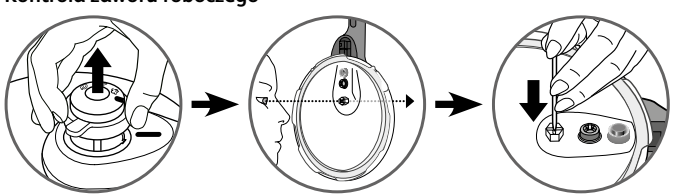
# ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

## Schemat

**A.** Zawór roboczy
**B.** Otwór odprowadzania pary
**C.** Zawór bezpieczeństwa
**D.** Wskaźnik obecności ciśnienia
**E.** Przycisk otwierania
**F.** Uchwyt pokrywki
**G(a).** Wskaźnik ustawienia pokrywki
**G(b).** Wskaźnik ustawienia pokrywki w stosunku do garnka
**G(c).** Podstawa zegara*
**G(d).** Zegar*
**H.** Oznaczenie ustawienia zaworu roboczego
**I.** Uszczelka pokrywki
**J.** Kosz do gotowania na parze*
**K.** Wspornik*
**L.** Uchwyt długi garnka
**M.** Garnek
**N.** Uchwyt krótki garnka
**O.** Oznakowanie maksymalnego napełnienia (Max1 i Max2)

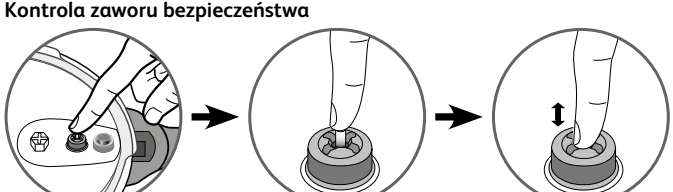
## Kontrole, których przeprowadzenie jest obowiązkowe przed każdym użyciem

**Kontrola zaworu roboczego**



- Sprawdź, czy otwór odprowadzania pary w zaworze roboczym nie jest zatkany.

**Kontrola zaworu bezpieczeństwa**



- Sprawdź, czy tłok zaworu bezpieczeństwa jest ruchoma (wcisnąć kilkakrotnie palcem na tłok).



*Do niektórych modeli koszyk i zegar nie są załączone

## Dane techniczne

**Średnica dna szybkowaru - nr katalogowe**

| Pojemność | Ø garnka | Ø dna | Model Stal nierdzewna | Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa | model ze stali nierdzewnej z zegarem* | Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwo |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 3,7 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 4,7 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | 6,7 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | 6,7 L | | | P25307 | - | |
| 7 L | 7,7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | 8,7 L | | | P25844 | P25944 | |

**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.
- Na kuchence gazowej płomień nie powinien przekraczać średnicy podstawy szybkowaru.
- We wszystkich przypadkach szybkowar należy ustawiać na środku.
- Niezależnie od rodzaju używanej płyty należy pilnować, by spód szybkowaru był czysty przed włożeniem do niego płyty.

PL

## Akcesoria TEFAL

- Dostępne są następujące akcesoria do szybkowaru:

| Akcesoria | Nr katalogowy |
|---|---|
| Uszczelka pokrywki (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Kosz do gotowania na parze* | 792185 |
| Wspornik* | 792691 |

- W przypadku wymiany innych części lub napraw należy skorzystać z autoryzowanego serwisu TEFAL (więcej informacji można znaleźć na stronie: www.tefal.com).
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych TEFAL właściwych dla Twojego modelu.

*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

## 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.

**Żywność umieszczona w koszyku do gotowania na parze* nie może przekraczać poziomu oznaczenia MAX2.**

### Napełnienie maksymalne

- Nigdy nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 wysokości garnka (oznakowanie maksymalnego napełnienia MAX 2).

**W przypadku niektórych produktów:**

- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/ lub pieniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, warzywa suszone, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp. Pozwól, aby szybkowar przez kilka minut ostygł, następnie ostudź go w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem, po upewnieniu się, że trzpień bezpieczeństwa opadł, zawsze delikatnie potrząsaj szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia.






*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

Czynność ta jest szczególnie ważna przy szybkim upuszczaniu pary lub po ostudzeniu w zimnej wodzie. W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję w zimnej wodzie (patrz schemat etapu 1 poniżej).

### 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.

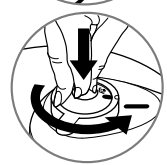
- Umieść zawór roboczy **(A)** wyrównując rysunek na zaworze z oznaczeniem ustawienia **(H)**.
- Naciśnij zawór, a następnie obróć go aż do piktogramu lub .



**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.

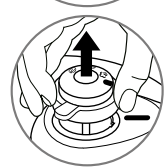


**Gotowanie warzyw lub delikatnych potraw:**

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

**Gotowanie mięsa lub potraw mrożonych:**

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



PL

### Pierwsze użycie

- Wyczyścić całkowicie szybkowar i jego elementy przed pierwszym użyciem.
- Umieść wspornik koszyka **(K)** na dnie garnka i połóż na nim koszyk **(J)***.
- Napełnić wodą do 2/3 wysokości garnka (Oznakowanie maksymalnego napełnienia (Max 2) (**O**)).
- Zamknij szybkowar.
- Ustaw piktogram naprzeciwko oznaczenia ustawienia **(H)** - rys. 8.
- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw go na maksymalną moc.

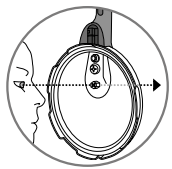
*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

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

- Gdy para zacznie wydobywać się przez zawór, należy zmniejszyć moc źródła ciepła i zaczekać 20 min.
- Dla modelów wyposażonych w zegar, zaprogramować 20 minut na zegarze.
- 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 (Zob. rysunek obok). W razie potrzeby wyczyść go wykałaczką - rys. 10.
- Należy sprawdzić czy tłok 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.







*Do niektórych modeli koszyk i zegar nie są załączone

## Zegar (opcjonalnie)



- Zegar jest dostępny tylko w niektórych modelach. Wyjmowany i niezależny zegar uprzedzi Cię o zakończeniu gotowania. Możesz go trzymać przy sobie i zająć się innymi sprawami lub zostawić na jego bazie (G(c)) podczas gotowania.
- Szybkowar może działać zarówno z zegarem jak i bez niego.

**Działanie:**

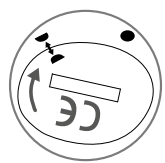


- Włączanie: wciśnij raz przycisk; wyświetlą się dwa zera.
- Wybór czasu gotowania (maksymalnie 60 minut); wciśnij przycisk.
  - Impulsowo, liczenie minuta po minucie
  - Nieprzerwanie, liczenie przesuwa się
- Odliczanie czasu gotowania: po zwolnieniu przycisku po kilku sekundach, wybrany czas miga, odliczanie rozpoczęło się.



**Odliczanie musi rozpocząć się, gdy zawór zacznie syczeć.**

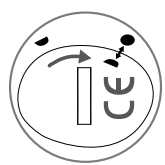
- Alarmy dźwiękowe: na zakończenie gotowania zegar wydaje serię dźwięków. Aby zatrzymać alarm, wciśnij przycisk.
- Wyłączanie: automatyczne
- Błąd programowania: możesz w dowolnej chwili wyzerować zaprogramowany czas przytrzymując wciśnięty przycisk przed ponad dwie sekundy.
- Instalacja: włóż zegar na jego bazę na górze pokrywki.
- Wyjmowanie: Podnieś delikatnie zegar w górę.



Pozycja wyjściowa (oba półksiężyce skierowane do siebie)

**Zalecenia użycia:**

- Nie wkładaj zegara do zmywarki do naczyń. Nigdy nie myj zegara w wodzie. Wyczyść zegar za pomocą czystej ściereczki. Nie używaj detergentów do czyszczenia zegara.

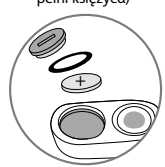


Pozycja zamknięta (półksiężyc naprzeciwko pełni księżyca)



**Wyrzucanie:**

- Okres używania zegara zależy od częstotliwości jego stosowania. Gdy zauważysz jednak całkowitą i częściową utratę wyświetlania, należy wyjąć baterię i wyrzucić ją.
- Bateria minutnika to bateria guzikowa CR2032.Bateria w tym artykule zawiera dimetoksyetan nr CAS 110-71- 4. Jest zgodna z przepisami europejskimi. Dla własnego bezpieczeństwa oraz w celu ochrony środowiska: nie otwieraj baterii, nie wystawiaj jej na działanie wysokich temperatur, po zużyciu wrzuć do specjalnego pojemnika na zużyte baterie przeznaczone do recyklingu.



- Możesz wymienić obecną w podgrupie baterię lub poprosić o jej wymianę sprzedawcę upoważnionego do wykonywania tego rodzaju usług, jak na ilustracji.
- Możesz kupić inny zegar we wszystkich naszych upoważnionych punktach serwisowych TEFAL.

PL

*Do niektorych modeli koszyk nie jest dołączony

## 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.
- Dla modelów wyposażonych w zegar, zaprogramować 20 minut na zegarze.
- Pozostaw potrawę na czas gotowania podany w przepisie.
- Po upływie czasu gotowania wyłącz źródło ciepła.

## 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.

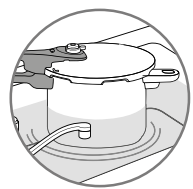
**Wskaźnik obecności ciśnienia (D) uniemożliwia otwarcie szybkowaru, jeśli wciąż znajduje się on pod ciśnieniem.**
**Dekompresja szybka:**

- Aby przyspieszyć dekompresję, szybkowar można włożyć do zimnej wody, patrz 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.
- W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję (zob. sekcja „Dekompresja szybka").

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



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



*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

## 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.

**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.

**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.**

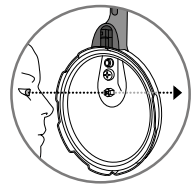
**W celu zachowania jakości szybkowaru przez długi czas nie należy nagrzewać garnka, gdy jest pusty.**

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

PL

*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

**Czyszczenie otworu do odprowadzania pary (B):**
- Zdejmij zawór **(A)**.
- Sprawdzić 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.

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

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

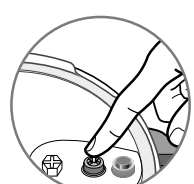


**Przechowywanie szybkowaru:**
- Obrócić pokrywkę na garnku.

## 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.





## 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.
- **Wszystkie inne części szybkowaru objęte są gwarancją na wszelkie usterki i wady produkcyjne lub materiałowe, na okres gwarancji określony w przepisach prawnych w kraju zakupu, od daty dokonania zakupu.**
- **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,
  - Pokrywkę, zawór sterujący i timer minutnik myć w zmywarce.
- Z gwarancji można korzystać tylko w autoryzowanych serwisach TEFAL (więcej informacji można znaleźć na stronie: www.tefal.com).

## Oznaczenia wynikające z przepisów

| Oznaczenie | Lokalizacja |
|---|---|
| Identyfikacja producenta i znak handlowy | Pokrywka i uchwyt pokrywki |
| Rok i partia produkcji | Na garnku |
| Numer katalogowy modelu<br>Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa<br>Maksymalne ciśnienie robocze | Na pokrywie |
| Pojemność | Dno garnka |

## Produkt elektryczny lub elektroniczny – zakończenie użytkowania

- **Pomóżmy chronić środowisko!**

ⓘ Wiele materiałów użytych w urządzeniu nadaje się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
➲ Należy je przekazać do punktu zbiórki odpadów w celu przeprowadzenia utylizacj

PL

*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

## TEFAL odpowiada na pytania

| Problemy | Zalecenia |
|---|---|
| **Szybkowar został rozgrzany bez płynu wewnątrz** | Oddaj szybkowar do sprawdzenia w autoryzowanym serwisie TEFAL. |
| **Wskaźnik obecności ciśnienia nie unosi się i para nie wydostaje się przez zawór w czasie gotowania** | Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania.<br>Jeżeli zjawisko utrzymuje się, należy sprawdzić, czy:<br>- źródło ciepła ma wystarczającą moc, w innym wypadku zwiększyć moc,<br>- ilość płynu w garnku jest wystarczająca,<br>- zawór roboczy jest ustawiony na jednym z piktogramów lub - rys. 7 lub 8.<br>- szybkowar jest prawidłowo zamknięty,<br>- uszczelka lub krawędź garnka nie są uszkodzone. |
| **Wskaźnik obecności ciśnienia unosi się, ale para nie wydostaje się przez zawór w czasie gotowania** | Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania.<br>Jeśli zjawisko nie ustępuje, włóż urządzenie do zimnej wody, patrz sekcja „Dekompresja szybka i przypadek szczególny", a następnie otwórz.<br>Wyczyść zawór roboczy i otwór odprowadzania pary i sprawdź, czy tłok zaworu bezpieczeństwa można wcisnąć bez oporu. |
| **Jeżeli para wydostaje się dookoła pokrywki, sprawdź** | prawidłowe zamknięcie pokrywy,<br>ustawienie uszczelki pokrywy,<br>prawidłowy stan uszczelki; w razie potrzeby należy ja wymienić<br>czystość pokrywy, uszczelki i gniazda uszczelki w pokrywie, zaworu bezpieczeństwa i zaworu roboczego<br>dobry stan krawędzi garnka. |
| **Nie można otworzyć pokrywy** | Sprawdź, czy wskaźnik obecności ciśnienia jest w położeniu dolnym.<br>Jeśli nie, wykonaj dekompresję, a w razie potrzeby schłódź szybkowar pod strumieniem zimnej wody, zob. sekcja „Dekompresja szybka i przypadek szczególny". |
| **Jeżeli produkty nie są ugotowane lub są spalone, sprawdź** | czas gotowania,<br>moc źródła ciepła,<br>prawidłowe ustawienie zaworu roboczego, ilość płynu. |
| **Jeżeli produkty przypaliły się w szybkowarze** | namocz garnek na jakiś czas przed umyciem go,<br>nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru. |



*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

## Warzywav

| | | Czas gotowania | ŚWIEŻE Położenie zaworu | MROŻONE 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 |
| 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*

## Mięsa i ryby

| | ŚWIEŻE Położenie zaworu | MROŻONE Położenie zaworu |
|---|---|---|
| Jagnięcina (gicz 1,3 kg) | 25 min | 35 min |
| Wołowina (pieczeń 1 kg) | 10 min | 28 min |
| Mięsus (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. |

*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony



PL

## MĂSURI IMPORTANTE DE PRECAUȚIE

**Înainte de a utiliza oala sub presiune, citiți cu atenție toate instrucțiunile și consultați întotdeauna „Ghidul utilizatorului”. Utilizarea neconformă poate produce daune.**

Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile:
- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale în contact cu alimente
- Mediul înconjurător

| | |
|---|---|
| **VERIFICĂRI OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE** | **A SE VERIFICA**<br>▪ vizual și la lumina zilei, dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată.<br>▪ dacă pistonul supapei de siguranță sunt mobile.<br>▪ dacă garnitura capacului este fixată sub fiecare crestătură a capacului - **fig 12**.<br>▪ dacă mânerele cuvei sunt fixate în mod corect. Mânerele cuvei sunt piese de siguranță. Nu le îndepărtați niciodată și nu le schimbați dumneavoastră. |
| **RESPECTAȚI ÎNTOTDEAUNA URMĂTOARELE CANTITĂȚI DE UMPLERE** | ▪ Nu utilizaţi niciodată oala sub presiune fără lichid, acest lucru duce la deteriorarea sa gravă. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în timpul gătirii.<br>▪ Minim 25 cl - **fig 4**.<br>▪ Maxim 2/3 din înălțimea cuvei, indicator MAX 2 - **fig 6**.<br>▪ În timpul gătitului la abur alimentele situate în coșul* pentru gătit la abur, nu trebuie să intre în contact cu apa și nu trebuie să depășească nivelul MAX 2 al cuvei - **fig 5**.<br>▪ Maxim 1/3 (indicator MAX 1) pentru alimentele vâscoase care se dilată și/sau fac spumă în timpul gătitului, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... |

* în funcție de model



| | |
|---|---|
| **ÎNAINTE ȘI ÎN TIMPUL PREPARĂRII ALIMENTELOR** | ▪ Nu lăsați copiii în apropierea oalei sub presiune atunci când este în curs de utilizare.<br>▪ Aburul este foarte cald când este eliberat prin supapa de funcționare. Atenție la jetul de abur.<br>▪ Oala sub presiune gătește alimentele folosind presiunea. O utilizare inadecvată poate cauza răni provocate prin opărire. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de punerea în funcțiune. (A se vedea secțiunea „Închidere”).<br>▪ Asigurați-vă că supapa șuieră permanent în timpul gătirii. În cazul în care nu se eliberează suficient abur, decomprimați produsul și verificați dacă există o cantitate suficientă de lichid și dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată. Dacă, după efectuarea acestor verificări, nu se eliberează în continuare suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură.<br>▪ Nu gătiți alimente care riscă să înfunde canalele dispozitivelor de siguranță:<br>- merișoare<br>- arpacaș, alac, mei, fulgi de ovăz<br>- mazăre uscată<br>- tăieței, macaroane, spaghete<br>- rubarbă<br>- coacăze<br>▪ Pentru gătirea bucăților mari de carne și de alimente care sunt acoperite cu piele subțire (cârnați întregi, limbă, carne de pui...) : vă recomandăm să le înțepați înainte de a le găti cu ajutorul unui cuțit sau a unei furculițe. În timpul gătitului, este posibil ca în interiorul acestora să se acumuleze lichid fierbinte și să se producă împroșcări.<br>▪ Nu gătiți niciodată rețete pe bază de lapte animal în oala sub presiune.<br>▪ Nu utilizați sare grunjoasă în oala cu presiune, ci adăugați sare fină la sfârșitul gătirii. Astfel, veți evita apariția petelor care ar putea deteriora corpul oalei sub presiune.<br>▪ Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjirea în ulei sub presiune.<br>▪ Nu lăsați niciodată oala cu presiune nesupravegheată când încălziți ulei sau grăsimi. Încălzirea unui ulei care produce fum va degrada oala și poate ridica temperatura acesta suficient de tare încât să apară flăcări.<br>▪ Nu utilizați oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.<br>▪ Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.<br>▪ Nu introduceți niciodată în oala sub presiune folie de aluminiu care nu este securizată pe un recipient.<br>▪ Nu introduceți niciodată folie de plastic în oala sub presiune.<br>▪ Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceți la punctul de fierbere cu aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați oala când preparați rețete pe bază de alcool.<br>▪ Utilizați doar sursa (sursele) de căldură compatibilă (compatibile),conform instrucțiunilor de utilizare. |

| | |
|---|---|
| **DUPĂ PREPARAREA ALIMENTELOR...** | ▪ Rotiți continuu supapa de funcționare **(A)** alegând după cum doriți viteza de decompresiune până ajungeți în dreptul pictogramei - **fig 9**. În cazul care, la eliberarea aburului, observați împroșcări anormale, readuceți supapa de funcționare **(A)** în poziția de gătire în modul , iar apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece - (a se vedea secțiunea „ La finalul gătirii "). ▪ Dacă indicatorul de siguranță **(D)** nu coboară, puneți oala sub presiune în apă rece - (a se vedea secțiunea „ La finalul gătirii "). ▪ Nu acționați niciodată asupra acestui indicator de siguranță. ▪ Pentru alimentele vâscoase care expandează în timpul gătirii sau care produc spumă, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi efectuați o răcire în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor, asigurându-vă în prealabil că indicatorul de siguranță este coborât, pentru a evita orice împroșcare cu bule de vapori, care riscă să vă ardă. Această operațiune este deoTefalit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. ▪ Mutați oala sub presiune cu maximă atenție. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Dacă este necesar, folosiți mănuși. Ridicați oala utilizând cele două mânere ale cuvei. ▪ În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (a se vedea secțiunea „ La finalul gătirii "). ▪ Înainte de a deschide oala sub presiune, asigurați-vă că supapa este în poziția de decompresie. Indicatorul de siguranță **(D)** trebuie să fie în poziție coborâtă. ▪ Nu deschideți niciodată forțat oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea din interior a fost eliberată. Indicatorul de siguranță **(D)** trebuie să fie în poziție coborâtă. (A se vedea secțiunea „Siguranță"). |



| | |
|---|---|
| **CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE** | ▪ În cazul în care constatați că oala sub presiune este spartă sau fisurată, nu încercați în niciun caz să o deschideți dacă este închisă, așteptați să se răcească complet înainte de a o muta. Nu o mai utilizați și duceți-o la un centru de service autorizat TEFAL pentru reparație. ▪ Nu interveniți asupra sistemelor de siguranță mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere. ▪ Utilizați doar piese originale TEFAL care corespund modelului dumneavoastră. ▪ Nu lăsați alimente la depozitat în oală. ▪ Curățați și clătiți imediat oala dumneavoastră sub presiune după fiecare utilizare. ▪ Nu spălați niciodată în mașina de spălat vase supapa de funcționare **(A)**, garnitura **(I)**, cronometrul* **(G (d))**. ▪ Nu introduceți niciodată cronometrul* **(G (d))** în apă. ▪ Nu utilizați niciodată înălbitor sau produse care conțin clor, care pot deteriora calitatea inoxului. ▪ Nu lăsați capacul la înmuiat în apă. ▪ Schimbați garnitura în fiecare an sau imediat, dacă prezintă vreo tăietură. ▪ După 10 ani de utilizare, este necesar să duceți la verificat oala sub presiune într-un centru de service autorizat TEFAL. ▪ Pentru depozitarea oalei sub presiune : așezați capacul invers pe cuvă, pentru a evita uzura prematură a garniturii capacului. ▪ 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. |

* în funcție de model

RO

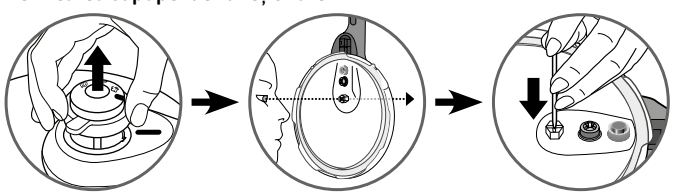
# PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

## Descrierea aparatului

**A.** Supapă de funcționare
**B.** Duză pentru evacuarea aburului
**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
**G(c).** Soclul temporizatorului*
**G(d).** Temporizator*
**H.** Reper de poziționare a supapei de funcționare
**I.** Garnitură de capac
**J.** Coș pentru preparare la abur*
**K.** Trepied*
**L.** Mâner lung al oalei
**M.** Oală
**N.** Mâner scurt
**O.** Marcaje maxime (Max1 și Max 2) de umplere

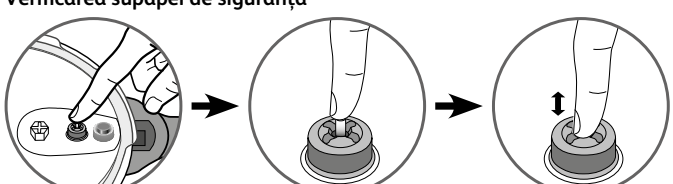
## Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare

**Verificarea supapei de funcționare**



- Verificați dacă orificiul de evacuare al supapei de funcționare nu este obturat.

