

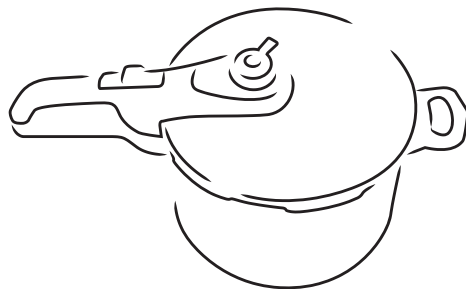
BG	p. 1
BS	p. 16
CZ	p. 31
DA	p. 46
DE	p. 60
EL	p. 76
EN	p. 91
ES	p. 109
ET	p. 125
FI	p. 142
FR	p. 158
HR	p. 175
HU	p. 191
IT	p. 207
LT	p. 222
LV	p. 238
NL	p. 255
PL	p. 270
PT	p. 285
RO	p. 301
RU	p. 317
SK	p. 333
SL	p. 347
SR	p. 363
SV	p. 379
UK	p. 395

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

Tefal®



BG Ръководство на потребителя
BS Uputstvo za upotrebu
CZ Návod k použití
DA Brugsvejledning
DE Bedienungsanleitung
EL Οδηγίες χρήσης
EN User's Guide
ES Guía del usuario
ET Kasutusjuhend
FI Käyttöohje
FR Guide de l'utilisateur
HR Upute za uporabu
HU Használati útmutató
IT Guida all'uso
LT Naudotojo vadovas
LV Lietotāja rokasgrāmata
NL Gebruikershandleiding
PL Instrukcja obsługi
PT Manual de instruções
RO Ghidul utilizatorului
RU Руководство пользователя
SK Používateľská príručka
SL Navodila za uporabnika
SR Uputstvo za korisnika
SV Bruksanvisning
UK Інструкції з використання

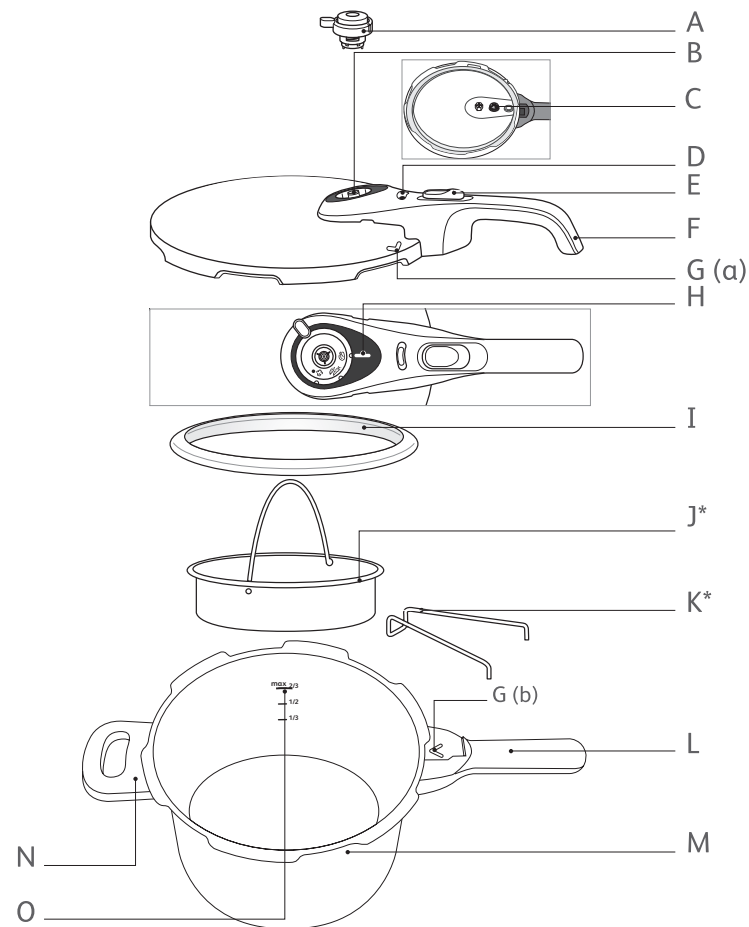


<https://eqrco.de/a/o5omvA>

BG Достъп до рецепти
BS Pristup receptima
CZ Přístup k receptům
DA Se opskrifter
DE Zugang zu Rezepten
EL Σκανάρете για τις συνταγές
EN Recipes access
ES Acceso a recetas
ET Retseptide juurdepääs
FI Skanna QR-koodi ja katso reseptit
FR Accès recettes
HR Pristup receptima
HU Recept hozzáférés

IT Accesso alle ricette
LT Prieiga prie receptų
LV Piekļuve receptēm
NL Toegang tot recepten
PL Dostęp do przepisów
PT Acesso às receitas
RO Acces la rețete
RU Доступ к рецептам
SK Prístup k receptom
SL Nastavki za različne recepte
SR Recepti
SV Skanna för recept
UK Доступ до рецептів

www.tefal.com



Février 2025 - Réf. 1520017577 - Réalisation : Pubicis LMA

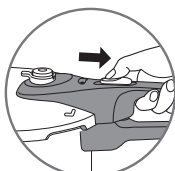


fig. 1

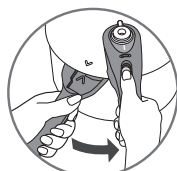


fig. 2

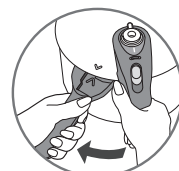


fig. 3

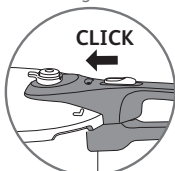


fig. 4

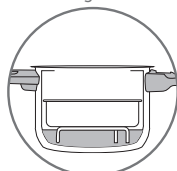


fig. 5

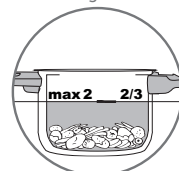


fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

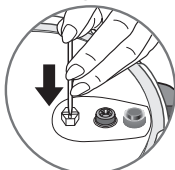


fig. 10

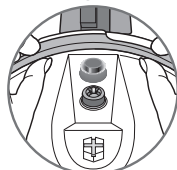


fig. 11

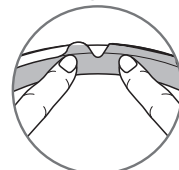


fig. 12

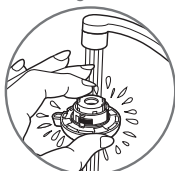


fig. 13



fig. 14

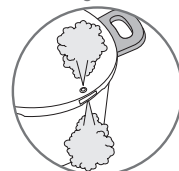


fig. 15

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 ■ визуално и на дневна светлина дали отворът за изпускане на парата не е запушен. ■ дали бутонът на предпазния клапан се движи свободно. ■ дали уплътнението на капака е поставено под всеки един от жлебовете на капака - Фиг. 12. ■ 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. ■ Минимум 250 мл - Фиг. 4. ■ Максимум 2/3 от височината на съда, знак MAX 2 - Фиг. 6. ■ 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. ■ Максимум 1/3 (знак MAX 1) за продукти, които увеличават обема си и/или образуват пяна по време на готвене, като ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, плодови пюре, тикви, тиквички, моркови, картофи, филе от риба и др.

**ПРЕДИ
И ПО
ВРЕМЕ НА
ГОТВЕНЕ**

- Не позволявайте на деца да стоят в близост до тенджерата под налягане по време на използването.
- Парата, излизаща от клапана по време на работа, е много гореща. Внимавайте с парната струя.
- Тенджерата вари под налягане. При неправилна употреба съществува опасност от изгаряне. Уверете се, че тенджерата е правилно затворена, преди да я ползвате. (Вижте раздела „Затваряне“).
- По време на готвене следете дали клапанът изпуска постоянно пара. Ако от клапана не излиза достатъчно пара, изпуснете налягането и проверете дали течността е достатъчно, както и дали отворът за изпускане на парата не е запушен. Ако след тези проверки от клапана продължава да не излиза пара, увеличете леко мощността на топлинния източник.
- Не гответе продукти, които рискуват да запушат системите за безопасност:
 - червени боровинки
 - перлен ечемик, спелта, просо
 - овесени ядки
 - лющен грах
 - юфка, макарони, спагети
 - ревен
 - френско грозде
- При готвене на големи парчета месо и хранителни продукти с външна ципа (цели наденички, език, птиче месо и др.) : препоръчваме преди готвенето да ги надупчите с нож или с вилица. В действителност, по време на готвенето, те могат да се напълнят с вряща течност и да се пръснат.
- Никога не пригответе рецепти с мляко в тенджерата под налягане.
- Не използвайте едра сол в тенджерата под налягане, добавяйте ситна сол в края на готвенето. Така ще избегнете нарушаване целостта на покритието, което може да повреди дъното на тенджерата.
- Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с мазнина.
- Не оставяйте тенджерата под налягане без надзор, когато загревате олио или животинска мазнина. Ако продължите да загревате олио, което пуши, ще я повредите и температурата ѝ може да се покачи достатъчно, за да се появи пламък.
- Не използвайте тенджерата за друго, освен за това, за което е предназначена.
- Не слагайте тенджерата под налягане в загрята фурна.
- Никога не поставяйте нефиксирано алуминиево фолио върху форма за готвене в тенджерата под налягане.
- Никога не поставяйте пластмасово фолио в тенджерата под налягане.
- Изпаренията от алкохол са леснозапалими. Оставете течността да ври около 2 минути, преди да поставите капака. Не оставяйте тенджерата без надзор, когато готвите по рецепти с алкохол.
- Ползвайте 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 „Тенджерата под налягане““).
- Ако предпазният щифт **(D)** не слезе в долно положение, поставете тенджерата под налягане в студена вода - (вижте раздел „Край на готвенето в режим „Тенджерата под налягане““).
- Никога не предприемайте каквито и да е операции по този предпазен щифт.
- 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.
- Местете тенджерата с максимално внимание. Не докосвайте горещите повърхности. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици. Използвайте 2-те дръжки на съда.
- Когато приготвяте супи, съветваме ви да изпуснете бързо налягането в студена вода (вижте раздел „Край на готвенето в режим „Тенджерата под налягане““).
- Уверете се, че клапанът е в положение за изпускане на налягането, преди да отворите тенджерата. Предпазният щифт **(D)** трябва да бъде в долно положение.
- Никога не отваряйте тенджерата със сила. Уверете се, че налягането в тенджерата е спаднало. Предпазният щифт **(D)** трябва да бъде в долно положение. (Вижте раздел „Безопасност““).



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. ■ Не извършвайте никакви операции по системите за безопасност извън посочените в указанията за почистване и поддръжка. ■ Използвайте единствено оригинални резервни части на TEFAL съответстващи на вашия модел. ■ Никога не оставяйте хранителни продукти в тенджерата под налягане. ■ Почиствайте и изплаквайте тенджерата под налягане непосредствено след всяка употреба. ■ Никога не мийте работния клапан (A), уплътнението (I) въandomиялната машина. ■ Никога не използвайте белина или хлорни препарати, защото може да влошите качеството на неръждаемата стомана. ■ Не оставяйте капака накснат във вода. ■ Сменяйте уплътнението веднъж годишно или ако е напукано. ■ Задължително занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервиз, след като сте я ползвали 10 години. ■ За да приберете тенджерата под налягане: обърнете капака върху съда, за да избегнете преждевременното износване на уплътнението на капака. ■ 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.
-----------	--

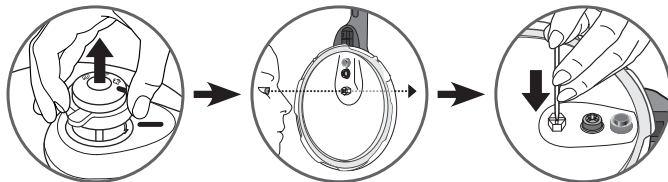
ПАЗЕТЕ НАСТОЯЩАТА ИНСТРУКЦИЯ

ОПИСАНИЕ НА СХЕМАТА

- | | | | |
|-------|---|----|--|
| A. | Работен клапан | I. | Уплътнение на капака |
| B. | Клапан за изпускане на пара | J. | Кошница за готвене на пара |
| C. | Защитен клапан | K. | |
| D. | Индикатор за налягане | L. | Означение за максимално ниво на напълване |
| E. | Бутон за отваряне | M. | Съд |
| F. | Дръжка на капака | N. | Къса дръжка на съда |
| G(a). | Маркер за поставяне на капака | O. | Отметки на максимално ниво на запълване (Max1 и Max 2) |
| G(b). | Маркер за поставяне на капака спрямо тенджерата | | |
| H. | Маркер за поставяне на работния клапан | | |

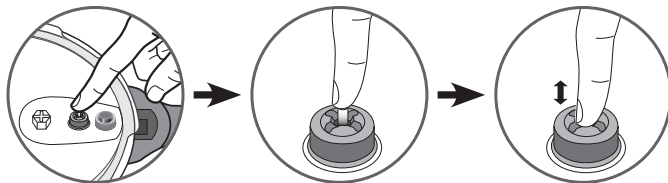
■ ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ПРОВЕРКИ ПРЕДИ ВСЯКА УПОТРЕБА

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).

■ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Диаметър на дъното на тенджерата – каталожни номера

Вместимост	Ø Съд	Ø Дъно	Модел Неръждаема стомана	Максимално безопасно налягане
6 литра	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Стандарти: Горно работно налягане: 80 kPa

■ ТОПЛИННИ ИЗТОЧНИЦИ

ГАЗ



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
КОТЛОН



СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ
ХАЛОГЕННИ ПЛОТОВЕ
ЛЪЧЕВИ НАГРЕВАТЕЛИ



ИНДУКЦИОННИ
НАГРЕВАТЕЛИ



РЕОТАНИ



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

- Налични са следните приставки за тенджерата под налягане:

Приставка	Референтен номер
Уплътнение на капака (6 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.

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 повятата на мехури от пара, които биха могли да ви изгорят. Тази операция е особено важна при бързо изпускане на



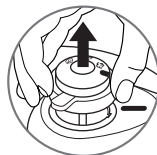
парата или след охлаждане в студена вода. Когато пригответе супи, съветваме ви да изпускате бързо налягането в студена вода (вижте раздел фигура за Етап 1 по-горе)..

■ ИЗПОЛЗВАНЕ НА РАБОТНИЯ КЛАПАН (А)

За поставяне на работния клапан (А):

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

- Поставете работния клапан (А), като приравните пиктограмата ■ клапана към маркера за поставяне (Н).
- 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 (Н) 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 (Н) - фиг. 7.

За готвене на месо или замразени храни:

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

■ ПЪРВА УПОТРЕБА

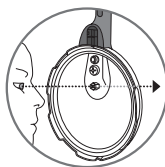
- Преди първо използване, почистете цялата тенджерата под налягане и нейните компоненти.
- Поставете поставката на кошницата (К) на дъното на съда и сложете кошницата (J) отгоре.
- Напълнете 2/3 от съда с вода (отметка на максимално ниво на запълване (MAX2)(O)).
- Затворете тенджерата под налягане.
- Поставете пиктограма  срещу маркера за поставяне (Н) - 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.
- Когато 20-те минути изтекат, изгасете огъня.
- Завъртайте постепенно работния клапан (А) като изберете удобната за вас бързина на спадане на налягането и завършете с ограничителя срещу пиктограма  - ил. 9.
- Когато индикаторът за наличие на налягане (D) отново спадне, тенджерата вече не е под налягане.
- Отворете тенджерата - фиг. 1 - 2.
- Изплакнете тенджерата с вода и я изсушете.

■ ПРЕДИ ГОТВЕНЕ

- Преди всяка употреба изваждайте клапана (А) (виж раздел „Употреба на работния клапан“) и проверявайте визуално дали буталото за изпускане на пара (В) не е запушен (вижте приложената илюстрация). Ако е необходимо го почистете с клечка за зъби - фиг. 10.
- Проверете дали главата на защитния клапан (С) 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 (Н) - фиг. 7 или 8.
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник и след това я настройте на максимална мощност.



■ 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 (ПСССТ), намалете силата на топлинния източник, така че клапанът (A) да продължава да шуми равномерно.
- Засечете посоченото в рецептата необходимо време за приготвяне.
- Когато времето за приготвяне изтече, изключете топлинния източник.

■ КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

За да освободите парата:

-Бавно понижаване на налягането:

- Завъртайте постепенно работния клапан (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.

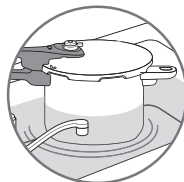
- Бързо понижаване на налягането:

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

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.

■ 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.

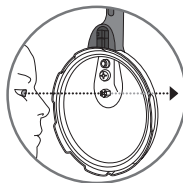
Мийте Вашата тенджера след всяка употреба.

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.



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 тенджерка 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 тенджерка 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 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 Максимално безопасно налягане (PS) Работно налягане (PF)	На капака
Вместимост	Дъно на съда

■ ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ИЛИ ЕЛЕКТРОНЕН ПРОДУКТ В КРАЯ НА ЖИВОТА МУ

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



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

■ TEFAL ОТГОВАРЯ НА ВАШИТЕ ВЪПРОСИ

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

■ ЗЕЛЕНЧУЦИ

		Готвене	ПРЕСНИ Позиция на клапана 	ЗАМРАЗЕНИ Позиция на клапана 
Артишок		- пара*	18 мин.	
Аспержи		- потапяне**	15 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 цели	- пара	1 мин.	5 мин.
		- потапяне	1 мин и 30 сек.	
Зелено зеле	нарязано на листа	- пара	6 мин.	
		- 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 пържоли 0,6 kg) (емулсионни храни)	7 мин.	9 мин.

VAŽNE MJERE SIGURNOSTI

BS

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 ■ Svaki put vizuelno je li cjevčica za odvod pare začepljena. ■ Je klip sigurnosnog ventila pokretna (C). ■ je li gumica poklopca namještena ispod svakog ureza poklopca - sl. 12. ■ 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. ■ Minimalno 25 cl - sl. 4. ■ Maksimalno 2/3 visine lonca, oznaka MAX 2 - sl. 6. ■ 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. ■ 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...



PRIJE I TOKOM KUHANJA	■ Ne pušajte djecu u blizinu ekspres lonca tokom upotrebe. ■ Para je veoma vruća kada izlazi iz radnog ventila. Pazite na mlaz pare. ■ Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Neprimjerena upotreba može prouzrokovati opekotine zbog pare. Provjerite da li je ekspres lonac adekvatno zatvoren prije upotrebe. (Vidi odjeljak "Zatvaranje".) ■ Uobičajeno je da ventil neprestano pišti tokom kuhanja. Ako iz lonca ne izlazi dovoljno pare, napravite dekompresiju proizvoda i provjerite ima li u posudi dovoljno tečnosti te je li cjevčica za odvod pare prohodna. Ako para još uvijek ne izlazi nakon tih provjera, malo pojačajte izvor toplote. ■ Nemojte kuhati hranu kod koje postoji opasnost od začepljenja sigurnosnih elemenata: - bobičasto voće - ječmena kaša, krumpir, pire - zobena kaša - sušeni grašak - rezanci, makaroni, špagete - rabarbara - ribizle ■ 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. ■ U ekspres loncu nikad nemojte pripremati recepte na bazi životinjskog mlijeka. ■ U ekspres loncu nemojte koristiti grubu sol već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja. Izbjeći ćete pojavu «tačkica» koje mogu promijeniti dno ekspres lonca. ■ Ne koristite vaš ekspres lonac za prženje na ulju pod pritiskom. ■ 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. ■ Ne koristite vaš ekspres lonac ni za koju drugu namjeru osim one za koju je predviđen. ■ Ne stavljajte vaš ekspres lonac u zagrijanu pećnicu. ■ U ekspres lonac nikad nemojte stavljati aluminijsku foliju. ■ U ekspres lonac nikad nemojte stavljati plastičnu foliju. ■ Para alkohola je zapaljiva. Pustite da vrije približno 2 minute prije nego što stavite poklopac. Potreban je nadzor prilikom kuhanja jela sa alkoholom. ■ Koristite kompatibilan(e) izvor(e) toplote, koji je/su u skladu sa uputstvima za upotrebu.
---	---



NAKON KUHANJA...

- 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»).
- Ako se sigurnosni štapić (D) ne spušta, stavite ekspres lonac pod hladnu vodu iz slavine - (pogledajte odjeljak «Završetak kuhanja u režimu»).
- Nikada nemojte dirati sigurnosni štapić.
- 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.
- Vaš ekspres lonac odlažite vrlo pažljivo. Ne dodirujte vruće površine. Po potrebi upotrijebite rukavice. Servirajte pomoću 2 drške posude.
- Kod pripremanja supa, naša je preporuka da izvršite brzu dekompresiju pod hladnom vodom (vidi odjeljak «Kraj kuhanja u režimu»).
- Prije nego što otvorite ekspres lonac, provjerite da li je ventil na položaju za dekompresiju. Sigurnosni štapić **(D)** bi trebao biti u donjem položaju.
- Nikad ne otvarajte ekspres lonac silom. Provjerite da nema pritiska u unutrašnjosti posude. Sigurnosni štapić **(D)** bi trebao biti u donjem položaju. (Vidi odjeljak «Sigurnost».)

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. ■ Ne vršite intervencije na sigurnosnom sistemu ni na koji način osim preporučenog načina čišćenja i održavanja. ■ Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu. ■ Ne ostavljajte hranu da stoji u ekspres loncu. ■ Svoj ekspres lonac očistite i isperite odmah nakon korištenja. ■ U mašini za pranje suđa nikad nemojte prati radni ventil (A), gumicu (I). ■ Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer mogu oštetiti kvalitet nehrđajućeg čelika. ■ Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi. ■ Gumicu mijenjajte jednom godišnje ili odmah ako ima oštećenje. ■ Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlašteni servisni centar kompanije TEFAL. ■ Pri spremanju ekspres lonca: poklopac stavite na obrnutu stranu na posudu kako se gumica poklopca ne bi previše trošila. ■ Pojava tačkica unutar posude ne utiče na kvalitetu metala. To su ostaci kamenca. Da biste ih uklonili, možete koristiti spužvu s malo bijelog octa.
--------------------------	---

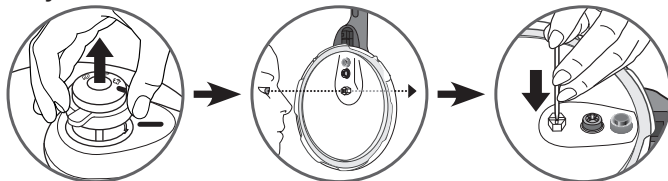
SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

■ OPIS APARATA

- | | |
|---------------------------------|-----------------------------|
| A. Radni ventil | H. Oznaka za pozicioniranje |
| B. Cjevčica za odvod pare | radnog ventila |
| C. Sigurnosni ventil | I. Gumica poklopca |
| D. Indikator prisustva pritiska | J. Parna košara |
| E. Tipka za otvaranje | K. Tronožac |
| F. Drška poklopca | L. Duga ručica posude |
| G(a). Oznaka za pozicioniranje | M. Posuda |
| poklopca | N. Kratka ručica posude |
| G(b). Oznaka za pozicioniranje | O. Oznake maksimuma |
| poklopca u odnosu na posudu | (Max1 i Max2) za punjenje |

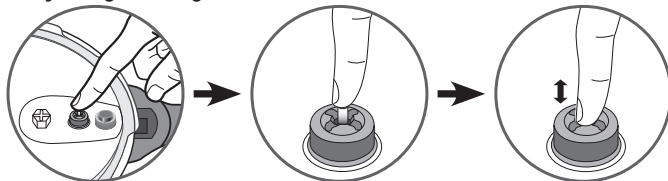
■ VAŽNE PROVJERE PRIJE SVAKE UPOTREBE

Provjera ventila za rad



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

Provjera sigurnosnog ventila



- Provjerite da li je ščapić pokretan (ščapić pritisnite prstom nekoliko puta).