**Verificarea supapei de siguranță**



- Verificați dacă pistonul supapei de siguranță sunt mobile (apăsați pistonul de mai multe ori cu degetul).



*Coșul și temporizatorul nu sunt incluse în anumite modele

## Caracteristici

**Diametrul oalei sub presiune-Referințe**

| Capacitate | Ø Cuvă | Ø Bază | Model INOX | Presiune maximă de siguranță* | Presiune maximă de siguranță |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**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 depăşeşte baza oalei sub presiune.
- Pe un aragaz cu placă ceramică sau cu halogen, asigurați-vă că baza oalei sub presiune este întotdeauna curată şi uscată.
- Pe un aragaz cu gaz, flacăra nu trebuie să depăşească diametrul bazei oalei sub presiune.
- Pe toate sursele de căldură, verificați ca oala sub presiune să fie centrată corect.
- Indiferent de tipul de plită pe care o utilizați, asigurați-vă că partea inferioară a oalei sub presiune este curată și ordonată înainte de a o plasa pe plită.

RO

## Accesorii TEFAL

- Pentru oala sub presiune sunt disponibile următoarele accesorii:

| Accesoriu | Număr de referință |
|---|---|
| Garnitură de capac (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Coş pentru preparare la abur* | 792185 |
| Trepied* | 792691 |

- Pentru înlocuirea altor piese sau pentru reparații, contactați centrele de service autorizate TEFAL (consultați www.tefal.com).
- Nu folosiți decât piese de origine TEFAL ce corespund modelului dumneavoastră.

*Coşul nu este inclus pentru anumite modele

## UTILIZARE

### Deschidere

- Glisați cu un deget butonul de deschidere spre dumneavoastră **(E)** şi 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 sensul opus acelor de ceasornic, până la deschidere - fig. 2.
- Apoi îndepărtați capacul.

### Închidere

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

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

Dacă nu reuşiți 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 abur*:**

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

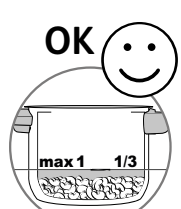
**Alimentele amplasate în coşul de gătit în abur* nu trebuie să depăşească marcajul MAX2.**

### Umplere maximă

- Nu umpleți niciodată oala sub presiune peste 2/3 din înălțimea oalei (marcaj MAX 2 maxim de umplere).

**Pentru anumite alimente:**

- Pentru alimentele vâscoase care expandează în timpul gătirii sau care produc spumă, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi efectuați o răcire în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic şi uşor, asigurânduvă în prealabil că indicatorul de siguranță este coborât, pentru a evita orice împroşcare cu bule de vapori, care riscă să vă ardă.

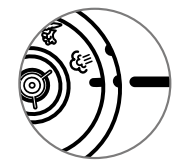





*Coşul nu este inclus pentru anumite modele

Această operațiune este deoTefalit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (a se vedea ilustrația de la Pasul 1, alăturată mai sus).

### Utilizarea supapei de funcționare (A)



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

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

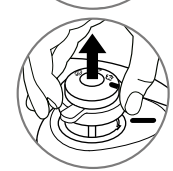
- Poziționați supapa de funcționare **(A)** aliniind pictograma ▮ supapei cu reperul de poziționare **(H)**.
- Apăsați pe supapă, iar apoi întoarceți până la pictograma sau .



**Pentru îndepărtarea supapei de funcționare:**

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

- Apăsați pe supapă şi 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.

### Prima utilizare

- Curățați bine oala sub presiune și componentele acesteia înainte de a o utiliza pentru prima dată.
- Aşezați suportul coşului **(K)** pe fundul oalei şi aşezați coşul deasupra*.
- Umpleți cu apă până la 2/3 din capacitatea oalei (marcaj maxim (Max 2) de umplere (**O**)).
- Închideți oala sub presiune.
- Aliniați pictograma în fața reperului de poziționare **(H)** - fig. 8.
- Aşezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.

RO

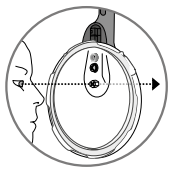
*Coşul nu este inclus pentru anumite modele

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

- Când aburul începe să iasă prin supapă, reduceți sursa de căldură şi aşteptați 20 de minute.
- Pentru modelele echipate cu temporizator, programați 20 min. pe aceasta.
- 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 şi uscați-o.

## Înainte de fierbere

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





*Coşul şi temporizatorul nu este inclus pentru anumite modele



## Temporizator (opțional)



- Temporizatorul este disponibil numai pe anumite modele. Detaşabil şi autonom, temporizatorul vă va avertiza la sfârşitul gătitului. Puteți să-l păstrați cu dvs. şi să vă eliberați pentru alte sarcini sau să îl lăsați pe suportul său (G(c)) în timpul gătitului.
- Aragazul dvs. este proiectat să funcționeze atât cu temporizator, cât şi fără acesta.



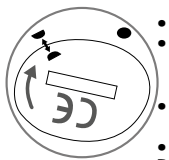
**Funcționare:**

- Pornire: apăsați pe buton o dată; apare afişarea celor două zerouri.
- Selectarea timpului de gătit (maximum 60 de minute): apăsați pe buton.
  - Prin impulsuri, numărare minut cu minut
  - În mod continuu, prin derularea contorului
- Numărătoarea inversă a timpului de gătit: după ce ați eliberat butonul după câteva secunde, timpul selectat se afişează intermitent, numărătoarea inversă a început.



**Numărătoarea inversă ar trebui să aibă loc imediat ce supapa eliberează abur.**

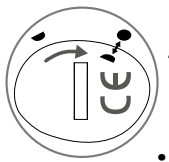
- Alarme sonore: la sfârşitul gătitului, temporizatorul vă avertizează printr-o serie de semnale sonore. Pentru a opri alarma, apăsați pe buton.
- Scoaterea de sub tensiune: automată
- Eroare de programare: aveți posibilitatea, în orice moment, să resetați timpul programat la zero, ținând apăsat butonul mai mult de două secunde.
- Instalare: aşezați temporizatorul pe baza acestuia, deasupra capacului.
- Retragere: Ridicați uşor temporizatorul în sus.



Poziția de pornire (cele două semiluni față în față)

**Recomandări de utilizare:**

- Nu introduceți temporizatorul în maşina de spălat vase. Nu treceți niciodată temporizatorul pe sub jet de apă. Curățați temporizatorul cu o lavetă curată. Nu utilizați solvenți pentru a curăța temporizatorul.

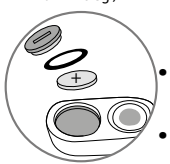


Poziția închisă (semiluna în fața lunii întregi)

**Eliminare:**



- Durata de viață a temporizatorului dvs. depinde de cât de des îl utilizați. Cu toate acestea, atunci când observați o pierdere totală sau parțială a afişajului, va trebui să scoateți bateria pentru a o elimina.
- Bateria cronometrului este o baterie de tip CR2032.Bateria cronometrului conține dimetoxietan nr. CAS 110-71 - 4. Aceasta este conformă cu reglementările europene. Pentru siguranța dumneavoastră şi pentru protecția mediului: nu desfaceți bateria, nu o expuneți la temperaturi ridicate, nu o aruncați împreună cu deşeurile menajere; duceți-o la un centru de colectare a bateriilor uzate.
- Puteți înlocui bateria situată în subansamblul astfel demontat sau vă puteți adresa unui comerciant autorizat pentru acest tip de serviciu, aşa cum se arată în schema de mai jos.
- Puteți obține un alt temporizator în toate centrele noastre de service aprobate de TEFAL.



*Coşul şi temporizatorul nu sunt incluse in anumite modele



RO

## În timpul fierberii

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

- Prezența aburului la nivelul indicatorului de prezență a presiunii **(D)** este normală la începutul funcționării produsului.
- Când supapa de funcționare **(A)** lăsă aburul să iasă în continuu, moment marcat de un sunet regulat, reduceți puterea sursei de căldură astfel încât supapa **(A)** să scoată abur la intervale regulate.
- Aşteptați să treacă timpul de gătire indicat în rețetă.
- Pentru modelele echipate cu temporizator, programați 20 min. pe aceasta.
- 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.**

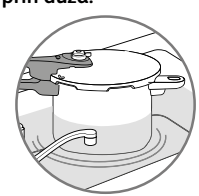
**- Depresurizare rapidă:**

- Puteți aşeza oala sub presiune în apă rece pentru a accelera depresurizarea, a se vedea diagrama alăturată. Când indicatorul de prezență a presiunii **(D)** coboară, oala nu mai este sub presiune.
- Puteți deschide oala sub presiune - **fig. 1 şi 2**.

**- Caz special:**

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

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



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



*Coşul nu este inclus pentru anumite modele

- În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o depresurizare rapidă (a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă").

# CURĂȚARE ŞI ÎNTREȚINERE

## Curățarea oalei sub presiune

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

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

Pentru a curăța interiorul cuvei:

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

Pentru a curăța capacul:

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

Pentru a curăța garnitura capacului:

- După fiecare gătire, curățați garnitura (I) şi locaşul 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**.

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

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

**Numai cuva şi coşul pot fi spălate în maşina de spălat vase.**

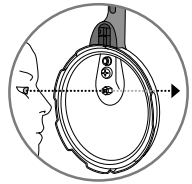
**Pentru a menține un timp îndelungat calitățile oalei sub presiune, nu supraîncălziți oala dacă este goală.**

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

RO

*Coşul nu este inclus pentru anumite modele

**Pentru a curăța duza pentru evacuarea aburului (B):**
- Scoateți supapa **(A)**.
- Verificați vizual, la lumină dacă duza pentru evacuarea aburului este deblocată şi 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 uşor pe bila care trebuie să fie mişcată fără dificultate. A se vedea figura alăturată.

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

**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

## 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 creşterea 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 forța 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 aburul se degajă orizontal pe sub capac - fig.14
  - Al doilea dispozitiv: garnitura **(I)** lasă să iasă abur 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 declanşează unul dintre sistemele de siguranță la suprapresiune:**
- Opriți sursa de căldură.
- Lăsați oala să se răcească complet.
- Deschideți.
- Verificați şi curățați supapa de funcționare **(A)** - fig.13, duza de evacuare a aburului **(B)** - fig.10, supapa de siguranță **(C)** şi garnitura **(I)**. A se vedea figura alăturată.





## 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.
- **Celelalte piese componente ale oalei sub presiune sunt garantate împotriva defectelor de fabricație, pentru perioada specificată în legislația în vigoare a fiecărei țări de unde produsul a fost achiziționat.**
- **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.
  - Capac, supapă de funcționare și temporizator lavabile în mașina de spălat vase.
- Numai centrele de service autorizate TEFAL sunt abilitate să vă ofere serviciile prevăzute în această garanție (a se consulta site-ul: www.tefal.com).

## Inscripționări

| Inscripționare | Localizare |
|---|---|
| Identificarea fabricantului şi a mărcii comerciale | Capacul şi mânerul capacului |
| An şi lot de fabricație | Pe cuvă |
| Referință model<br>Presiune maximă de siguranță (PS)<br>Presiune superioară de funcționare (PF) | Pe capac |
| Capacitate | Baza oalei |

RO

## Produs electric sau electronic ajuns la sfârșitul duratei de viață

- **Să contribuim la protecția mediului!**



ⓘ Aparatul dumneavoastră conține multe materiale refolosibile sau reciclabile.
➲ Vă rugăm să îl duceți la un punct de colectare a deşeurilor pentru a fi eliminat corespunzător.

*Coşul nu este inclus pentru anumite modele

## TEFAL răspunde întrebărilor dumneavoastră

| Probleme | Recomandări |
|---|---|
| **Dacă oala sub presiune a fost încălzită fără să conțină lichid** | Efectuați un control al oalei sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL. |
| **În cazul în care indicatorul de prezență presiune nu se ridică şi dacă prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii** | Acest lucru este normal în primele minute.<br>Dacă fenomenul persistă, verificați dacă:<br>- Puterea sursei de căldură este destul de mare; în caz contrar măriți-o.<br>- Cantitatea de lichid din cuvă este suficientă.<br>- Supapa de funcționare este în dreptul uneia dintre pictogramele sau **- fig. 7 sau 8**.<br>- Oala este bine închisă.<br>- Garnitura sau marginea cuvei nu sunt deteriorate. |
| **În cazul în care indicatorul de prezență a presiunii urcă şi dacă prin supapă nu iese nimic în timpul fierberii** | Acest lucru este normal în primele minute.<br>Dacă fenomenul persistă, introduceți oala în apă rece, consultați paragraful „Depresurizare rapidă și caz special” și apoi o deschideți.<br>Curățați supapa de funcționare şi duza de evacuare a aburului şi verificați dacă pistonul supapei de securitate se afundă fără dificultate. |
| **În cazul în care scapă abur în jurul capacului, verificați** | Închiderea corectă a capacului.<br>Poziționarea garniturii în capac.<br>Starea corespunzătoare a garniturii; înlocuiți-o dacă este necesar.<br>Starea de curățenie a capacului, a garniturii şi a locaşului acesteia în capac, a supapei de securitate şi a supapei de funcționare.<br>Starea corespunzătoare a marginii cuvei. |
| **În cazul în care nu puteți deschide capacul** | Verificați dacă indicatorul de prezență presiune este în poziție coborâtă.<br>În caz contrar, depresurizați la nevoie, răciți oala sub presiune sub jet de apă rece; a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă şi Cazuri speciale”. |
| **În cazul în care alimentele nu sunt fierte sau dacă sunt arse, verificați** | Timpul de fierbere.<br>Puterea sursei de căldură.<br>Poziționarea corectă a supapei de funcționare.<br>Cantitatea de lichid. |
| **Dacă alimentele s-au ars în oală** | Lăsați cuva la înmuiat un timp înainte de a o spăla.<br>Nu folosiți niciodată hipoclorit sau produse care conțin clor. |



*Coşul nu este inclus pentru anumite modele

## Legume

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

** Alimente în coşul abur*
*** Alimente în apă

## Carne şi peşte

| | PROASPETE Poziția supapei | CONGELATE 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. |

*Coşul nu este inclus pentru anumite modele

## ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

**Перед использованием скороварки внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями и всегда следуйте «Руководству по эксплуатации».**
**Неправильное использование может привести к повреждениям.**

Для вашей безопасности данный прибор соответствует всем применимым нормам и правилам:
- Директиве для оборудования, работающего под давлением;
- Требованиям к материалам, контактирующим с пищевыми продуктами;
- Требованиям по охране окружающей среды.

| | |
|---|---|
| **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ** | **ПРОВЕРЬТЕ**<br>▪ При дневном свете, не забилось ли отверстие для выхода пара.<br>▪ Поршень предохранительного клапана двигается.<br>▪ Прокладка крышки находится под каждым из пазов крышки - **рис. 12**.<br>▪ Ручки емкости закреплены правильно. Ручки емкости являются защитными деталями. Никогда не снимайте и не заменяйте их самостоятельно. |
| **ВСЕГДА ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ СЛЕДУЮЩИХ УКАЗАНИЙ ПО ОБЪЕМУ ЗАПОЛНЕНИЯ СКОРОВАРКИ** | ▪ Запрещается использовать скороварку без крышки, это может привести к ее сильному повреждению. Убедитесь, что во время приготовления пищи в скороварке находится достаточное количество жидкости.<br>▪ Минимум 250 мл - **рис. 4**.<br>▪ Максимум 2/3 высоты емкости, отметка MAX 2 - **рис. 6**.<br>▪ Во время варки на пару продукты в паровой корзине* не должны контактировать с водой и превышать уровень MAX 2 в емкости - **рис. 5**.<br>▪ Максимум 1/3 (отметка MAX 1) для пастообразных пищевых продуктов, которые расширяются и/или пенятся во время варки, например: рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе итд. |



* в зависимости от модели

| | |
|---|---|
| **ДО И ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** | ▪ Не оставляйте детей поблизости, когда используется скороварка.<br>▪ Выходящий из клапана работающей скороварки пар очень горячий. Остерегайтесь струи пара.<br>▪ Приготовление пищи в скороварке происходит под давлением. Неосторожное использование может привести к ошпариванию кипятком. Перед включением скороварки убедитесь, что она закрыта должным образом. (См. раздел «Закрытие»).<br>▪ Во время приготовления блюда следите за тем, чтобы клапан всегда издавал глухой шум. Если не выходит достаточно пара, выпустите давление и проверьте наличие достаточного количества жидкости, а также не засорено ли отверстие для выхода пара. После этих проверок, если пар до сих пор не выходит, немного увеличьте огонь<br>▪ Не готовьте продукты, которые могут засорить отверстия защитных деталей:<br>- ягоды<br>- перловую крупу, полбу, пшено<br>- овсяные хлопья<br>- сухой горох<br>- лапшу, макароны, спагетти<br>- ревень<br>- смородину<br>▪ Для приготовления больших кусков мяса и продуктов, покрытых внешней оболочкой или кожей (сосиски, язык, птица...) : мы рекомендуем протыкать их перед приготовлением ножом или вилкой. В процессе приготовления под оболочку может попасть кипящая жидкость, которая может начать брызгаться.<br>▪ При приготовлении пищи в этой скороварке запрещается использовать рецепты на основе животного молока.<br>▪ Не используйте в скороварке крупную соль, добавляйте только мелкую соль в конце процесса приготовления. Таким образом вы избежите появления «проколов», которые могли бы привести к изменению дна скороварки.<br>▪ Не используйте скороварку для жарки под давлением с растительным маслом.<br>▪ Не оставляйте скороварку без присмотра в процессе разогрева растительного масла или жира. Продолжительное нагревание дымящегося масла приводит к порче скороварки и может нагреть ее до температуры, достаточной для образования пламени.<br>▪ Запрещается использовать скороварку не по назначению.<br>▪ Запрещается ставить скороварку в горячую духовку.<br>▪ Никогда не кладите незакрепленную алюминиевую фольгу на формочку в скороварке.<br>▪ Никогда не кладите полиэтиленовую пленку в скороварку.<br>▪ Пары спирта легко воспламенимы. Перед закрыванием крышки доведите блюдо до кипения в течение 2 минут. Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд, содержащих алкоголь.<br>▪ Используйте соответствующий источник тепла согласно инструкциям по эксплуатации. |

RU

| | |
|---|---|
| **ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** | ▪ Постепенно поверните рабочий клапан **(A)**, выбрав желаемую скорость декомпрессии, и доведите его до пиктограммы – **рис. 9**. Если при выделении пара вы заметили какие-либо отклонения от нормы, установите рабочий клапан **(A)** в положение , а затем выполните быструю декомпрессию в холодной воде - (см. раздел «Завершение приготовления».).<br>▪ Если предохранительный стержень **(D)** не опускается, поместите скороварку в холодную воду - (см. раздел «Завершение приготовления»).<br>▪ Никогда не оказывайте воздействие на этот предохранительный стержень.<br>▪ Для пастообразных пищевых продуктов, которые расширяются и/или пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Оставьте скороварку на несколько минут для охлаждения, а затем охладите с помощью холодной воды. Убедившись, что предохранительный стержень опустился, слегка взбалтывайте скороварку перед каждым открыванием, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которое может привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде.<br>▪ Соблюдайте максимальную осторожность при перемещении скороварки под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. При необходимости пользуйтесь прихватками. Держитесь за 2 ручки емкости.<br>▪ При приготовлении супов рекомендуем использовать быструю декомпрессию под холодной водой (см. раздел «Завершение приготовления»).<br>▪ Перед тем как открыть скороварку, убедитесь, что клапан находится в положении декомпрессии. Предохранительный стержень **(D)** должен находиться в нижнем положении.<br>▪ При открывании скороварки не применяйте силу. Убедитесь в отсутствии давления внутри скороварки. Предохранительный стержень **(D)** должен находиться в нижнем положении. (См. раздел «Предохранительные устройства»). |



| | |
|---|---|
| **УХОД** | ▪ Если вы обнаружите, что какая-либо деталь вашей скороварки сломана или треснула, ни в коем случае не пробуйте открыть ее, если она закрыта, дайте ей полностью остыть, прежде чем перемещать ее, больше не используйте ее и отнесите в авторизованный сервисный центр TEFAL.<br>▪ Не совершайте никаких манипуляций с предохранительными устройствами, кроме тех, которые указаны в рекомендациях по чистке и уходу.<br>▪ Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие вашей модели.<br>▪ Не оставляйте продукты питания в скороварке.<br>▪ Вымойте и ополосните скороварку сразу же после использования.<br>▪ Никогда не ставьте рабочий клапан **(A)**, прокладку **(I)**, таймер* **(G (d))**, в посудомоечную машину.<br>▪ Никогда не помещайте таймер* **(G (d))** под воду.<br>▪ Ни в коем случае не используйте обеззараживающие жидкости или хлорсодержащие вещества, которые могут ухудшить качество нержавеющей стали.<br>▪ Не замачивайте крышку в воде.<br>▪ Осуществляйте замену прокладки ежегодно или немедленно при ее повреждении.<br>▪ По прошествии 10 лет эксплуатации необходимо обязательно проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL.<br>▪ При хранении скороварки: переверните крышку на емкость, чтобы избежать преждевременного износа прокладки крышки.<br>▪ Появление пятен на дне чаши не влияет на качество изделия. Это отложения накипи. Удалите их губкой с небольшим количеством белого уксуса. |

* в зависимости от модели

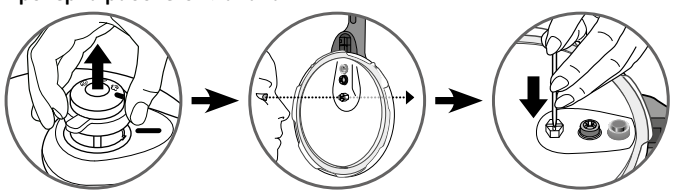
# СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

## Схема

**A.** Рабочий клапан
**B.** Отверстие выпуска пара
**C.** Защитный клапан
**D.** Индикатор давления
**E.** Кнопка фиксации крышки
**F.** Ручка крышки
**G(a).** Отметка положения крышки
**G(b).** Отметка положения крышки на чаше
**G(c).** Основание таймера*
**G(d).** Таймер*
**H.** Отметка положения рабочего клапана
**I.** Уплотнитель крышки
**J.** Паровая корзина*
**K.** Подставка*
**L.** Длинная рукоятка чаши
**M.** Чаша
**N.** Короткая рукоятка чаши
**O.** Отметки максимального заполнения («Макс. 1» и «Макс. 2»)

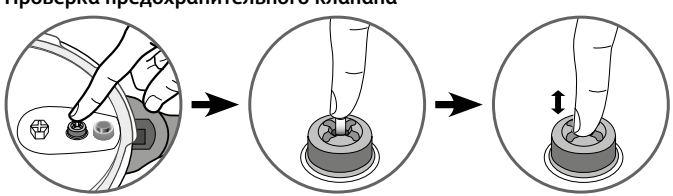
## Обязательная проверка перед каждым применением

**Проверка рабочего клапана**



• Проверьте, не засорено ли отверстие выпуска пара на рабочем клапане. При необходимости прочистите его зубочисткой (см. раздел «Чистка отверстия выпуска пара», стр. 22)

**Проверка предохранительного клапана**



• Проверьте подвижность плунжера предохранительного клапана (несколько раз нажмите на плунжер пальцем). (см. раздел «Чистка предохранительного клапана»)



*Корзина и таймер не входят в комплект некоторых моделей

## Характеристики

**Диаметр дна скороварки — в зависимости от модели**

| Объем | Общий объем** | Диаметр скороварки | Диаметр дна | Модель из нержавеющей стали | Модель из нержавеющей стали с таймером* | Максимальное безопасное давление |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 Л | 3,7 Л | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa (22 ф./кв. дюйм) |
| 4 Л | 4,7 Л | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 Л | 6,7 Л | | | P25807 | P25907 | |
| 6 Л (Neo) | 6,7 Л | | | P25307 | - | |
| 7 Л | 7,7 Л | | | P25808 | P25908 | |
| 8 Л | 8,7 Л | | | P25844 | P25944 | |

**Техническая информация** Максимальное рабочее давление: 80 кПа (12 ф./кв. дюйм)

## Совместимые источники нагрева

• Скороварка совместима со всеми источниками нагрева, за исключением




плит Aga, но включая индукционные плиты.
• При использовании электрической или индукционной плиты следите за тем, чтобы диаметр нагреваемой поверхности не превышал диаметр дна скороварки.
• При использовании керамической или галогенной плиты следите за тем, чтобы дно скороварки было чистым и сухим.
• При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за пределы дна скороварки.
• При установке на любой тип плиты следите за тем, чтобы скороварка размещалась строго по центру.
• Вне зависимости от типа используемой плиты, всегда следите за тем, чтобы основание скороварки было чистым, прежде чем размещать ее на плите.

RU

## Детали TEFAL

• Для скороварки доступны следующие детали

| деталь | Идентификационный номер |
|---|---|
| Уплотнитель крышки (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Паровая корзина* | 792185 |
| Подставка* | 792691 |

• Чтобы выполнить замену деталей или ремонт, обратитесь в авторизованный сервисный центр TEFAL (посетите веб-сайт www.tefal.com).
• Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие вашей модели скороварки.

*Корзина не входит в комплект некоторых моделей.
**Объем прибора с установленной крышкой.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

### Открытие

- Нажмите большим пальцем на кнопку разблокировки крышки (**E**) и удерживайте ее в открытом положении — рис. 1.
- Удерживая одной рукой длинную рукоятку чаши (**L**), поверните другой рукой длинную ручку крышки (**F**) против часовой стрелки, пока она не откроется — рис. 2.
- Снимите крышку.
- Открывайте скороварку только после остывания и выпуска внутреннего давления. Если рукоятки разводятся с трудом, значит скороварка находится под давлением. Не пытайтесь открыть ее силой. Давление внутри скороварки представляет опасность.

### Закрытие

**Когда прибор закрыт, но не используется, крышка может немного переместиться относительно чаши — это нормальное явление. Этот эффект устраняется после нагнетания давления внутри прибора.**

- Горизонтально положите крышку на чашу, выровняв отметки положения крышки G(a) и **G**(**b**) — рис. 3
- Поверните крышку по часовой стрелке до упора (рис. 3), пока не раздастся щелчок кнопки блокировки — рис. 4.

Если не получается повернуть крышку, убедитесь, что кнопка открытия (**E**) находится в открытом положении.

### Минимальный уровень наполнения

- Наливайте в скороварку 250 мл (2 стакана) жидкости.

**Приготовление на пару*:**

- В чашу следует налить не менее 750 мл (6 стаканов) воды.
- Разместите корзину* (0) на предназначенной для нее подставке* (**K**) — рис. 5.

**Продукты, помещенные в корзину для приготовления на пару*, не должны выходить за отметку «Макс. 2».**

### Максимальный уровень наполнения

- Не наполняйте скороварку более чем на 2/3 от ее полного объема (отметка максимального заполнения «Макс. 2»).

**Приготовление определенных продуктов**

- Для пастообразных пищевых продуктов, которые расширяются и/или пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Оставьте скороварку на несколько минут для охлаждения, а затем охладите с помощью холодной воды. Убедившись, что предохранительный стержень опустился, слегка взбалтывайте скороварку перед каждым открыванием, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которое может привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде. При приготовлении супов рекомендуем использовать быструю декомпрессию в холодной воде (см. рис. Этапа 1 выше).




*Корзина не входит в комплект некоторых моделей



### Использование рабочего клапана (A)

**Установка рабочего клапана (A) :**

Внимание! Эти действия необходимо выполнять, только когда прибор остыл и не используется.

- Разместите рабочий клапан (**A**), выровнив значок ▮ на клапане с отметкой положения (**H**), как показано на рисунке.
- Надавите на клапан и поверните его до значка 🍲 или 🥘, как показано на рисунке.



**Снятие рабочего клапана**

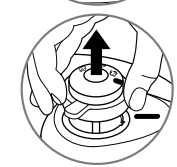
Внимание! Эти действия необходимо выполнять, только когда прибор остыл и не используется.

- Надавите на клапан и поверните его, чтобы выровнять значок ▮ с отметкой положения (**H**), как показано на рисунке.
- Извлеките клапан, как показано на рисунке.



**Приготовление овощей или мягких продуктов**

- Выровняйте значок 🍲 на клапане с меткой положения (**H**) — рис. 7.
- Давление 🍲 составляет 50 кПа (7 ф./кв. дюйм).



**Приготовление мяса или замороженных продуктов**

- Выровняйте значок 🥘 на клапане с меткой положения (**H**) — рис. 8.
- Давление 🥘 составляет 80 кПа (12 ф./кв. дюйм).

RU

## Перед первым использованием

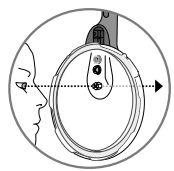
- Перед первым использованием полностью очистите скороварку и все ее детали.
- Разместите подставку корзины (**K**) на дне чаши и поставьте на нее корзину (**J**)*.
- Наполните чашу водой на 2/3 (отметка максимального («Макс. 2») заполнения (**O**)).
- Закройте скороварку.
- Выровняйте значок с отметкой положения (**H**) — **рис. 8**.
- Поставьте скороварку на источник нагрева и включите максимальный уровень нагрева.

**Наличие пара рядом с индикатором давления (D) во время работы прибора является нормальным.**

- Когда из клапана начнет выходить пар, уменьшите нагрев и готовьте 20 минут.
- В моделях, оснащенных таймером, запрограммируйте 20 минут.
- По истечении 20 минут выключите нагрев.
- Постепенно поворачивайте клапан (**A**), регулируя скорость сброса давления степенью открытия клапана, пока он не дойдет до значка — **рис. 9**.
- Когда индикатор давления (**D**) опустится, скороварка больше не будет находиться под давлением.
- Откройте скороварку — **рис. 1 – 2**.
- Промойте скороварку водой и просушите ее.

## Подготовка

- Перед каждым применением снимайте клапан (**A**) (см. раздел «Использование рабочего клапана»). Осматривая его на свет, проверяйте, не засорено ли отверстие выпуска пара (**B**) (см. рисунок рядом). При необходимости прочистите отверстие зубочисткой — **рис. 10**.
- Проверьте подвижность плунжера предохранительного клапана (**C**) (см. рисунок рядом). См. раздел «Очистка и обслуживание».
- Добавьте ингредиенты и жидкость.
- Закройте скороварку (**рис. 3**) и проверьте, надежно ли она закрыта — **рис. 4**.
- Выровняйте значок или на клапане с отметкой положения H — **рис. 7** или **8**.
- Поставьте скороварку на источник нагрева и включите максимальный уровень нагрева.







*Корзина и таймер не входят в комплект некоторых моделей

## Таймер (опция)

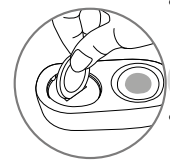


- Только некоторые модели оснащены таймером. Съемный автономный таймер предупреждает об окончании процесса приготовления. Вы можете держать его при себе, освободив время для других задач, или оставить его на подставке (G(c)) в процессе приготовления.
- Скороварка может также работать и без таймера.

**Функционирование:**

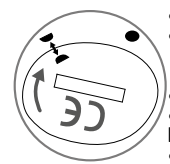


- Включение: один раз нажмите на кнопку; появится индикация в виде двух нулей.
- Выбор времени приготовления (максимум 60 минут): нажмите на кнопку.
  - Импульсами, поминутный отсчет.
  - Непрерывно, отсчет идет
- Расчет времени приготовления: отпустив кнопку через несколько секунд, начнет мигать выбранное время, и начнется обратный отсчет.



**Отсчет должен начать осуществляться, как только клапан начнет издавать шум.**

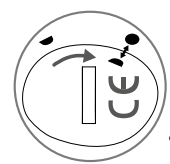
- Звуковой сигнал: по окончании процесса приготовления таймер оповестит вас об этом чередой звуковых сигналов. Чтобы остановить сигнал, нажмите на кнопку.
- Выключение: автоматически
- Ошибка программирования: у вас есть возможность в любой момент обнулить запрограммированное время, удерживая кнопку нажатой в течение более двух секунд.
- Установка: разместите таймер на основании сверху крышки.
- Снятие: Аккуратно потяните таймер вверх.



Исходное положение (два полумесяца обращены друг к другу)

**Рекомендации по использованию:**

- Не мойте таймер в посудомоечной машине. Никогда не подставляйте таймер под воду. Очищайте таймер при помощи чистой тряпки. Не используйте растворители для очистки таймера.



Закрытое положение (полумесяц перед полной луной)

**Утилизация:**



- Продолжительность службы таймера зависит от частоты его использования. Как только вы обнаружите, что индикация частично или полностью не видна, следует извлечь из него батарейку с целью утилизации.
- В таймере используется батарейка-«таблетка» типоразмера CR2032.Батарейка этого таймера содержит диметоксиэтан № CAS 110- 71-4. Это соответствует европейским нормам. В целях безопасности и охраны окружающей среды: не вскрывайте батарейку, не подвергайте ее воздействию высоких температур, не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами; верните ее в пункт сбора использованных батареек.
- Вы можете заменить батарейку, расположенную в блоке, сдав таймер специалисту, привыкшему обслуживать часовые механизмы, как на рисунке напротив.
- Вы также можете приобрести новый таймер во всех наших аккредитованных сервисных центрах TEFAL.



RU

*Корзина и таймер не входят в комплект некоторых моделей

## В процессе приготовления

**Индикатор давления (D) защищает от повышения давления в скороварке, если она закрыта неправильно**

- Наличие пара рядом с индикатором давления (**D**) во время работы прибора является нормальным явлением.
- Когда пар начнет непрерывно выходить из рабочего клапана (**A**) с постоянным шипящим звуком, уменьшите уровень нагрева, пока клапан (**A**) не начнет издавать непрерывный шелестящий звук.
- Готовьте в течение времени, указанного в рецепте.
- В моделях, оснащенных таймером, запрограммируйте 20 минут.
- По завершении времени приготовления выключите источник нагрева.

## Окончание приготовления

**Выпуск пара**

**Медленный сброс давления**

- Эта функция используется для тушеных, овощных, мясных и рыбных блюд.
- Постепенно поворачивайте клапан (**A**), регулируя скорость сброса давления степенью открытия клапана, пока он не дойдет до значка — **рис. 9**. Когда индикатор давления (**D**) снова опустится, скороварка больше не будет под давлением.

**Индикатор давления (D) предотвращает открытие скороварки, которая находится под давлением.**

**Быстрый сброс давления :**

- Эта функция используется для супов, риса, пасты, соусов из яиц, выпечки и запеканок, рецептов с рисом или пастой, а также рецептов в высоким содержанием жидкости.
- Для ускорения сброса давления поместите скороварку в раковину, наполовину наполненную холодной водой. См. рисунок. Когда индикатор давления (**D**) опустится, скороварка больше не будет находиться под давлением.
- Скороварку можно открывать — **рис. 1 и 2**.

**Особые случаи приготовления продуктов**

- При приготовлении определенных продуктов, таких как нарезанная морковь, тыква (см. таблицу времени приготовления) или бобовые, не выполняйте сброс давления.

**Если в ходе выпуска пара вы заметили, что из клапана выделяются брызги пищи или жидкости, верните рабочий клапан (A) в положение отметки или — рис. 7 или 8. Подождите минуту и снова медленно поверните рабочий клапан в положение выпуска пара. Следите за тем, чтобы вместе с паром не выходило ничего другого.**



**Скороварку под давлением перемещайте аккуратно, стараясь не трясти ее.**



Вместо этого оставьте скороварку при комнатной температуре и дождитесь, когда индикатор давления (**D**) опустится, после чего можно открывать крышку. Немного уменьшите рекомендуемое время приготовления.

- При приготовлении супов рекомендуется выполнять быстрый сброс давления (см. раздел «Быстрый сброс давления»).

# ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Очистка скороварки

В целях обеспечения правильной работы скороварки выполняйте настоящие рекомендации по очистке и обслуживанию после каждого применения.

- Мойте скороварку (чашу и крышку) после каждого применения теплой водой с моющим средством. Мойте корзину аналогичным образом*.
- Не используйте отбеливатель или средства с хлором.
- Не перегревайте пустую чашу.

**Чистка внутренней поверхности чаши**

- Промойте с помощью губки и моющего средства.
- Появление пятен на дне чаши не влияет на качество изделия. Это отложения накипи. Удалите их губкой с небольшим количеством белого уксуса.

**Очистка внешней поверхности чаши**

- Промойте с помощью губки и моющего средства.

Очистка крышки

- Промойте крышку под струей теплой воды губкой с моющим средством. Тщательно сполосните крышку.

**Очистка уплотнителя крышки**

- Очищайте уплотнитель (**I**) и его паз после каждого применения.
- Порядок замены уплотнителя см. на **рис. 11 – 12**.

**Очистка рабочего клапана (A)**

- Снимите рабочий клапан (0), см. раздел «Использование рабочего клапана».
- Промойте рабочий клапан (**A**) водопроводной водой — **рис. 13**.

**Мойте скороварку после каждого применения.**

**Коричневые пятна, которые могут появиться после длительного использования, не влияют на работу скороварки.**

**В посудомоечной машине допускается мыть только чашу.**

**В целях продления срока службы скороварки не перегревайте пустую чашу.**

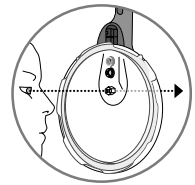
**По истечении 10 лет эксплуатации скороварки необходимо проверить ее в авторизованном сервисном центре TEFAL.**

RU

*Корзина не входит в комплект некоторых моделей

**Очистка отверстия выпуска пара (B)**

- Извлеките клапан (**A**).
- Осмотрите на свет отверстие выпуска пара на предмет его целостности и отсутствия засоров. См. рисунок. При необходимости прочистите отверстие зубочисткой — рис. 10.



**Не пользуйтесь острыми предметами для выполнения этой операции.**

**Очистка предохранительного клапана (C)**

- Промойте часть предохранительного клапана, находящуюся с внутренней стороны крышки, под струей воды.
- Проверьте правильность работы клапана, слегка надавив ватной палочкой на шарик, который должен свободно двигаться. См. рисунок.



**Замена уплотнителя скороварки**

- Заменяйте уплотнитель скороварки ежегодно или в случае появления трещин или повреждений.
- Для замены используйте только оригинальный уплотнитель TEFAL, соответствующий вашей модели скороварки.

**Хранение скороварки**

- Разместите крышку на чаше вверх дном.