■ KARAKTERISTIKE

Promjer dna lonca - referentne oznake

Objem	Ø Nádoby	Ø Dna	Model od nerđajućeg čelika	Maximální bezpečnostní tlak
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

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:

Prisluženství	Referenční číslo
Těsnění víka (6L)	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.

ÚPOTREBA

BS

■ 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 ne-používá 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 spuštена.

■ 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 punitе 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.



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.

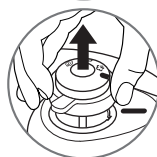
- Pritisnite ventil i okrenite da poravnate slikovnu oznaku ■ s oznakom položaja (H) kao na slici na suprotnoj strani.
- Skinite ventil kao što je prikazano na crtežu na suprotnoj strani.

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.



■ PRVA UPOTREBA

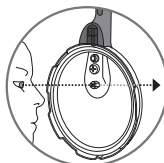
- Ekspres lonac i pripadajuće komponente dobro očistite prije prve upotrebe.
- Postavite tronožac posude (K) ispod posude i stavite posudu (J) na njega.
- Napunite posudu 2/3 vodom (oznaka maksimum (MAX 2) punjenja (O)).
- Zatvorite lonac.
- Postavite slikovnu oznaku  ventila licem okrenutu ka oznaci 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.
- 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.



■ ZA VRIJEME KUHANJA

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

- Príisustvo pare na indikátoru prisustva pare (D) početak je normalnog rada vašeg ekspres 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.
- 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.

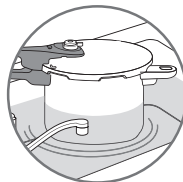
- Brza dekompresija:

- 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 pri 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 přemísťování tlakového hrnce pod tlakem dbejte maximální opatrnosti a nedělejte prudké pohyby.

■ ČIŠČENJE 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 hlorigane 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 svakom upotrebi
tlakovog hrnca
umijte.

Zahvaljujući a
škrabance, koje se
mogu pojaviti po
dugom upotrebi,
nisu na opasnosti.

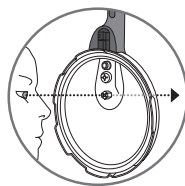
V mišiću lje umijte
samo posudu a
košicu.

Je-li posuda
prazna,
nepreporučuje se,
da biste je što prije
očistili, da biste
očuvali osobine
tlakovnog hrnca.

Poslije 10 godina
upotrebe je potrebno
nechati tlakovni
hrnac zkontrolirati
u autoriziranom
servisnom centru
TEFAL.

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.

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.

Nikdy nepoužívejte na tuto činnost ostrý nebo špičatý předmět.



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 nedostatak 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.
- 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 Maksimalni sigurnosni pritisak: (SP) Najviši radni pritisak: (RP)	Na poklopcu
Kapacitet	Na dnu posude

■ ELEKTRIČNI ILI ELEKTRONIČKI PROIZVOD NA KRAJU SVOG RADNOG VIJEKA

• Mislite o životnoj sredini!



① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.

➔ Odnosite aparat na mjesto za prikupljanje radi obrade



■ Povrce

BS

		Vaření	ČERSTVÉ Poloha ventilu 	MRAŽENÉ Poloha ventilu 
Artyčoky		- pára* - ponoření**	18 min. 15 min.	
Brambory nakrájené na čtvrtky		- pára - ponoření	12 min. 6 min.	
Brokolice		- pára	3 min.	3 min.
Brukev		- pára - ponoření	7 min. 6 min.	
Čekanka		- pára	12 min.	
Celer		- pára - ponoření	6 min. 10 min.	
Červená řepa		- pára	20 - 30 min.	
Chřest		- ponoření	5 min.	
Čočka (luštěniny)		- ponoření	10 min.	
Cuketa		- pára - ponoření	6 min. 30 2 min.	9 min
Houby	na plátky celé	- pára - ponoření	1 min. 1 min. 30	5 min.
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 - ponoření	5 min. 3 min.	8 min.
Tykev obrovská (kaše) (emulzní potraviny)		- ponoření	8 min.	
Zelená kapusta	plátky zbavená listů	- pára - pára	6 min. 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.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Před použitím svého tlakového hrnce věnujte čas prostudování všech pokynů a k návodu pro uživatele se v případě potřeby vraťte.

Při nesprávném používání mohou vznikat škody.

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

- se směrnici pro tlaková zařízení
- se směrnicí o materiálech určených pro styk s potravinami

- SE SMĚRNICÍ O ŽIVOTNÍM PROSTŘEDÍ

NEZBYTNĚ NUTNÉ KONTROLY PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM	ZKONTROLUJTE ■ vizuálně na denním světle, zda odvod par není blokován. ■ zda píst pojistného ventilu (C) pohyblivě. ■ zda je těsnění v poklici umístěno v každém zárezu poklice - obr. 12. ■ 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. ■ Minimálně 25 cl - obr. 4. ■ Maximálně 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - obr. 6. ■ Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěné v parním koši v kontaktu s vodou a nesmí překročit úroveň MAX 2 nádoby - obr. 5. ■ 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...



**PŘED
VAŘENÍM
A V JEHO
PRŮBĚHU**

- Když používáte tlakový hrnec, nenechávejte ho v blízkosti dětí.
- Pára je velmi horká, když opouští pracovní ventil. Dávejte pozor na proud páry.
- Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Při nevhodném použití může dojít ke zranění vlivem opaření. Před použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen. (Viz odstavec „Uzavírání“).
- Během vaření kontrolujte, zda ventil pravidelně syčí. Pokud neuniká dostatečné množství páry, proveďte dekompresi výrobku a ujistěte se o tom, že je v něm dostatečné množství kapaliny a rovněž o tom, že odvod par není ucpaný. Pokud po tomto ověření pára stále neuniká, mírně zvedněte výkon tepelného zdroje.
- Nevařte potraviny, u kterých existuje nebezpečí ucpání odvodů bezpečnostních součástek:
 - brusinky
 - krupky, špaldu, proso
 - ovesné vločky
 - lámaný hrách
 - nudle, makarony, špagety
 - rebarboru
 - rybiž
- 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 pozdější postříkání.
- V tlakovém hrnci nikdy nepřipravujte pokrmy na bázi živočišného mléka.
- Nepoužívejte hrubou sůl v tlakovém hrnci, na konci vaření přidejte jemnou sůl. Tím zabráníte „důlkové korozi“, která by mohla zhoršit stav dna tlakového hrnce.
- Tlakový hrnec nepoužívejte pro smažení na oleji pod tlakem.
- 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 dojde ke vznícení.
- Tlakový hrnec používejte pouze k účelům, ke kterým je určen.
- Nevkládejte tlakový hrnec do teplé trouby.
- Nevkládejte do tlakového hrnce list alobalu, který není upevněn na formě.
- Nikdy do tlakového hrnce nevklaďte plastovou folii.
- Alkoholové páry jsou vznětlivé. Nechte vařit cca 2 minuty, než nasadíte poklici. Pokud připravujete recept obsahující alkohol, dohlížejte na hrnec.
- 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 rozstřík, přepněte pracovní ventil (A) do režimu vaření  a poté proveďte rychlé uvolnění páry pod studenou vodou - (viz odstavec „Závěr vaření v režimu“). ■ Pokud nedojde k poklesu bezpečnostní pojistky (D) , umístěte tlakový hrnec pod studenou vodu - (viz odstavec „Závěr vaření“). ■ Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou. ■ V případě pastovitých potravin, které se během vaření rozpínají nebo vytvářejí pěnu, mezi které patří rýže, luštěniny, dehydratovaná zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filé ... 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. ■ Při přemísťování tlakového hrnce dbejte maximální opatrnosti. Nedotýkejte se teplých povrchů. V případě potřeby používejte rukavice. Používejte obě držadla nádoby. ■ V rámci přípravy polévek doporučujeme provádět rychlé uvolnění páry pod studenou vodou (viz odstavec „Závěr vaření“). ■ Před otevřením hrnce se ujistěte, že je ventil v poloze pro uvolnění tlaku. Bezpečnostní pojistka (D) musí být ve spodní poloze. ■ Nikdy se nepokoušejte otevírat tlakový hrnec silou. Zkontrolujte, zda poklesl vnitřní tlak. Bezpečnostní pojistka (D) musí být ve spodní poloze. (Viz odstavec „Bezpečnostní prvky“).
----------------------------	--



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.
- Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné zákroky nad rámec pokynů pro čištění a údržbu.
- Používejte pouze originální díly TEFAL odpovídající vašemu modelu.
- Nenechávejte jídlo v tlakovém hrnci.
- Tlakový hrnec bezprostředně vyčistěte a opláchněte po každém použití.
- Nikdy nedávejte pracovní ventil **(A)**, ani těsnění **(I)** do myčky na nádobí.
- Nikdy nepoužívejte louch nebo výrobky na bázi chloru, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu nerezavějící oceli.
- Nenechávejte poklici máčet ve vodě.
- Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.
- Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
- Pro uskladnění tlakového hrnce: Obráťte poklici na nádobě tak, abyste zabránili předčasnému opotřeбенí těsnění víka.
- Vznik skvrn na vnitřním dně nádoby nemá vliv na kvalitu kovu. Jde o usazeniny vápence. K jejich odstranění můžete použít houbičku s trochou octa.

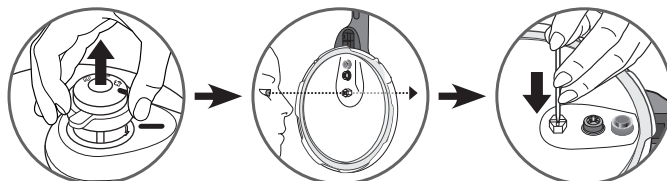
TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

■ SCHÉMA

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

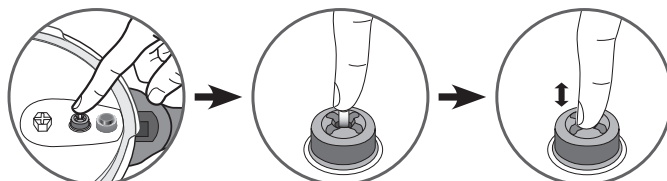
■ POVINNÁ KONTROLA PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM

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).

■ VLASTNOSTI

Průměr dna hrnce - reference

CZ

Kapacitet	Ø posude	Ø Dna	Model od nerdajuceg čelika	Maksimalni sigurnosni pritisak
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Normativní informace: Maximální provozní tlak: 80 kPa

■ KOMPATIBILNÍ ZDROJE OHŘEVU

PLYN



ELEKTRICKÁ
VARNÁ DESKA



SKLOKERAMICKÁ
HALOGENOVÁ
SÁLAVÁ DESKA



INDUKČNÍ
VARNÁ DESKA



ELEKTRICKÁ
TOPNÁ
SPIRÁLA



- 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 (6L)	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.

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.



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

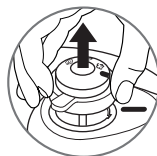
- Zatlačte na ventil a otočte s ním, abyste zarovnali piktogram  proti polohovací značce (H) podle obrázku uvedeného vedle.
- Vyjměte ventil podle obrázku uvedeného vedle.

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.



■ PRVNÍ POUŽITÍ

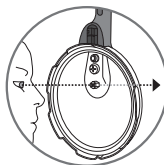
- Před prvním použitím tlakový hrnec a jeho součásti důkladně očistěte.
- Položte držák košíku (**K**) na dno nádoby a na něj umístěte košík (**J**).
- Naplňte vodou do 2/3 nádoby (značka maxima (Max 2) plnění (**O**)).
- Zavřete tlakový hrnec.
- Umístěte piktogram  naproti polohovací značce (**H**)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





■ BĚHEM VAŘENÍ

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

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

CZ

■ 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.**

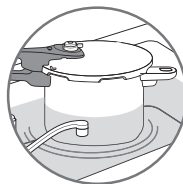
- **Rychlá dekomprese:**

- 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 vaření pol.vek doporučujeme provést rychlou dekompresi (viz odstavec „Rychlá dekomprese“).

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



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



ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

■ ČIŠTĚNÍ TLAKOVÉHO HRNCE

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

- Tlakový hrnec (nádobu a víko) umyjte po každém použití vlažnou vodou se saponátem. Stejně postupujte v případě košíku.
- Nepoužívejte 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.

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):

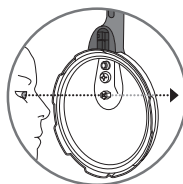
- Vyčistěte pod vodou část bezpečnostního ventilu na vnitřní straně víka.
- Zkontrolujte správnou funkčnost ventilu lehkým stiskem kuličky, která musí lehce zajet dovnitř. Viz obrázek vedle.

Výměna těsnění tlakového hrnce:

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

Ukládání tlakového hrnce:

- Otočte víko na nádobě dnem vzhůru.



CZ

Nikdy nepoužívejte na tuto činnost ostrý nebo špičatý předmět.



■ BEZPEČNOST

Tento tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky:

• Bezpečné zavírání:

- Není-li 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 mechanismus: bezpečnostní ventil (C) uvolní tlak a nad víkem začne vodorovně unikat pára - obr. 14
- Druhý mechanismus: těsněním (I) uniká svisle pára malým otvorem, který se nachází na kraji víka nebo na boku nádoby - obr. 15. Pozor, na plynovém sporáku může unikající pára uhasit plamen. **Pokud se spustí některá z pojistek proti přetlaku:**

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



■ 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 pokladničního dokladu nebo faktury s uvedením data nákupu. Do této záruky nespádají:
- Vady způsobené nedodržením důležitých pokynů nebo nedbalým používáním, zejména pak:
 - Nárazy, pády, používání v troubě,
 - Víko vhodné do myčky nádobí, ovládací ventil.
- 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 Maximální bezpečnostní tlak (BT) Maximální provozní tlak (PT)	Na víku
Objem	Na dně nádoby

■ ELEKTRICKÉ NEBO ELEKTRONICKÉ ZAŘÍZENÍ PO UPLYNUTÍ ŽIVOTNOSTI

- Zapojme se do ochrany životního prostředí!



- ① Váš přístroj obsahuje čitelné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.
- ➔ Odnesťe ho, prosím na příslušné sběrné místo, kde bude recyklován.

■ SPOLEČNOST TEFAL ODPOVÍDÁ NA VAŠE DOTAZY

CZ

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

■ ZELENINA

		Vaření	ČERSTVÉ Poloha ventil 	MRAŽENÉ Poloha ventilu 
Artýčoky		- pára* - ponoření**	18 min. 15 min.	
Brambory nakrájené na čtvrtky		- pára - ponoření	12 min. 6 min.	
Brokolice		- pára	3 min.	3 min.
Brukev		- pára - ponoření	7 min. 6 min.	
Čekanka		- pára	12 min.	
Celer		- pára - ponoření	6 min. 10 min.	
Červená řepa		- pára	20 - 30 min.	
Chřest		- ponoření	5 min.	
Čočka (luštěniny)		- ponoření	10 min.	
Cuketa		- pára - ponoření	6 min. 30 2 min.	9 min
Houby	na plátky celé	- pára - ponoření	1 min. 1 min. 30	5 min.
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 - ponoření	5 min. 3 min.	8 min.
Tykev obrovská (kaše) (emulzní potraviny)		- ponoření	8 min.	
Zelená kapusta	plátky zbavená listů	- pára - pára	6 min. 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 (pečené 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 (pečené 1 kg)	25 min	45 min.
Tuňák (4 steaky 0,6 kg) (emulzní potraviny)	7 min	9 min.

VIGTIGE FORHOLDSREGLER

Før du bruger din trykkoger, bedes du læse alle instruktionerne og altid se "Brugsvejledningen". Forkert brug kan føre til skader.

DA

Af hensyn til din sikkerhed overholder denne trykkoger alle gældende standarder og regler:

- Direktivet om trykudstyr
- Materialer, der kommer i kontakt med fødevarer
- Miljø

INDEN BRUG	SØRG FOR • at dampudløbet (B) ikke er blokeret. • at sikkerhedsventilens (C) stempel er mobil • at lågets pakning er under hvert indhak i låget - Fig. 12. • at lågets håndtag er ordentligt fastgjort. Lågets håndtag er sikkerhedskomponenter. De må aldrig fjernes eller udskiftes af brugeren.
OVERHOLD ALTID FØLGENDE PORTIONER	• Trykkogeren må aldrig bruges uden væske, da det kan beskadige den. Sørg altid for, at der er nok væske i apparatet, når du tilbereder mad. • Trykkogeren skal minimum indeholde 250 ml/25 cl væske. • Trykkogeren må højst fyldes 2/3 op med fødevarer. Op til MAX 2-mærket - Fig. 6. • Ved dampning af fødevarer må fødevarerne i dampkurven ikke komme i kontakt med vandet, og de må ikke overstige MAX 2-mærket på panden - Fig. 5. • Trykkogeren må højst fyldes 1/3 (op til MAX 1-mærket) med fødevarer, der udvider sig og/eller skummer under tilberedning, såsom ris, bælgfrugter, tørrede bønner, stuvet frugt, græskar, courgetter, gulerødder, kartofler, fiskefileter og lignende.

FØR OG UNDER TILBEREDNINGEN

- Trykkogeren skal være under opsyn, hvis den bruges i nærheden af børn.
- Dampen er meget varm, når den kommer ud af ventilen. Pas på eventuelle dampstråler.
- Dette produkt tilbereder fødevarer med tryk. Forkert brug kan føre til skoldningsskader. Sørg for, at trykkogeren er ordentligt lukket før brug. (Se afsnittet "Lukning").
- Hold øje med, at ventilen regelmæssigt siger lyde under tilberedningen. Hvis trykkogeren ikke frigiver nok damp, skal du lette trykket og åbne låget. Se derefter, om der er nok væske i trykkogeren, og se, om dampudledningskanalen er blokeret. Hvis der stadig ikke frigives nok damp, skal du skrue lidt op for varmen.
- Tilbered ikke fødevarer, der kan blokere sikkerhedskomponenternes kanaler:
 - blåbær, tranebær
 - perlebyg, spelt, hirse
 - havreflager
 - flækkede ærter
 - nudler, makaroni, spaghetti
 - rabarber
 - solbær, ribs
- Ved tilberedning af store stykker kød og fødevarer med et overfladelag (hele pølser, tunge, fjerkræ osv.) anbefales det at prikke skindet med en kniv eller gaffel inden tilberedning. Under tilberedningen kan kogende væske dannes under fødevarens skind, som kan sprøjte ud.
- Brug aldrig din trykkoger til at tilberede mælkebaserede opskrifter (såsom risengrød, semuljegryn...).
- Brug aldrig groft salt i trykkogeren. Brug kun fint salt sidst i tilberedningen. På den måde undgår du udseendet af "huller", som kan beskadige trykkogerens bund.
- Trykkogeren må aldrig bruges til tilberedning under tryk med olie.
- Trykkogeren må ikke efterlades uden opsyn, hvis du varmer olie eller fedtstoffer. Hvis du fortsætter med at varme en rygende olie, nedbrydes olien, og oliens temperatur kan stige til et punkt, hvor den går i brand.
- Trykkogeren må ikke bruges til andre formål end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren må ikke sættes i en varm ovn.
- Der må aldrig lægges en beholder viklet ind i stanniol i trykkogeren. Spænd altid fast med en snor.
- Brug aldrig husholdningsfilm i trykkogeren.
- Alkoholdampe er brandfarlige. Bring i kog i cirka 2 minutter, før du lægger låg på. Kontrollér regelmæssigt trykkogeren, hvis du laver alkoholbaserede opskrifter.
- Brug kun de kompatible varmekilder, der står i brugsvejledningen



EFTER TILBEREDNINGEN

- Drej forsigtigt betjeningsventilen (A) for langsomt at lette trykket, og stil ventilen ud for mærket  som vist i Fig. 9. Hvis fødevarerne eller væsken begynder at sprøjte, når du slipper dampen ud, skal du sætte betjeningsventilen (A) tilbage på . Let derefter trykket hurtigt i koldt vand - (se afsnittet "Afslutning på tilberedningen").
- Hvis trykindikatoren (D) ikke går ned, skal du hurtigt lette trykket i koldt vand - (se afsnittet "Afslutning på tilberedningen").
- Lav aldrig om på trykindikatoren.
- Til fødevarer, der udvider sig og/eller skummer under tilberedning, såsom ris, bælgfrugter, dehydrerede grøntsager, stuvet frugt, græskar, courgetter, gulerødder, kartofler, fiskefileter og lignende. Lad din trykkoger køle af i et par minutter, og let derefter hurtigt trykket i koldt vand - (se afsnittet "Afslutning på tilberedningen"). Ryst trykkogeren metodisk og forsigtigt hver gang før åbning, og når du har sikret, at trykindikatoren er gået ned, så dampboblerne ikke flyder over og brænder dig. Det er særligt vigtigt at gøre dette, hvis dampen frigives hurtigt og efter afkøling under almindelig postevand.
- Du skal altid være meget forsigtig, når du sætter trykkogeren under tryk. Undgå at røre de varme overflader. Brug ovenhandsker, når det er nødvendigt. Løft i begge håndtag.
- For supper anbefaler vi, at du hurtigt letter trykket i koldt vand (se afsnittet "Afslutning på tilberedningen").
- Sørg for, at betjeningsventilen (A) står på dampudløsningsen, før du åbner trykkogeren. Trykindikatoren (D) skal være sænket.
- Trykkogeren må aldrig tvinges åben. Sørg for, at trykket i trykkogeren er blevet frigivet. Trykindikatoren (D) skal være sænket. (Se afsnittet "Sikkerhed").



RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

- Hvis du bemærker, at en del på din trykkoger er gået i stykker eller revnet, må du under ingen omstændigheder forsøge at åbne den. Vent, indtil den er kølet helt ned, før du flytter den. Den må ikke bruges mere, og den skal sendes til reparation på et TEFAL-godkendt servicecenter.
- Der må ikke manipuleres med sikkerhedssystemerne, udover når du følger rengørings- og vedligeholdelsesinstruktionerne.
- Brug kun rigtige originaldele fra TEFAL til din model.
- Efterlad ikke fødevarer i trykkogeren.
- Vask og skyl trykkogeren umiddelbart efter hver brug.
- Ventilen (A), pakningen (I) må aldrig vaskes i opvaskemaskinen.
- Brug aldrig blegemiddel eller klorbaserede produkter, som kan påvirke kvaliteten af det rustfri stål.
- Låget må ikke lægges i blød i vand.
- Pakningen skal skiftes hvert år eller med det samme, hvis den er flækket eller ødelagt.
- Sørg for at få din trykkoger set efter på et TEFAL-godkendt servicecenter efter 10 års brug.
- Hvis trykkogeren skal gemmes væk, skal du sætte låget omvendt på gryden, så lågets pakning ikke slides.
- Eventuelle pletter på bunden af gryden påvirker overhovedet ikke metallens kvalitet. Dette er kalkaflejringer. Disse kan fjernes med en svamp med lidt hvid eddike.