## Безопасность

Скороварка оснащена несколькими защитными устройствами

- **Безопасное закрытие**
  - Если прибор не закрыт должным образом, индикатор давления (**D**) не сможет подняться, а в скороварке не будет создаваться давление.
- **Безопасное открытие**
  - Если скороварка находится под давлением, кнопка фиксации (**E**) не будет срабатывать. Не пытайтесь открыть скороварку с усилием. Ни при каких условиях не вмешивайтесь в работу индикатора давления **(D)**.
- **Два устройства защиты от избыточного давления**
  - Первое устройство: предохранительный клапан (**C**) сбрасывает давление, а пар выходит в горизонтальном направлении из верхней части крышки — рис. 1 A
  - Второе устройство: уплотнитель (**I**) позволяет пару выходить в вертикальном направлении из небольшого отверстия на краю крышки или вдоль стенок чаши — рис. 15. Внимание! Это может погасить пламя газовой плиты.

**В случае срабатывания одного из защитных устройств**

- Выключите источник нагрева.
- Дайте скороварке полностью остыть.
- Откройте скороварку.
- Проверьте и очистите рабочий клапан (**A**) — рис. 13, отверстие выпуска пара (**B**) — рис. 10, предохранительный клапан (**C**) (см. рисунок) и уплотнитель (**I**).





## Гарантия

- При условии использования согласно рекомендациям в настоящих инструкциях на чашу новой скороварки TEFAL дается 10-летняя гарантия:

- на все дефекты металлической структуры чаши,
- на преждевременный износ металла дна.

- **На все другие детали скороварки предоставляется гарантия в отношении дефектов изготовления или материалов на срок, определяемый действующим законодательством страны, где был приобретен прибор, начиная с даты покупки. Подробная информация об условиях гарантии размещена на сайте www.tefal.com**
- **Настоящая договорная гарантия подлежит исполнению при условии предъявления чека или квитанции с указанием даты покупки.**

**Гарантия не распространяется на следующие случаи**

- повреждения, возникшие вследствие несоблюдения важных мер предосторожности или небрежного применения изделия, например:
  - ударное воздействие, падение, применение в духовом шкафу и т. д.
  - Крышку, рабочий клапан и таймер можно мыть в посудомоечной машине.
- Гарантийное обслуживание предоставляется только в авторизованных сервисных центрах TEFAL (посетите сайт www.tefal.com).

## Нормативная маркировка

| Маркировка | Место |
|---|---|
| Идентификация производителя и коммерческого бренда | Крышка и ручка крышки |
| Год производства и партия | На чаше |
| Номер модели<br>Максимальное безопасное давление (PS)<br>Максимальное рабочее давление (PF) | На крышке |
| Объем | На дне чаши |

RU

## Электрическое или электронное изделие с истекшим сроком службы

- **Помогите защитить окружающую среду!**



ⓘ Устройство содержит материалы, пригодные для переработки и вторичного использования.

➲ Сдайте устройство на переработку в ближайший пункт сбора отходов.

## TEFAL отвечает на ваши вопросы

| Проблема | Рекомендации |
|---|---|
| **Скороварка нагревалась под давлением без жидкости внутри** | Обратитесь в авторизованный сервисный центр TEFAL для проверки скороварки. |
| **Индикатор давления не поднялся, ничего не выходит из клапана во время приготовления** | Это является нормальным явлением для первых нескольких минут работы.<br>Если проблема не исчезает, проверьте:<br>- достаточен ли уровень нагрева, при необходимости увеличьте нагрев;<br>- достаточен ли уровень жидкости в чаше;<br>- находится ли рабочий клапан на уровне значка или — **рис. 7 или 8**;<br>- закрыта ли крышка должным образом;<br>- не повреждены ли уплотнитель или край чаши. |
| **Индикатор давления поднялся, ничего не выходит из клапана во время приготовления** | Это является нормальным явлением для первых нескольких минут работы.<br>Если проблема не исчезает, поместите скороварку в раковину, наполовину наполненную холодной водой (см. разделы «Быстрый сброс давления» и «Особые случаи»), после чего откройте прибор.<br>Очистите рабочий клапан и отверстие выпуска пара, после чего проверьте, может ли плунжер предохранительного клапана двигаться свободно. |
| **Если из-под крышки выходит пар, проверьте** | Правильность закрытия крышки;<br>положение уплотнителя в крышке;<br>состояние уплотнителя, замените его при необходимости;<br>чистоту крышки, уплотнителя и его паза в крышке, предохранительного клапана и рабочего клапана;<br>состояние края чаши. |
| **Если не открывается крышка** | Убедитесь, что индикатор давления находится в нижнем положении.<br>В противном случае выполните сброс давления. При необходимости охладите скороварку в раковине, наполовину наполненной холодной водой (см. разделы «Быстрый сброс давления» и «Особые случаи»). Затем откройте прибор. |
| **Если продукты не готовятся или пригорают, проверьте** | приготовления;<br>мощность источника нагрева; время правильность положения рабочего клапана; объем жидкости. |
| **Пища пригорела внутри скороварки** | Замочите внутреннюю поверхность чаши в воде на некоторое время, перед тем как промыть ее.<br>Не используйте отбеливатель или средства с хлором. |



## Овощи

| | | Приготовление пищи | Клапан в положении «СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ» | Клапан в положении «ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ» |
|---|---|---|---|---|
| Артишоки | целиком | - на пару** | 18 мин. | - |
| | | - погружение*** | 15 мин. | - |
| Спаржа | целиком | - погружение | 5 мин. | - |
| Свекла | чистить после приготовления | - на пару | 20–30 мин. | - |
| Брокколи | соцветия | - на пару | 3 мин. | - |
| Брюссельская капуста | целиком | - на пару | 7 мин. | 5 мин. -погружение |
| Морковь (особые случаи приготовления) | круглые ломтики | - на пару | 7 мин. | 5 мин. |
| Цветная капуста | соцветия | - погружение | 3 мин. | 4 мин. |
| | | - на пару | 6 мин. | - |
| Сельдерей | кусочки по 5 см | - погружение | 10 мин. | |
| | | - на пару | 6 мин. 30 сек. | 9 мин. |
| Цукини | ломтики по 2,5 см | - погружение | 2 мин. | - |
| | | - на пару | 12 мин. | - |
| Эндивий (цикорий) | ломтики по 2,5 см | - на пару | 8 мин. | 9 мин. |
| Стручковая фасоль | целиком или кусочками | - на пару | 6 мин. | |
| Белокочанная капуста | тонкие кусочки | - на пару | 7 мин. | |
| | листья | - погружение | 10 мин. | - |
| Зеленая чечевица (сушеная) | | - на пару | 2 мин. 30 сек. | - |
| Лук-порей | ломтики по 5 см | - на пару | 1 мин. | 5 мин. |
| | | - погружение | 1 мин. 30 сек. | - |
| Грибы | тонкие кусочки | - на пару | 1 мин. 30 сек. | 4 мин. |
| Горох | | - на пару | 12 мин. | - |
| Картофель (например сорт «Король Эдвард») | разрезанный на 4 части | - погружение | 6 мин. | - |
| Тыква (пюре) (особые случаи приготовления) | кусочки | - погружение | 8 мин. | - |
| Рис (белый длиннозерный) | см. примечание ниже | - погружение | 7 мин. | - |
| Сушеный горох **** | | - погружение | 20 мин. | - |
| Шпинат | | - на пару | 5 мин. | 8 мин. |
| | | - погружение | 3 мин. | - |
| Репа | кубики по 2,5 см | - на пару | 7 мин. | - |
| | | - погружение | 6 мин. | - |
| Пшеница (сушеная)**** | | - погружение | 15 мин. | - |

*Корзина не входит в комплект некоторых моделей. **Готовьте еще 5 минут для получения полной прожарки.
*** Продукт находится в воде. **** Недоступно в некоторых странах. РИС: не заполняйте чашу более чем на 1/3.

## Мясо и рыба

| | Клапан в положении «СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ» |
|---|---|
| Говядина (1 кг, огузок) | 32 мин. (средняя прожарка)** |
| Курица (1,2 кг, тушка) | 22 мин. |
| Баранина (1,3 кг, нога) | 40 мин. (средняя прожарка)** |
| Морской черт (0,6 кг, филе) (особые случаи приготовления) | 4 мин. |
| Свинина (1 кг, жаркое) | 28 мин. |
| Лосось (4 стейка, 0,6 кг) (особые случаи приготовления) | 6 мин. |

*Корзина не входит в комплект некоторых моделей. **Готовьте еще 5 минут для получения полной прожарки.

## DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

**Dôkladne si prečítajte všetky pokyny a vždy postupujte podľa „Používateľskej príručky".**
**Nevhodné používanie môže mať za následok poškodenie zariadenia.**

Pre vašu bezpečnosť je tento prístroj v súlade s platnými normami a predpismi:
- Smernica o tlakových zariadeniach
- Smernica o materiáloch, ktoré prichádzajú do styku s potravinami
- Smernica o životnom prostredí

| | |
|---|---|
| **NEVYHNUTNÉ KONTROLY PRED KAŽDÝM POUŽITÍM** | **SKONTROLUJTE**<br>▪ vizuálne, či kanálik na odvod pary nie je zanesený.<br>▪ či alebo piest bezpečnostného ventilu pohyblivé.<br>▪ či je tesnenie pokrievky vložené do všetkých drážok na pokrievke - **obr. 12**.<br>▪ či sú rúčky na nádobe správne pripevnené. Rúčky na nádobe predstavujú bezpečnostné prvky. Nikdy ich neodstraňujte ani nevymieňajte sami. |
| **VŽDY DODRŽIAVAJTE NASLEDUJÚCE MNOŽSTVÁ** | ▪ Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez tekutiny, mohlo by dôjsť k vážnemu poškodeniu hrnca. Počas prípravy jedla kontrolujte, či vždy obsahuje dostatočné množstvo tekutiny.<br>▪ Minimálne množstvo 25 cl - **obr. 4**.<br>▪ Maximálne množstvo 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - **obr. 6**.<br>▪ Počas prípravy jedál naparovaním, potraviny v naparovacom košíku* nesmú prísť do kontaktu s vodou a nesmú prekročiť úroveň MAX 2 na nádobe - **obr. 5**.<br>▪ Maximálne 1/3 (značka MAX 1 ) v prípade mazľavých potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem alebo penia ako napr. ryža, strukoviny, sušená zelenina alebo kompóty, tekvica, cukety, mrkvy, zemiaky, rybie filé... |



* v závislosti od modelu

| | |
|---|---|
| **PRED A PO VARENÍ** | ▪ Počas používania tlakového hrnca nenechávajte deti v jeho blízkosti.<br>▪ Para je veľmi horúca, keď vychádza z prevádzkového ventilu. Dávajte pozor na prúd pary.<br>▪ 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 spustite. (Pozri odsek „Zatvorenie").<br>▪ Dbajte na to, aby ventil počas varenia stále syčal. Ak neuniká dostatok pary, vykonajte dekompresiu výrobku a skontrolujte, či je v ňom dostatok kvapaliny a či kanálik odvodu pary nie je zanesený. Ak para neuniká ani po týchto kontrolách, mierne zvýšte teplotu zdroja tepla.<br>▪ Nepripravujte potraviny, ktoré by mohli zaniesť kanáliky bezpečnostných prvkov:<br>- brusnice<br>- perlové krúpy, špalda, proso<br>- ovsené vločky<br>- lúpaný hrášok<br>- rezance, makaróny, špagety<br>- rebarbora<br>- ríbezle<br>▪ Varenie veľkých kusov mäsa a potravín s povrchovou kožou (celé klobásy, jazyk, hydina...): Odporúčame vám, aby ste ich pred varením prepichli nožom alebo vidličkou. V priebehu varenia môžu zachytávať variace kvapaliny a spôsobiť neskôr postriekanie.<br>▪ V tlakovom hrnci nikdy nepripravujte recepty s využitím živočíšneho mlieka.<br>▪ Nepoužívajte v ňom hrubozrnnú soľ, pridávajte iba jemnú soľ na konci varenia. Zabránite tak výskytu „dierok" na dne tlakového hrnca, ktoré by ho mohli poškodiť.<br>▪ Tlakový hrniec nepoužívajte na vyprážanie pod tlakom na oleji.<br>▪ Nenechávajte tlakový hrniec bez dozoru pri ohreve oleja alebo tukov. Pokračovanie v zahrievaní dymiaceho oleja zhorší jeho kvalitu a môže zvýšiť teplotu oleja natoľko, že sa objavia plamene.<br>▪ Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely ako na tie, na ktoré je určený.<br>▪ Tlakový hrniec nikdy nedávajte do horúcej rúry na pečenie.<br>▪ Do tlakového hrnca nikdy nedávajte formu s hliníkovou fóliou.<br>▪ Do tlakového hrnca nikdy nevkladajte plastovú fóliu.<br>▪ Alkoholové výpary sú horľavé. Nechajte najprv približne 2 minúty vrieť, až potom založte pokrievku. Pri príprave jedál na báze alkoholu dohliadajte na spotrebič.<br>▪ Používajte kompatibilné tepelné zdroje na varenie v súlade s pokynmi na používanie. |

SK

| | |
|---|---|
| **PO UVARENÍ...** | ▪ Postupne otáčajte prevádzkový ventil **(A)** a podľa svojho uváženia vyberte rýchlosť dekompresie, aby ste skončili oproti značke na piktograme - **obr. 9**. Keď počas uvoľňovania pary spozorujete nezvyčajné vystrekovanie, dajte prevádzkový ventil **(A)** do polohy varenia režimu , potom vykonajte rýchlu dekompresiu v studenej vode - (pozri odsek „Ukončenie varenia“).<br>▪ Ak bezpečnostná rúrka **(D)** nezostupuje, tlakový hrniec umiestnite do studenej vody - (pozri odsek „Ukončenie varenia“).<br>▪ S touto bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.<br>▪ V prípade mazľavých potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem alebo penia ako napr. ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cukety, mrkvy, zemiaky, rybie filé... nechajte tlakový hrniec vychladnúť po dobu niekoľkých minút a potom ho ochlaďte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca a po skontrolovaní, že bezpečnostná rúrka celkom zostúpila, ním vždy zľahka potraste, aby ste zabránili prudkému úniku pary, ktorá by vás mohla popáliť. Tento krok je obzvlášť dôležitý pri rýchlom úniku pary alebo po ochladení tlakového hrnca v studenej vode.<br>▪ Tlakový hrniec, ktorý je pod tlakom, prenášajte s maximálnou opatrnosťou. Nedotýkajte sa teplých častí. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie. Používajte 2 rúčky na nádobe.<br>▪ V prípade polievok vám odporúčame vykonať rýchlu dekompresiu v studenej vode (pozri odsek Ukončenie varenia).<br>▪ Ubezpečte sa, že je ventil v polohe dekompresie, až potom môžete hrniec otvoriť. Bezpečnostná rúrka **(D)** musí byť v dolnej polohe.<br>▪ Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu. Uistite sa, či tlak vo vnútri poklesol. Bezpečnostná rúrka **(D)** musí byť v dolnej polohe. Pozri odsek „Bezpečnosť“. |



| | |
|---|---|
| **ÚDRŽBA** | ▪ Ak zistíte, že z vášho tlakového hrnca sa odlomila nejaká časť alebo sa na nej vyskytuje puklina, v žiadnom prípade sa nesnažte otvoriť ho, ak je zatvorený. Počkajte, kým úplne nevychladne a až následne ho premiestnite. Viac ho nepoužívajte a nahláste opravu autorizovanému servisnému stredisku spoločnosti TEFAL.<br>▪ Nezasahujte do bezpečnostného systému, okrem úkonov, na ktoré sa vzťahujú pokyny na čistenie a údržbu.<br>▪ Používajte iba originálne náhradné diely spoločnosti TEFAL, vhodné pre príslušný model.<br>▪ Nenechávajte jedlo v tlakovom hrnci.<br>▪ Po každom použití tlakový hrniec ihneď umyte a opláchnite.<br>▪ Prevádzkový ventil **(A)**, tesnenie **(I)**, časovač* **(G (d))** do umývačky riadu.<br>▪ Časovač* **(G (d))** nikdy neklaďte pod vodu.<br>▪ Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované prostriedky, mohla by sa poškodiť kvalita nehrdzavejúcej ocele.<br>▪ Pokrievku nikdy nenechávajte namočenú vo vode.<br>▪ Tesnenie vymieňajte každý rok alebo hneď, keď sa na ňom objaví prasklina.<br>▪ Po 10 rokoch používania je nevyhnutné nechať tlakový hrniec skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.<br>▪ Ak chcete tlakový hrniec uskladniť: pokrievku položte naspäť na nádobu, aby ste zabránili predčasnému opotrebovaniu tesnenia na pokrievke.<br>▪ 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. |

* v závislosti od modelu



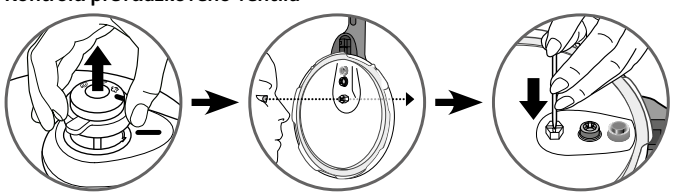
# USCHOVAJTE TIETO POKYNY

## Popisná schéma

**A.** Prevádzkový ventil
**B.** Kanálik na odvod pary
**C.** Bezpečnostný ventil
**D.** Ukazovateľ prítomnosti tlaku
**E.** Otváracie tlačidlo
**F.** Rukoväť pokrievky
**G(a).** Značka umiestnenia krytu
**G(b).** Značka umiestnenia krytu vzhľadom k nádobe
**G(c).** Nosič časovača*
**G(d).** Časovač*
**H.** Index polohy ventilu
**I.** Tesnenie krytu
**J.** Naparovací košík*
**K.** Stojan*
**L.** Dlhá rukoväť nádoby
**M.** Nádoba
**N.** Krátka rukoväť nádoby
**O.** Maximálne značky (Max1 a Max 2) pre plnenie

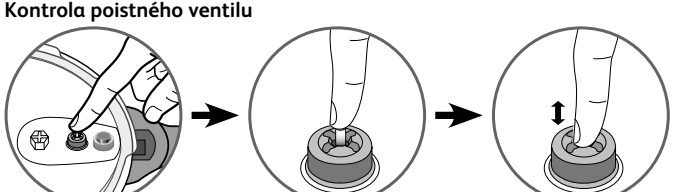
## Povinné kontroly pred každým použitím

**Kontrola prevádzkového ventilu**



- Skontrolujte, či nie je zablokovaný vypúšťací otvor prevádzkového ventilu.

**Kontrola poistného ventilu**



- Skontrolujte, či je piest poistného ventilu pohyblivá (niekoľkokrát stlačte piest prstom).



* Košík a časovač nie sú súčasťou niektorých modelov

## Vlastnosti

**Priemer dna tlakového hrnca – referencie**

| Objem | Ø nádoby | Ø dna | Abstraktný model Nehrdzavejúca oceľ | Nerezový model s časovačom* | Maximálny bezpečnostný tlak |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**Normatívne informácie:** Prevádzkový tlak: 80 kPa

## Kompatibilné zdroje tepla




- 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.
- Pri plynovom sporáku nesmie plameň prekročiť priemer spodnej časti tlakového hrnca.
- Pri všetkých druhoch sporákov dbajte o to, aby bol tlakový hrniec v strede.
- Bez ohľadu na typ dosky, ktorú používate, uistite sa, že spodná časť vášho tlakového hrnca je pred položením na dosku čistá a upratená.

## Príslušenstvo TEFAL

SK

- K tlakovým hrncom je k dispozícii nasledujúce príslušenstvo:

| Príslušenstvo | Referenčné číslo |
|---|---|
| Tesnenie krytu (4,6,7,8L) | X9010101 |
| Naparovací košík* | 792185 |
| Stojan* | 792691 |

- Pri výmene ostatných častí alebo pri opravách sa obráťte na autorizované servisné stredisko TEFAL (navštívte našu stránku: www.tefal.com).
- Používajte iba originálne diely TEFAL zodpovedajúce vášmu modelu.

*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

## 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.**

- Nasaďte 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).

**Jedlo vložené do parného koša* nesmie prekročiť značku MAX2.**

**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.

### Maximálne naplnenie

- Nikdy nenapĺňajte tlakový hrniec viac ako na 2/3 výšky nádrže (značka MAX 2 pre maximálne naplnenie).

**V prípade niektorých potravín:**

- V prípade mazľavých potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem alebo penia ako napr. ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cukety, mrkvy, zemiaky, rybie filé... nechajte tlakový hrniec vychladnúť po dobu niekoľkých minút a potom ho ochlaďte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca a po skontrolovaní, že bezpečnostná rúrka celkom zostúpila, ním vždy zľahka potraste, aby ste zabránili prudkému úniku pary, ktorá by vás mohla popáliť.