BEHOLD DISSE VEJLEDNINGER

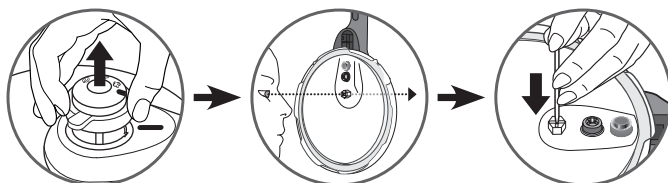
■ BESKRIVENDE DIAGRAM

- | | |
|--|--|
| A. Driftsventil | H. Ventilens positioneringsmærke |
| B. Dampudløb | I. Lågpakning |
| C. Sikkerhedsventil | J. Dampkurv |
| D. Trykindikator | K. Underlag |
| E. Frigivelsesknop til låg | L. Långt grydehåndtag |
| F. Låghåndtag | M. Gryde |
| G(a). Positioneringsmærke til låg | N. Kort grydehåndtag |
| G(b). Positioneringsmærke til grydelåg | O. Mærker for maksimal påfyldning (Max1 og Max2) |

DA

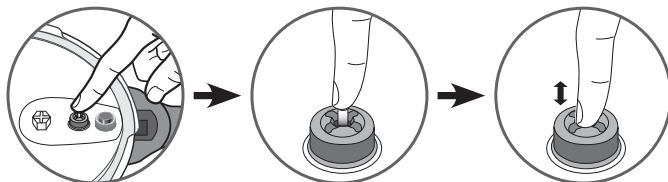
■ OBLIGATORISK KONTROL FØR HVER BRUG

Kontrol af ventilen



- Kontrollér, at ventilens dampudløb ikke er blokeret. Rengør om nødvendigt med en tandstik (se afsnittet "Sådan rengøres dampudløbet" side 22)

Kontrol af sikkerhedsventilen



- Kontrollér, at stemplet kan bevæge sig (tryk på stemplet flere gange med fingeren), (se afsnittet "Sådan rengøres sikkerhedsventilen")

■ EGENSKABER

Trykkogerens bunddiameter - modelreferencer

Kapacitet	Samlet kapacitet*	Ø Trykkoger	Ø Fod	RUSTFRI STÅL-model	Maksimalt sikkert tryk
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Tekniske oplysninger: Maksimalt driftstryk: 80 kPa (12 psi)

■ KOMPATIBLE VARMEKILDER



- Denne trykkoger er velegnet til alle varmekilder, undtagen Aga kogeplader. Den kan også bruges på et induktionskomfur.
- På et elektrisk komfur eller et induktionskomfur skal du sørge for, at varmepladens diameter ikke er større end trykkogerens bund.
- Hvis du bruger en keramisk eller halogen kogeplade, skal du sørge for, at trykkogerens bund altid er ren og tør.
- Hvis du bruger et gaskomfur, må flammen aldrig gå ud over trykkogerens bund.
- Sørg altid for, at trykkogeren står midt på kogepladen, uanset hvilken slags kogeplader du bruger.
- Uanset hvilken slags kogeplade du bruger, skal du sørge for, at trykkogerens bund er ren, før den sættes på kogepladen.

■ TEFAL-TILBEHØR

- Følgende tilbehør fås til trykkogeren:

Tilbehør	Referencenummer
Lågpakning (6 liter)	X9010101
Dampkurv	792185
Underlag	792691

- For at udskifte dele eller for reparationer bedes du kontakte et godkendt TEFAL-servicecenter (gå venligst til adressen: www.tefal.com).
- Brug kun originale dele fra TEFAL, der passer til din model.

*Produktkapacitet med låget på.

ÅBNING

- Brug tommelfingeren til at trække lågets frigivelsesknop (E) tilbage og holde den tilbage - Fig. 1.
- Hold i det lange håndtag på gryden (L) med den ene hånd, og drej det lange håndtag på låget (F) med den anden hånd mod uret, indtil det åbner - Fig. 2.
- Løft derefter låget.
- Trykkogeren må ikke åbnes, før den er kølet helt ned, og alt trykket i trykkogeren er frigivet. Hvis håndtagene er svære at trykke fra hinanden, er trykkogeren stadig under tryk - den må ikke tvinges op. Ethvert tryk i trykkogeren kan være farligt.

DA

LUKNING

Når apparatet er lukket, men ikke er i drift, er det normalt, at låget bevæger sig lidt i forhold til gryden. Denne effekt forsvinder, når produktet sættes under tryk.

- Sæt låget vandret på gryden, og sørg for, at lågets positioneringsmærker **G(a)** og **G(b)** er ud for hinanden - Fig. 3.
- Drej låget med uret, indtil det stopper - Fig. 3. Der lyder et klik, når låget låses fast - Fig. 4. Hvis du ikke kan dreje låget, skal du tjekke, om åbningsknappen (E) er trukket ordentligt tilbage.

MINIMUM PÅFYLDNINGSNIVEAU

- Hæld altid mindst 25 cl/250 ml (2 kopper) væske i trykkogeren, når den skal bruges.

Ved damptilberedning :

- Gryden skal indeholde mindst 75 cl/750 ml (6 kopper) vand.
- Sæt kurven (J) på underlaget (K), der er beregnet til dette formål - Fig. 5.

Der må ikke fyldes mad i dampkurven til op over **MAX2-**mærket.

MAKSIMALT PÅFYLDNINGSNIVEAU

- Trykkogeren må højst fyldes 1/3 op (MAX2-mærket for maksimal påfyldning).

Ved brug af bestemte fødevarer:

- Klæbrige madvarer, der ekspanderer eller skummer under madlavning, såsom ris, bælgrugter, dehydrerede grøntsager, kompotter, græskar, zucchini, gulerødder, kartofler, fiskefileter ... Lad først trykkogeren køle af i et par minutter og sæt den derefter til afkøling under den kolde hane. Efter at have undersøgt om driftsventilen har sænket sig, bør du altid ryste trykkogeren lidt, inden den åbnes, for at undgå eventuelle skoldende dampbobler. Dette er særligt vigtigt, når dampen frigøres hurtigt og efter en afkøling under vandhanen. Til supper anbefales en hurtig dekompression under den kolde hane (se afsnittet «Efter tilberedning i funktionen «Trykkoger»»).



■ BRUG AF VENTILEN (A)

Sådan sættes ventilen (A) på:

- ! Dette må kun gøres, når produktet er koldt og ikke er i brug.
- Sæt ventilen (A) på plads, så symbolet ■ på ventilen er ud for positioneringsmærket (H) som vist i diagrammet på modsatte side.
 - Tryk ventilen ned, og drej den derefter til symbolet ☞ eller ☜ som vist i diagrammet på modsatte side.

Sådan fjernes ventilen:

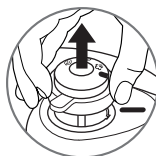
- Forsigtig, dette må kun gøres, når produktet er koldt og ikke er i brug.
- Tryk ventilen ned og drej den, så symbolet ■ er ud for positioneringsmærket (H) som vist på tegningen på modsatte side.
 - Fjern ventilen som vist på tegningen på modsatte side.

Sådan tilberedes grøntsager og delikate fødevarer:

- Sørg for, at piktogrammet på ventilen er ud for positioneringsmærket (H) - Fig. 7.
- Trykkogeren ☞ bruger et tryk på 50 kPa (7 psi/7 pund tryk).

Sådan tilberedes kød og frosne fødevarer:

- Sørg for, at piktogrammet ☜ på ventilen er ud for positioneringsmærket (H) - Fig. 8.
- Trykkogeren bruger et tryk på 80 kPa (12 psi/12 pund tryk).



FØR FØRSTE IBRUGTAGNING

- Rengør trykkogeren og dens komponenter grundigt før første brug.
- Læg kurveunderlaget (K) i bunden af gryden og sæt kurven (J) på den .
- Fyld gryden 2/3 op med vand (Mærker for maksimal påfyldning (Max2) (O).
- Luk trykkogeren.
- Sørg for, at symbolet ☜ er ud for positioneringsmærket (H) - Fig. 8.
- Placer trykkogeren på en varmekilde, og skru derefter helt op for varmekilden.

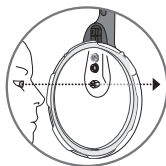
Det er normalt, at der er damp i nærheden af trykindikatoren (D), når trykkogeren bruges.

- Når dampen begynder at komme ud af ventilen, skal du skrue ned for varmekilden og lade den stå i 20 min.
- Når de 20 minutter er gået, skal du slukke for varmekilden.
- Drej gradvist ventilen (A). Juster, hvor hurtigt trykket frigives i henhold til, hvor meget ventilen åbnes, indtil den er ud for symbolet ☞ Fig. 9.
- Når trykindikatoren (D) falder ned, er trykkogeren ikke længere under tryk.
- Åbn trykkogeren - Fig. 1-2.
- Skyl trykkogeren med vand, og tør den af.



■ FØR TILBEREDNING

- Ventilen (A) skal fjernes før hvert brug (se afsnittet 'Brug af ventilen'). Hold dampudløbet (B) op mod lyset og sørg for, at det ikke er blokeret (se diagrammet modsat). Rengør den med en tandstik hvis nødvendigt - Fig. 10.
- Sørg for, at stemplet (C) bevæger sig (se tegningen modsat) og se afsnittet "Rengøring og vedligeholdelse".
- Tilsæt dine ingredienser og væsken.
- Luk trykkogeren - Fig. 3 og sørg for, at den er ordentligt lukket - Fig. 4.
- Sæt  eller  på ventilen ud for positioneringsmærket H - Fig. 7 eller 8.
- Placer trykkogeren på en varmekilde, og skru derefter helt op for varmekilden.



DA



■ UNDER TILBEREDNINGEN

- Trykindikatoren (D) gør, at trykket ikke stiger i trykkogeren, hvis den ikke er ordentligt lukket.**
- Det er normalt, at der er damp ved trykindikatoren (D), når produktet er i brug.
 - Når dampen konstant løber ud af driftsventilen (A) med en konstant pibende lyd, skal du skrue ned for varmekilden, indtil ventilen (A) går tilbage til en almindelig sivende lyd.
 - Lad stå i den tilberedningstid, der står i opskriften.
 - Så snart tilberedningstiden er gået, skal du slukke for varmekilden.

■ AFSLUTNING PÅ TILBEREDNINGEN.

Sådan frigives dampen:

- Langsom trykløsning:

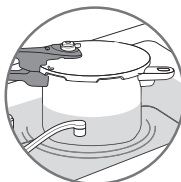
- Dette bruges til gryderetter, grøntsager, kødled og fiskeretter.
- Drej gradvist ventilen (A). Juster, hvor hurtigt trykket frigives i henhold til, hvor meget ventilen åbnes, indtil den er ud for mærket med symbolet  Fig. 9. Når trykindikatoren (D) falder ned igen, er din trykkoger ikke længere under tryk.

Trykindikatoren (D) gør, at trykkogeren ikke åbner, hvis den stadig er under tryk.

- Hurtig trykløsning:

- Dette bruges til supper, ris, pasta, æggecreme, kage- og buddingblandinger, opskrifter med ris eller pasta og opskrifter med et højt væskeindhold.
- Du kan lægge trykkogeren i en vask halvfylt med koldt postevand for hurtigere at lette trykket. Se diagrammet på modsatte side. Når trykindikatoren

Hvis du bemærker, at fødevarer eller væske sprøjter ud fra ventilen, når dampen slippes ud, skal du sætte ventilen (A) tilbage på  eller  - Fig. 7 eller 8. Vent et minut, og drej derefter langsomt ventilen igen til dampudløsningspositionen, så intet sprøjter ud.



(D) falder ned, er trykkogeren ikke længere under tryk.

- Du kan åbne din trykkoger - **Fig. 1** og **2**.

Særlige fødevarer:

- Ved tilberedning af særlige fødevarer, som fx skåret gulerødder, græskar (se tilberedningstabellen) eller tørrede grøntsager, skal du ikke lette trykket i trykkogeren. Lad i stedet komfuret stå på stuetemperaturen, og vent, indtil trykindikatoren (D) falder, før trykkogeren åbnes. Reducer den anbefalede tilberedningstid en smule.
- Ved tilberedning af supper anbefales det at lette trykket hurtigt (se afsnittet "Hurtig trykdrl.sning").

Når du sætter trykkogeren under tryk, skal du altid være meget omhyggelig med at flytte den uden at ryste den.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

■ RENGØRING AF TRYKKOGEREN

For at sikre, at trykkogeren virker ordentligt, skal du følge disse rengørings- og vedligeholdelsesanbefalinger efter hver brug:

- Vask trykkogeren (gryden og låget) efter hver brug med varmt vand og opvaskemiddel. Følg samme procedure for kurven.
- Brug ikke blegemiddel eller klorerede produkter.
- Panden må ikke varmes for meget op, når den er tom. **Sådan rengøres indersiden af gryden:**
- Vask med en svamp og opvaskemiddel.
- Eventuelle pletter på bunden af gryden påvirker overhovedet ikke metallets kvalitet. Dette er kalkaflejringer. Disse kan fjernes med en svamp med lidt hvid eddike.

Sådan rengøres ydersiden af gryden:

- Vask med en svamp og opvaskemiddel.

Sådan rengøres låget:

- Vask låget under varmt vand med en svamp og opvaskemiddel, og skyl det godt af.

Sådan rengøres lågets pakning:

- Rengør pakningen (I) og dens rille efter hver brug.
- Hvis pakningen skal skiftes, bedes du venligst se - **Fig. 11-12**.

Sådan rengøres ventilen (A):

- Fjern ventilen (A) som beskrevet i afsnittet "Brug af ventilen".
- Rengør ventilen (A) under hanen - **Fig. 13**.

Sådan rengøres dampudløbet (B):

- Fjern ventilen (A).

Trykkogeren skal vaskes efter hver brug.

Trykkogeren kan få mærker efter længere tids brug. Disse påvirker ikke trykkogerens funktion.

Kun gryden tåler opvaskemaskine.

For at forlænge trykkogerens levetid må gryden ikke overophede, når den er tom.

Det er vigtigt at få din trykkoger set efter på et TEFAL-godkendt servicecenter efter 10 års brug.

- Hold dampudløbet mod lyset, og sørg for, at der er et rundt hul igennem, og at det er fri for skidt. Se tegningen på modsatte side. Rengør om nødvendigt med en tandstik - **Fig. 10**.

Sådan rengøres sikkerhedsventilen (C):

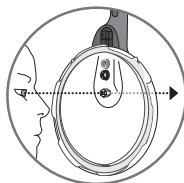
- Rengør den del af sikkerhedsventilen, der er på indersiden af låget ved at holde den under rindende vand.
- Sørg for, at den virker ordentligt ved at trykke stemplet let ned med et stykke vat. Stemplet skal kunne bevæge sig frit. Se tegningen på modsatte side.

Sådan skiftes pakningen på trykkogeren:

- Pakningen på trykkogeren skal skiftes hvert år, eller hvis den revner eller beskadiges.
- Brug altid en original TEFAL-pakning, der passer til din model.

Sådan opbevares trykkogeren:

- Læg låget omvendt på gryden.



DA

Dette må aldrig gøres med en skarp eller spids genstand.



SIKKERHED

Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

• Lukkesikkerhed:

- Hvis apparatet ikke er ordentligt lukket, kan trykindikatoren (D) ikke stige, og trykkogeren kan ikke danne et tryk.

• Åbningssikkerhed:

- Hvis trykkogeren er under tryk, er det ikke muligt at bruge frigivelsesknappen (E). Trykkogeren må aldrig tvinges op. Frem for alt må du aldrig lave om på trykindikatoren (D).

• To sikkerhedsanordninger mod overtryk:

- Første anordning: Sikkerhedsventilen (C) udløser trykket, og damp løber ud gennem toppen af låget - **Fig. 1**
- Anden anordning: Pakningen (I) giver dampen mulighed for at løbe ud af det lille hul på kanten af låget eller langs grydens sider - **Fig. 15**. Forsigtig! Dette kan slukke flammen på et gaskomfur.

• Hvis et af sikringssystemerne mod overtryk udløses:

- Sluk for varmekilden.
- Lad trykkogeren køle helt ned.
- Åbn trykkogeren.
- Kontrollér og rengør ventilen (A) - **Fig. 13**, dampudløbet (B) - **Fig. 10**, sikkerhedsventilen (C) (se tegningen modsat) og pakningen (I).



56

GARANTI

- Når den bruges som anbefalet i denne vejledning, er gryden på din nye TEFAL trykkoger garanteret i 10 år mod:
 - Enhver defekt, der er forbundet med grydens metalstruktur
 - Enhver tidlig forringelse af metalbunden
- Alle andre dele af din trykkoger er garanteret mod fabrikations- eller materialefejl i den garantiperiode, der gælder i henhold til lovgivningen i det land, hvor produktet er købt, og er gældende fra købsdatoen. Alle vilkår og betingelser for garantien kan findes på www.tefal.com.
- Denne kontraktlige garanti opfyldes ved fremvisning af en kvittering eller faktura, der viser købsdatoen.

Disse garantier dækker ikke følgende:

- Skader som følge af manglende overholdelse af vigtige forholdsregler eller uagtsom brug, især hvis:
 - Produktet udsættes for slag, tab, brug i ovnen og lignende.
 - Vask af låget, driftsventilen i opvaskemaskinen.
- Denne garantitjeneste tilbydes kun af TEFAL-godkendte servicecentre (gå venligst til: www.tefal.com).

■ LOVMÆSSIGE MÆRKNINGER

Mærkning	Placering
Identifikation af producent og kommercielt mærke	Låg og låghåndtag
Fremstillingsår og parti	På gryden
Modelreference Maksimalt sikkert tryk (PS) Maksimalt driftstryk (PF)	På låget
Kapacitet	Grydens bund

■ UDTJENT ELEKTRISK ELLER ELEKTRONISK PRODUKT



• Beskyt miljøet!

- ① Dit apparat indeholder mange materialer, som kan genvindes eller genbruges.
- ➔ Apparatet skal bortskaffes på en kommunal genbrugsplads.

■ TEFAL BESVARER DINE SPØRGSMÅL

Problemer	Anbefalinger
Hvis trykkogeren er blevet varmet op under tryk uden væske i trykkogeren	Få trykkogeren set efter af et TEFAL-godkendt servicecenter.
Hvis trykindikatoren ikke er steget, og der ikke kommer noget ud gennem ventilen under tilberedningen	Dette er normalt i de første par minutter. Hvis problemet fortsætter, skal du kontrollere, at: - Varmekilden er varm nok. Hvis ikke, skal du skrue op for varmen. - Der er nok væske i gryden. - Ventilen står ud for et af symbolerne  eller  - Fig. 7 eller 8. - Låget er ordentligt lukket. - Pakningen eller kanten af gryden er ikke beskadiget.
Hvis trykindikatoren er steget, og der ikke kommer noget ud gennem ventilen under tilberedningen	Dette er normalt i de første par minutter. Hvis problemet fortsætter, skal du sætte trykkogeren i en vask, der er halvt fyldt med koldt vand. Se afsnittene "Hurtig trykdøsning" og "Særtilfælde", og åbn derefter trykkogeren. Rengør ventilen og dampudløbet, og sørg for, at stemplet bevæger sig frit.
Hvis der siver damp ud rundt om låget, skal du kontrollere følgende	At låget er ordentligt lukket. At pakningen sidder i låget. At pakningens tilstand er god. Skift den om nødvendigt. At pakningen og rillen til den i låget, sikkerhedsventilen og ventilen er rene. At grydens kant er i god stand.
Hvis du ikke kan åbne låget	Kontrollér, at trykindikatoren er i den nedre position. Hvis der ikke er tryk i trykkogeren, skal du sætte den i en vask halvfylt med koldt vand. Se afsnittene "Hurtig trykdøsning" og "Særtilfælde".
Hvis fødevarerne ikke tilberedes eller brænder på, skal du kontrollere følgende	Tilberedningstiden. Varmekildens styrke. At ventilen sidder rigtigt. At der er nok væske i trykkogeren (ml)
Hvis fødevarerne er brændt på i trykkogeren	Læg gryden i blød i et stykke tid, før den vaskes. Brug aldrig blegemiddel eller produkter, der indeholder klor.

DA

GRØNTSAGER

		Tilberedning	FRISK Ventilposition 	FROSSEN Ventilposition 
Artiskokker	hele	damp*	18 min.	-
		nedsænket**	15 min.	-
Asparges	hele	nedsænket	5 min.	-
Rødbeder		damp	20 - 30 min.	-
Broccoli		damp	3 min.	3 min.
Rosenkål	hele	nedsænket	-	5 min.
		damp	7 min.	-
Gulerødder (særlige fødevarer)	runde skiver	damp	7 min.	5 min.
Blomkål	buketter	nedsænket	3 min.	4 min.
Selleri	5 cm stykker	damp	6 min.	-
		nedsænket	10 min.	-
Courgetter	2,5 cm skiver	damp	6,5 min.	9 min.
		nedsænket	2 min.	
Cikorie	2,5 cm skiver	damp	12 min.	
Grønne bønner	hele eller i skiver	damp	8 min.	9 min
Grønkål	tyndskåret	damp	6 min.	-
	blade		7 min.	-
Grønne linser (tørrede grøntsager)		nedsænket	3 min.	-
Porrer	5 cm skiver	damp	2,5 min.	9 min.
Svampe	tyndskåret	damp	1 min.	5 min.
	hele	nedsænket	1,5 min.	
Ærter		damp	1,5 min.	4 min.
Kartofler	delt i fire	damp	12 min.	-
		damp	6 min.	-
Græskar (mos) (særlige fødevarer)	stykker	nedsænket	8 min.	-
Ris (langkornet, hvide)	se bemærkning nedenfor	nedsænket	7 min.	-
Halvtørrede bønner***		nedsænket	20 min.	-
Spinat		damp	5 min.	8 min.
		nedsænket	3 min.	-
Majroer	2,5 cm tern	damp	7 min.	-
		nedsænket	6 min.	
Hvede (tørrede grøntsager)***		nedsænket	15 min.	-

KØD OG FISK

	FRISK Ventilposition 
Oksekød (1 kg overside)	32 min. (medium)*
Kylling (1,2 kg hel)	22 min.
Lammekød (1,3 kg)	40 min. (medium)*
Havtaske (0,6 kg fileter) (særlige fødevarer)	4 min.
Svinekød (1 kg stegt)	28 min.
Laks (4 bøffer 0,6 kg) (særlige fødevarer)	6 min.
Tun (4 x 0,6 kg bøffer) (særlige fødevarer)	7 min.

*Tilbered i yderligere 5 minutter for gennemstegt kød. **Fødevarer i vandet.

*** Ikke tilgængelig i nogle lande. RIS: Trykkogeren må højst fyldes en tredjedel op.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Bevor Sie Ihren Schnellkochtopf benutzen, nehmen Sie sich bitte die Zeit, alle Anweisungen zu lesen und beziehen Sie sich immer auf die „Bedienungsanleitung“. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden führen.

Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieser Schnellkochtopf den geltenden Normen und Vorschriften:

- Druckgeräterichtlinie
- Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Umweltschutz

DE

VOR GEBRAUCH	STELLEN SIE SICHER, • dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist; • dass der Stift des Sicherheitsventils (C) frei beweglich ist; • dass der Dichtungsring des Deckels unter jede Kerbe des Deckels gelegt wird - Abb. 12; • dass die Deckelgriffe richtig befestigt sind. Die Deckelgriffe sind Sicherheitsbauteile. Entfernen oder ersetzen Sie sie niemals selbst.
HALTEN SIE IMMER DIE FOLGENDEN FÜLLMENGEN EIN	• Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, andernfalls könnte er beschädigt werden. Achten Sie beim Kochen darauf, dass immer genügend Flüssigkeit im Schnellkochtopf ist. • Maximale Lebensmittelmenge 2/3 der Höhe des Topfes, Markierung MAX 2 - Abb. 6. • Beim Dampfgaren von Zutaten dürfen die Zutaten im Dampfkorb nicht mit dem Wasser in Berührung kommen und die Markierung MAX 2 am Topf nicht überschreiten - Abb. 5. • Maximal 1/3 (Markierung MAX 1) der Topfhöhe für Lebensmittel, die sich beim Kochen ausdehnen und/oder schäumen, wie Reis, Hülsenfrüchte, getrocknetes Gemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets, usw.

VOR UND WAHREND DES GARENS

- Überwachen Sie den Schnellkochtopf aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- Der Dampf ist sehr heiß, wenn er durch den Garregler entweicht.
- Ihr Gerät verwendet zum Garen Druck. Unsachgemäßer Gebrauch kann zu Verbrühungen führen. Stellen Sie vor dem Gebrauch sicher, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. (Siehe Abschnitt „Schließen“).
- Kontrollieren Sie während des Kochvorgangs, dass der Garregler gleichmäßig summt. Wenn nicht genug Dampf entweicht, lassen Sie den Druck ab und öffnen Sie den Deckel, um zu prüfen, ob ausreichend Flüssigkeit vorhanden ist und ob eventuell der Dampfaustritt verstopft ist. Wenn immer noch nicht genügend Dampf abgegeben wird, erhöhen Sie die Leistung der Heizquelle etwas.
- Garen Sie keine Lebensmittel, die die Sicherheitsvorrichtungen blockieren könnten:
 - Blaubeeren, Preiselbeeren
 - Graupen, Dinkel, Hirse
 - Haferflocken
 - Spalterbsen
 - Nudeln, Makkaroni, Spaghetti
 - Rhabarber
 - schwarze Johannisbeeren, rote Johannisbeeren
- Für das Garen großer Fleischstücke und Lebensmittel mit einer Außenhaut (Würstchen, Zunge, Geflügel usw.) empfehlen wir Ihnen, diese vor dem Garen mit einem Messer oder einer Gabel einzustechen. Während des Garvorgangs kann sich kochende Flüssigkeit unter der Haut ansammeln, die herausspritzen könnte.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zum Kochen von Rezepten auf Milchbasis (wie Milchreis, Grießbrei...).
- Verwenden Sie niemals grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Verwenden Sie nur feines Salz am Ende des Garvorgangs. Auf diese Weise vermeiden Sie das Auftreten von „Lochfraß“, der den Boden Ihres Schnellkochtopfs beschädigen könnte.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf beim Erhitzen von Öl oder Fetten nicht unbeaufsichtigt. Wenn Sie bereits rauchendes Öl weiter erhitzen, wird es abgebaut und die Temperatur des Öls kann so weit ansteigen, dass Flammen entstehen.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur zu seinem bestimmungsgemäßen Zweck.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht in einen heißen Ofen.
- Legen Sie Aluminiumfolie niemals lose auf einen Behälter in Ihrem Schnellkochtopf. Sichern Sie die Folie immer mit einer Schnur.
- Verwenden Sie niemals Frischhaltefolie in Ihrem Schnellkochtopf.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten zum Kochen, bevor Sie den Deckel aufsetzen. Überprüfen Sie Ihren Schnellkochtopf regelmäßig, wenn Sie Rezepte auf Alkoholbasis kochen.
- Verwenden Sie nur die kompatible(n) Heizquelle(n), die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.



NACH DEM GAREN

- Drehen Sie den Garregler (A) langsam und passen Sie die Druckablassgeschwindigkeit an, bis an der Piktogrammanzeige (add here the pictogram) erscheint. Um an der Piktogrammanzeige  abzuschließen - **Abb. 9**. Wenn Sie beim Ablassen von Dampf bemerken, dass Speisen oder Flüssigkeit herausspritzt, stellen Sie den Garregler (A) auf die Position  zurück. Führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch - (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs“).
- Wenn die Druckanzeige (D) nicht sinkt, führen Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch - (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs“).
- Manipulieren Sie niemals die Druckanzeige.
- Für Lebensmittel, die sich während des Garvorgangs ausdehnen und/oder schäumen, wie Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets usw.: Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen und führen Sie dann eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch - (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs“). Schütteln Sie den Schnellkochtopf vor jedem Öffnen methodisch und vorsichtig, nachdem Sie überprüft haben, dass die Druckanzeige auf die untere Position gefallen ist, um zu verhindern, dass Dampfblasen herausspritzen und Sie verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig, wenn Dampf schnell abgelassen wird oder nach dem Abkühlen unter Leitungswasser.
- Seien Sie immer sehr vorsichtig, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf unter Druck bewegen. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie bei Bedarf Ofenhandschuhe. Benutzen Sie beide Griffe zum Anheben des Topfes.
- Für Suppen empfehlen wir eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser (siehe Abschnitt „Ende des Garvorgangs“).
- Stellen Sie sicher, dass sich der Garregler (A) in der Abdampfen-Position befindet, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen. Die Druckanzeige (D) muss sich in der unteren Position befinden.
- Versuchen Sie niemals, Ihren Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen. Stellen Sie sicher, dass.



REINIGUNG UND PFLEGE

- Wenn Sie Brüche oder Risse an dem Schnellkochtopf entdecken, versuchen Sie auf keinen Fall, ihn zu öffnen. Warten Sie, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen. Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht mehr und bringen Sie ihn zur Reparatur zu einem von TEFAL zugelassenen Servicecenter.
- Manipulieren Sie nicht die Sicherheitssysteme. Befolgen Sie nur die Reinigungs- und Instandhaltungsanleitungen.
- Verwenden Sie nur die für Ihr Modell geeigneten Originalteile von TEFAL.
- Lassen Sie keine Lebensmittel im Schnellkochtopf.
- Waschen und spülen Sie Ihren Schnellkochtopf sofort nach jedem Gebrauch.
- Stellen Sie niemals den Garregler (A), den Dichtungsring (I) in die Geschirrspülmaschine.
- Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder Produkte auf Chlorbasis, die die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen könnten.
- Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- Wechseln Sie den Dichtungsring jedes Jahr aus oder sofort, wenn er gerissen oder gebrochen ist.
- Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf nach 10 Jahren Gebrauch in einem von TEFAL zugelassenen Servicecenter überprüfen.
- Um Ihren Schnellkochtopf aufzubewahren: Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf, um einen vorzeitigen Verschleiß des Dichtungsringes des Deckels zu vermeiden.
- Das Auftreten von Flecken am Topfboden beeinträchtigt nicht die Qualität des Metalls. Dies sind Kalkablagerungen. Verwenden Sie zum Entfernen dieser Flecken einen Schwamm mit etwas weißem Essig.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNGEN AUF

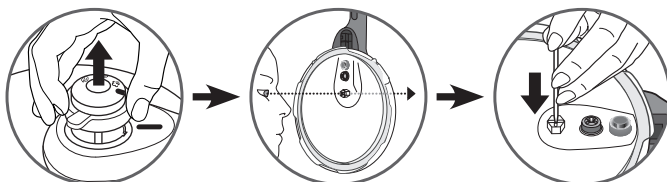
■ BESCHREIBUNG

- | | |
|-------------------------------------|------------------------------|
| A. Garregler | I. Dichtungsring des Deckels |
| B. Dampfaustritt | J. Dampfkorb |
| C. Sicherheitsventil | K. Dreifuß |
| D. Druckanzeige | L. Langer Topfgriff |
| E. Taste zum Öffnen des Topfes | M. Topf |
| F. Deckelgriff | N. Kurzer Topfgriff |
| G(a). Positionsanzeige des Deckels | O. Füllstandsanzeigen |
| G(b). Positionsanzeige Deckel-Griff | (Max1 und Max 2) |
| H. Positionsanzeige des Garreglers | |

DE

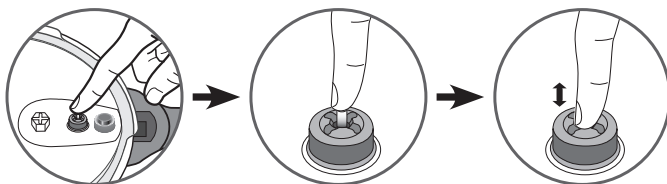
■ OBLIGATORISCHE PRÜFUNGEN VOR JEDEM GEBRAUCH

Überprüfung des Garreglers



- Stellen Sie sicher, dass der Dampfaustritt des Garreglers nicht verstopft ist. Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnstocher (siehe Abschnitt „Reinigung des Dampfaustritts reinigen“ Seite 22).

Überprüfung des Sicherheitsventils



- Überprüfen Sie, ob der Stift beweglich ist (drücken Sie den Stift mehrmals mit dem Finger), (siehe Abschnitt „Reinigung des Sicherheitsventils“).

■ EIGENSCHAFTEN

Durchmesser des Schnellkochtopfbodens - Modellnummern

Kapazität	Gesamtkapazität*	ø Herd	ø Boden	EDELSTAHL-Modell	Maximaler sicherer Druck
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Technische Daten: Maximaler Betriebsdruck: 80 kPa (12 psi)

■ KOMPATIBLE HEIZQUELLEN



- Dieser Schnellkochtopf ist für alle Herdarten einschließlich Induktion geeignet, mit Ausnahme von Aga-Kochfeldern.
- Achten Sie bei einem Elektro- oder Induktionskochfeld darauf, dass der Durchmesser der Kochplatte den Durchmesser des Schnellkochtopfbodens nicht überschreitet.
- Bei einem Gasherd darf die Flamme niemals über den Rand Schnellkochtopfbodens hinaus reichen.
- Stellen Sie auf allen Kochfeldern sicher, dass Ihr Schnellkochtopf in der Mitte des Kochfeldes steht.
- Unabhängig von der Art des Kochfelds, das Sie verwenden: stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Schnellkochtopfs sauber und frei von Ablagerungen ist, bevor Sie ihn auf das Kochfeld stellen.

■ TEFAL-ZUBEHÖR

- Für den Schnellkochtopf ist folgendes Zubehör erhältlich:

Zubehör	Referenznummer
Deckeldichtungsring (6L)	X9010101
Dampfkorb	792185
Dreifuß	792691

- Für den Austausch anderer Teile oder für Reparaturen wenden Sie sich an ein zugelassenes Servicecenter von TEFAL (bitte besuchen Sie: www.tefal.com).
- Verwenden Sie nur Originalteile von TEFAL, die für Ihr Modell geeignet sind.

*** Produktkapazität bei aufgesetztem Deckel.

GEBRAUCH

■ ÖFFNEN

- Ziehen Sie mit Ihrem Daumen die Taste zum Öffnen des Topfes (E) nach hinten und halten Sie sie in dieser Position - **Abb. 1**.
- Halten Sie mit einer Hand den langen Griff des Topfes (L) fest und drehen Sie mit der anderen Hand den langen Griff des Deckels (F) gegen den Uhrzeigersinn, bis er sich öffnet - **Abb. 2**.
- Nehmen Sie anschließend den Deckel ab.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf erst, wenn das Gerät abgekühlt ist und er nicht mehr unter Druck steht. Wenn sich die Griffe nur schwer auseinanderdrücken lassen, deutet dies darauf hin, dass der Kocher noch unter Druck steht - öffnen Sie ihn nicht mit Gewalt. Druck im Topf kann gefährlich sein.

DE

■ SCHLIESSEN

Wenn das Gerät geschlossen, aber nicht in Betrieb ist, ist es normal, dass sich der Deckel relativ leicht bewegen lässt. Dieser Effekt verschwindet, wenn das Produkt unter Druck steht.

- Setzen Sie den Deckel waagrecht auf den Topf und schieben Sie die Positionsanzeiger des Deckels **G(a)** und **G(b)** übereinander - **Abb. 3**.
- Drehen Sie den Deckel im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag - **Abb. 3**, bis die Taste hörbar einrastet - **Abb. 4**.

■ MINDESTFÜLLMENGE

- Geben Sie bei Gebrauch immer mindestens 25 cl/250 ml (2 Tassen) Flüssigkeit in den Schnellkochtopf
- Zum Dampfgaren :**
- Der Topf muss mindestens 75 cl/750 ml (6 Tassen) Wasser enthalten.
 - Stellen Sie den Korb (J) auf den dafür vorgesehenen Dreifuß (K) - **Abb. 5**.

Die Füllhöhe der in den Dampfgarkorb gefüllten Nahrungsmittel darf die Markierung MAX 2 nicht überschreiten.

■ MAXIMALER FÜLLSTAND

- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nie mehr als bis zu zwei Drittel der Topfhöhe (MAX 2 Markierung der maximalen Füllmenge).

Für bestimmte Lebensmittel:

- Für Lebensmittel, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, trockenes Gemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Möhren, Kartoffeln, Fischfilet

Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Nachdem Sie sich vergewissert haben, dass die Druckanzeige gefallen ist, rütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, damit keine Dampfblasen herauspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durchführen (siehe obenstehende Abbildung Schritt 1).



■ VERWENDUNG DES GARREGLERS (A)

Anbringen des Garreglers (A):

Achtung, diese Arbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Produkt kalt und nicht in Gebrauch ist.

- Setzen Sie den Garregler (A) ein und richten Sie das Symbol ■ auf dem Garregler an der Positionsanzeige (H) aus, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.
- Drücken Sie den Garregler nach unten und drehen Sie ihn dann auf das Symbol ☞ oder ☜, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.

Entfernen des Garreglers:

Achtung, diese Arbeiten dürfen nur durchgeführt werden, wenn das Produkt kalt und nicht in Gebrauch ist.

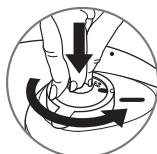
- Drücken Sie auf den Garregler und drehen Sie ihn dann, um das Symbol ■ an der Positionsanzeige (H) auszurichten, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.
- Entfernen Sie den Garregler wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.

Garen von Gemüse oder empfindlichen Lebensmitteln:

- Positionieren Sie das Piktogramm ☞ auf dem Garregler bei der Positionsanzeige (H) - Abb. 7.
- Der Schnellkochtopf ☞ arbeitet mit einem Druck von 50 kPa (7 psi/7 lbs).

Garen von Fleisch oder Tiefkühlkost:

- Positionieren Sie das Piktogramm ☜ auf dem Garregler bei Positionsanzeige (H) - Abb. 8.
- Der Betriebsdruck ☜ beträgt 80 kPa (12 psi/12 lbs Druck).



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf und seine Komponenten vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Legen Sie den Dreifuß für den Korb (K) auf den Boden des Topfes und stellen Sie den Korb (J) darauf.
- Füllen Sie den Topf zu zwei Dritteln mit Wasser (Markierung (Max 2) für maximalen Füllstand (O)).
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Positionieren Sie das ☜ Symbol bei der Positionsanzeige (H) - Abb. 8.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die höchste Leistungsstufe ein.

Es ist normal, dass zu Betriebsbeginn Dampf in der Nähe der Druckanzeige (D) austritt.

- Wenn Dampf aus dem Garregler entweicht, reduzieren Sie die Stufe und warten Sie 20 Minuten.
- Nachdem die 20 Minuten abgelaufen sind, schalten Sie Ihre Heizquelle aus.
- Drehen Sie den Garregler (A) schrittweise und passen Sie die Druckablassgeschwindigkeit an, um an dem Symbol ☞ abzuschließen - Abb. 9. (Die Geschwindigkeit erhöht sich, je weiter der Garregler geöffnet wird.

- Wenn die Druckanzeige (D) gesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - **Abb. 1 - 2**.
- Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.

■ VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

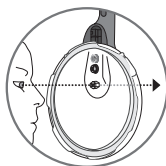
Es ist normal, dass zu Betriebsbeginn Dampf in der Nähe der Druckanzeige (D) austritt.

DE

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf und seine Komponenten vor dem ersten Gebrauch gründlich.
- Legen Sie den Dreifuß für den Korb (K) auf den Boden des Topfes und stellen Sie den Korb (J) darauf.
- Füllen Sie den Topf zu zwei Dritteln mit Wasser (maximale Füllhöhe (O)).
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Positionieren Sie das ☼ Symbol bei der Positionsanzeige (H) - **Abb. 8**.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die höchste Leistungsstufe ein.
- Wenn Dampf aus dem Garregler entweicht, reduzieren Sie die Stufe und warten Sie 20 Minuten.
- Nachdem die 20 Minuten abgelaufen sind, schalten Sie Ihre Heizquelle aus.
- Drehen Sie den Garregler (A) schrittweise und passen Sie die Druckablassgeschwindigkeit an, um an dem Symbol abzuschließen - **Abb. 9**. Die Geschwindigkeit erhöht sich, je weiter der Garregler geöffnet wird.
- Wenn die Druckanzeige (D) gesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf - **Abb. 1 - 2**.
- Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.

■ VOR DEM GAREN

- Entfernen Sie vor jedem Gebrauch den Garregler (A) (siehe Abschnitt „Verwendung des Garreglers“) und unterziehen Sie ihn bei guter Beleuchtung einer Sichtprüfung, um sicherzustellen, dass der Dampfaustritt (B) nicht blockiert ist (siehe nebenstehende Abbildung). Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnstocher - **Abb. 10**.
- Prüfen Sie, ob der Stift (C) beweglich ist (siehe nebenstehende Abbildung und Abschnitt „Reinigung und Instandhaltung“).
- Geben Sie Ihre Zutaten und die Flüssigkeit in den Topf.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf - **Abb. 3** und stellen Sie sicher, dass er richtig verschlossen ist - **Abb. 4**.
- Stellen Sie ☼ oder ☾ am Garregler auf die Positionsanzeige H - **Abb. 7** oder **8**.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle und stellen Sie dann die höchste Leistungsstufe ein.



■ WÄHREND DES GARENS

Die Druckanzeige (D) verhindert, dass der Druck im Schnellkochtopf steigt, wenn dieser nicht richtig geschlossen ist.

- Es ist normal, wenn zu Betriebsbeginn des Geräts Dampf im Bereich der Druckanzeige (D) austritt.
- Wenn kontinuierlich Dampf aus dem Garregler (A) mit einem gleichmäßigen „Pshhht“-Geräusch entweicht, verringern Sie die Leistung der Heizquelle, bis der Garregler (A) weiterhin gleichmäßig zischt.
- Warten Sie, bis die im Rezept angegebene Garzeit abgelaufen ist.
- Sobald die Garzeit abgelaufen ist, schalten Sie die Heizquelle aus.

■ ENDE DES GARVORGANGS

Abdampfen:

- **Langsames Abdampfen:**

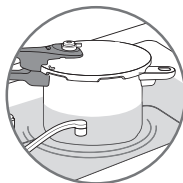
- Diese Methode wird für Eintöpfe, Gemüse, Fleischstücke und Fischgerichte verwendet.
- Drehen Sie den Garregler (A) schrittweise und passen Sie die Druckablassgeschwindigkeit an, um an der Anzeige mit dem Symbol  abzuschließen - Abb. 9. (Die Geschwindigkeit erhöht sich, je weiter der Garregler geöffnet wird.) Wenn die Druckanzeige (D) wieder abgesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.

Die Druckanzeige (D) verhindert das Öffnen des Schnellkochtopfs, wenn er noch unter Druck steht.

Schnelle Druckentlastung:

- Diese Methode wird für Suppen, Reis, Nudeln, Eierpudding, Kuchen- und Puddingmischungen, Rezepte mit Reis oder Nudeln und Rezepte mit hohem Flüssigkeitsanteil verwendet.
- Sie können Ihren Schnellkochtopf in ein halb mit kaltem Leitungswasser gefülltes Spülbecken stellen, um das Druckablassen zu beschleunigen, siehe nebenstehende Abbildung. Wenn die Druckanzeige (D) gesunken ist, steht Ihr Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.
- Sie können Ihren Schnellkochtopf öffnen - Abb. 1 und 2.
- Beim Kochen von Suppen empfehlen wir eine schnelle Druckminderung (siehe Abschnitt „Schnelle Druckminderung“).

Wenn Sie beim Ablassen des Dampfes feststellen, dass Speisen oder Flüssigkeit herauspritzen, stellen Sie den Garregler (A) auf die Anzeige  oder  - Abb. 7 oder 8 -, warten Sie eine Minute und drehen Sie dann den Garregler langsam wieder in die Position zum Abdampfen und achten Sie darauf, dass keine Spritzer mehr austreten.



Seien Sie stets sehr vorsichtig, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf unter Druck bewegen und achten Sie darauf, ihn nicht zu schütteln.

Sonderfälle :

- Lassen Sie beim Garen bestimmter Lebensmittel, z. B geschnittene Karotten, Kürbisse (siehe Gartabelle) oder getrocknetes Gemüse, den Druck nicht ab. Lassen Sie den Topf stattdessen bei Raumtemperatur stehen und warten Sie, bis die Druckanzeige (D) abgesunken ist, bevor Sie ihn öffnen. Reduzieren Sie die empfohlene Garzeit etwas.

Seien Sie stets sehr vorsichtig, wenn Sie Ihren Schnellkochtopf unter Druck bewegen und achten Sie darauf, ihn nicht zu schütteln.

DE

REINIGUNG UND PFLEGE

■ REINIGUNG DES SCHNELLKOCHTOPFES

Um den einwandfreien Betrieb Ihres Schnellkochtopfs zu gewährleisten, befolgen Sie diese Empfehlungen zur Reinigung und Instandhaltung nach jedem Gebrauch:

- Waschen Sie den Schnellkochtopf (Topf und Deckel) nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel ab. Verfahren Sie auf die gleiche Weise mit dem Korb.
- Verwenden Sie keine Bleichmittel oder chlorhaltigen Produkte.
- Überhitzen Sie Ihren Topf nicht, wenn er leer ist.

Reinigung des Topfinneren:

- Waschen Sie das Innere des Topfs mit einem Schwamm und Spülmittel aus.
- Das Auftreten von Flecken am Topfboden beeinträchtigt nicht die Qualität des Metalls. Dies sind Kalkablagerungen. Verwenden Sie zum Entfernen dieser Flecken einen Schwamm mit etwas weißem Essig.

Reinigung der Topfaußenseite:

- Waschen Sie die Außenseite des Topfs mit einem Schwamm und Spülmittel ab.

Reinigung des Deckels:

- Waschen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Spülmittel unter einem warmen Wasserstrahl ab und spülen Sie ihn gründlich ab.

Reinigung des Dichtungsringes des Deckels:

- Reinigen Sie nach jedem Gebrauch den Dichtungsring (I) und seine Rille.
- Zum Auswechseln des Dichtungsringes siehe **Abb. 11 - 12**.

So reinigen Sie den Garregler (A):

- Entfernen Sie den Garregler (A) siehe Abschnitt „Verwendung des Garreglers“.
- Reinigen Sie den Garregler (A) unter dem Wasserhahn - **Abb. 13**.

Waschen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch ab.

Die bräunlichen Verfärbungen und Flecken, die nach längerem Gebrauch auftreten können, beeinträchtigen nicht die Funktionalität des Schnellkochtopfs.

Nur der Topf ist spülmaschinenfest.

Um die Lebensdauer Ihres Schnellkochtopfs zu verlängern, überhitzen Sie den Topf nicht, wenn er leer ist.

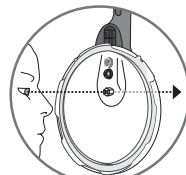
Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf nach 10 Jahren Gebrauch unbedingt von einem von TEFAL zugelassenen Servicecenter überprüfen.