*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

Tento krok je obzvlášť dôležitý pri rýchlom úniku pary alebo po ochladení tlakového hrnca v studenej vode. V prípade polievok vám odporúčame vykonať rýchlu dekompresiu v studenej vode (pozri obrázok pre Fázu 1 nižšie).

### 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.

- Zatlačte 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.

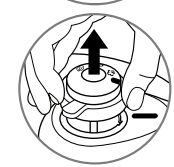


**Varenie zeleniny alebo jemných potravín:**

- 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.



### Prvé použitie

SK

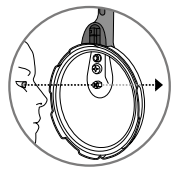
- Pred prvým použitím tlakový hrniec a jeho súčasti dôkladne vyčistite.
- Umiestnite držiak košíka **(K)** na spodok nádoby a položte kôš na vrch **(J)***.
- Do 2/3 nádoby nalejte vodu (maximálna značka (Max 2) pre plnenie (**O**)).
- Zatvorte tlakový hrniec.
- Umiestnite piktogram smerom k značke umiestnenia **(H)** - obr. č. 8.
- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte na maximálny výkon.

*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

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

- Keď z ventilu začne vychádzať para, znížte výkon zdroja tepla a varte 20 minút.
- Pri modeloch vybavených časovačom ho naprogramujte na 20 min.
- 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 (Pozrite si nákres naproti). V prípade potreby ho očistite špáradlom – **obr. č. 10**.
- Skontrolujte, či sa piest bezpečnostného ventilu **(C)** pohybujte 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.

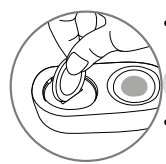


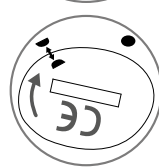
*Košík a časovač nie je súčasťou balenia niektorých modelov

## Časovač (voliteľný)

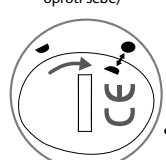








Východisková poloha (dva polmesiace oproti sebe)



Uzavretá poloha (polmesiac pred celým mesiacom)



- Časovač je k dispozícii iba pre niektoré modely. Odnímateľný a autonómny časovač vás upozorní na konci varenia. Môžete ho mať pri sebe a uvoľniť sa na ďalšie úlohy alebo ho počas varenia nechať na jeho nosiči (G(c)).
- Váš tlakový hrniec je navrhnutý tak, aby pracoval s časovačom aj bez neho.

**Fungovanie:**

- Zapnutie: stlačte tlačidlo raz; na displeji sa zobrazia dve nuly.
- Voľba času varenia (maximálne 60 minút): stlačte tlačidlo.
  - Impulzne, počítajúc každú minútu
  - Počet sa neustále odpočítava
- Odpočítavanie času varenia: po uvoľnení tlačidla po niekoľkých sekundách bliká zvolený čas, odpočítavanie sa začalo.

**Odpočítavanie sa spustí hneď, ako sa ozve ventil.**

- Zvukové alarmy: na konci varenia vás časovač varuje sériou pípnutí. Ak chcete zastaviť časovač, stlačte tlačidlo.
- Vypnutie: automatické
- Chyba programovania: Naprogramovaný čas môžete kedykoľvek vynulovať podržaním stlačeného tlačidla na viac ako dve sekundy.
- Inštalácia: Umiestnite časovač na jeho nosič na vrchu krytu.
- Odpojenie: Jemne zdvihnite časovač smerom hore.

**Odporúčania pre používanie:**

- Nevkladajte časovač do umývačky riadu. Nikdy nedávajte časovač pod vodu. Vyčistite časovač čistou handričkou. Na čistenie časovača nepoužívajte rozpúšťadlá.

**Likvidácia:**

- Životnosť časovača závisí od toho, ako často ho používate. Ak však zistíte úplnú alebo čiastočnú stratu displeja, budete musieť z dôvodu likvidácie vybrať batériu.
- Batéria do počítadla minút je batéria gombíkového typu CR2032. Batéria obsahuje dimetoxymetán č. CAS 110-71-4. Je v súlade s európskou právnou úpravou. Za účelom zaistenia vašej bezpečnosti a ochrany životného prostredia: batériu neotvárajte a nevystavujte ju vysokým teplotám, likvidujte ju a recyklujte dodržaním postupu schváleného pre likvidáciu použitých batérií.
- Môžete vymeniť alebo nechať vymeniť batériu umiestnenú v takto demontovanej podzostave u obchodníka autorizovaného pre tento typ služby, ako je to znázornené na obrázku nižšie.
- Ďalší časovač môžete získať vo všetkých našich schválených servisných strediskách TEFAL.

SK

* Košík a časovač nie su sučasťou niektorych modelov

## 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.
- Pri modeloch vybavených časovačom ho naprogramujte na 20 min.
- 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.**

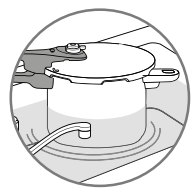
**- Rýchla dekompresia:**

- Tlakový hrniec môžete umiestniť do studenej vody, aby ste urýchlili dekompresiu, pozrite si obrázok 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.
- V prípade ventilov vám odporúčame vykonať rýchlu dekompresiu (pozri odsek „Koniec varenia").

**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 neuvoľňovala para.**



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



*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

## 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.

**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**.

**Po každom použití hrniec umyte.**

**Zhrnednutie 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.**

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

SK

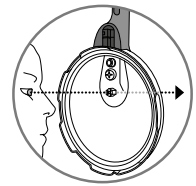
*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

**Vyčistite kanálik na odvod pary (B):**
- Vyberte ventil **(A)**.
- Zrakom skontrolujte, či je kanálik na odvod pary uvoľnený a okrúhly- Viď nákres 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. Viď nákres 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.



**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 otváraní:**
  - 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.





## 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 všetky ostatné časti vášho tlakového hrnca sa vzťahuje záruka na vady spracovania alebo materiálu v dĺžke dané platnou právnou úpravou v krajine, kde bol výrobok zakúpený a začínajúca dátumom nákupu.**
- **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 púre,
  - Veko, ovládací ventil a časovač je možné umývať v umývačke riadu.
- Túto záruku môžu poskytovať iba autorizované servisné strediská spoločnosti TEFAL (pozrite si webovú stránku: www.tefal.com).

## Regulačné označenie

| Značenie | Miesto |
|---|---|
| Identifikácia výrobcu a obchodnej známky | Pokrievka a rukoväť pokrievky |
| Rok a výrobná séria | Na kryte |
| Referenčný model<br>Maximálny bezpečnostný tlak (PS)<br>Prevádzkový tlak (PF) | Na veku |
| Objem | Na dne nádoby |

## Elektrické alebo elektronické zariadenie po uplynutí životnosti

- **Chráňme životné prostredie!**



ⓘ Zariadenie obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.
➲ Likvidujte ho v zbernom mieste, aby došlo k jeho správnemu spracovaniu.

SK

*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

## Odpovede spoločnosti TEFAL na vaše otázky

| Problémy | Odporúčania |
|---|---|
| **Ak sa tlakový hrniec zohrieval pod tlakom bez tekutiny:** | Tlakový hrniec nechajte skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL. |
| **Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku nevystúpil a ak počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:** | Počas prvých minút ide o normálny jav.<br>V prípade, že tento jav pretrváva, skontrolujte:<br>- Či je zdroj tepla dosť výkonný, v opačnom prípade zvýšte výkon.<br>- Či je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny.<br>- Prevádzkový ventil je uvedený na jednom z piktogramov alebo **- obr. č. 7 alebo 8**.<br>- Tlakový hrniec je dobre zatvorený.<br>- Tesnenie ani okraj nádoby nie sú poškodené. |
| **Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku vystúpil, no počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:** | Počas prvých minút ide o normálny jav.<br>Ak tento jav pretrváva, umiestnite prístroj do studenej vody, pozrite si odsek „Rýchla dekompresia a osobitný prípad“ a potom ho otvorte.<br>Očistite prevádzkový ventil **- obr. č. 15** a kanálik na odvod pary **- obr. č. 16** a skontrolujte, či je možné piest bezpečnostného ventilu bez problémov zatlačiť **- obr. 17**. |
| **Ak para uniká po obvode veka, skontrolujte:** | či je veko správne zatvorené;<br>umiestnenie tesnenia na veku;<br>či je tesnenie v bezchybnom stave a v prípade potreby ho vymeňte;<br>čistotu krytu, tesnenia a jeho drážky na kryte, poistného ventilu a ovládacieho ventilu;<br>či je okraj nádoby v dobrom stave. |
| **Ak kryt nemôžete otvoriť:** | Skontrolujte, či je ukazovateľ prítomnosti tlaku v dolnej polohe.<br>V opačnom prípade v prípade potreby urobte dekompresiu, schladťe tlakový hrniec v studenej vode, pozrite si odsek „Rýchla dekompresia a osobitný prípad“. |
| **Ak potraviny nie sú uvarené alebo ak sú zhorené, skontrolujte:** | dobu varenia,<br>výkon zdroja tepla,<br>správnu funkčnosť prevádzkového ventilu,<br>množstvo tekutiny. |
| **Ak sa potraviny v tlakovom hrnci spália:** | Nádobu pred umývaním nechajte istý čas namočenú.<br>Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované čistiace prostriedky. |



*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

## 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. | |
| 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 pokrájané na štvrťky | | - para | 12 min. | |
| | | - ponorenie | 6 min. | |

**Potraviny v naparovacom koši*
***Potraviny vo vode

SK

## Mäso a ryby

| | ČERSTVÉ Nastavte ventil | ZMRAZENÉ 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) (potravinové emulgátory) | 6 min | 8 min. |
| mieň (filety 0,6 kg) (potravinové emulgátory) | 4 min | 6 min. |
| tuniak (4 steaky 0,6 kg) (potravinové emulgátory) | 7 min | 9 min. |

*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

## POMEMBNA OPOZORILA

**Pred uporabo lonca na zvišan tlak skrbno preberite vsa navodila in vselej upoštevajte ta «Uputstvo za upotrebu».**
**Pri uporabi, ki ni skladna, lahko pride do poškodb.**

Zaradi vaše varnosti je ta aparat v skladu z veljavnimi standardi in predpisi:
- Direktiva o tlačni opremi
- Materiali, namenjeni za stik z živili
- Varovanje okolja.

| | |
|---|---|
| **OBVEZNA PREVERJANJA PRED VSAKO UPORABO** | **PREVERITE**<br>▪ s prostim očesom na dnevni svetlobi preverite, da vodilo za izpuh pare ni zamašeno.<br>▪ ali poklopec varnostnega ventila premičen.<br>▪ ali je tesnilo pokrova nameščeno pod vsako režo pokrova **- skica 12**.<br>▪ ali so ročaji na posodi pravilno nameščeni. Ročaji posode so varnostni deli. Nikoli jih ne odstranjujte ali zamenjujte sami. |
| **VEDNO UPOŠTEVAJTE NASLEDNJE KOLIČINE POLNJENJA** | ▪ Lonca na zvišan tlak nikoli ne uporabljajte brez tekočine, saj ga lahko s tem huje poškodujete. Zagotovite zadostno količino tekočine v loncu med kuhanjem.<br>▪ Najmanj 25 cl **- skica 4**.<br>▪ Največ 2/3 višine posode, oznaka MAX 2 **- skica 6**.<br>▪ Živila v košari za paro* pri kuhanju na paro ne smejo biti v stiku z vodo, voda pa ne sme presegati oznake MAX 2 v loncu **– slika 5**.<br>▪ Največ 1/3 (oznaka MAX 1) za mehka živila, ki se med kuhanjem razširijo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buče, bučke, korenje, krompir, fileji ribe ... |



* odvisno od modela

| | |
|---|---|
| **PRED IN MED KUHANJEM** | ▪ Ne dovolite otrokom, da se približajo loncu na zvišan tlak, ko ga uporabljate.<br>▪ Para je pri izstopu iz obratovalnega ventila zelo vroča. Pazite na parne curke.<br>▪ Med kuhanjem je v loncu vzpostavljen zvišan tlak. Zaradi nepravilne uporabe lahko utrpite opekline. Prepričajte se, da je lonec na zvišan tlak primerno zaprt, preden pričnete s kuhanjem. (Glejte razdelek »Zapiranje«.)<br>▪ Med kuhanjem pazite, da ventil stalno šušlja. Če ni dovolj pare, ki izpareva, zmanjšajte tlak v loncu in preverite, ali je v njem dovolj tekočine in ali je vodilo za izpuh pare zamašeno. Če po teh preverjanjih še vedno ne izhaja dovolj pare, rahlo povečajte moč toplotnega vira.<br>▪ Ne kuhajte živil, ki bi lahko povzročila zamašitev vodil varnostnih sestavnih delov:<br>- borovnice<br>- obrušen ječmen, piro in proso<br>- ovseni kosmiči<br>- grah<br>- rezanci, makaroni, špageti<br>- rabarbara<br>- rdeče grozdičje<br>▪ Pri kuhanju velikih kosov mesa in živil z vrhnjo plastjo kože (cele klobase, jezik, perutnina itd.) priporočamo, da jih pred kuhanjem prebodete z nožem ali vilicami. Med kuhanjem se lahko vrela tekočina ujame pod kožo in začne brizgati.<br>▪ V loncu na zvišan tlak nikoli ne kuhajte mlečnih jedi.<br>▪ V loncu na zvišan tlak nikoli uporabljajte grobe soli, ampak samo fino mleto sol po končanem kuhanju. Tako preprečite pojav «poškodb», ki bi lahko spremenile dno lonca na zvišan tlak.<br>▪ Lonca na zvišan tlak ne uporabljajte za cvrtje v olju pod tlakom.<br>▪ Lonca na zvišan tlak pri segrevanju olja ali maščob nikoli ne puščate brez nadzora. Z nadaljnjim boste zaradi kadečega se olja poslabšali kakovost posode in lahko povzročite tak dvig temperature olja, da se olje lahko vname.<br>▪ Lonec na zvišan tlak uporabljajte le v namene, za katere je bil izdelan.<br>▪ Lonca na zvišan tlak ne postavljajte v ogreto pečico.<br>▪ Nikoli ne vstavljajte aluminijevega papirja za peko v model lonca na zvišan tlak.<br>▪ Nikoli ne vstavljajte plastičnega sloja v lonec na zvišan tlak.<br>▪ Alkoholni hlapi so vnetljivi. Preden namestite pokrov, naj alkohol vre približno dve minuti. Kadar vaše jedi vsebuejo alkoho, lonec ves čas dobro nadzirajte.<br>▪ Uporabljajte ustrezno kuhališče, skladno z navodili za uporabo. |

SL

| | |
|---|---|
| **PO KUHANJU...** | ▪ Obratovalni ventil **(A)** postopoma obračajte in pri tem po vaši želji izberite hitrost zmanjševanja tlaka vse do nastavitvene točke piktograma - **skica 9**. Če opazite nenavadno uhajanje pare, obratovalni ventil **(A)** znova namestite v položaj , nato pa tlak hitro zmanjšajte s pomočjo hladne vode – (oglejte si poglavje »Zaključek kuhanja').<br>▪ Če se varnostni zatič **(D)** ne spusti postavite ekonom lonec v hladno vodo (oglejte si poglavje »Zaključek kuhanja').<br>▪ Nikoli ne posegajte v ta varnostni klin.<br>▪ Za mehka živila, ki se med kuhanjem razširijo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buče, bučke, korenje, krompir, fileji ribe ... pustite lonec nekaj minut, da se ohladi, nato pa ga dodatno ohladite v hladni vodi. Lonec pred vsakim odpiranjem rahlo in previdno stresite, potem ko se prepričate, da se je varnostni zatič spustil. S tem se izognete uhajanju vroče pare. To je zlasti pomembno pri hitrem uhajanju pare ali po ohlajanju v hladni vodi.<br>▪ Kadar je lonec pod tlakom, ga premikajte izjemno pazljivo. Ne dotikajte se vročih površin. Po potrebi uporabite rokavice. Lonec dvignite za oba ročaja.<br>▪ Pri kuhanju juh vam svetujemo, da tlak na hitro zmanjšate v hladni vodi (glejte poglavje «Zaključek kuhanja»).<br>▪ Prepričajte se, da je ventil v položaju za zmanjšanje tlaka, preden odprete lonec na zvišan tlak. Varnostni klin **(D)** mora biti v spuščenem položaju.<br>▪ Nikoli ne poskušajte lonca na zvišan tlak odpreti na silo. Prepričajte se, da je tlak v notranjosti lonca padel. Varnostni klin **(D)** mora biti v spuščenem položaju. (Oglejte si razdelek »Varnost«). |



| | |
|---|---|
| **VZDRŽEVANJE** | ▪ Če opazite, da je del lonca na zvišan tlak razbit ali počen, da v nobenem primeru ne poskušajte odpreti. Počakajte, da se popolnoma ohladi, in ga šele nato premaknite. Ne uporabite ga znova in ga odnesite v pooblaščeni servisni center TEFAL v popravilo<br>▪ Ne posegajte v varnostni sistem lonca, razen na način, ki je določen v navodilih za čiščenje in vzdrževanje.<br>▪ Uporabljajte le originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki odgovarjajo vašemu modelu.<br>▪ Ne puščajte živil v loncu na zvišan tlak.<br>▪ Lonec po vsaki uporabi očistite in sperite.<br>▪ Obratovalnega ventila **(A)**, tesnila **(I)**, časovnika* **(G (d))** v pomivalnem stroju.<br>▪ Minutnega števca* **(G (d))** nikoli ne potapljajte v vodo.<br>▪ Nikoli ne uporabljajte belila ali izdelkov na osnovi klora, ki lahko negativno vplivajo na kakovost nerjavnega jekla.<br>▪ Pokrova ne puščajte namočenega v vodo.<br>▪ Tesnilo zamenjajte vsako leto ali takoj, če se na njem pojavi zareza.<br>▪ Po 10 letih uporabe je nujno potreben pregled lonca na zvišan tlak v enem izmed pooblaščenih servisov TEFAL.<br>▪ Če želite shraniti lonec na zvišan tlak: Zavrtite pokrov na posodi, da preprečite prezgodnjo obrabo tesnila pokrova.<br>▪ 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. |

* odvisno od modela

SL

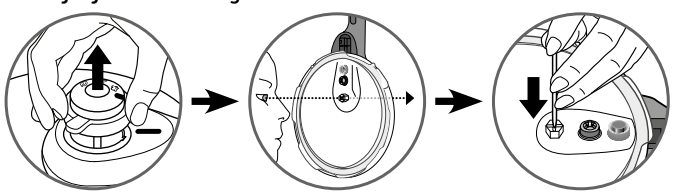
# SHRANITE NAVODILA

## 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
**G(c).** Podnožje časovnika*
**G(d).** Časovnik*
**H.** Oznaka položaja ventila za nastavitev delovanja
**I.** Tesnilo pokrova
**J.** Košara za kuhanje na pari*
**K.** Trinožni podstavek*
**L.** Daljši ročaj glavne posode
**M.** Glavna posoda
**N.** Krajši ročaj glavne posode
**O.** Oznaki za največjo napolnjenost (Max1 in Max2)

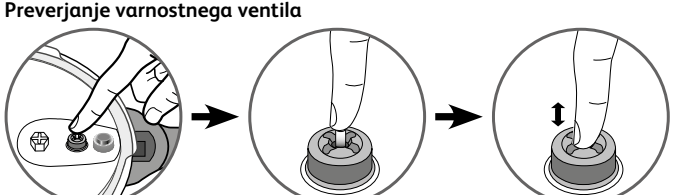
## Pomembna preverjanja pred uporabo

**Preverjanje obratovalnega ventila**



• Prepričajte se, da odprtina na obratovalnem ventilu ni blokirana.

**Preverjanje varnostnega ventila**



• Preverite, ali se lahko bat premika (bat večkrat pritisnite s prstom).



*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

## Lastnosti

**Premer dna lonca na pritisk – reference**

| Prostornina | Ø (posoda) | Ø (dno) | Model Nerjavno jeklo | Model z nehrdzavejúcej ocele s časovačom* | Najvišji varnostni tlak |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**Specifikacije:** Najvišji obratovalni tlak: 80 kPa

## Združljivost 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.
• 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.
• Ne glede na to, katero vrsto toplotnega vira uporabite, se prepričajte, da je dno ekonom lonca čisto, preden ga postavite na toplotni vir.

## Dodatni nastavki TEFAL

• Za lonec na pritisk so na voljo naslednji dodatni nastavki:

| Nastavek | Referenčna številka |
|---|---|
| tesnilo pokrova (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Posoda za kuhanje s paro* | 792185 |
| Trinožni podstavek* | 792691 |

• Za zamenjavo drugih delov ali druga popravila se obrnite na pooblaščen servisni center družbe TEFAL (seznam najdete na www.tefal.si).
• Uporabljajte samo originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

SL

*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

## 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 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).

**V košaro kuhanje v pari* smete naložiti hrano le do oznake MAX2.**

### Največja dovoljena količina v glavni posodi

- Vsebina glavne posode naj nikoli ne presega dveh tretjini njene prostornine (oznaka MAX 2 za največjo napolnjenost).

**Nekatere vrste živil**

• Za živila, ki se med kuhanjem razširijo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, dušeno sadje, buče, bučke, korenje, krompir, ribji fileti itd. Pustite, da se kuhalnik na pritisk nekaj minut ohlaja, nato pa ga postavite v umivalnik, ki je do polovice napolnjen z vodo iz pipe. Pred vsakim odpiranjem kuhalnik na pritisk metodično in nežno stresite, potem ko preverite, da se je indikator tlaka popolnoma znižal, da preprečite prelivanje mehurčkov pare, ki vas lahko opečejo.






*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

Ta operacija je zlasti pomembna pri hitrem sproščanju pare oziroma po ohlajanju z vodo iz pipe. Za juhe priporočamo, da opravite hitro sproščanje pare s hladno vodo (glejte 1. korak zgoraj). To je zlasti pomembno pri hitrem uhajanju pare ali po ohlajanju v hladni vodi. Za juhe priporočamo, da izvedete hitro sprostitev pod hladno vodo (glejte 1. korak zgoraj).

### Uporaba ventila za nastavitev delovanja (A)

**Čiščenje ventila za nastavitev delovanja (A)**

Upoštevajte, 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**

Upoštevajte, 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.

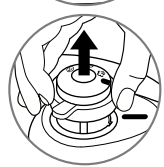


**Kuhanje zelenjave in krhkih živil**

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

**Kuhanje mesa in zamrznjenih živil**

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



### Prva uporaba

- Pred prvo uporabo temeljito očistite ekonom lonec in njegove sestavne dele.
- Na dno glavne posode položite trinožni podstavek **(K)** in nanj odložite košaro za kuhanje na pari **(J)***.
- Glavno posodo napolnite tako, da voda ne presega dveh tretjin njene prostornine (oznaka za največjo napolnjenost (Max 2) za polnjenje (**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.

SL

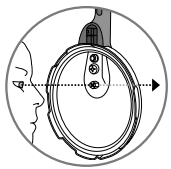
*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

• Za modele, opremljene s časovnikom, izberite program 20 min.

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

• 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 nastavitev delovanja«) in pri dnevni svetlobi skrbno preverite, da vodilo za izpuh pare **(B)** ni zamašeno (Glejte skico). Po potrebi ga očistite z zobotrebcem (slika 10).
• Preverite, ali se lahko bat **(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).
• Vklopite toplotni vir in ga nastavite na največjo moč ter nanj postavite lonec na pritisk.



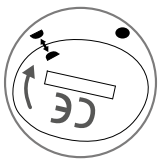
*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

## Časovnik (po želji) Ï

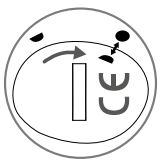








Začetni položaj (dva polmeseca, ki sta obrnjena drug proti drugemu)



Zaprti položaj (polmesec pred polno luno)



• Časovnik je na voljo samo pri nekaterih modelih. Časovnik je samostojna enota in ga lahko odstranite. Opozoril vas bo, ko bo čas kuhanja potekel. Lahko ga vzamete s sabo in nadaljujete s svojimi opravili ali pa ga med kuhanjem pustite v njegovem držalu (G(c)).
• Ta ekonom lonec je zasnovan tako, da deluje s časovnikom in brez njega.

**Delovanje:**

• Vklop: enkrat pritisnite gumb; na zaslonu se izpišeta dve ničli.
• Izbira časa kuhanja (največ 60 minut): pritisnite gumb.
  - Impulzno: odštevanje minuto po minuto
  - Neprekinjeno: sprotno odštevanje
• Odštevanje časa kuhanja: ko spustite gumb, začne po nekaj sekundah nastavljeni čas utripati: odštevanje se je začelo.

**Odštevanje se mora začeti takoj, ko ventil „zašumi“.**

• Zvočni alarmi: ko je kuhanje končano, vas časovnik na to opozori z nizom piskajočih zvokov. Alarm zaustavite s pritiskom gumba.
• Izklop: samodejno
• Napaka pri programiranju: programirani čas lahko kadarkoli ponastavite, tako da pritisnete in držite gumb več kot dve sekundi.
• Namestitev: časovnik postavite na podnožje na vrh pokrova.
• Odstranjevanje: Časovnik nežno dvignite navzgor.

**Priporočila za uporabo:**

• Časovnika ne čistite v pomivalnem stroju. Časovnika nikoli ne potapljajte v vodo. Časovnik očistite s čisto krpo. Časovnika ne čistite s topili.

**Odlaganje med odpadke:**

• Življenjska doba časovnika je odvisna od pogostosti uporabe. Vendar pa morate baterijo zavreči med odpadke, ko opazite, da prikaz na zaslonu delno ali v celoti ni več viden.
• Baterija minutnega števca je gumbasta celica CR2032.Baterija minutnega števca vsebuje dimetoksietan št. CAS 110- 71-4. Baterija je v skladu z evropskimi predpisi. Za vašo varnost in ohranitev okolja: baterije ne odpirajte, ne izpostavljajte je visokim temperaturam, ne mečite je med gospodinjske odpadke; odložite jo v zbirnem centru za odpadne baterije.
• Baterija je nameščena v podsklopu: lahko jo zamenjate sami ali pa jo zamenja pooblaščeni trgovec za tovrstni servis, kot prikazuje diagram na nasprotni strani.
• Nov časovnik lahko kupite v vseh pooblaščenih servisnih centrih TEFAL.

SL

*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

## 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 nastavitev 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)**.
- Za modele, ki so opremljeni s časovnikom, izberite program 20 min.
- 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.**

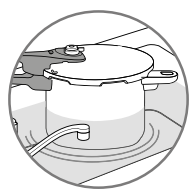
**- Hitro izenačevanje tlaka**

- Vaš lonec na zvišan tlak postavite pod hladno vodo, da pospešite zniževanje tlaka, kot je prikazano na sliki.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.

**Če pri sproščanju pare opazite kakršen koli neobičajni pojav, premaknite ventil za nastavitev 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.**



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



*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

- Pri nekaterih juhah, na primer bučkini, počakajte nekaj minut, da se ekonom lonec hladi v hladi vodi.

# 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 zunanjosti 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.

**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)**.

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

**Čeprav lahko zaradi dolgotrajne uporabe lonca nekatera območja na loncu porjavijo ali se na njem pojavijo praske, to ne vplivalo 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.**

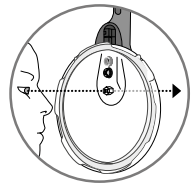
**Po 10 letih uporabe mora vaš lonec na pritisk nujno pregledati serviser v enem od pooblaščenih servisov TEFAL.**

SL

*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

**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 zobotrebcem **(slika 10)**.



**Pri tem opravilu ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.**

**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 zareza.
- Vedno uporabljajte originalna tesnila TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.



**Shranjevanje lonca na pritisk**

- Glavno posodo pokrite s pokrovom.

## Varnost

Vaš lonec na pritisk ima več varnostnih sistemov:

- **Varnost pri zapiranju**
  - 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 sistemom 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.





## 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.
- **Vsi ostali deli lonca na pritisk so zavarovani pred napakami v izdelavi in materialih, za obdobje garancije, opredeljene v veljavni zakonodaji, ki velja v državi, v kateri je bil izdelek kupljen od dneva nakupa.**
- **Pogodbeno 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,
  – Pokrov, krmilni ventil in časovnik so varni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- Garancijo lahko uveljavljate le na pooblaščenih servisih TEFAL, ki so usposobljeni za tovrstna popravila (Obiščite: www.tefal.com).

## Označitev v skladu s predpisi

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

## Električni ali elektronski izdelek ob koncu življenjske dobe

- **Sodelujmo pri varovanju okolja!**



ⓘ 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.

SL

*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

## TEFAL odgovarja na vaša vprašanja

| Težave | Priporočila |
|---|---|
| **Če se je lonec na pritisk segreval pod tlakom brez tekočine v notranjosti** | naj lonec pregleda serviser na pooblaščenem servisu TEFAL. |
| **Če se kazalnik tlaka ni premaknil in para med kuhanjem ni uhajala skozi ventil** | prvih nekaj minut je to običajno.<br>Če se stanje ne spremeni, preverite:<br>- ali toplotni vir oddaja dovolj toplote; če je ne, povečajte moč toplotnega vira,<br>- ali je v posodi dovolj tekočine,<br>- ali je oznaka položaja poravnana z eno od oznak ventila za nastavitev delovanja: ali **(slika 7 ali 8)**,<br>- ali je lonec na pritisk pravilno zaprt,<br>- ali sta tesnilo in rob posode poškodovana. |
| **Če se je kazalnik tlaka premaknil, vendar para med kuhanjem ni uhajala iz ventila** | prvih nekaj minut je to običajno.<br>Če težava ne mine, lonec postavite pod hladno vodo, si preberite poglavji «Hitro izenačevanje tlaka» in «Posebni primeri» in ga nato odprite.<br>Očistite ventil za nastavitev delovanja in vodilo za izpuh pare ter preverite, ali se bat neovirano premika. |
| **Če para uhaja okrog pokrova, preverite** | - ali je lonec pravilno pokrit s pokrovom,<br>- ali je tesnilo pokrova v pravilnem položaju,<br>- ali je tesnilo v dobrem stanju; po potrebi ga zamenjajte,<br>- ali so pokrov, tesnilo in območje, kjer je tesnilo na pokrovu nameščeno, varnostni ventil ter ventil za nastavitev delovanja čisti,<br>- ali je rob posode v dobrem stanju. |
| **Če ne morete odpreti pokrova** | 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«). |
| **Če jedi po kuhanju niso skuhane ali so zažgane, preverite** | čas kuhanja,<br>moč toplotnega vira,<br>pravilen položaj obratovalnega ventila, količino tekočine. |
| **Če so se jedi v loncu na pritisk zažgale** | v glavno posodo nalijte vodo, preden jo začnete čistiti.<br>Nikoli ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov. |



## Meso in ribe

| | | 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 |
| 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*

## Zelenjava<

| | SVEŽE Položaj ventila | ZAMRZNJENO 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. |

SL

*Košara in časovnik pri nekaterih modelih nista priložena.

## VAŽNE MERE PREDOSTROŽNOSTI

**Pre upotrebe ekspres lonca, pažljivo pročitajte i uvek se pridržavajte «Uputstva za upotrebu»**
**Nepravilno rukovanje može dovesti do kvara.**

Zbog Vaše bezbednosti, proizvod je napravljen u skladu sa važećim standardima i normama:
- Direktiva za opremu pod pritiskom
- Materijali u kontaktu sa namirnicama
- Životna sredina

| | |
|---|---|
| **OBAVEZNE PROVERE PRE SVAKE UPOTREBE** | **PROVERITE**<br>▪ vizuelno i na dnevnoj svetlosti da je cev za odvod pare prohodna.<br>▪ da li je bezbednosni klip pokretan.<br>▪ da li je diihtung postavljen ispod svakog zareza na poklopcu - **sl. 12**.<br>▪ da li su ručke posude dobro pričvršćene. Ručke predstavljaju bezbednosne delove posude. Nikada ih ne vadite niti ih sami menjajte. |
| **UVEK SE PRIDRŽAVAJTE SLEDEĆIH PREPORUKA ZA KOLIČINE** | ▪ Nikada ne koristite ekspres lonac bez tečnosti, to bi dovelo do ozbiljnog oštećenja. Uvek proverite da li ima dovoljno tečnosti tokom kuvanja.<br>▪ Minimum 25 cl - **sl. 4**.<br>▪ Maksimum 2/3 visine posude, oznaka za punjenje MAX 2 - **sl. 6**.<br>▪ Tokom kuvanja na pari, namirnice koje se nalaze u korpi za paru ne smeju doći u kontakt sa vodom i ne sme da se premaši oznaka MAX 2 na posudi - **sl. 5**.<br>▪ Maksimum 1/3 (oznaka MAX 1) za namirnice koje dobijaju na zapremini ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompiri, riblji fileti, itd.. |



* u zavisnosti od modela

| | |
|---|---|
| **PRE I ZA VREME KUVANJA** | ▪ Ne puštajte decu blizu ekspres lonca tokom njegovog korišćenja.<br>▪ Para je veoma vruć a kada izlazi iz radnog ventila. Pazite na mlaz pare.<br>▪ Vaš ekspres lonac radi pod pritiskom. Nepravilno rukovanje može dovesti do opekotina. Pre puštanja ekspres lonca u rad, proverite da li je dobro zatvoren. (Pogledajte odeljak "Zatvaranje" ).<br>▪ Tokom kuvanja vodite računa da ventil uvek šišti. Ako nema dovoljno pare, smanjite pritisak u posudi i proverite da li ima dovoljno tečnosti i da li je cev za odvod pare otpušena. Ukoliko i nakon ovih provera nema pare, lagano pojačajte jačinu izvora toplote.<br>▪ Ne kuvajte namirnice koje mogu zapušiti cevi bezbednosnih delova:<br>- brusnice<br>- ječmena kaša, krompir, pire<br>- ovsene pahuljice<br>- grašak<br>- rezanci, makaroni, špageti<br>- rabarbara<br>- ribizle<br>▪ Za kuvanje velikih komada mesa i hrane sa kožom (cele kobasice, jezik, živina ...) : savetujemo da ih pre kuvanja izbockate nožem ili viljuškom. Za vreme kuvanja oni mogu da nakupe ključajuć u tečnost a zatim da prskaju.<br>▪ U ekspres loncu nikada ne pravite jela na bazi životinjskog mleka.<br>▪ Nemojte koristiti krupnu so u svom ekspres loncu, dodajte sitnu so na kraju kuvanja. Izbegavajte pojavu flekova koje bi mogle da promene donji deo lonca.<br>▪ Ekspres lonac nemojte da koristite za prženje sa uljem pod pritiskom.<br>▪ Ne ostavljajte ekspres lonac bez nadzora prilikom zagrevanja ulja ili masti. Ulje koje se pregreje počinje da dimi, nije zdravo i ako se previše zagreje može da izazove pojavu plamena.<br>▪ Ne koristite ekspres lonac u druge svrhe osim za ono čemu je namenjen.<br>▪ Ne stavljajte ekspres lonac u zagrejanu rernu.<br>▪ U ekspres lonac nikada ne stavljajte aluminijumsku foliju.<br>▪ U ekspres lonac nikada ne stavljajte foliju.<br>▪ Alkoholna isparenja su zapaljiva. Pustite da ključa oko 2 minuta pre nego što stavite poklopac. Ukoliko pripremate jela na bazi alkohola nadgledajte lonac sve vreme.<br>▪ Koristite kompatibilan(e) izvor(e) toplote prema uputstvima za upotrebu. |

SR

| | |
|---|---|
| **PO ZAVRŠETKU KUVANJA...** | ▪ Postepeno okrećite radni ventil **(A)** prema odabranoj brzini smanjenja pritiska, dok ne bude naspram oznake sa ikonicom - **sl. 9**. Ukoliko para prilikom oslobađanja izlazi na neuobičajen način, ponovo postavite radni ventil **(A)** u poziciju za kuvanje na režimu , a zatim izvršite brzo otpuštanje pritiska pod hladnom vodom - (pogledajte odeljak «Kraj kuvanja»).<br>▪ Ukoliko se bezbednosna cev **(D)** ne spušta, stavite ekspres lonac pod hladnu vodu iz slavine - (pogledajte odeljak «Kraj kuvanja»).<br>▪ Nikada ne preduzimajte radnje na bezbednosnoj cevi.<br>▪ Za namirnice koje dobijaju na zapremini ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompiri, riblji fileti, itd, ostavite Vaš ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite pod hladnom vodom. Pre svakog otvaranja lagano protresite ekspres lonac nakon što proverite da li se bezbednosna cev spustila kako biste izbegli udar pare koji može dovesti do opekotina. Ova procedura je posebno važna prilikom brzog otpuštanja pare ili nakon rashlađivanja lonca pod hladnom vodom.<br>▪ Veoma pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Po potrebi koristite rukavice. Kod posluživanja koristite 2 ručke posude.<br>▪ Ukoliko pripremate supu, preporučujemo Vam da izvršite brzo smanjenje pritiska pod hladnom vodom (pogledajte odeljak «Kraj kuvanja»).<br>▪ Pre otvaranja ekspres lonca proverite da li je ventil u položaju za otpuštanje pritiska. Bezbednosna cev **(D)** mora biti u donjem položaju.<br>▪ Nikada ne otvarajte ekspres lonac silom. Proverite da li se unutrašnji pritisak spustio. Bezbednosna cev **(D)** mora biti u donjem položaju. (Pogledajte poglavlje «Bezbednost»). |



| | |
|---|---|
| **ODRŽAVANJE** | ▪ Ukoliko primetite da je neki deo Vašeg ekspres lonca polomljen ili oštećen, nipošto ne pokušavajte da ga otvorite ako je zatvoren, sačekajte da se u potpunosti ohladi pre nego što ga pomerite, nemojte ga više koristiti i obratite se ovlašćenom servisu za popravku.<br>▪ Ne preduzimajte nikakve radnje na sistemima za bezbednost koje nisu navedene u uputstvu za čišćenje i održavanje.<br>▪ Koristite samo originalne TEFAL delove koji odgovaraju Vašem modelu.<br>▪ Nakon kuvanja ne ostavljajte hranu u ekspres loncu.<br>▪ Posle svake upotrebe odmah očistite i isperite ekspres lonac.<br>▪ Nikada ne perite radni ventil **(A)**, zaptivku **(I)**, tajmer* **(G (d))** u mašini za sudove.<br>▪ Nikada ne stavljajte tajmer* **(G (d))** pod vodu.<br>▪ Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, oni mogu uticati na kvalitet nerđajućeg čelika.<br>▪ Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi.<br>▪ Jednom godišnje, ili ako pukne, odmah dihtung na loncu.<br>▪ Nakon 10 godina korišćenja, obavezno odnesite ekspres lonac na servisiranje u ovlašćeni servis.<br>▪ Odlaganje lonca: Okrenite poklopac na posudi kako biste izbegli habanje dihtunga.<br>▪ 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. |

* u zavisnosti od modela

# SAČUVAJTE OVE INSTRUKCIJE

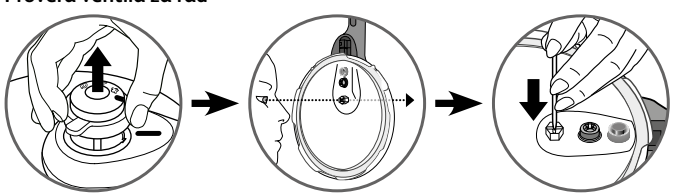
SR

## 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
**G(c).** Postolje tajmera*
**G(d).** Tajmer*
**H.** Oznaka za pozicioniranje radnog ventila
**I.** Dihtung poklopca
**J.** Korpa za paru*
**K.** Tronožac*
**L.** Duga ručka posude
**M.** Posuda
**N.** Kratka ručka posude
**O.** Maksimalne ocene (Max1 i Max2) za punjenje

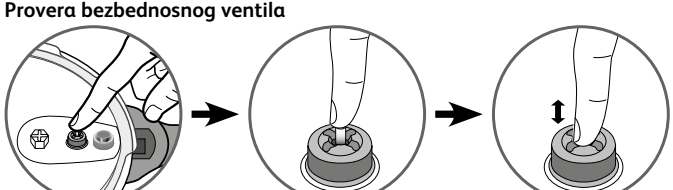
## Važne provere pre svake upotrebe

**Provera ventila za rad**



- Proverite da li je rupa ventila za rad za izbacivanje začepljena.

**Provera bezbednosnog ventila**



- Proverite da li je klip pokretan (pritisnite klip prstom nekoliko puta).