Reinigung des Dampfaustritts (B):

- Entfernen Sie das Ventil (A).
- Unterziehen Sie den Dampfaustritt bei guter Beleuchtung einer Sichtprüfung, um sicherzustellen, dass er frei von Ablagerungen ist. Siehe nebenstehende Abbildung. Reinigen Sie ihn bei Bedarf mit einem Zahnstocher - **Abb. 10**.

Reinigung des Sicherheitsventils (C):

- Reinigen Sie den Teil des Sicherheitsventils an der Innenseite des Deckels, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Überprüfen Sie, ob es einwandfrei funktioniert, indem Sie mit einem Wattestäbchen leicht auf den Stift drücken. Der Stift muss frei beweglich sein. Siehe nebenstehende Abbildung.



Auswechseln des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs jedes Jahr aus oder wenn er eingerissen oder auf andere Weise beschädigt ist.
- Verwenden Sie immer einen Original-Dichtungsring von TEFAL, der für Ihr Modell geeignet ist

Verwenden Sie dazu niemals einen scharfen oder spitzen Gegenstand.



Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs:

- Setzen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf

SICHERHEIT

Ihr Schnellkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

• Sicherheit beim Schließen:

- Wenn das Gerät nicht richtig geschlossen ist, kann die Druckanzeige (D) nicht ansteigen und der Schnellkochtopf kann keinen Druck aufbauen.

• Sicherheit beim Öffnen :

- Steht der Schnellkochtopf unter Druck, kann die Taste zum Öffnen (E) nicht betätigt werden. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Manipulieren Sie vor allem nicht die Druckanzeige (D).

• Zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:

- Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil (C) lässt den Druck ab und Dampf entweicht waagrecht von der Oberseite des Deckels - **Abb. 1 k**.
- Zweite Vorrichtung: Der Dichtungsring (I) lässt den Dampf senkrecht aus dem kleinen Loch am Rand des Deckels oder entlang der Seite des Topfes entweichen - **Abb.15**.

Achtung: Dadurch könnte die Flamme auf einem Gaskochfeld erlöschen.

• **Wenn eines der Überdruck-Sicherheitssysteme ausgelöst wird:**

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf.
- Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A) - **Abb.13**, den Dampfaustritt (B) - **Abb.10**, das Sicherheitsventil (C) (siehe nebenstehende Abbildung) und den Dichtungsring (I).



DE

GARANTIE

- Bei bestimmungsgemäßer Verwendung gilt für Ihren neuen TEFAL-Schnellkochtopf eine 10-Jahres-Garantie bei:
 - allen Mängeln an der Metallstruktur Ihres Topfes,
 - vorzeitiger Abnutzung des Metallbodens.
 - **Für die übrigen Teile Ihres Schnellkochtopfes besteht für den im Land des Erwerbs gültigen gesetzlichen Garantiezeitraum und ab dem Kaufdatum eine Garantie hinsichtlich Verarbeitungs- oder Materialfehler.** Ausführliche Informationen zu den Garantiebedingungen finden Sie auf www.tefal.com
 - Diese vertragliche Garantie gilt bei Vorlage des Kaufbelegs oder der Rechnung, auf dem bzw. der das Kaufdatum angegeben ist.
- Diese Garantien schließen Folgendes aus:**
- Schäden durch Nichtbeachtung wichtiger Vorsichtsmaßnahmen oder unsachgemäße Verwendung, insbesondere:
 - Stöße, Herunterfallen, Verwendung im Ofen usw.
 - Reinigung von Deckel, Garregler im Geschirrspüler.
 - Nur von TEFAL zugelassene Servicecenter sind autorisiert, diesen Garantieservice bereitzustellen (siehe: www.tefal.com).

■ GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KENNZEICHNUNGEN

Kennzeichnung	Stelle
Identifizierung von Hersteller und Handelsmarke	Deckel und Deckelgriff
Jahr und Los der Herstellung	Auf dem Topf
Modellreferenz Maximaler sicherer Druck (PS) Maximaler Betriebsdruck (PF)	Auf dem Deckel
Kapazität	Topfboden

■ ELEKTRISCHES ODER ELEKTRONISCHES ALTGERÄT

• **Leisten Sie einen Beitrag zum Umweltschutz**



- ① Ihr Gerät enthält viele Materialien, die wiederverwertet oder recycelt werden können
- ➔ Bringen Sie es deshalb zu einer hierzu vorgesehenen Sammelstelle in Ihrer Gemeinde.

■ TEFAL BEANTWORTET IHRE FRAGEN

Problem	Empfehlungen
Wenn der Schnellkochtopf unter Druck ohne Flüssigkeit erhitzt wurde	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf von einem von TEFAL zugelassenen Servicecenter überprüfen.
Wenn die Druckanzeige nicht angestiegen ist und während des Garvorgangs kein Dampf durch das Ventil entweicht	Dies ist in den ersten Minuten normal. Wenn das Problem weiterhin besteht, überprüfen Sie Folgendes: - Die Leistung der Heizquelle ist ausreichend hoch; falls nicht, erhöhen Sie die Leistung. - Die Flüssigkeitsmenge im Topf ist ausreichend. - Der Garregler ist auf eines der  oder  - Symbole gestellt - Abb. 7 oder 8. - Der Deckel ist richtig geschlossen. - Die Dichtung oder der Topfrand sind nicht beschädigt.
Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Garvorgangs kein Dampf durch das Ventil entweicht	Dies ist in den ersten Minuten normal. Wenn das Problem weiterhin besteht, stellen Sie Ihren Schnellkochtopf in ein halb mit kaltem Wasser gefülltes Spülbecken, siehe Abschnitte „Schnelle Druckentlastung“ und „Sonderfälle“ und öffnen Sie ihn anschließend. Reinigen Sie den Garregler und den Dampfaustritt und prüfen Sie, ob sich der Ventilstift frei bewegen kann.
Wenn Dampf rund um den Deckel entweicht, überprüfen Sie	• Ob der Deckel richtig geschlossen ist die Position des Dichtungsringes im Deckel. • Den Zustand des Dichtungsringes; ersetzen Sie ihn gegebenenfalls. • Die Sauberkeit des Deckels, des Dichtungsringes und seiner Rille im Deckel, des Sicherheitsventils und des Garreglers. den Zustand des Topfrandes.
Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können	Prüfen Sie, ob die Druckanzeige abgesunken ist. Falls nicht, lassen Sie den Druck ab. Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf ggf. in ein halb mit kaltem Wasser gefülltes Spülbecken, siehe Abschnitte „Schnelle Druckentlastung“ und „Sonderfälle“.
Wenn das Essen nicht gegart oder angebrannt ist, überprüfen Sie	• Die Garzeit • Die Leistung der Heizquelle. • Die richtige Position des Garreglers und die Flüssigkeitsmenge.
Wenn Lebensmittel im Schnellkochtopf angebrannt sind	Lassen Sie das Innere des Topfes einige Zeit einweichen, bevor Sie es reinigen. Verwenden Sie niemals Bleichmittel oder chlorhaltige Produkte.

GEMÜSE

		Grillen	FRISCH Einstellung des Garreglers 	TIEFGEFROREN Einstellung des Garreglers 
Artischocken	Im Ganzen	Dampf*	18 Min	-
		In Wasser kochend**	15 Min	-
Spargel	Im Ganzen	In Wasser kochend	5 Min	-
Rote Bete	Nach dem Kochen schälen	Dampf	20 - 30 Min	-
Brokkoli	Röschen	Dampf	3 Min	3 Min
Rosenkohl	Im Ganzen	Dampfgaren	7 Min	5 Min In Wasser kochend
Karotten (Sonderfall)	runde Scheiben	Dampfgaren	7 Min	5 Min
Blumenkohl	Röschen	In Wasser kochend	3 Min	4 Min
Sellerie	5-cm Stücke	Dampfgaren	6 Min	-
		In Wasser kochend	10 Min	-
Zucchini	2.5 cm Scheiben	Dampf	6 Min 30	9 Min
		In Wasser kochend	2 Min	-
Endiviensalat (Chicorée)	2.5 cm Scheiben	Dampfgaren	12 Min	-
Grüne Bohnen	Ganz oder in Schei- ben geschnitten	Dampfgaren	8 Min	9 Min
Weißkohl	Fein geschnitten	Dampfgaren	6 Min	-
	Laub	Dampfgaren	7 Min	-
Grüne Linsen (getrocknetes Gemüse)		In Wasser kochend	10 Min	-
Lauch	5 cm Scheiben	Dampfgaren	2 Min 30	-
Pilze	Fein geschnitten	Dampfgaren	1 Min	5 Min
	Im Ganzen	In Wasser kochend	1 Min 30	-
Erbsen		Dampfgaren	1 Min 30	4 Min
Kartoffeln (z. B. King Edward)	Geviertelt	Dampfgaren	12 Min	-
	Geviertelt	In Wasser kochend	6 Min	-
Kürbis (Püree) (Sonderfall)	Stücke	In Wasser kochend	8 Min	-
Reis (weißer Langkornreis)	siehe Anmerkung unten	In Wasser kochend	7 Min	-
Halbgetrocknete Bohnen***		In Wasser kochend	20 Min	-
Spinat		Dampfgaren	5 Min	8 Min
		In Wasser kochend	3 Min	-
Rüben	2.5 cm Würfel	Dampfgaren	7 Min	-
		Weizen (getrocknetes Gemüse)	6 Min	-
Weizen (getrocknetes Gemüse)***		In Wasser kochend	15 Min	-

FLEISCH UND FISCH

	FRISCH Einstellung des Garreglers 
Rindfleisch (Oberschale, 1 kg)	32 Min (medium)**
Huhn (ganz, 1,2 kg)	22 Min
Lamm (Keule, 1,3 kg)	40 Min (medium)**
Seeteufel (Filet, 0,6 kg) (Sonderfall)	4 Min
Schweinefleisch (Braten, 1 kg)	28 Min
Lachs (4 Steaks, 0,6 kg) (Sonderfall)	6 Min
Thunfisch (4 Steaks, 0,6 kg) (Sonderfall)	7 Min

*Für durchgebratenes Fleisch weitere 5 Minuten garen. **Lebensmittel im Wasser.

*** In einigen Ländern nicht verfügbar. REIS: Schnellkochtopf nie mehr als ein Drittel füllen.

DE



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα, αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες, και φροντίστε να ανατρέχετε πάντα στις «Οδηγίες χρήσης». Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει ζημιά.

Για την ασφάλειά σας, η χύτρα ταχύτητας συμμορφώνεται με τα σχετικά εφαρμοστέα πρότυπα και τους εφαρμοστέους κανονισμούς.

- Οδηγία για εξοπλισμό υπό πίεση
- Υλικά που έρχονται σε επαφή με προϊόντα διατροφής
- Περιβάλλον

EL

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ	ΒΕΒΑΙΩΘΕΙΤΕ ■ ότι δεν έχει φράξει ο αγωγός εκκένωσης ατμού (B). ■ ότι το έμβολο της βαλβίδας ασφαλείας (C) μπορεί να κινηθεί ■ ότι το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού βρίσκεται κάτω από κάθε εγκοπή του καπακιού, σχ. 12. ■ ότι είναι σφιγμένα καλά τα χερούλια της χύτρας. Τα χερούλια στο καπάκι είναι εξαρτήματα ασφαλείας. Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να αφαιρούνται ή να αντικαθίστανται από εσάς.
ΜΗΝ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΑΠΟ ΤΙΣ ΑΚΟΛΟΥΘΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ	■ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα χωρίς να περιέχει κάποιο υγρό, διότι μπορεί να καταστραφεί. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει πάντα αρκετό υγρό μέσα στον κάδο όταν μαγειρεύετε. ■ Μέγιστη ποσότητα φαγητού στα 2/3 του ύψους του σκεύους, ένδειξη MAX 2, σχ. 6. ■ Όταν μαγειρεύετε φαγητό στον ατμό, τα τρόφιμα στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το νερό και δεν πρέπει να υπερβαίνουν την ένδειξη MAX 2 στο σκεύος, σχ. 5. ■ Μέγιστο στο 1/3 (σημείωση MAX 1) του ύψους του σκεύους για τρόφιμα που διογκώνονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, όσπρια, αποξηραμένα λαχανικά, κολοκύθα, κολοκυθάκια, καρότα, πατάτες, φιλέτα ψαριού, και τα λοιπά



ΠΡΙΝ ΚΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

- Εξασφαλίστε στενή επίβλεψη, εάν χρησιμοποιείτε τη χύτρα ταχύτητας κοντά σε παιδιά.
- Ο ατμός που βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας είναι καυτός. Προσοχή στην εκτίναξη ατμού.
- Η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Η εσφαλμένη χρήση μπορεί να προκαλέσει εγκαυματα. Πριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα, βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά. (Βλ. ενότητα «Κλείσιμο»).
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, ελέγχετε ότι η βαλβίδα μουρμουρίζει τακτικά. Εάν δεν βγαίνει αρκετός ατμός, απελευθερώστε την πίεση και ανοίξτε το καπάκι, ελέγξτε ότι υπάρχει αρκετό υγρό και ελέγξτε ότι ο αγωγός απελευθέρωσης ατμού δεν είναι φραγμένος. Εάν εξακολουθεί να μην απελευθερώνεται αρκετός ατμός, αυξήστε ελαφρά την πηγή θερμότητας.
- Μην μαγειρεύετε τρόφιμα που θα μπορούσαν να φράξουν τους αγωγούς των εξαρτημάτων ασφαλείας:
 - batóμoupa, κpánμuπepu
 - κpuθάpu, cuτάpu, κεxρί
 - νuφάδες βpώμuς
 - φάβa
 - νουvτλς, φuδέ, σπαγγέu
 - ραβένu
 - φpαγκocτάφυλa
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε μεγάλα κομμάτια κρέας και τρόφιμα με πέτσα (ολόκληρα λουκάνικα, γλώσσα, πουλερικά κ.λπ.), συνιστούμε να τρυπήσετε το δέρμα με ένα μαχαίρι ή πιρούνι πριν τα μαγειρέψετε. Μπορεί να παγιδευτεί βραστό υγρό κάτω από την πέτσα κατά το μαγείρεμα και να πισιλιστεί.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας για να μαγειρέψετε συνταγές με βάση το γάλα (όπως ρυζόγαλο).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χοντρό αλάτι στη χύτρα, χρησιμοποιήστε μόνο λεπτό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος. Με αυτόν τον τρόπο θα αποφύγετε την εμφάνιση «τρύπας», που θα μπορούσε να καταστρέψει τη βάση της χύτρας ταχύτητας σας.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα για να τηγανίσετε με λάδι υπό πίεση.
- Μην αφήνετε τη χύτρα χωρίς επίβλεψη, όταν ζεσταίνετε λάδι ή λίπη. Αν λάδι που καπνίζει συνεχίσει να θερμαίνεται, θα υποβαθμιστεί και η θερμοκρασία του λαδιού να αυξηθεί αρκετά ώστε να εμφανιστούν φλόγες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα για κανένα άλλο σκοπό εκτός από τον σκοπό για τον οποίο προορίζεται.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα σε καυτό φούρνο.
- Ποτέ να μην χρησιμοποιείτε αλουμινοχαρτό στη χύτρα χωρίς να είναι στερεωμένο. Να δένεται πάντα με σπάγκο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ μεμβράνη στη χύτρα ταχύτητας.
- Οι ατμοί του αλκοόλ είναι εύφλεκτοι. Αφήστε να βράσει για περίπου 2 λεπτά πριν να βάλετε το καπάκι. Ελέγχετε τη χύτρα ταχύτητας τακτικά όταν μαγειρεύετε συνταγές με βάση το αλκοόλ.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τις συμβατές θερμαντικές εστίες που αναφέρονται στις οδηγίες χρήσης.





ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Περιστρέψτε σταθερά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) για να ρυθμίσετε την ταχύτητα αποσυμπίεσης και σταματήστε απέναντι από το σύμβολο ☼ **σχ. 9**. Εάν, κατά την απελευθέρωση ατμού, παρατηρήσετε ότι κάποιο φαγητό ή υγρό αρχίζει να ξεχειλίζει, επαναφέρετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση (☼ και, στη συνέχεια, πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»).
- Εάν ο δείκτης πίεσης (D) δεν κατεβαίνει, πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»).
- Μην παρεμβαίνετε ποτέ στον δείκτη πίεσης.
- Για τρόφιμα που διογκώνονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, όσπρια, αφυδατωμένα λαχανικά, βραστά φρούτα, κολοκύθα, κολοκυθάκια, καρότα, πατάτες, φιλέτα ψαριού κ.λπ. Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει για λίγα λεπτά και, στη συνέχεια, πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»). Ανακινήστε μεθοδικά και απαλά τη χύτρα ταχύτητας κάθε φορά πριν να την ανοίξετε, αφού ελέγξετε ότι ο δείκτης πίεσης έχει κατέβει στη χαμηλή θέση, ώστε να μην ξεχειλίσουν φυσαλίδες ατμού και σας κάψουν. Αυτή η διαδικασία είναι ιδιαίτερα σημαντική, αν έχει γίνει ταχεία απελευθέρωση του ατμού ή έχετε κρυώσει τη χύτρα κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό.
- Να μετακινείτε πολύ προσεκτικά τη χύτρα όταν βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου όταν χρειάζεται. Ανασηκώστε χρησιμοποιώντας και τις δύο λαβές.
- Για τις σούπες, συνιστούμε να κάνετε μια γρήγορη αποσυμπίεση σε κρύο νερό (ανατρέξτε στην ενότητα «Τέλος μαγειρέματος»).
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα λειτουργίας (A) βρίσκεται στη θέση απελευθέρωσης ατμού πριν να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας. Ο δείκτης πίεσης (D) πρέπει να βρίσκεται στη χαμηλή θέση.
- Μην πιέζετε ποτέ τη χύτρα για να ανοίξει. Βεβαιωθείτε ότι έχει εκτονωθεί η εσωτερική πίεση. Ο δείκτης πίεσης (D) πρέπει να βρίσκεται στη χαμηλή θέση. (Βλ. ενότητα «Ασφάλεια»).



ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Εάν παρατηρήσετε ότι ένα μέρος της χύτρας ταχύτητας είναι σπασμένο ή ραγισμένο, μην επιχειρήσετε να την ανοίξετε σε καμία περίπτωση. Περιμένετε να κρυώσει τελείως πριν να τη μετακινήσετε. Μην τη χρησιμοποιήσετε ξανά και απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για επισκευή.
- Μην πειράζετε τις διατάξεις ασφαλείας, παρά μόνον για τις εργασίες που περιγράφονται στις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιήστε μόνο τα σωστά γνήσια εξαρτήματα TEFAL για το συγκεκριμένο μοντέλο της χύτρας.
- Μην αφήνετε φαγητό στη χύτρα ταχύτητας.
- Να πλένετε και να ξεπλένετε τη χύτρα αμέσως μετά από κάθε χρήση.
- Μην βάζετε ποτέ τη βαλβίδα λειτουργίας (Α), το λάστιχο στεγανοποίησης (Ι), στο πλυντήριο πιάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λευκαντικά ή προϊόντα με βάση το χλώριο, τα οποία θα μπορούσαν να επηρεάσουν την ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάζει μέσα σε νερό.
- Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή αμέσως, αν είναι σχισμένη ή σπασμένη.
- Μετά από 10 χρόνια χρήσης της χύτρας, απευθυνθείτε οπωσδήποτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της TEFAL για έλεγχο.
- Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα ταχύτητας: ακουμπήστε το καπάκι ανάποδα στην κατσαρόλα, για να αποφύγετε την πρόωρη φθορά της φλάντζας του καπακιού.
- Η εμφάνιση λεκέδων στον πυθμένα του κάδου δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα του μετάλλου. Πρόκειται για επικαθίσεις αλάτων. Για να τα αφαιρέσετε, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι με λίγο λευκό ξύδι.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

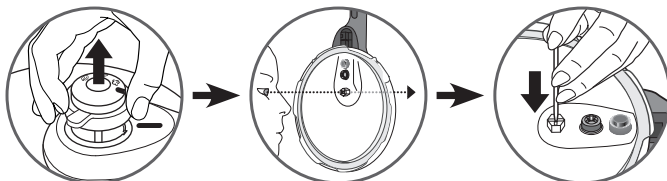
■ ΣΧΗΜΑΤΙΚΟ ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ

- | | |
|---|---|
| A. Βαλβίδα λειτουργίας | H. Ενδειξη θέσης της βαλβίδας λειτουργίας |
| B. Αγωγός εκκένωσης ατμού | I. Φλάντζα καπακιού |
| C. Βαλβίδα ασφαλείας | J. Καλάθι ατμού |
| D. Δείκτης πίεσης | K. Τρίποδο |
| E. Κουμπί ανοίγματος | L. Χερούλι του κάδου |
| F. Χερούλι καπακιού | M. Κάδος |
| G(a). Ενδειξη θέσης καπακιού | N. Μικρή λαβή του κάδου |
| G(b). Ενδειξη θέσης του καπακιού σε σχέση με τον κάδο | O. Σημάνσεις μέγιστου (Max 1 και Max 2) για την πλήρωση |

EL

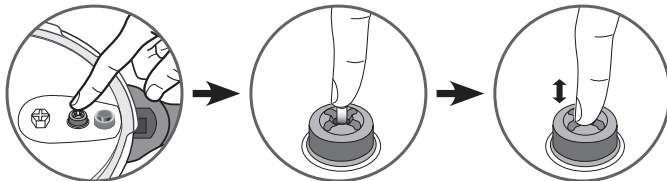
■ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ

Ελεγχος της βαλβίδας λειτουργίας



- Ελέγξτε ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού της βαλβίδας λειτουργίας δεν είναι φραγμένος. Καθαρίστε, εάν χρειάζεται, χρησιμοποιώντας μια οδοντογλυφίδα (δείτε την ενότητα «Για να καθαρίσετε τον αγωγό εκκένωσης ατμού» σελίδα 22)

Ελεγχος της βαλβίδας ασφαλείας



- Ελέγξτε ότι το έμβολο μπορεί να κινηθεί (πατήστε το έμβολο πολλές φορές με το δάχτυλό σας), (βλ. ενότητα Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας»)

■ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Διάμετρος πυθμένα χύτρας ταχύτητας - αναφορές μοντέλου

Χωρητικότητα	Συνολική χωρητικότητα*	Φ Χύτρα	Φ Βάση	Μοντέλο από ΑΝΟΞΕΙΔΩΤΟ ΧΑΛΥΒΑ	Μέγιστη ασφαλής πίεση
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Τεχνικές πληροφορίες: Μέγιστη πίεση λειτουργίας: 80 kPa (12 psi)

■ ΣΥΜΒΑΤΕΣ ΕΣΤΙΕΣ



- Αυτή η χύτρα ταχύτητας είναι κατάλληλη για όλες τις πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένων των επαγωγικών εστιών, αλλά δεν είναι κατάλληλη για τις εστίες κουζίνας AGA.
- Σε ηλεκτρική ή επαγωγική εστία, βεβαιωθείτε ότι η διάμετρος της εστίας δεν υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης της χύτρας ταχύτητας.
- Σε μια εστία κεραμική ή αλογόνου, βεβαιωθείτε ότι η βάση της χύτρας ταχύτητας είναι πάντα καθαρή και στεγνή.
- Σε μια εστία αερίου, η φλόγα δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τη διάμετρο της βάσης της χύτρας ταχύτητας.
- Σε όλες τις εστίες, βεβαιωθείτε ότι η χύτρα ταχύτητας είναι καλά κεντραρισμένη.
- Οποιο είδος εστίας κι αν χρησιμοποιείτε, βεβαιωθείτε ότι το κάτω μέρος της χύτρας ταχύτητας είναι καθαρό και διανυγές πριν να την τοποθετήσετε στην εστία.

■ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ TEFAL

- Διατίθενται τα ακόλουθα εξαρτήματα για τη χύτρα:

Εξάρτημα	Αριθμός αναφοράς
Λάστιχο στεγανοποίησης καπακιού (6 λίτρων)	X9010101
Καλάθι ατμού	792185
Τρίποδο	792691

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων ή για επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο εξυπηρέτησης της TEFAL (παρακαλείσθε να ανατρέξετε στην ιστοσελίδα: www.tefal.com).
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

*Χωρητικότητα προϊόντος με το καπάκι στη θέση του.

ΧΡΗΣΗ

■ ΑΝΟΙΓΜΑ

- Με τον αντίχειρα τραβήξτε το κουμπί ανοίγματος (E) και κρατήστε το τραβηγμένο - **σχ. 1**.
- Με το ένα χέρι κρατήστε τη μακριά λαβή του κάδου (L), και με το άλλο χέρι στρέψτε τη μακριά λαβή του καπακιού (F) αντίθετα προς τη φορά του ρολογιού, μέχρι να ανοίξει - **σχ. 2**.
- Επειτα σηκώστε το καπάκι.
- Μην ανοίγετε τη χύτρα ταχύτητας μέχρι να κρυώσει η μονάδα και να απελευθερωθεί όλη η εσωτερική πίεση. Εάν οι λαβές είναι δύσκολο να αποσπαστούν, αυτό σημαίνει ότι η χύτρα εξακολουθεί να είναι υπό πίεση. Μην επιχειρήσετε να την ανοίξετε βάζοντας δύναμη. Όταν η χύτρα ταχύτητας είναι υπό πίεση, μπορεί να γίνει επικίνδυνη.

EL

■ ΚΛΕΙΣΙΜΟ

Όταν η χύτρα είναι κλειστή και εκτός λειτουργίας, είναι φυσιολογικό να γυρίζει το καπάκι πάνω στον κάδο. Αυτό θα σταματήσει να γίνεται όταν αυξηθεί η πίεση στη χύτρα

- Τοποθετήστε το καπάκι οριζόντια πάνω στον κάδο, ευθυγραμμίζοντας τις ενδείξεις θέσης του καπακιού **G(a)** και **G(b)** - **σχ. 3**
- Γυρίστε το καπάκι δεξιόστροφα μέχρι να σταματήσει - **σχ. 3** έως ότου ακούσετε το κουμπί να χτυπά καθώς εμπλέκεται - **σχ. 4** Εάν δεν μπορείτε να περιστρέψετε το καπάκι, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανοίγματος (E) είναι αρκετά τραβηγμένο.

■ ΕΛΑΧΙΣΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΠΛΗΡΩΣΗΣ

- Τοποθετείτε πάντα ελάχιστη ποσότητα υγρού ίση με 25 cl/250 ml (2 φλιτζάνια τσαγιού) μέσα στη χύτρα ταχύτητας, όταν χρησιμοποιείται.

Για μαγείρεμα στον ατμό :

- Ο κάδος πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 75 cl/750 ml (6 φλιτζάνια τσαγιού) νερό.
- Τοποθετήστε το καλάθι (J) στο τρίποδο (K) που παρέχεται για αυτόν τον σκοπό - **σχ. 5**.

Τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι του ατμομάγειρα δεν πρέπει να υπερβαίνουν τη σήμανση MAX2.

■ ΜΕΓΙΣΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΠΛΗΡΩΣΗΣ

- Ποτέ μην γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας σε περισσότερο από τα δύο τρίτα (σήμανση MAX 2 για τη μέγιστη πλήρωση).

Για ορισμένα τρόφιμα:

- Για τρόφιμα τα οποία διαστέλλονται ή αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως ρύζι, όσπρια, αφυδατωμένα λαχανικά, κομπόστες, κολοκύθα, κολοκυθάκια, καρότα, πατάτες, φιλέτα ψαριού κ.λπ. Αφήστε την χύτρα ταχύτητας να κρυώσει για λίγα λεπτά και κατόπιν τοποθετήστε την στον νεροχύτη που έχετε μισογεμίσει με κρύο νερό βρύσης.





Μεθοδικά και απαλά ανακινείτε την χύτρα κάθε φορά πριν το άνοιγμα, αφότου έχετε βεβαιωθεί ότι η ένδειξη πίεσης έχει πέσει εντελώς, ώστε να εμποδίσετε φυσαλίδες ατμού να υπερχειλίσουν και να σας κάψουν. Αυτή η λειτουργία είναι ιδιαίτερα σημαντική όταν αποδεσμεύετε τον ατμό γρήγορα ή μετά το κρύωμα με νερό βρύσης. Για τις σούπες συστήνουμε να αποδεσμεύετε γρήγορα την πίεση με κρύο νερό (δείτε το βήμα 1 παραπάνω).

■ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΒΑΛΒΙΔΑΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ (Α)

Για να τοποθετήσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (Α):

Προσοχή, αυτές οι λειτουργίες πρέπει να εκτελούνται μόνο όταν το προϊόν είναι κρύο και δεν χρησιμοποιείται.

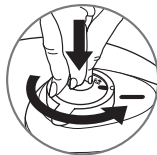
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (Α) στη θέση της, ευθυγραμμίζοντας το σύμβολο ■ στη βαλβίδα με την ένδειξη θέσης (Η) όπως φαίνεται στο απέναντι διάγραμμα.
- Πιέστε προς τα κάτω τη βαλβίδα και, στη συνέχεια, γυρίστε τη στο σύμβολο ☞ ή ☜ όπως φαίνεται στο απέναντι διάγραμμα.



Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας:

Προσοχή, αυτές οι λειτουργίες πρέπει να εκτελούνται μόνο όταν το προϊόν είναι κρύο και δεν χρησιμοποιείται.

- Πιέστε προς τα κάτω τη βαλβίδα και, στη συνέχεια, γυρίστε την για να ευθυγραμμίσετε το σύμβολο ■ με την ένδειξη θέσης (Η) όπως φαίνεται στο απέναντι σχέδιο.
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα όπως φαίνεται στο απέναντι διάγραμμα.

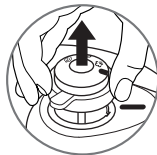


Για να μαγειρέψετε λαχανικά ή ευαίσθητα φαγητά:

- Τοποθετήστε το σύμβολο ☞ στη βαλβίδα απέναντι από την ένδειξη θέσης (Η) - σχ. 7.
- Η πίεση ☞ θα ρυθμιστεί στα 50 kPa (πίεση 7 psi / 7 lbs).

Για να μαγειρέψετε κρέας κατεψυγμένα τρόφιμα:

- Τοποθετήστε το σύμβολο ☜ στη βαλβίδα απέναντι από την ένδειξη θέσης (Η) - σχ. 8.
- Η πίεση ☜ θα ρυθμιστεί στα 80 kPa (πίεση 12 psi / 12 lbs).



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Καθαρίστε καλά τη χύτρα και τα εξαρτήματά της πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Τοποθετήστε το τρίποδο του καλαθιού (Κ) στον πυθμένα του κάδου και τοποθετήστε το καλάθι (J) πάνω του .
- Γεμίστε τον κάδο μέχρι τα δύο τρίτα με νερό (σήμανση μέγιστου (Max. 2) για την πλήρωση (Ο)).
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε το σύμβολο ☜ απέναντι από την ένδειξη θέσης (Η) - σχ. 8.





- Τοποθετήστε τη χύτρα στο μάτι και ρυθμίστε το μάτι στη μέγιστη ισχύ.

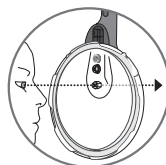
Είναι φυσιολογικό να υπάρχει ατμός κοντά στον δείκτη πίεσης (D) όταν το προϊόν αρχίζει να λειτουργεί.

- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα, χαμηλώστε την θερμοκρασία και αφήστε το για 20 λεπτά.
- Αφού περάσουν τα 20 λεπτά, κλείστε εντελώς το μάτι.
- Περιστρέψτε σταδιακά τη βαλβίδα (A), ρυθμίζοντας την ταχύτητα με την οποία εκτονώνεται η πίεση ανάλογα με το πόσο ανοίγετε τη βαλβίδα, μέχρι να ευθυγραμμιστεί με το σύμβολο ☞ - **σχ. 9.**
- Όταν πέσει ο δείκτης πίεσης (D), η χύτρα ταχύτητας δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα ταχύτητας - **σχ. 1-2**
- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και σκουπίστε τη.

EL

■ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

- Πριν από κάθε χρήση, αφαιρείτε τη βαλβίδα (A) (βλ. ενότητα «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας») και ελέγχετε οπτικά και σε αντίθεση με το φως ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού (B) δεν είναι φραγμένος (βλ. διάγραμμα απέναντι). Εάν χρειάζεται, καθαρίστε με μια οδοντογλυφίδα - **σχ. 10.**
- Ελέγξτε ότι το έμβολο (C) μπορεί να κινηθεί (βλ. σχέδιο απέναντι) και δείτε την ενότητα «Καθαρισμός και συντήρηση».
- Προσθέστε τα υλικά και το υγρό.
- Κλείστε τη χύτρα ταχύτητας - **σχ. 3**, και βεβαιωθείτε ότι έχει κλείσει σωστά - **σχ. 4.**
- Ρυθμίστε το  ή  πάνω στη βαλβίδα στην ένδειξη θέσης H - **σχ. 7 ή 8.**
- Τοποθετήστε τη χύτρα ταχύτητας στο μάτι και ρυθμίστε το μάτι στη μέγιστη θερμοκρασία.



■ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Ο δείκτης πίεσης (D) αποτρέπει την άνοδο της πίεσης στη χύτρα ταχύτητας εάν δεν είναι σωστά κλειστή.

- Είναι φυσιολογικό να υπάρχει ατμός στον δείκτη πίεσης (D) όταν το προϊόν αρχίζει να λειτουργεί.
- Όταν ο ατμός διαφεύγει συνεχώς από τη βαλβίδα λειτουργίας (A), κάνοντας έναν σταθερό ήχο εξαέρωσης, μειώστε τη θερμοότητα, μέχρι εκεί που η βαλβίδα (A) συνεχίζει να κάνει έναν χαμηλό, σταθερό ήχο.
- Ακολουθήστε τον χρόνο μαγειρέματος που αναφέρεται στη συνταγή.
- Μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.



■ ΤΕΛΟΣ ΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Για να απελευθερωθεί ο ατμός:

- **Αργή απελευθέρωση πίεσης:**

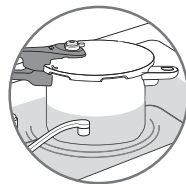
- Χρησιμοποιείται για μαγειρεύτά, λαχανικά, κρεατικά και πιάτα με ψάρι.
- Περιστρέψτε σταδιακά τη βαλβίδα (Α), ρυθμίζοντας την ταχύτητα με την οποία εκτονώνεται η πίεση ανάλογα με το πόσο ανοίγετε τη βαλβίδα, μέχρι να ευθυγραμμιστεί με την ένδειξη με το σύμβολο ☞ σχ. 9. Όταν ο δείκτης πίεσης (D) πέσει ξανά, η χύτρα ταχύτητας δεν είναι πλέον υπό πίεση..

Ο δείκτης πίεσης (D) αποτρέπει το άνοιγμα της χύτρας ταχύτητας εάν εξακολουθεί να είναι υπό πίεση.

- **Ταχεία απελευθέρωση πίεσης:**

- Αυτό χρησιμοποιείται για σούπες, ρύζι, ζυμαρικά, κρέμες με αυγά, μείγματα κέικ και πουτίγκας, συνταγές που περιέχουν ρύζι ή ζυμαρικά και συνταγές με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε το μαγείρεμα υπό πίεση σε έναν νεροχύτη μισογεμάτο με κρύο νερό βρύσης, για να επιταχύνετε την αποσυμπίεση. Δείτε το διάγραμμα απέναντι. Όταν πέσει ο δείκτης πίεσης (D), η χύτρα ταχύτητας δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Μπορείτε να ανοίξετε τη χύτρα ταχύτητας - σχ. 1 και 2.
- **Ειδικές περιπτώσεις:**
- Σε κάποιες περιπτώσεις, όπως για παράδειγμα, όταν μαγειρεύετε καρότα σε φέτες, κολοκύθες (βλ. πίνακα μαγειρέματος) ή αποξηραμένα λαχανικά, μην εκτονώνετε την πίεση. Αντίθετα, αφήστε την χύτρα ταχύτητας σε θερμοκρασία δωματίου και περιμένετε να πέσει ο δείκτης πίεσης (D) πριν να την ανοίξετε. Μειώστε ελαφρώς τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος.
- Όταν μαγειρεύετε σούπες, θα σας συμβουλευαμε να κάνετε μια γρήγορη απελευθέρωση της πίεσης (βλ. ενότητα. Ταχεία απελευθέρωση πίεσης).ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Εάν κατά την απελευθέρωση του ατμού, παρατηρήσετε ότι κάποιο α ή υγρό αρχίζει να εκτοξεύεται από τη βαλβίδα, επιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (Α) στην ένδειξη ☞ ή ☞ ή σημειώστε, σχ. 7 ή 8, περιμένετε ένα λεπτό και μετά γυρίστε αργά τη βαλβίδα λειτουργίας ξανά στη θέση εκκένωσης ατμού, για να σταματήσει να ξεχειλίζει το περιεχόμενο.



Όταν μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας υπό πίεση, πρέπει πάντα να φροντίζετε να την μετακινείτε χωρίς να την κουνάτε.



■ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΧΥΤΡΑΣ ΤΑΧΥΤΗΤΑΣ

- Για να διασφαλίσετε ότι θα λειτουργεί σωστά η χύτρα, ακολουθήστε τις παρακάτω συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση:
- Πλένετε τη χύτρα ταχύτητας (κάδος και καπάκι) μετά από κάθε χρήση με ζεστό νερό και απορρυπαντικό. Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία για το καλάθι.
- Μην χρησιμοποιείτε λευκαντικά ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Για να καθαρίσετε εσωτερικά τον κάδο:

- Πλύνετε με σφουγγάρι και απορρυπαντικό.
- Η εμφάνιση λεκέδων στον πυθμένα του κάδου δεν επηρεάζει καθόλου την ποιότητα του μετάλλου. Πρόκειται για επικαθίσεις αλάτων. Για να τα αφαιρέσετε, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι με λίγο λευκό ξύδι.

Για να καθαρίσετε το εξωτερικό του κάδου:

- Πλύνετε με σφουγγάρι και απορρυπαντικό.

Για να καθαρίσετε το καπάκι:

- Πλύνετε το καπάκι κάτω από μια τρεχούμενο ζεστό νερό με ένα σφουγγάρι και υγρό πιάτων και ξεπλύνετε καλά.

Για να καθαρίσετε το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού:

- Μετά από κάθε χρήση, καθαρίζετε το λάστιχο στεγανοποίησης (I) και την εγκοπή του.
- Για να αντικαταστήσετε το λάστιχο στεγανοποίησης, ανατρέξτε στα **σχ. 11 - 12**.

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A):

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), δείτε την ενότητα «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας».
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) κάτω από νερό βρύσης - **σχ. 13**.

Για να καθαρίσετε τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B):

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα (A).
- Επιθεωρήστε οπτικά με κόντρα το φως ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού παραμένει κυκλικός και δεν έχει υπολείμματα. Δείτε το σχέδιο απέναντι. Εάν χρειάζεται, καθαρίστε με μια οδοντογλυφίδα - **σχ. 10**.

Πλένετε τη χύτρα μετά από κάθε χρήση. Οι μαυρίλες και οι ενδείξεις που μπορεί να δημιουργηθούν μετά από μεγάλο διάστημα χρήσης δεν επηρεάζουν τη λειτουργία της χύτρας.

Μόνο ο κάδος πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.

Για να παρατείνετε τη διάρκεια ζωής της χύτρας ταχύτητας, μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

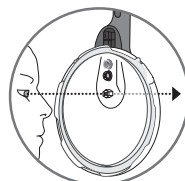
Είναι απαραίτητο να γίνεται έλεγχος της χύτρας ταχύτητας σε εγκεκριμένο κέντρο σέρβις TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

EL



Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (C):

- Καθαρίστε το τμήμα της βαλβίδας ασφαλείας στο εσωτερικό του καπακιού, τοποθετώντας το κάτω από τρεχούμενο νερό.
- Ελέγξτε τη σωστή λειτουργία του, πιέζοντας ελαφρά το έμβολο με ένα κομμάτι βαμβάκι, το οποίο πρέπει να κινείται ελεύθερα. Δείτε το σχέδιο απέναντι.



Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μυτερά αντικείμενα για αυτήν τη διαδικασία

Για να αλλάξετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας ταχύτητας:

- Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας ταχύτητας κάθε χρόνο ή εάν είναι σχισμένο ή φθαρμένο.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης TEFAL που αντιστοιχεί στο μοντέλο σας.



Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα:

- Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα στον κάδο.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η χύτρα ταχύτητας είναι εξοπλισμένη με πολλές συσκευές ασφαλείας:

• Ασφάλεια στο κλείσιμο:

- Εάν η συσκευή δεν είναι σωστά κλειστή, ο δείκτης πίεσης (D) δεν μπορεί να ανέβει και η χύτρα ταχύτητας δεν μπορεί να δημιουργήσει πίεση.

• Ασφάλεια στο άνοιγμα:

- Εάν η χύτρα ταχύτητας είναι υπό πίεση, το κουμπί απασφάλισης (E) δεν μπορεί να λειτουργήσει. Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας με δύναμη. Και κυρίως, μην παρεμβαίνετε στην ένδειξη πίεσης (D).

• Δύο μηχανισμοί ασφαλείας από την υπερπίεση:

- Πρώτος μηχανισμός: η βαλβίδα ασφαλείας (C) απελευθερώνει την πίεση και ο ατμός διαφεύγει οριζόντια από το πάνω μέρος του καπακιού - **σχ. 1 k**
- Δεύτερος μηχανισμός: το λάστιχο στεγανοποίησης (I) επιτρέπει στον ατμό να διαφεύγει κάθετα από τη μικρή τρύπα που βρίσκεται στην άκρη του καπακιού ή κατά μήκος της πλευράς του κάδου - **σχ.15**. Προσοχή, αυτό μπορεί να σβήσει τη φλόγα σε μια εστία αερίου

• Αν ενεργοποιηθεί ένας από τους μηχανισμούς ασφαλείας:

- Σβήστε το μάτι.
- Αφήστε τη χύτρα ταχύτητας να κρυώσει εντελώς
- νΑνοίξετε τη χύτρα.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) - **σχ. 13**, τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B) - **σχ. 10**, τη βαλβίδα ασφαλείας (C) (βλέπε σχέδιο απέναντι) και το λάστιχο στεγανοποίησης (I).





ΕΓΓΥΗΣΗ

- Όταν χρησιμοποιείται όπως συνιστάται σε αυτές τις οδηγίες, ο κάδος της νέας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται από εγγύηση 10 ετών, για τα παρακάτω:
 - Ελαττώματα της μεταλλικής δομής του κάδου.
 - Πρόωρες φθορές στον μεταλλικό πυθμένα.
- Όλα τα άλλα εξαρτήματα της χύτρας ταχύτητας καλύπτονται από εγγύηση για ελαττώματα στην κατασκευή ή στα υλικά, για την περίοδο εγγύησης που ορίζεται από την ισχύουσα νομοθεσία στη χώρα όπου αγοράστηκε το προϊόν, από την ημερομηνία αγοράς. Για τις πλήρεις λεπτομέρειες των όρων και των προϋποθέσεων αυτής της εγγύησης, παρακαλούμε να επισκεφθείτε τη σελίδα www.tefal.com.
- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.

EL

Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν:

- Ζημιές που οφείλονται σε μη τήρηση σημαντικών οδηγιών ή κακή χρήση, και συγκεκριμένα:
- Το καπάκι, η βαλβίδα λειτουργίας και πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- Τοποθέτηση του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας στο πλυντήριο πιάτων.
- Μόνο τα εγκεκριμένα από την TEFAL κέντρα σέρβις είναι εξουσιοδοτημένα να παρέχουν αυτήν την υπηρεσία εγγύησης (παρακαλούμε μεταβείτε στη διεύθυνση: www.tefal.com).

■ ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Βαθμολόγηση	Θέση
Αναγνωριστικό του κατασκευαστή ή της εμπορικής επωνυμίας	Καπάκι και χερούλι καπακιού
Ετος και παρτίδα κατασκευής	Πάνω στον κάδο
Κωδικός μοντέλου Μέγιστη ασφαλής πίεση (PS) Μέγιστη πίεση λειτουργίας (PF)	Πάνω στο καπάκι
Χωρητικότητα	Πυθμένας κάδου

■ ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ Η ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΛΗΞΗ ΤΗΣ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ ΖΩΗΣ ΤΟΥΣ

- **Ας προστατέψουμε το περιβάλλον!**



- ① Αυτή η συσκευή περιέχει πολλά υλικά που μπορούν να ανακτηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Παραδώστε τη στο τοπικό κέντρο συλλογής απορριμμάτων.



■ Η ΤΕFΑL ΑΠΑΝΤΑ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν η χύτρα ταχύτητας έχει θερμανθεί υπό πίεση χωρίς υγρό μέσα	Απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της ΤΕFΑL για την πραγματοποίηση ελέγχου της ς.
Εάν ο δείκτης πίεσης δεν έχει ανέβει και τίποτα δεν διαφεύγει από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, ελέγξτε ότι: Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά υψηλή. Αν όχι, αυξήστε την. Αν είναι αρκετή η ποσότητα του υγρού μέσα στον κάδο. Η βαλβίδα λειτουργίας είναι τοποθετημένη σε ένα από τα σύμβολα  ή  σχ. 7 ή 8. Το καπάκι έχει κλείσει σωστά. - Το λάστιχο στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν έχουν καταστραφεί.
Εάν ο δείκτης πίεσης έχει ανέβει και δεν διαφεύγει τίποτα από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, βάλτε τη χύτρα ταχύτητας σε ένα νεροχύτη μισογεμάτο με κρύο νερό. Δείτε τις ενότητες «Ταχεία απελευθέρωση πίεσης» και «Ειδική θήκη». Στη συνέχεια, ανοίξτε την. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και τον αγωγό εκκένωσης ατμού και ελέγξτε ότι το έμβολο κινείται ελεύθερα.
Αν βγαίνει ατμός γύρω από το καπάκι, ελέγξτε	Ότι το καπάκι έχει κλείσει σωστά. Την τοποθέτηση του λάστιχου στεγανοποίησης στο καπάκι. Την κατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης και αντικαταστήστε το, εάν χρειάζεται. Καθαριότητα του καπακιού, του λάστιχου στεγανοποίησης και της εγκοπής του στο καπάκι, της βαλβίδας ασφαλείας και της βαλβίδας λειτουργίας. Η κατάσταση του χείλους του κάδου.
Αν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	Ελέγξτε ότι ο δείκτης πίεσης βρίσκεται στην κάτω θέση. Εάν όχι, κάντε αποσυμπίεση. Εάν χρειάζεται, βάλτε τη χύτρα ταχύτητας σε έναν νεροχύτη μισογεμάτο με κρύο νερό, δείτε τις ενότητες «Ταχεία απελευθέρωση πίεσης» και «Ειδικές περιπτώσεις».
Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί ή εάν καεί, ελέγξτε τα εξής:	Τον χρόνο ψήσιματος. Πόσο δυνατό είναι το μάτι. Τη σωστή θέση της βαλβίδας λειτουργίας. Την ποσότητα του υγρού.
Εάν καεί φαγητό στη χύτρα ταχύτητας	Αφήστε το εσωτερικό του κάδου να μουλιάσει για αρκετή ώρα πριν το πλύνετε. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή προϊόντα που περιέχουν χλωρίνη.

■ ΛΑΧΑΝΙΚΑ

		Μαγείρεμα	Θέση βαλβίδας για ΝΩΠΑ 	Θέση βαλβίδας για ΚΑΤΑΨΥΓΜΕΝΑ 
Αγκινάρες	ολόκληρες	- στον ατμό*	18 λεπτά	-
		- βύθιση**	15 λεπτά	-
Σπαράγγια	ολόκληρες	- βύθιση	5 λεπτά	-
Παντζάρι	ξεφλουδίζετε μετά το μαγείρεμα	- στον ατμό	20 - 30 λεπτά	-
Μπρόκολο	μπουκέτα	- στον ατμό	3 λεπτά	3 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών	ολόκληρες	- στον ατμό	7 λεπτά	5 λεπτά - βύθιση
Καρότα (ειδική περίπτωση)	στρογγυλές φέτες	- στον ατμό	7 λεπτά	5 λεπτά
Κουνουπίδι	μπουκέτα	- βύθιση	3 λεπτά	4 λεπτά
Σέλινο	Κομμάτια 5 εκ	- στον ατμό	6 λεπτά	-
		- βύθιση	10 λεπτά	-
Κολοκυθάκια	Φέτες 2,5 εκ	- στον ατμό	6 λεπτά 30	9 λεπτά
		- βύθιση	2 λεπτά	-
Αντίδι (κιχώριο)	Φέτες 2,5 εκ	- στον ατμό	12 λεπτά	-
Πράσινα φασολάκια	ολόκληρα ή κομμένα	- στον ατμό	8 λεπτά	9 λεπτά
Πράσινο λάχανο	ψιλοκομμένο	- στον ατμό	6 λεπτά	-
	φύλλα	- στον ατμό	7 λεπτά	-
Πράσινες φακές (αποξηραμένα λαχανικά)		- βύθιση	10 λεπτά	-
Πράσα	Φέτες 5 εκ	- στον ατμό	2 λεπτά 30	-
Μανιτάρια	ψιλοκομμένο	- στον ατμό	1 λεπτό	5 λεπτά
	ολόκληρες	- βύθιση	1 λεπτό 30	-
Αρακάς		- στον ατμό	1 λεπτό 30	4 λεπτά
Πατάτες	κομμένες σε τέταρτα	- στον ατμό	12 λεπτά	-
		- βύθιση	6 λεπτά	-
Κολοκύθα (πολτοποιημένη) (ειδική περίπτωση)	κομμάτια	- βύθιση	8 λεπτά	-
Ρύζι (μακρύκοκκο λευκό)	δέιτε τη σημείωση παρακάτω	- βύθιση	7 λεπτά	-
Ημιαποξηραμένα φασόλια***		- βύθιση	20 λεπτά	-
Σπανάκι		- στον ατμό	5 λεπτά	8 λεπτά
		- βύθιση	3 λεπτά	-
Γογγύλια	Κύβοι 2,5 εκ	- στον ατμό	7 λεπτά	-
		- βύθιση	6 λεπτά	-
Σιτάρι (αποξηραμένα λαχανικά)***		- βύθιση	15 λεπτά	-

■ ΚΡΕΑΣ ΚΑΙ ΨΑΡΙ

	Θέση βαλβίδας για ΝΩΠΑ 
Μοσχαρίσιο κρέας (1 kg τρανς)	32 λεπτά (μέτρια ψημένο)*
Κοτόπουλο (1,2 kg ολόκληρο)	22 λεπτά
Αρνί (1,3 kg μπουτί)	40 λεπτά (μέτρια ψημένο)*
Ρίβα (φίλετα 0,6 kg) (ειδική περίπτωση)	4 λεπτά
Χοιρινό (1 kg ψητό)	28 λεπτά
Σολομός (4 μπριζόλες 0,6 kg) (ειδική περίπτωση)	6 λεπτά
Τόνος (4 x 0,6 kg μπριζόλες) (ειδική περίπτωση)	7 λεπτά

*Μαγειρέψτε για άλλα 5 λεπτά, για να γίνει καλοψημένο.

Φαγητό στο νερό*Δεν είναι διαθέσιμο σε ορισμένες χώρες

PYZI: Μην γεμίζετε ποτέ τον κάδο πάνω από το ένα τρίτο της χωρητικότητάς του.

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 ■ that the steam release outlet (B) is not obstructed. ■ that the safety valve's piston (C) is mobile ■ that the lid gasket is placed under each notch of the lid - fig 12. ■ 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. ■ Minimum quantity of liquid 250 ml/25 cl. ■ Maximum quantity of food 2/3 of the height of the pan, MAX 2 mark - fig 6. ■ 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. ■ 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).

**BEFORE
AND
DURING
COOKING**

- Ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.
- The steam is very hot when it leaves the operating valve. Be careful of jets of steam.
- 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).
- 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.
- Do not cook food that could block the vents of the safety components:
 - blueberries, cranberries
 - pearl barley, spelt, millet
 - porridge oats
 - split peas
 - noodles, macaroni, spaghetti
 - rhubarb
 - blackcurrants, redcurrants
- 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.
- Never use your pressure cooker to cook milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding...).
- 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.
- Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil.
- 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.
- Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for.
- Do not put your pressure cooker in a hot oven.
- Never use aluminium foil unsecured on a container in your pressure cooker. Always secure with string.
- Never use cling film in your pressure cooker.
- Alcohol 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.
- 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.).
- 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).
- Never interfere with the pressure indicator.
- 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.
- 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.
- For soups, we recommend that you do a rapid pressure release in cold water (refer to the "End of cooking" section).
- 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.
- 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).



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.
- Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
- Only use the genuine TEFAL parts that correspond to your model.
- Do not leave food in the pressure cooker.
- Wash and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Never put the operating valve **(A)**, the gasket **(I)** in the dishwasher.
- Never use bleach or chlorine-based products, which could affect the quality of the stainless steel.
- Do not let the lid soak in water.
- Change the gasket every year, or immediately if it is split or shows signs of cracking..
- Make sure you get your pressure cooker at a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.
- To store your pressure cooker: rest the lid upside down on the pan, to avoid premature wear of the lid's gasket.
- 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.

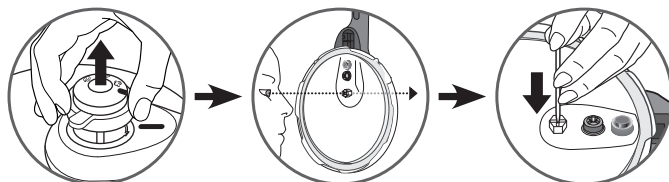
RETAIN THESE INSTRUCTIONS

■ DESCRIPTIVE DIAGRAM

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A. Operating valve | I. Lid gasket |
| B. Steam release outlet | J. Steam basket |
| C. Safety valve | K. Trivet |
| D. Pressure indicator | L. Long pot handle |
| E. Lid release button | M. Pot |
| F. Lid handle | N. Short pot handle |
| G(a). Lid positioning mark | O. Maximum marks (Max1 and Max 2) for filling |
| G(b). Lid-pot positioning mark | |
| H. Operating valve positioning mark | |

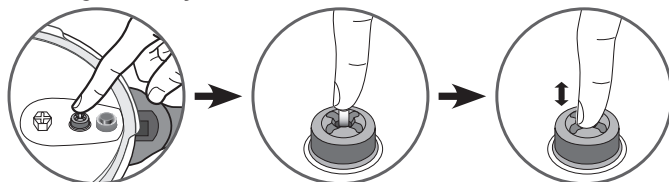
■ COMPULSORY CHECKS PRIOR TO EACH USE

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')

■ CHARACTERISTICS

Pressure cooker bottom diameter - model references

Capacity	Total Capacity	Diameter of pressure cooker	Diameter of Base	STAINLESS STEEL	Maximum safe pressure
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

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 (6L)	X9010101
Steam basket	792185
Trivet	792691

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

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.



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.

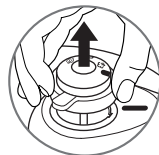
- Press down on the valve then turn it to align the symbol  with the positioning mark (H) as shown in the drawing opposite.
- Remove the valve as shown in the drawing opposite.

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).



EN

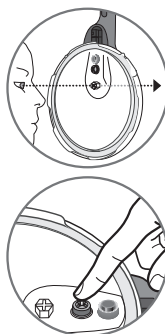
BEFORE FIRST USE

- 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.

- 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.



■ 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.
- 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:

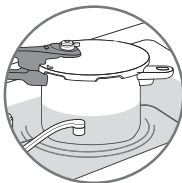
- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content.
- You may place your pressure cooker in a sink half-filled with cold tap water, to speed up the decompression, see diagram opposite. When the pressure 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.
- When cooking soups, we would advise you to carry out a rapid pressure release (see section 'Rapid pressure release').

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.

EN



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

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.
- 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.

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.

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.

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 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):

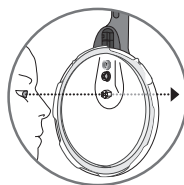
- Clean the part of the safety valve on the inside of the lid by placing it under running water.
- Check its correct operation by lightly pressing down on the piston, which must move freely. See drawing opposite.

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.



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

EN



SAFETY

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

• Closing safety:

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

• Opening safety:

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

• Two safety devices against overpressure:

- First device: the safety valve (C) releases the pressure and steam escapes horizontally from the top of the lid - Fig. 14
- Second device: the gasket (I) permits steam to escape vertically from the small hole located on the edge of the lid or along the side of the pot - Fig. 15. Caution, this may extinguish the flame on a gas hob.

- If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Leave the pressure cooker to cool completely 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.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service (please go to: www.tefal.com).

■ 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. If the problem persists, check that: - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pot is sufficient. - The operating valve is positioned to one of the symbols  or . - The lid is properly closed. - The gasket or the rim of the pot is not damaged. - 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. 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. 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. The position of the gasket in the lid. The condition of the gasket; replace it if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve. The condition of the rim of the pot.
If you are unable to open the lid	Check that the pressure indicator is in the down position. 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. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If food is burned onto the pressure cooker	Leave the interior of the pot to soak for some time before washing it. Never use bleach or products containing chlorine.

EN

■ 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.

** 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.

■ 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.

EN

■ GOLDEN RULES WHEN PRESSURE COOKING (FOR UK CONSUMERS)

- 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 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.

■ REGULATORY MARKINGS

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

■ ELECTRICAL OR ELECTRONIC PRODUCT AT THE END OF ITS LIFE

• Let's protect the environment!



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

EN

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

El uso inadecuado puede provocar daños.

Para su seguridad, esta olla a presión cumple con las normas y regulaciones aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales que entran en contacto con productos alimentarios.
- Medio ambiente

ANTES DE USARLO	COMPRUEBE • que la salida de vapor (B) no esté obstruida. • que el pistón de la válvula de seguridad (C) se pueda mover • que la junta de la tapa esté colocada debajo de cada muesca de la tapa (fig 12). • que los mangos de la tapa estén bien sujetos. Los mangos de la tapa son componentes de seguridad. Nunca los quite ni los reemplace usted mismo.
RESPETE SIEMPRE LAS SIGUIENTES CANTIDADES DE LLENADO	• Nunca use su olla a presión sin líquido, ya que esto podría dañarla. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido en el dispositivo cuando cocine. • Cantidad máxima de alimento: 2/3 de la altura del recipiente, marca MAX 2 (Fig. 6). • Cuando cocine alimentos al vapor, los alimentos en la canasta de vapor no deben entrar en contacto con el agua y no deben exceder la marca MAX 2 en el recipiente (Fig. 5). • Máximo 1/3 (marca MAX 1) de la altura del recipiente para alimentos que se expanden y/o generan espuma durante la cocción, como arroz, legumbres, verduras deshidratadas, compota de frutas, calabaza, calabacines, zanahorias, patatas, filetes de pescado, etc.

**ANTES Y
DURANTE
LA
COCCIÓN**

- Si usa la olla a presión cerca de niños, asegúrese de supervisarlos de cerca.
- El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento. Tenga cuidado con los chorros de vapor.
- Su dispositivo cocina usando presión. El uso inadecuado puede provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión esté bien cerrada antes de usarla. (Consulte el apartado «Cierre»).
- Durante la cocción, compruebe que la válvula emita un sonido de murmullo con regularidad. Si no sale suficiente vapor, descargue la presión y abra la tapa. A continuación, verifique que haya suficiente líquido y compruebe que el conducto de salida de vapor no esté bloqueado. Si aún no sale suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor.
- No cocine alimentos que puedan bloquear los conductos de los componentes de seguridad:
 - arándanos
 - cebada perlada, espelta, mijo
 - copos de avena
 - guisantes partidos
 - fideos, macarrones, espaguetis
 - ruibarbo
 - grosellas negras, grosellas rojas
- Cuando cocine grandes trozos de carne y alimentos con una capa superficial de piel (salchichas enteras, lengua, aves, etc.): le recomendamos que pinche la piel con un cuchillo o tenedor antes de cocinar. Durante la cocción, el líquido hirviendo podría quedar atrapado debajo de la piel del alimento y provocar salpicaduras.
- No use nunca la olla a presión para cocinar recetas a base de leche (como arroz con leche, pudín de sémola...).
- Nunca use sal gruesa en la olla a presión, solo use sal fina al final de la cocción. De esa forma, evitará la aparición de «picaduras», que podrían dañar la base de la olla a presión.
- No use la olla a presión para freír bajo presión usando aceite.
- No deje la olla a presión sin supervisión cuando caliente aceite o grasas. Continuar calentando un aceite humeante hará que se degrade, y podría aumentar la temperatura del aceite lo suficiente como para que aparezcan llamas.
- No utilice la olla para un uso distinto del previsto.
- No ponga la olla a presión dentro del horno caliente.
- Nunca use papel de aluminio sin sujetar en un recipiente dentro de la olla a presión. Sujételo siempre con hilo.
- No use nunca film de plástico en la olla a presión.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Deje hervir durante aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Revise la olla a presión con regularidad cuando cocine recetas a base de alcohol.
- Utilice únicamente la(s) fuente(s) de calor compatible(s) que se indica(n) en la guía del usuario.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

- Gire firmemente la válvula de funcionamiento (A) para ajustar la velocidad de descompresión, y termine frente a la marca del pictograma  (Fig. 9). Si al liberar vapor, nota que algún alimento o líquido comienza a salir a borbotones, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición  y, a continuación, realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción»).
- Si el indicador de presión (D) no baja, realice una descompresión rápida en agua fría - (consulte el apartado «Fin de la cocción»).
- Nunca interfiera con el indicador de presión.
- Para alimentos que se expanden y/o generan espuma durante la cocción, como arroz, legumbres, verduras deshidratadas, compota de frutas, calabaza, calabacines, zanahorias, patatas, filetes de pescado, etc. Deje que la olla a presión se enfríe durante unos minutos y luego realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción»). Agite metódica y suavemente la olla a presión cada vez antes de abrirla, después de haber comprobado que el indicador de presión ha bajado a la posición baja, para evitar que las burbujas de vapor se desborden y le quemen. Esta operación es particularmente importante cuando el vapor se libera rápidamente o después de enfriarse con agua del grifo.
- Tenga siempre mucho cuidado al mover la olla a presión. No toque las superficies calientes. Use guantes de cocina cuando sea necesario. Levántela usando ambos mangos.
- Para las sopas, le recomendamos que realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado «Fin de la cocción»).
- Asegúrese de que la válvula de funcionamiento (A) esté en la posición de salida de vapor antes de abrir la olla a presión. El indicador de presión (D) debe estar en la posición baja.
- No trate nunca de abrir la olla a presión por la fuerza. Compruebe que se ha liberado la presión interna. El indicador de presión (D) debe estar en la posición baja. (Consulte el apartado «Seguridad»).



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	• Si observa que alguna pieza de la olla a presión está rota o agrietada, no intente abrirla bajo ninguna circunstancia. Espere a que se enfríe por completo antes de moverla. No la vuelva a utilizar y llévela a un centro de servicio autorizado por TEFAL para su reparación. • No altere los sistemas de seguridad de otra manera que no sea siguiendo las instrucciones de limpieza y mantenimiento. • Utilice únicamente las piezas originales TEFAL correctas para su modelo. • No deje alimentos en la olla a presión. • Lave y enjuague la olla a presión inmediatamente después de cada uso. • No meta nunca la válvula de funcionamiento (A), la junta (I) en el lavavajillas. • Nunca use lejía ni productos a base de cloro, que podrían afectar la calidad del acero inoxidable. • No deje la tapa a remojo en agua. • Cambie la junta todos los años o inmediatamente si está partida o rota. • Asegúrese de que la olla a presión sea revisada en un centro de servicio aprobado por TEFAL después de 10 años de uso. • Para guardar la olla a presión: coloque la tapa boca abajo sobre el recipiente, para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa. • La aparición de manchas en el fondo del recipiente no afecta en absoluto la calidad del metal. Se trata de depósitos de cal. Para quitarlos, use una esponja con un poco de vinagre blanco.
-------------------------------------	--

ES

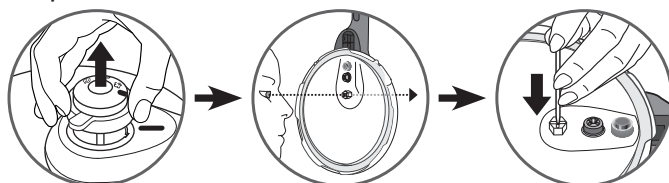
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

■ DIAGRAMA DESCRIPTIVO

- | | |
|--|---|
| A. Válvula de funcionamiento | H. Marca de posición de la válvula de funcionamiento |
| B. Salida de liberación de vapor | I. Junta de la tapa |
| C. Válvula de seguridad | J. Cestillo para vapor |
| D. Indicador de presión | K. Soporte |
| E. Botón para desbloquear la tapa | L. Mango largo del recipiente |
| F. Mango de la tapa | M. Olla |
| G(a). Marca de posicionamiento de la tapa | N. Mango corto del recipiente |
| G(b). Marca de posicionamiento de la tapa en el recipiente | O. Marcas indicadoras del máximo (Max 1 y Max 2) de llenado |

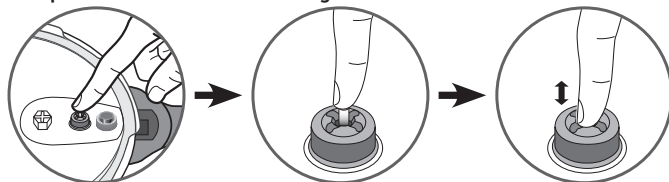
■ COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO

Comprobación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que la salida de liberación de vapor de la válvula de funcionamiento no esté obstruida. Si es necesario, límpiela con un palillo (consulte el apartado «Para limpiar la salida de vapor» en la página 22).

Comprobación de la válvula de seguridad



- Compruebe que el pistón se pueda mover (presione el pistón varias veces con el dedo), (consulte el apartado «Para limpiar la válvula de seguridad»).

■ CARACTERÍSTICAS

Diámetro del fondo de la olla a presión - referencias de modelos

Capacidad	Capacidad total*	ø del quemador	ø de la base	Modelo ACERO INOXIDABLE	Presión máxima segura
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Información técnica: Presión máxima de funcionamiento: 80 kPa (12 psi)

■ FUENTES DE CALOR COMPATIBLES



ES

- Esta olla a presión es apta para todas las fuentes de calor, incluida la inducción, excepto las cocinas AGA.
- En cocinas eléctricas o de inducción, compruebe que la placa de calor no exceda el tamaño de la base de la olla a presión.
- En placas vitrocerámicas o halógenas, asegúrese de que la base de la olla a presión esté siempre limpia y seca.
- En hornillos de gas, la llama nunca debe exceder el diámetro de la base de la olla a presión.
- En todos los tipos de fogones, compruebe que la olla a presión esté bien centrada.
- Independientemente del tipo de cocina que utilice, asegúrese de que la base de la olla a presión esté limpia y despejada antes de colocarla sobre el fogón.

■ ACCESORIOS TEFAL

- Los siguientes accesorios están disponibles para la olla a presión:

Accesorio	Número de referencia
Junta de tapa (6L)	X9010101
Cestillo para vapor	792185
Soporte	792691

- Para cambiar otras piezas o para solicitar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio TEFAL autorizado (visite: www.tefal.com).
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

*Capacidad de producto con la tapa en posición.

MODO DE USO

■ APERTURA

- Con el pulgar, tire hacia atrás del botón de liberación de la tapa (E) y manténgalo en la posición retraída (Fig. 1).
- Sosteniendo el mango largo del recipiente (L) con una mano, gire el mango largo de la tapa (F) con la otra mano en sentido antihorario, hasta que se abra (Fig. 2).
- A continuación, levante la tapa.
- No abra la olla a presión hasta que la unidad se haya enfriado y toda la presión interna se haya liberado. Si resulta difícil separar los mangos, esto indica que la olla siga estando presurizada: no la abra por la fuerza. Cualquier presión en la olla puede ser peligrosa.

■ CIERRE

Quando el aparato está cerrado pero no está en funcionamiento, es normal que la tapa se mueva ligeramente con respecto a la olla. Este efecto desaparece cuando se presuriza el producto.

- Coloque la tapa horizontalmente sobre la olla, alineando las marcas de posicionamiento de la tapa G (a) y G (b) (Fig. 3).
- Gire la tapa en sentido horario hasta que se detenga (Fig. 3) y hasta que escuche el clic del botón al encajar (Fig. 4).

Si no puede girar la tapa, asegúrese de que el botón de apertura (E) esté correctamente retraído.

■ NIVEL DE LLENADO MÍNIMO

- Ponga siempre al menos 25 cl / 250 ml (2 tazas) de líquido en la olla a presión cuando la utilice.

Para cocinar al vapor :

- La olla debe contener al menos 75 cl / 750 ml (6 tazas) de agua.
- Coloque el cestillo (J) sobre el soporte (K) previsto a tal efecto (Fig. 5).

Los alimentos que se colocan en la cesta de vapor no deben superar la marca MAX2.

■ NIVEL MÁXIMO DE LLENADO

- Nunca llene la olla a presión a más de dos tercios de su capacidad (marca indicadora MAX 2 del máximo de llenado).

Para ciertos alimentos:

Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, legumbres deshidratadas, o las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala bajo el agua fría para enfriarla. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras.



Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo el agua del grifo. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida bajo agua fría (véase la figura del Paso 1 que aparece más arriba).

■ USO DE LA VÁLVULA DE FUNCIONAMIENTO (A)

Para instalar la válvula de funcionamiento (A):

Atención, estas operaciones solo deben realizarse con la olla fría y sin estar en funcionamiento.

- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en su posición, alineando el símbolo ■ de la válvula con la marca de posición (H) como se muestra en el diagrama contiguo.
- Presione la válvula hacia abajo y, a continuación, gírela hacia el símbolo ☞ o ☜ como se muestra en el diagrama contiguo.

Para quitar la válvula de funcionamiento:

Atención, estas operaciones solo deben realizarse con la olla fría y sin estar en funcionamiento.

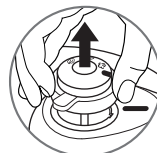
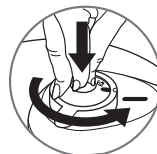
- Presione la válvula hacia abajo y, a continuación, gírela para alinear el símbolo ■ con la marca de posición (H) como se muestra en el dibujo contiguo.
- Quite la válvula como se muestra en el dibujo contiguo

Para cocinar verduras o alimentos delicados:

- Coloque el pictograma ☞ de la válvula frente a la marca de posición (H) (Fig. 7).
- La olla a presión ☞ opera a 50 kPa (7 psi / 7 libras de presión).

Para cocinar carne o alimentos congelados:

- Coloque el pictograma ☜ de la válvula frente a la marca de posición (H) (Fig. 8).
- La presión ☜ opera a 80 kPa (12 psi / 12 libras de presión).



ES

ANTES DEL PRIMER USO

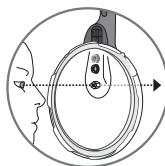
- Limpie a fondo la olla a presión y sus componentes antes del primer uso.
- Coloque el trípode del cestillo (K) en el fondo de la olla y ponga el cestillo (J) encima.
- Llene la olla hasta dos tercios de su capacidad con agua (marca indicadora del máximo (Max 2) de llenado (O)).
- Cierre la olla.
- Coloque el símbolo ☞ frente a la marca de posición (H) (Fig.8).
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y, a continuación, ajuste la fuente de calor a la máxima potencia.

Es normal que haya vapor cerca del indicador de presión (D) cuando el producto comienza a funcionar.

- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y déjela durante 20 min.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Gire gradualmente la válvula (A), ajustando la apertura de la válvula para regular la velocidad a la que se libera la presión, hasta que esté alineada frente al símbolo ☞ (Fig.9).
- Cuando el indicador de presión (D) haya bajado, la olla ya no estará bajo presión.
- Abra la olla (Fig.1-2).
- Enjuague la olla con agua y séquela.

■ ANTES DE LA COCCIÓN

- Antes de cada uso, quite la válvula (A) (consulte el apartado «Uso de la válvula de funcionamiento») y compruebe visualmente y a contraluz que la salida de liberación de vapor (B) no esté obstruida (consulte el diagrama contiguo). Si es necesario, límpiela con un palillo (Fig.10).
- Compruebe que el pistón (C) se pueda mover (vea el dibujo contiguo) y consulte el apartado «Limpieza y mantenimiento».
- Agregue los ingredientes y el líquido.
- Cierre la olla a presión (fig.3) y asegúrese de que esté bien cerrada (Fig.4).
- Ponga ☞ or ☞ en la válvula en la marca de posición H (Fig.7 u 8).
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor y, a continuación, ajuste la fuente de calor a la máxima potencia.



■ DURANTE LA COCCIÓN

El indicador de presión (D) evita que la presión aumente en la olla a presión si no está bien cerrada.

- Es normal que haya vapor en el indicador de presión (D) cuando el producto comienza a funcionar.
- Cuando el vapor sale continuamente por la válvula de funcionamiento (A), con un sonido «pschhht» constante, reduzca la fuente de calor hasta que la válvula (A) continúe susurrando constantemente.
- Déjela durante el tiempo de cocción indicado en la receta.
- En cuanto haya transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

■ FIN DE LA COCCIÓN

Para liberar el vapor:

- Liberación de presión lenta:

- Se utiliza para guisos, verduras, carnes y platos de pescado.
- Gire gradualmente la válvula (A), ajustando la apertura de la válvula para regular la velocidad a la que se libera la presión, hasta que esté alineada frente a la marca con el símbolo  (Fig. 9). Cuando el indicador de presión (D) vuelva a bajar, la olla ya no estará bajo presión. The pressure indicator (D)

El indicador de presión (D) evita que la olla a presión se abra si todavía está bajo presión.

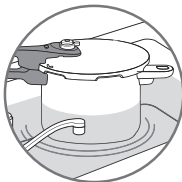
- Liberación rápida de presión:

- Se utiliza para sopas, arroces, pastas, natillas de huevo, mezclas para pasteles y budines, recetas que contienen arroz o pasta y recetas con un alto contenido de líquido.
- Puede colocar la olla a presión en un fregadero medio lleno con agua fría del grifo, para acelerar la descompresión; vea el diagrama contiguo. Cuando el indicador de presión (D) haya bajado, la olla ya no estará bajo presión.
- Ahora puede abrir la olla (Fig. 1 y 2).

- Alimentos especiales:

- Cuando cocine alimentos especiales, por ejemplo, zanahorias en rodajas, calabazas (ver tabla de cocción) o verduras secas, no libere la presión; en lugar de eso, deje la olla a temperatura ambiente y espere a que baje el indicador de presión (D) antes de abrirla. Reduzca ligeramente el tiempo de cocción recomendado.
- Cuando cocine sopas, le recomendamos que realice una liberación rápida de presión (consulte el apartado «Liberación rápida de presión»).

Si mientras libera el vapor nota que algún alimento o líquido comienza a salir por la válvula, vuelva a poner la válvula de funcionamiento (A) en las marcas  o  (Fig. 7 u 8), espere un minuto y, a continuación, gire otra vez lentamente la válvula de funcionamiento a la posición de liberación de vapor, asegurándose de que no salga nada más.



Cuando mueva la olla estando bajo presión, tenga siempre mucho cuidado de moverla sin agitarla.

ES

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

■ LIMPIEZA DE LA OLLA A PRESIÓN

Para asegurar el correcto funcionamiento de la olla a presión, siga estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso:

- Lave la olla a presión (recipiente y tapa) después de cada uso con agua tibia y detergente líquido para vajillas. Siga el mismo procedimiento para el cestillo.
- No use lejía ni productos con cloro.
- No caliente demasiado la olla cuando esté vacía.

Para limpiar la olla por dentro:

- Lavar con una esponja y detergente líquido para vajillas.
- La aparición de manchas en el fondo del recipiente no afecta en absoluto la calidad del metal. Se trata de depósitos de cal. Para quitarlos, use una esponja con un poco de vinagre blanco.

Para limpiar la olla por fuera:

- Lavar con una esponja y detergente líquido para vajillas.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa bajo un chorro de agua tibia con una esponja y detergente líquido para vajillas, y enjuáguela bien.

Para limpiar la junta:

- Después de cada uso, limpie la junta (I) y su ranura.
- Para reemplazar la junta, consulte - Fig. 11-12

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Quite la válvula de funcionamiento (A) (consulte el apartado «Uso de la válvula de funcionamiento»).
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo (Fig. 13).

Para limpiar la salida de liberación de vapor (B):

- Retire la válvula (A).
- Inspeccione visualmente a contraluz que la salida de liberación de vapor sea redonda y no tenga residuos. Vea el dibujo contiguo. Si es necesario, límpiela con un palillo (Fig. 10).

Lave la olla a presión después de cada uso.

El oscurecimiento y las marcas que pueden aparecer después de un uso prolongado no afectan al funcionamiento de la olla a presión.

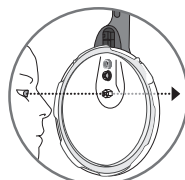
Solo el recipiente es apto para lavavajillas.

Para alargar la vida útil de la olla a presión, no caliente demasiado el recipiente cuando esté vacío.

Es esencial que la olla a presión sea revisada en un Centro de Servicio Aprobado por TEFAL después de 10 años de uso.

Para limpiar la válvula de seguridad (C):

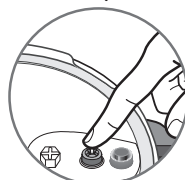
- Limpie la parte de la válvula de seguridad en el interior de la tapa colocándola bajo agua corriente.
- Compruebe su correcto funcionamiento presionando ligeramente el pistón con un bastoncillo de algodón, que debe moverse libremente. Vea el dibujo contiguo.



No utilice nunca un objeto afilado o puntiagudo para realizar esta operación

Para cambiar la junta de la olla a presión:

- Cambie la junta de la olla a presión todos los años, o si está partida.
- Utilice siempre una junta TEFAL original correspondiente a su modelo.



ES

Para almacenar la olla a presión:

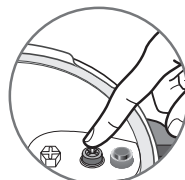
- Coloque la tapa boca abajo sobre el recipiente.

SEGURIDAD

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

- **Seguridad de cierre:**
 - Si el aparato no está bien cerrado, el indicador de presión (D) no puede subir y la olla no puede generar presión.
 - **Seguridad de apertura:**
 - Si la olla está bajo presión, el botón de liberación (E) no se puede operar. No abra nunca la olla por la fuerza. Sobre todo, no interfiera con el indicador de presión (D).
 - **Dos dispositivos de seguridad contra sobrepresión:**
 - Primer dispositivo: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por la parte superior de la tapa (Fig. 1 k)
 - Segundo dispositivo: la junta (I) permite que el vapor salga verticalmente por el pequeño orificio situado en el borde de la tapa o en el lateral del recipiente (Fig. 15).

Precaución, esto puede apagar la llama de una cocina de gas.
 - **Si se activa uno de los sistemas de seguridad contra sobrepresión:**
 - Apague la fuente de calor.
 - Deje enfriar la olla coa presión completamente.
 - Abra la olla a presión.
 - Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A) (Fig. 13), la salida de liberación de vapor (B) (Fig. 10), la válvula de seguridad (C) (ver dibujo contiguo) y la junta (I).
- 



GARANTÍA

- Cuando se usa como se recomienda en estas instrucciones, el recipiente de su nueva olla a presión TEFAL tiene una garantía de 10 años contra:
 - cualquier defecto asociado con la estructura metálica del recipiente,
 - cualquier deterioro prematuro de la base de metal.
- **Todas las demás piezas de la olla a presión están garantizadas contra defectos de fabricación o materiales, durante el periodo de garantía definido en la legislación vigente en el país donde se compró el producto, a partir de la fecha de compra. Para conocer todos los detalles de los términos y condiciones de la garantía, consulte www.tefal.com**
- Esta garantía contractual se cumplirá con la presentación del recibo o factura donde se indique la fecha de compra.

Estas garantías excluyen:

- Daños resultantes del incumplimiento de precauciones importantes o del uso negligente, en particular:
 - Golpes, caídas, uso en el horno, etc.
 - Poner la tapa, la válvula de funcionamiento en el lavavajillas.
- Solo los centros de servicio aprobados por TEFAL están autorizados para proporcionar este servicio de garantía (visite: www.tefal.com).

MARCAJE NORMATIVO

Marcaje	Ubicación
Identificación de fabricante y marca comercial	Tapa y mango de la tapa
Año y lote de fabricación	En el recipiente
Referencia de modelo Presión máxima segura (PS) Presión máxima de funcionamiento (PF)	En la tapa
Capacidad	Fondo del recipiente

PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

• ¡Ayude a proteger el medioambiente!!



- ① Su aparato contiene numerosos materiales que se pueden recuperar o reciclar.
- ➔ Llévelo a un lugar de recogida selectiva local para su procesamiento.

■ TEFAL RESPONDE A SUS PREGUNTAS

Problemas	Recomendaciones
Si la olla se ha calentado a presión sin líquido en el interior	Lleve la olla a un centro de servicio autorizado TEFAL para que la examinen.
Si el indicador de presión no se ha elevado y no sale nada por la válvula durante la cocción	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el problema persiste, verifique que: - la fuente de calor es suficientemente alta; si no, aumentela. - hay suficiente líquido en el recipiente. - la válvula de funcionamiento está colocada en uno de los símbolos  or  (Fig. 7 u 8). - La tapa está bien cerrada. - La junta o el borde del recipiente no están dañados.
Si el indicador de presión se ha elevado y no sale nada a través de la válvula durante la cocción	Esto es normal durante los primeros minutos. Si el problema persiste, coloque la olla a presión en un fregadero medio lleno de agua fría, consulte los apartados «Liberación rápida de presión» y «Alimentos especiales», y después ábrala. Limpie la válvula de funcionamiento y la salida de liberación de vapor, y compruebe que el pistón se mueva libremente
Si sale vapor alrededor de la tapa, compruebe lo siguiente:	Que la tapa esté bien cerrada. La posición de la junta en la tapa. El estado de la junta; cámbiela si es necesario. La limpieza de la tapa, la junta y su ranura en la tapa, la válvula de seguridad y la válvula de funcionamiento. El estado del borde del recipiente.
Si no puede abrir la tapa	Compruebe que el indicador de presión esté en la posición hacia abajo. De lo contrario, despresurice; si es necesario, coloque la olla a presión en un fregadero medio lleno de agua fría, consulte los apartados «Liberación rápida de presión» y «Alimentos especiales».
Si el alimento no se cocina o si se quema, compruebe lo siguiente	20 El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. La posición correcta de la válvula de funcionamiento. La cantidad de líquido.
Si se queman alimentos en la olla a presión	Deje en remojo el interior del recipiente durante un tiempo antes de lavarlo. Nunca use lejía ni productos que contengan cloro.

ES

■ VERDURA

		Cocción	Posición de la válvula FRESH 	Posición de la válvula FROZEN 
Alcachofas	enteras	vapor*	18 min	-
		immersion**	15 min	-
Espárragos	enteros	inmersión	5 min	-
Remolacha	pelar después de cocinar	vapor	20 - 30 min	-
Brócoli	cogollos	vapor	3 min	3 min
Coles de Bruselas	enteros	vapor	7 min	5 min - inmersión
Zanahorias (comida de caso especial)	rodajas redondas	vapor	7 min	5 min
Coliflor	cogollos	inmersión	3 min	4 min
Apio	piezas de 5 cm	vapor	6 min	-
		inmersión	10 min	-
Calabacines	rodajas de 2,5 cm	vapor	6 min 30	9 min
		inmersión	2 min	-
Escarola (endibia)	rodajas de 2,5 cm	vapor	12 min	-
Judías verdes	enteras o partidas	vapor	8 min	9 min
Col verde	en rodajas finas	vapor	6 min	-
	hojas	vapor	7 min	-
Lentejas verdes (verduras secas)		inmersión	10 min	-
Puerros	rodajas de 5 cm	vapor	2 min 30	-
Champiñones	en rodajas finas	vapor	1 min	5 min
	enteros	inmersión	1 min 30	-
Guisantes		vapor	1 min 30	4 min
Patatas (como King Edward)	en gajos	vapor	12 min	-
	en gajos	inmersión	6 min	-
Calabaza (puré) (alimento especial)	trozos	inmersión	8 min	-
ARROZ (blanco de grano largo)	vea la nota abajo	inmersión	7 min	-
Alubias semisecas***		inmersión	20 min	-
Espinacas		vapor	5 min	8 min
		inmersión	3 min	-
Nabos	dados de 2,5 cm	vapor	7 min	-
		inmersión	6 min	-
Trigo (verduras secas)***		inmersión	15 min	-

■ CARNE Y PESCADO

	Posición de la válvula FRESH 
Carne de vacuno (1 kg, parte superior)	32 min (en su punto)*
Pollo (1,2 kg, entero)	22 min
Cordero (1,3 kg, pierna)	40 min (en su punto)*
Rape (filetes 0,6 kg) (alimento especial)	4 min
Cerdo (1 kg, asado)	28 min
Salmón (4 filetes 0,6 kg) (alimento especial)	6 min
Atún (4 filetes de 0,6 kg) (alimento especial)	7 min

*Cocinar durante 5 minutos adicionales para que la carne esté muy hecha.

Alimento en el agua. *No disponible en algunos países.

ARROZ: nunca llene el recipiente a más de un tercio de su capacidad.

ES

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: ■ et auru väljalaskeava (B) ei ole blokeeritud. ■ et ohutusventiili lukustusindikaator (C) on liikuv. ■ et kaanetihend asetub kaane iga sälgu alla – joon. 12. ■ 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. ■ Minimaalne vedeliku kogus: 250 ml / 25 cl. ■ Maksimaalne toidu kogus: 2/3 poti kõrgusest, MAX 2 tähis – joon. 6. ■ Toidu aurutamisel ei tohi aurukorv puutuda kokku veega ega ületada poti tähist MAX 2 – joon. 5. ■ Küpsetamisel paisuvate ja/või vahutavatel toitude (nt riis, kaunviljad, kuivatatud oad, hautatud puuviljad, kõrvits, kabatšokid, porgandid, kartulid, kalafileed jne) on maksimaalne täitmiskogus 1/3 (MAX 1 tähis).



ENNE TOIDUVALMIS- TAMIST JA TOIDUVALMIS- TAMISE AJAL	■ Kui kasutate kiirkeedupotti laste läheduses, jälgige neid äärmiselt tähelepanelikult. ■ Tööventiilist väljuv aur on väga kuum. Olge ettevaatlik aurujugade suhtes. ■ Teie kiirkeedupott küpsetab surve abil. Vale kasutamine võib põhjustada põletusvigastusi. Enne kasutamist kontrollige, et kiirkeedupott on korralikult suletud. (Vt jaotist "Sulgemine"). ■ 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. ■ Ärge küpsetage toitu, mis võib ummistada turvakomponentide ventilatsioonivälvad: - mustikad, jõhvikad - odrakruubid, spelta, hirss - kaerahelbed - poolitatud herned - nuudlid, makaronid, spagetid - rabarber - mustsõstrad, punased sõstrad ■ Suurte lihatükkide ja pindmise nahakihi toiduainete (terved vorstid, keel, linnuliha jne) küpsetamisel soovitage nahka enne küpsetamist noa või kahvliga torgata. Küpsetamise ajal võib keev vedelik jääda naha alla ja tekitada pritsmeid. ■ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti piimapõhiste retseptide (nt riisipuding, mannapuding jne) valmistamiseks. ■ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotis jämesoola. Kasutage vaid peensoola küpsetamise lõpus. Nii väldite "süvendeid", mis võivad teie kiirkeedupoti põhja kahjustada. ■ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotti, et toitu surve all õli sees praadida. ■ 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. ■ Ärge kasutage kiirkeedupotti muul mittesihtotstarbiselt. ■ Ärge pange kiirkeedupotti kuuma ahju. ■ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotis kinnitamata fooliumit. Kinnitage see alati nõoriga. ■ Ärge kunagi kasutage kiirkeedupotis toidukilet. ■ Alkoholiaurud on tuleohtlikud. Enne kaane pealepanemist laske umbes 2 minutit keeda. Alkoholi retseptide valmistamisel kontrollige kiirkeedupotti regulaarselt. ■ Kasutage ainult kasutusjuhendis loetletud ühilduvald 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"). ■ Kui surveindikaator (D) ei lähe alla, vabastage kiirelt survet, asetades kiirkeedupoti külma veega täidetud kraanikaussi - (vt jaotist "Toiduvalmistamise lõpp"). ■ Ärge kunagi takistage surveindikaatorit. ■ 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"). Aumullide 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. ■ Olge surve all oleva kiirkeedupoti liigutamisel alati väga ettevaatlik. Ärge puudutage kuumi pindu. Vajadusel kasutage pajakindaid. Tõstmisel kasutage mõlemat käepidet. ■ Suppide puhul soovitame vabastada kiirelt survet, asetades kiirkeedupoti külma veega täidetud kraanikaussi (vt jaotist "Toiduvalmistamise lõpp"). ■ Enne kiirkeedupoti avamist veenduge, et tööklapp (A) on auru vabastamise asendis. Surveindikaator (D) peaks olema alumises asendis. ■ 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 hoolduskeskusesse remonti. ■ Ärge rikkuge ohutussüsteeme. Neid võib puutuda vaid siin esitatud puhastus- ja hooldusjuhiste järgimisel. ■ Kasutage ainult mudelile vastavaid TEFALi originaalosi. ■ Ärge jätke toitu kiirkeedupotti. ■ Peske ja loputage kiirkeedukott iga kasutamise järel kohe. ■ Ärge kunagi pange tööventiili (A), tihendit (I) nõudepesumasinasse. ■ Ärge kunagi kasutage pleegitus- või klooripõhiseid tooteid, mis võivad mõjutada roostevaba terase kvaliteeti. ■ Ärge leotage kaant vees. ■ Vahetage tihendit igal aastal või kohe, kui see on lõhenenud või sellel on märke pragunemisest. ■ 10-aastase kasutamise järel viige oma TEFALi kiirkeedupott kindlasti TEFALi heakskiidetud hoolduskeskusesse. ■ Kiirkeedupoti hoiustamine: kaane tihendi enneaegse kulumise vältimiseks pange kaas potile tagurpidi. ■ Valgete laikude tekkimine poti põhja ei mõjuta metalli kvaliteeti. Need on katlakivi ladestused. Nende eemaldamiseks kasutage käsna ja veidi valget veiniäädikat.
--------------------------------------	--

ET

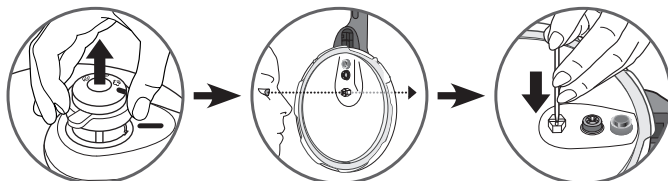
HOIDKE KASUTUSJUHEND ALLES

■ KIRJELDAV SKEEM

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

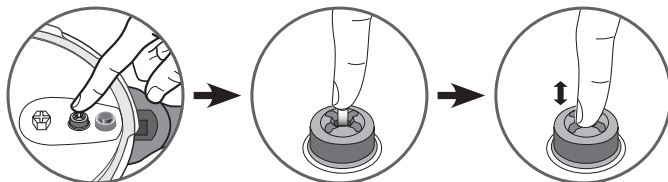
■ KOHUSTUSLIK KONTROLL ENNE IGA KASUTUSKORDA

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")

■ OMADUSED

Kiirkeedupoti põhja läbimõõt – mudelite viited

Mahutavus	Kogumahutavus	Kiirkeedupoti läbimõõt	Põhja läbimõõt	ROOSTEVABAST TERASEST	Maksimaalne ohutu surve
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Toote mahutavus, kui kaas on paigas.

Tehniline teave: Maksimaalne töö rõhk: 80 kPa (12 psi / 12 lb)

■ ÜHILDUVAD KUUMUSALLIKAD

- See kiirkeedupott sobib kõikidele pliitidele, sealhulgas induktsioonpliitidele, kuid mitte gaaspliitidele.
- 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.

ET



- Gaaspliidil 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 (6L)	X9010101
Aurutamise korv	792185
T-neet	792691

- Muude osade vahetamiseks või remondiks võtke ühendust TEFALI heakskiidetud hoolduskeskusega (külastage aadressi www.tefal.com).
- Kasutage ainult teie mudelile vastavaid TEFALI originaalosi.

KASUTAMINE

■ AVAMINE

- Tõmmake pöidlaga kaane vabastusnupp (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 toitu ei tohi ületada tähist **MAX2.a**

TÄITMISE MAKSIMAALNE TASE

- Ärge kunagi täitke kiirkeedupotti rohkem kui kahe kolmandiku ulatuses (maksimaalse täitmise tähtis 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.



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.



Kõõgiviljade 