* Korpa i tajmer nisu uključeni kod nekih modela

## Karakteristike

**Prečnik dna lonca - referentne oznake**

| Kapacitet | Ø posude | Ø dna | Model Nerđajući čelik | Mmodel od nehrđajućeg čelika sa tajmerom* | Maksimalni sigurnosni pritisak |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 L | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 kPa |
| 4 L | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 L | | | P25807 | P25907 | |
| 6 L (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 L | | | P25808 | P25908 | |
| 8 L | | | P25844 | P25944 | |

**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.
- Na plinu, plamen ne sme da premašuje prečnik posude.
- Na svim izvorima toplote, vodite računa da lonac bude dobro centriran.
- Koji god izvor toplote da koristite, vodite računa da donji deo ekspres lonca bude čist pre nego što ga stavite na ringlu.

## Dodaci TEFAL

- Sledeći dodaci su dostupni za vaš ekspres lonac:

| Dodatak | Referentna oznaka |
|---|---|
| Dihtung poklopca (4, 6, 7, 8L) | X9010101 |
| Korpa za paru* | 792185 |
| Tronožac* | 792691 |

- Za zamenu drugih delova ili za popravke, nazovite ovlašćene servisne centre firme TEFAL (pogledajte: www.tefal.com).
- Koristite samo originalne delove TEFAL koji odgovaraju vašem modelu.

SR

*Korpa nije uključena kod nekih modela

## 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 postavljene u korpu za paru* ne smeju da prelaze ocenu MAX2.**

### Maksimalno punjenje

- Nikada je punite ekspres lonac više od 2/3 visine posude (ocena MAX2 maksimalni nivo punjenja).

**Za određene namirnice :**

- Za namirnice koje dobijaju na zapremini ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompiri, riblji fileti, itd, ostavite ekspres lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite pod hladnom vodom. Pre svakog otvaranja lagano protresite ekspres lonac nakon što proverite da li se bezbednosna cev spustila kako biste izbegli udar pare koji može dovesti do opekotina. Ova procedura je posebno važna prilikom brzog otpuštanja pare ili nakon rashlađivanja lonca pod hladnom vodom.






*Korpa nije uključena kod nekih modela

Kada se radi o supama, savetujemo vam da obavljate brzu dekompresiju u hladnoj vodi (pogledajte iznad sliku 1. koraka).

### Upotreba radnog ventila (A)



**Za podešavanje radnog ventila (A) :**

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

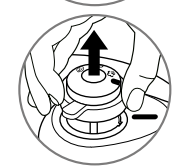
- Postavite radni ventil **(A)** prema ikonici ventila pomoću markera položaja **(H)**.
- Pritisnite ventil i okrenite prema ikonici ili .



**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-ikonicu sa 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.

### Prva upotreba

- Temeljno očistite ekspres lonac i njegove komponente pre prve upotrebe.
- Postavite tronožac posude **(K)** ispod posude i stavite posudu **(J)** na njega*.
- Napunite posudu 2/3 vodom (ocena maksimalno (Max 2) za punjenje (**O**)).
- Zatvorite ekspres lonac.
- Postavite ikonicu licem okrenuto ka markeru položaja**(H)** - sl. 8.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.

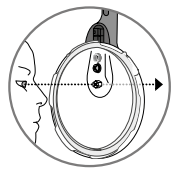
SR

*Korpa nije uključena kod nekih modela

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

- Kada para počne da izlazi kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i ostavite 20 min.
- Za modele opremljene tajmerom, programirajte 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 zapušen (pogledajte sliku pored teksta). Po potrebi, očistite ga čačkalicom - sl. 10.
- Uverite se da je klip **(C)** pokretan, , 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.



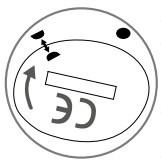
*Korpa i tajmer nisu uključeni kod nekih modela

## Tajmer (opcionalno)

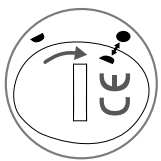








Početni položaj (dva polumeseca okrenuta jedan prema drugom)



Zatvoreni položaj (polumesec ispred punog meseca)



- Tajmer je dostupan samo na određenim modelima. Uklonjiv i nezavisan, tajmer će vas obavestiti kad vreme kuvanja bude završeno. Možete ga nositi sa sobom kako biste bili slobodni da radite druge stvari ili ga možete ostaviti u držaču (G(c)) tokom kuvanja.
- Ekspres lonac je dizajniran da radi i sa tajmerom i bez njega.

**Rukovanje:**

- Uključivanje: pritisnite dugme jednom; dve nule će se pojaviti na displeju.
- Biranje vremena kuvanja (maksimalno 60 minuta): pritisnite dugme.
  - Pulsiranje: odbrojavanje minut po minut
  - Neprekidno: klizno odbrojavanje
- Odbrojavanje vremena kuvanja: nakon što pustite dugme posle nekoliko sekundi, bljeska izabrano vreme: odbrojavanje je počelo.

**Odbrojavanje bi trebalo da počne čim ventil počne da „šapuće".**

- Zvučni alarmi: na kraju kuvanja, tajmer vas upozorava nizom zvučnih signala. Da biste zaustavili alarm, pritisnite dugme.
- Isključivanje: automatsko
- Greška u programiranju: u svakom trenutku možete ponovo postaviti programirano vreme ako pritisnete i držite dugme duže od dve sekunde.
- Instalacija: postavite tajmer na njegovo postolje na gornjem delu poklopca.
- Uklanjanje: Nežno podignite tajmer nagore.

**Preporuke za upotrebu:**

- Ne stavljajte tajmer u mašinu za pranje posuđa. Nikad ne potapajte tajmer u vodu. Čistite tajmer pomoću čiste krpe. Ne koristite rastvarače za čišćenje tajmera.

**Odlaganje na otpad:**

- Radni vek tajmera zavisi od toga koliko često se koristi. Međutim, kad primetite potpuni ili delimični gubitak displeja, moraćete da izvadite bateriju radi odlaganja na otpad.
- Tajmer koristi malu bateriju tipa CR2032.Baterija tajmera sadrži Dimetoksietan o CAS 110-71-4. Odgovara evropskim propisima. Radi svoje zaštite i zaštite životne sredine: ne otvarajte bateriju, ne izlažite je visokim temperaturama, ne bacajte je sa ostalim smećem; odnesite je u centar za prikupljanje iskorišćenih baterija.
- Baterija se nalazi u unutrašnjem sklopu: možete je zameniti sami ili je može zameniti prodavac ovlašćen za taj tip usluge, kako je prikazano na dijagramu na suprotnoj stranici.
- Možete kupiti drugi tajmer u svim servisnim centrima koje je ovlastio TEFAL.

SR

* Korpa i tajmer nisu uključeni kod nekih modela

## 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.
- Za modele opremljene tajmerom, programirajte 20 min.
- 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.**

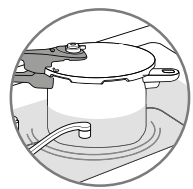
**Brza dekompresija:**

- Možete ekspres lonac staviti u hladnu vodu da biste ubrzali dekompresiju, vidi dijagram. 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.
- Kod spremanja supa, preporučujemo da sprovedete brzu dekompresiju (pogledajte «Brza dekompresija»).

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



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



*Korpa nije uključena kod nekih modela

# 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.

**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.

**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.**

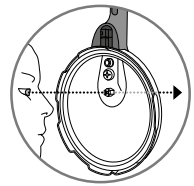
**Da bi što duže očuvali kvalitet vašeg ekspres lonca, nemojte pregrevati posudu kada je prazna.**

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

SR

*Korpa nije uključena kod nekih modela

**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 čačkalicom - 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.

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

**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.

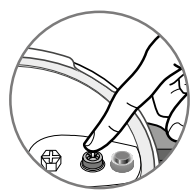


**Odlaganje lonca**
- Okrenite poklopac na posudi.

## Bezbednost

Uređaj raspolaže 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.
- **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.





## Garancija

- U okviru upotrebe kakvu preporučuje uputstvo za korišćenje, posuda vašeg novog ekspres lonca TEFAL ima garanciju od 10 godina za sledeće slučajeve:
  - Bilo kakav nedostatak u metalnoj konstrukciji posude,
  - Bilo kakvo preuranjeno propadanje osnovnog metala.
- **Svi ostali delovi ekspres lonca su pod garancijom u slučaju nedostatka nastalih u proizvodnji ili u materijalima a period garancije definiše se važećim zakonskim propisima u zemlji u kojoj je proizvod kupljen, od datuma kupovine.**
- **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,
  - Poklopac, radni ventil i tajmer pogodni su za pranje mu sudomašini.
- Samo ovlašćeni servisi TEFAL imaju dozvolu da vam izdaju ovu garanciju (molimo pogledajte: www.tefal.com).

## Propisane oznake

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

## Električni ili elektronski proizvod na kraju svog radnog veka

- **Mislite o životnoj sredini!**



ⓘ Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
➲ Odnesite aparat u centar za recikliranje takvih proizvoda.

SR

*Korpa nije uključena kod nekih modela

## TEFAL odgovara na vaša pitanja

| Problemi | Preporuke |
|---|---|
| **Ako se lonac grejao pod pritiskom bez tečnosti unutra** | Odnesite vaš ekspres lonac na pregled u ovlašćeni servis TEFAL. |
| **Ako indikator prisustva pritiska ne ide nagore i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja** | Ovo je uobičajeno tokom prvih minuta.<br>Ako problem i dalje postoji, uverite se u sledeće:<br>- Da je temperatura izvora toplote dovoljno velika, a ako nije povećajte je.<br>- Da je količina tečnosti u posudi dovoljna.<br>- Da je radni ventil na jednoj od ikonica ili - sl. 7 ili 8.<br>- Lonac je dobro zatvoren.<br>- Da dihtung ili rub posude nisu oštećeni. |
| **Ako se indikator prisustva pritiska popeo i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja** | Ovo je uobičajeno tokom prvih minuta.<br>Ako se pojava nastavi, postavite uređaj u hladnu vodu, vidi odlomak «Brza dekompresija i poseban slučaj» i otvorite ga.<br>Očistite radni ventil i cevčicu za odvod pare i proverite da li možete lako da pritisnete klip. |
| **Ako para izlazi oko celog poklopca, proverite sledeće** | Da li je poklopac dobro zatvoren.<br>Položaj dihtunga na poklopcu.<br>Da li je dihtung u dobrom stanju, po potrebi ga promenite.<br>Čistoću poklopca, i dihtung ležišta poklopca , sigurnosni ventil i radni ventil.<br>Ispravno stanje ruba posude. |
| **Ako ne možete da otvorite poklopac** | Proverite da li je indikator prisustva pritiska u donjem položaju.<br>Ako ne, dekompresujte, po potrebi, stavite lonac pod mlaz hladne vode, pogledajte deo «Brza dekompresija i posebni slučajevi». |
| **Ako namirnice nisu dovoljno kuvane ili su zagorele, proverite sledeće** | Vreme kuvanja.<br>Jačinu izvora toplote.<br>Ispravan položaj radnog ventila.<br>Količinu tečnosti. |
| **Ako su namirnice zagorele u loncu** | Pre pranja ostavite posudu napunjenu vodom neko vreme.<br>Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora. |



*Korpa nije uključena kod nekih modela

## 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 |
| 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*

## Meso i riba

| | SVEŽE Položaj ventila | ZAMRZNUTO 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. |

SR

## ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

**Перед використанням скороварки уважно ознайомтеся з усіма вказівками і завжди дотримуйтесь інструкції з експлуатації. Неправильне використання може призвести до пошкоджень.**

Задля вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам:
- Директиві щодо обладнання, яке працює під тиском
- Вимогам щодо матеріалів, які контактують із харчовими продуктами
- Вимогам щодо охорони довкілля

| | |
|---|---|
| **ОБОВ'ЯЗКОВІ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕД КОЖНИМ ВИКОРИСТАННЯМ** | **ПЕРЕВІРТЕ**<br>▪ при денному світлі, що отвір для виходу пари не забився.<br>▪ стрижень запобіжного клапана може рухатися.<br>▪ ущільнювач кришки розміщений під кожним із пазів кришки **– мал. 12**.<br>▪ чи правильно закріплені ручки каструлі. Ручки каструлі є захисними деталями. Ніколи не знімайте й не замінюйте їх самостійно. |
| **ЗАВЖДИ ДОТРИМУЙТЕСЯ НАВЕДЕНИХ ВКАЗІВОК ІЗ КІЛЬКОСТІ ІНГРЕДІЄНТІВ** | ▪ Не користуйтеся скороваркою без рідини, це може призвести до її серйозного пошкодження. Під час приготування слідкуйте за тим, щоб у скороварці було достатньо рідини.<br>▪ Мінімум 250 мл **– мал. 4**.<br>▪ Максимум 2/3 висоти ємності, відмітка MAX 2 **– мал. 6**.<br>▪ Під час приготування на парі продукти в кошику* не мають контактувати з водою або перевищувати рівень MAX 2 в каструлі. **– мал. 5**.<br>▪ Максимум 1/3 (позначка MAX 1) для макаронних виробів, які збільшуються в розмірах і/або піняться під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе... |

| | |
|---|---|
| **ДО І ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ** | ▪ Не залишайте дітей без нагляду біля працюючої скороварки.<br>▪ Пара, що виходить із запобіжного клапана, дуже гаряча. Остерігайтеся струменя пари.<br>▪ 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».<br>▪ Контролюйте, щоб під час приготування їжі клапан постійно працював, завжди випускаючи пару. Якщо не виходить достатньо пари, випустіть тиск і перевірте наявність достатньої кількості рідини, а також чи не засмічений отвір виходу пари. Після цих перевірок, якщо пара й надалі не виходить, трохи збільшіть температуру.<br>▪ Не готуйте продукти, які можуть засмітити отвори захисних деталей:<br>- ягоди;<br>- перлову крупу, полбу, просо<br>- вівсяні пластівці;<br>- сухий горох;<br>- локшину, макарони, спагеті;<br>- ревінь;<br>- смородину.<br>▪ Для приготування великих шматків м'яса та продуктів з оболонкою (цілі ковбаски, язик, птиця...): радимо проколювати їх перед приготуванням ножем або виделкою. Під час приготування вони можуть затримувати киплячу рідину та утворювати бризки.<br>▪ Не використовуйте скороварку для приготування страв, до складу яких входить тваринне молоко.<br>▪ Не використовуйте кам'яну сіль, а додавайте сіль дрібного помелу в кінці приготування. Таким чином ви уникнете появи «проколів», які можуть призвести до деформації дна скороварки.<br>▪ Не використовуйте скороварку для смаження з використанням олії.<br>▪ Не залишайте скороварку без нагляду під час розігрівання олії або жиру. Якщо продовжувати розігрівати олію, з якої йде дим, це негативно вплине на її властивості та може призвести до займання.<br>▪ Використовуйте скороварку лише за призначенням.<br>▪ Не ставте скороварку в розігріту духовку.<br>▪ Ніколи не кладіть незакріплену алюмінієву фольгу на кошик для приготування на парі в скороварці.<br>▪ Ніколи не кладіть поліетиленову плівку в скороварку<br>▪ Пари спирту вогненебезпечні. Перш ніж закрити кришку, доведіть рідину до кипіння протягом 2 хвилин. Звертайте особливу увагу на страви, до складу яких входить спирт.<br>▪ Користуйтеся варильними поверхнями, які відповідають тим, що вказані в інструкції з експлуатації. |

UK



* залежно від моделі

| | |
|---|---|
| **ПІСЛЯ ПРИГОТУВАННЯ** | ▪ Поступово поверніть робочий клапан **(A)**, вибираючи швидке випускання пари, до піктограми – **мал. 9**. Якщо під час випускання пари ви спостерігаєте аномальні викиди, знову встановіть робочий клапан **(A)** у позицію приготування , потім зробіть швидке випускання пари в холодній воді – (див. розділ «Завершення варіння»).<br>▪ Якщо запобіжний клапан **(D)** не опускається, помістіть скороварку в холодну воду – (див. розділ «Завершення варіння »)<br>▪ Ніколи не тисніть на запобіжний клапан.<br>▪ Для макаронних виробів, які збільшуються в об'ємі або піняться під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе... остудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім помістіть у холодну воду. Обов'язково злегка струшуйте скороварку перед кожним відкриванням, перевіривши, чи запобіжний клапан опустився, щоб запобігти розбризкуванню, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випускання пари або після перебування в холодній воді.<br>▪ Пересувайте скороварку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю. Не торкайтеся гарячих поверхонь. За потреби використовуйте прихватки. Беріть за обидві ручки каструлі.<br>▪ Для приготування супів рекомендується здійснювати швидке випускання пари в холодній воді (дивіться розділ «Завершення варіння»).<br>▪ Переконайтеся, що клапан перебуває в положенні випускання пари, перш ніж відкривати скороварку. Запобіжний клапан **(D)** має перебувати в нижньому положенні.<br>▪ Ніколи не відкривайте скороварку через силу. Переконайтеся в тому, що внутрішній тиск у скороварці відсутній. Запобіжний клапан **(D)** має перебувати в нижньому положенні. (Див. розділ «Системи безпеки»). |



| | |
|---|---|
| **ОБСЛУГОВУВАННЯ** | ▪ Якщо ви виявите, що будь-яка деталь вашої скороварки зламана або тріснула, ні в якому разі не пробуйте відкрити її, якщо вона закрита, дайте їй повністю охолонути, перш ніж переміщати її, більше не використовуйте її і віднесіть в авторизований сервісний центр<br>▪ Поводьтесь із системами безпеки з дотриманням інструкцій з очищення та обслуговування.<br>▪ Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва, які відповідають моделі вашої скороварки.<br>▪ Не зберігайте їжу в скороварці.<br>▪ Очистіть та сполосніть скороварку відразу ж після використання.<br>▪ Ніколи не ставте робочий клапан **(A)**, ущільнювач **(I)**, таймер* **(G (d))** у посудомийну машину.<br>▪ Ніколи не поміщайте таймер* **(G (d))** під воду.<br>▪ Не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор, які можуть вплинути на якість неіржавної сталі.<br>▪ Не залишайте кришку у воді на тривалий час.<br>▪ Міняйте ущільнювач раз на рік або одразу, якщо на ньому з'явилися дефекти.<br>▪ Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі.<br>▪ Для зберігання скороварки: переверніть кришку на каструлю, щоб уникнути передчасного зносу ущільнювача кришки.<br>▪ Поява плям на дні каструлі не впливає на робочі властивості металу. Це накип. Щоб видалити його, можна використовувати губку з невеликою кількістю білого оцту. |

* залежно від моделі

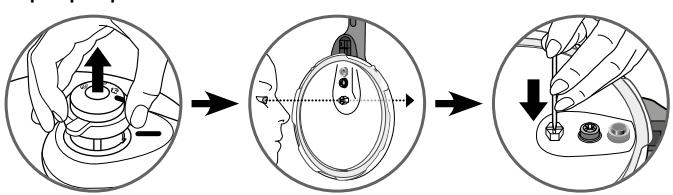
# ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

## Опис приладу

**A.** Робочий клапан
**B.** Канал відведення пари
**C.** Запобіжний клапан
**D.** Індикатор наявності тиску
**E.** Кнопка відкривання
**F.** Ручка кришки
**G(a).** Позначка для встановлення кришки
**G(b).** Позначка для встановлення кришки відносно каструлі
**G(c).** Підставка таймера*
**G(d).** Таймер*
**H.** Позначка положення робочого клапана
**I.** Прокладка кришки
**J.** Кошик для приготування на парі*
**K.** Тринога*
**L.** Довга ручка каструлі
**M.** Каструля
**N.** Коротка ручка каструлі
**O.** Позначки максимального заповнення (Max1 і Max 2)

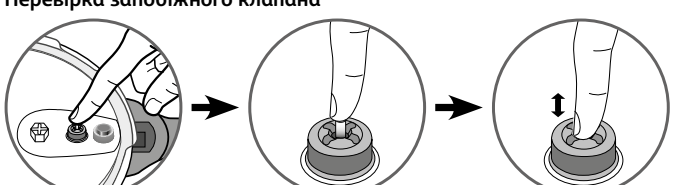
## Обов'язкові перевірки перед кожним використанням

**Перевірка робочого клапана**



• Перевірте, чи не засмічений випускний отвір робочого клапана.

**Перевірка запобіжного клапана**



• Перевірте, чи поршень захисного клапана вільно рухається (натисніть кілька разів на поршень пальцем).



*Кошик і таймер не входять до комплекту постачання деяких моделей

## Технічні характеристики

**Діаметр дна скороварки – основні дані**

| Об'єм | Ø каструлі | Ø дна | Модель (Нержавіюча сталь) | модель з нержавіючої сталі з таймером* | Максимальний безпечний тиск |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 л | 20 cm | 17 cm | P25840 | P25940 | 150 кПа |
| 4 л | 22 cm | 15 cm | P25804 | P25904 | |
| 6 л | | | P25807 | P25907 | |
| 6 л (Neo) | | | P25307 | - | |
| 7 л | | | P25808 | P25908 | |
| 8 л | | | P25844 | P25944 | |

**Нормативні характеристики:** Максимальний робочий тиск: 80 кПа

## Варильні поверхні




• Ця скороварка підходить для всіх типів варильних поверхонь.
• У разі використання на електричній або індукційній плиті переконайтеся, що розмір нагрівального елемента не перевищує діаметр дна скороварки.
• У разі використання керамічної або галогенної плити переконайтеся, що дно скороварки завжди чисте і сухе.
• Під час нагрівання на газовій конфорці полум'я не повинно виходити за межі дна скороварки.
• Під час використання на будь-яких типах плит слідкуйте, щоб скороварка була правильно розміщена на варильній поверхні.
• Який би тип варильної поверхні ви ні використовували, переконайтеся, що дно скороварки чисте і акуратне, перш ніж ставити її на варильну поверхню.

## Аксесуари TEFAL

• Для скороварки доступні такі аксесуари:

| Аксесуар | Модель |
|---|---|
| Ущільнювач кришки (4, 6, 7, 8л) | X9010101 |
| Кошик для приготування на парі* | 792185 |
| Тринога* | 792691 |

• Для заміни інших деталей або для ремонту зверніться до авторизованих сервісних центрів TEFAL (див. веб-сайт www.tefal.ua).
• Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва TEFAL, які відповідають моделі Вашої скороварки.

UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

## ВИКОРИСТАННЯ

### Відкривання

- Великим пальцем потягніть кнопку відкривання **(E)** на себе та утримуйте її в цьому положенні – мал. 1.
- Тримаючи однією рукою довгу ручку каструлі **(L)**, іншою рукою поверніть довгу ручку кришки **(F)** проти годинникової стрілки до відкривання – мал. 2.
- Потім підніміть кришку.

### Закривання

**Коли виріб не використовується та закритий, кришка може не прилягати щільно до каструлі. Це є нормальним явищем. Цей ефект зникає, коли виріб перебуває під тиском.**

- Покладіть кришку рівно на каструлю, вирівнюючи позначки для встановлення кришки **G(a)** і **G(b)**.
- Поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (мал. 3), доки не почуєте звук замикання кнопки (мал. 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 парі***

- Наповнювати каструлю необхідно принаймні на 0,75 л/ 750 мл (6 склянок).
- Установіть кошик* **(J)** на підставку* **(K)**, призначену для цього – мал. 5.

**Продукти, поміщені в кошик пароварки*, не мають перевищувати позначку MAX2.**

### Максимальне наповнення

- Ніколи не наповнюйте скороварку більш ніж на 2/3 висоти каструлі (позначте MAX 2 – максимальне заповнення).

**Для деяких продуктів:**

- Для макаронних виробів, які збільшуються в об'ємі або піняться під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе... остудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім помістіть у холодну воду. Обов'язково злегка струшуйте скороварку перед кожним відкриванням, перевіривши, чи запобіжний клапан опустився, щоб запобігти розбризкуванню, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випускання пари або після перебування в холодній воді. Для приготування супів рекомендується здійснювати швидке випускання пари в холодній воді (див. малюнок для етапу 1 вище).





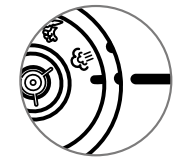

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

### Використання робочого клапана (A)

**Встановлення 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 малюнку справа.
- Зніміть клапан, як показано на малюнку справа.

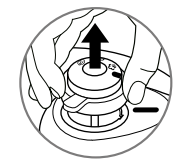


**Приготування овочів або крихких продуктів**

- Установіть піктограму клапана навпроти позначки **(H)** – мал. 7.

**Приготування м'яса або заморожених продуктів**

- Установіть піктограму клапана навпроти позначки **(H)** – мал. 8.



### Перше використання

- Перед першим використанням ретельно очистьте скороварку та її компоненти.
- Установіть підставку для кошика **(K)** на дно каструлі та поставте кошик **(J)** зверху*.
- Наповніть каструлю водою на 2/3 (позначка максимального заповнення (Max 2) (**O**)).
- Закрийте скороварку.
- Установіть піктограму навпроти позначки **(H)** – мал. 8.
- Поставте скороварку на варильну поверхню і виставте її на максимальний рівень потужності.

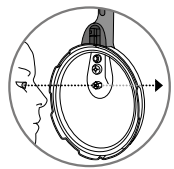
UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

**Присутність пари на рівні індикатора наявності тиску (D) – є нормальним явищем на початку роботи приладу.**

- Коли пара почне виходити через клапан, зменшіть інтенсивність нагрівання й зачекайте 20 хв.
- Для моделей із таймером запрограмуйте 20 хв на ньому.
- Через 20 хв. вимкніть плиту.
- Поступово поверніть клапан **(A)**, вибираючи швидкість скидання пари, до упору, до позначки – **рис. 9**.
- Після того, як індикатор тиску **(D)** опускається, скороварка скидає тиск.
- Відкрийте скороварку – **мал. 1–2**.
- Промийте скороварку водою та висушіть.

## Перед першим приготуванням





- Перед кожним використанням зніміть клапан **(A)** (див. розділ «Використання робочого клапана») і візуально перевірте при денному світлі, чи не забитий канал відведення пари **(B)** (див. малюнок). За необхідності прочистіть його зубочисткою – **мал. 10**.
- Переконайтеся, що поршень запобіжного клапана **(C)** вільно рухається, див. малюнок нижче та розділ «Очищення й догляд».
- Додайте інгредієнти та рідину.
- Закрийте скороварку **(мал. 3)** та переконайтеся, що її правильно закрито **(мал. 4)**.
- Встановіть піктограму або клапана навпроти позначки **(H)** – **мал. 7 або 8**.
- Поставте скороварку на варильну поверхню і виставте максимальний рівень температури.

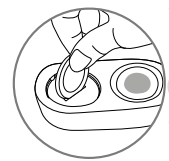


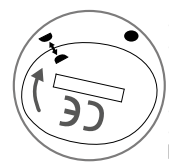
*Кошик і таймер не входять до комплекту постачання деяких моделей

## Таймер (опціонально)

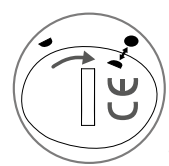








Вихідне положення (два півмісяці навпроти один одного)



Закрите положення (півмісяць навпроти повного місяця)



- Таймер доступний тільки на певних моделях. Знімний і автономний таймер повідомить вас про закінчення приготування. Ви можете взяти його з собою та звільнити час для інших завдань або залишити на підставці (G(c)) під час приготування.
- Скороварка може працювати як із таймером, так і без нього.

**Функціонування:**

- Увімкнення: натисніть кнопку один раз; відобразяться два нулі.
- Вибір часу приготування (максимум 60 хвилин): натискайте кнопку.
  - Окреме натискання: похвилинний відлік
  - Безперервне натискання: прокручування
- Зворотний відлік часу приготування: після відпускання кнопки через кілька секунд вибраний час блиматиме, відлік часу почався.

**Зворотний відлік має початися, щойно клапан почне шипіти.**

- Звукові сигнали: після закінчення приготування таймер попереджає вас серією звукових сигналів. Щоб вимкнути сигнал, натисніть кнопку.
- Вимкнення: автоматичне
- Помилка програмування: ви можете будь-коли скинути запрограмований час, утримуючи кнопку натиснутою більше двох секунд.
- Установлення: установіть таймер на підставку зверху на кришці.
- Зняття: Обережно підніміть таймер вгору.

**Рекомендації з експлуатації:**

- Не мийте таймер у посудомийній машині. Ніколи не підставляйте таймер під проточну воду. Протирайте таймер чистою тканиною. Не використовуйте розчинники для чищення таймера.

**Утилізація:**

- Термін служби таймера залежить від того, як часто ви його використовуєте. Однак, якщо ви помітите повний або частковий вихід із ладу дисплея, вам потрібно буде витягти батарею для утилізації.
- У таймері використовується батарейка-«ґудзик» розміру CR2032.Батарейка таймера містить диметоксиетан № CAS 110-71-4. Це відповідає європейським нормам. Задля вашої безпеки й охорони довкілля: не намагайтесь відкрити батарейку, не піддавайте її дії високих температур, не викидайте разом із побутовими відходами; поверніть її в пункт збору використаних батарейок.
- Ви можете замінити батарею, розміщену в знятому таким чином приладі, як показано на цій схемі, або доручити це продавцю, що надає такі послуги.
- Ви можете придбати новий таймер у всіх наших авторизованих сервісних центрах TEFAL.

UK

*Кошик і таймер не входять до комплекту постачання деяких моделей

## В процесі приготування

**Індикатор тиску (D) не дозволяє тиску у скороварці підніматися, якщо вона неправильно закрита.**

- Присутність пари на рівні індикатора наявності тиску **(D)** – є нормальним явищем на початку роботи приладу.
- Коли робочий клапан **(A)** безперервно випускає пару, видаючи звичайний звук (ПШШШ), зменшуйте температуру варильної поверхні так, щоб клапан **(A)** продовжував шипіти, як зазвичай.
- Дотримуйтеся часу приготування, указаного в рецепті.
- Коли час приготування мине, вимкніть плиту.
- Для моделей із таймером запрограмуйте 20 хв на ньому.

## Закінчення приготування

**Випускання пари**

**Повільне скидання пари**

- Повільно поверніть клапан **(A)**, вибираючи швидкість скидання пари, до піктограми – **мал. 9**. Після того, як індикатор тиску **(D)** опускається, скороварка скидає тиск.

**Індикатор тиску (D) унеможливлює відкривання скороварки, якщо вона перебуває під тиском.**

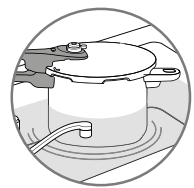
**Швидке скидання пари:**

- Ви можете поставити скороварку в холодну воду для прискорення скидання пари, див. схему. Коли індикатор тиску **(D)** опускається, скороварка скидає тиск.
- Можна відкрити скороварку – **мал. 1 і 2**.

**Особливі випадки**

- У разі приготування їжі з маслянистих продуктів (див. таблицю приготування) або сухих овочів не використовуйте скидання пари й зачекайте, доки опуститься індикатор тиску **(D)**, що уможливить відкриття скороварки. Рекомендований час приготування потрібно скоротити.
- Д ля приготування супів рекомендується здійснювати швидке скидання пари (дивіться розділ «Швидке скидання пари»).

**Якщо під час випускання пари ви спостерігаєте незвичайні викиди, установіть робочий клапан (A) на позначку або (рис. 7 або 8), а потім знову повільно виконуйте скидання пари, переконавшись, що більше немає викидів.**



**Пересувайте скороварку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю, не струшуючи її.**



*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

## ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

## Очищення скороварки

Для забезпечення надійної роботи приладу дотримуйтеся наведених нижче рекомендацій з очищення та обслуговування після кожного використання.

- Після кожного використання мийте скороварку (каструлю та кришку) теплою водою з додаванням миючих засобів для посуду. Кошик для приготування на парі* можна очищувати так само.
- Не використовуйте розчинів хлору або миючих засобів, які містять хлор.
- Не перегрівайте каструлю, коли вона порожня.

**Очищення внутрішньої поверхні каструлі**

- Мийте губкою з додаванням миючого засобу для посуду.
- Поява плям на дні каструлі не впливає на робочі властивості металу. Це накип. Щоб видалити його, можна використовувати губку з невеликою кількістю білого оцту.

**Очищення зовнішньої поверхні каструлі**

- Мийте губкою з додаванням миючого засобу для посуду.

**Очищення кришки**

- Промийте кришку губкою під проточною теплою водою з додаванням миючого засобу для посуду та добре сполосніть.

**Очищення прокладки кришки**

- Після кожного приготування мийте прокладку **(I)** та її виїмку.
- Щоб установити прокладку на місце, див. **мал. 11–12**.

**Очищення робочого клапана (A)**

- Зніміть робочий клапан **(A)**, див. розділ «Використання робочого клапана».
- Мийте робочий клапан **(A)** під струменем води з крана – **мал. 13**.

**Мийте скороварку після кожного використання.**

**Почорніння та подряпини, які можуть з'явитися внаслідок довготривалого використання, не вливають на робочі характеристики пристрою.**

**Тільки каструлю та кошик можна мити в посудомийній машині.**

**Щоб подовжити термін експлуатації скороварки, не перегрівайте каструлю, коли вона пуста.**

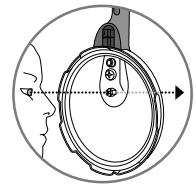
**Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі TEFAL.**

UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

**Очищення каналу відведення пари (B)**

- Зніміть клапан **(A)**.
- Проконтролюйте візуально при денному світлі, що канал відведення пари чистий і має круглу форму. Див. малюнок справа. За необхідності прочистіть його зубочисткою **– мал. 10**.



**Очищення запобіжного клапана (C)**

- Промийте водою частину корпусу клапана, розташованого всередині кришки.
- Перевірте його роботу, натиснувши злегка на кульку, яка має вільно рухатися. Див. малюнок справа.

**При заміні прокладки ніколи не використовуйте гострі або ріжучі предмети.**

**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 каструлю.

## Безпека використання

Скороварка оснащена багатьма засобами безпеки:

- **Безпека під час закривання**
  - Якщо виріб не закрито, індикатор наявності тиску **(D)** не може піднятися, що унеможливлює підняття тиску у скороварці.
- **Безпека під час відкривання**
  - Якщо скороварка перебуває під тиском, кнопка відкривання **(E)** не спрацьовує. Ніколи не відкривайте скороварку через силу. Не торкайтесь індикатора тиску **(D)**.
- **Дві системи запобігання надмірному тиску**
  - Перша система: запобіжний клапан **(C)** вивільняє тиск, і пара виходить горизонтально через верхню частину кришки **– мал. 14**
  - Друга система: прокладка **(I)** випускає пару вертикально через невеликий отвір на кромці кришки або вздовж каструлі **– рмал. 15**. Обережно, це може призвести до погашення полум'я на газовій плиті.

**Якщо одна з систем запобігання надмірному тиску не спрацьовує**

- Вимкніть плиту.
- Повністю охолодіть скороварку.
- Відкрийте.
- Перевірте та очистіть робочий клапан **(A)** (мал.13), канал відведення пари **(B)** (мал.10), запобіжний клапан **(C)** і прокладку **(I)**. Див. малюнок справа.





## Гарантія

- За умови використання за призначенням каструля скороварки TEFAL має гарантію 10 років, якщо несправність стосується:
  - металевої структури каструлі скороварки;
  - передчасного пошкодження основних металевих конструкцій.
- **На всі інші частини скороварки надається гарантія на дефетки, пов'язані з неякісної роботою або матеріалами, з моменту покупки на період, визначений в чинному законодавстві країни, в якій був придбаний прилад.**
- **Ця гарантія забезпечується за умови пред'явлення касового чека або рахунка-фактури, які засвідчують дату придбання.**

**Винятки з гарантії**

- Гарантія не діє, 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, робочий клапан і таймер можна мити в посудомийній машині.
- Тільки авторизовані сервісні центри TEFAL мають право забезпечувати вам гарантійне обслуговування (перейдіть за посиланням www.tefal.ua).

## Обов'язкове маркування

| Маркування | Місце знаходження |
|---|---|
| Назва виробника або торгової марки | На кришці та на ручці кришки |
| Рік випуску та номер партії | На каструлі |
| Зазначення моделі<br>Максимально допустимий рівень тиску (PS)<br>Найвищий рівень робочого тиску (PF) | На кришці |
| Об'єм | На дні каструлі |

## Завершення строку експлуатації електричного або електронного приладу

- **Захищаймо навколишнє середовище разом!**



ⓘ Цей прилад містить матеріали, які підлягають вторинній переробці.

➲ Віднесіть цей прилад на переробку до центру прийому побутових відходів.

UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

## TEFAL відповідає на ваші запитання

| Проблеми | Рекомендації |
|---|---|
| **Якщо скороварка нагрілася без рідини всередині** | Віднесіть скороварку в авторизований сервісний центр Tefal для перевірки. |
| **Якщо індикатор тиску не спрацьовує і пара не виходить через робочий клапан під час приготування** | Така ситуація допустима протягом кількох перших хвилин.<br>Якщо така тенденція зберігається, перевірте чи:<br>– температура варильної поверхні достатньо висока, в іншому випадку збільшіть температуру;<br>– кількість рідини в каструлі достатня;<br>– робочий клапан встановлено на одній із піктограм або – мал. 7 або 8.<br>– скороварка закрита належним чином;<br>– прокладка або краї каструлі не пошкоджені. |
| **Якщо індикатор тиску спрацьовує, але пара не виходить через робочий клапан під час приготування** | Така ситуація допустима протягом кількох перших хвилин.<br>Якщо таке явище не зникає, поставте прилад у холодну воду (див. розділ «Швидке скидання пари та «Особливі випадки»), потім) відкрийте його.<br>Очистіть робочий клапан і канал виведення пари та переконайтеся, що поршень запобіжного клапана вільно рухається. |
| **Якщо пара виходить з-під кришки, перевірте** | чи кришка добре закрита;<br>чи прокладка встановлена належним чином у кришці;<br>стан прокладки, за потреби замініть її;<br>чистоту кришки, прокладки та її виїмки, розташованої на кришці, запобіжного клапана та робочого клапана; стан країв каструлі. |
| **Якщо кришка не відкривається** | Переконайтеся, що індикатор тиску перебуває в нижньому положенні.<br>В іншому разі охолодіть скороварку під холодною проточною водою, див. розділ «Швидке скидання пари» та «Особливі випадки». |
| **Якщо їжа недоварена або підгоріла, перевірте** | час приготування;<br>температуру варильної поверхні,<br>положення робочого клапана;<br>кількість рідини. |
| **Якщо їжа підгоріла** | Перед очищенням замочіть каструлю у воді на деякий час.<br>Ніколи не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор. |



*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

## Овочі

| | | Приготування | СВІЖІ/ Положення клапана | ЗАМОРОЖЕНІ/ Положення клапана |
|---|---|---|---|---|
| Артишоки | | – на парі** | 18 хв. | |
| | | – у воді*** | 15 хв. | |
| Спаржа | | – у воді | 5 хв. | |
| Буряк | | – на парі | 20–30 хв. | |
| Крупи (сухі овочі) | | – у воді | 15 хв. | |
| Броколі | | – на парі | 3 хв. | 3 хв. |
| Морква (маслянисті продукти) | півкільця | – на парі | 7 хв. | 5 хв. |
| Селера | | – на парі | 6 хв. | |
| | | – у воді | 10 хв. | |
| Гриби | подрібнені | – на парі | 1 хв. | 5 хв. |
| | цілі | – у воді | 1 хв. 30 с | |
| Зелена капуста | подрібнена | – на парі | 6 хв. | |
| | листя | – на парі | 7 хв. | |
| Брюссельська капуста | | – на парі | 7 хв. | 5 хв. – у воді |
| Цвітна капуста | | – у воді | 3 хв | 4 хв. |
| Кабачки | | – на парі | 6 хв. 30 с | 9 хв. |
| | | – у воді | 2 хв. | |
| Цикорій салатний | | – на парі | 12 хв. | |
| Шпинат | | – на парі | 5 хв. | 8 хв. |
| | | – у воді | 3 хв. | |
| Зелена квасоля | | – на парі | 8 хв. | 9 хв. |
| Напівсуха квасоля | | – у воді | 20 хв. | |
| Зелена сочевиця (сухі овочі) | | – у воді | 10 хв. | |
| Ріпа | | – на парі | 7 хв. | |
| | | – у воді | 6 хв. | |
| Горошок | | – на парі | 1 хв. 30 с | 4 хв. |
| Цибуля – порей | кружальця | – на парі | 2 хв. 30 с | |
| Гарбуз (пюре) (маслянисті продукти) | | – у воді | 8 хв. | |
| Картопля | четвертинки | – на парі | 12 хв. | |
| | четвертинки | – у воді | 6 хв. | |
| Рис (сухі овочі) | | – у воді | 7 хв. | |

** Продукти повинні знаходитися у кошику для приготування на парі*
*** Продукти повинні знаходитися у воді

## М'ясо та риба

| | СВІЖІ/ Положення клапана | ЗАМОРОЖЕНІ/ Положення клапана |
|---|---|---|
| Баранина (нога 1,3 кг) | 25 хв. | 35 хв. |
| Яловичина (печеня 1 кг) | 10 хв. | 28 хв. |
| Минь (філе 0,6 кг) (маслянисті 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) (маслянисті продукти) | 6 хв. | 8 хв. |
| Тунець (4 стейки 0,6 кг) (маслянисті продукти) | 7 хв. | 9 хв. |

UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей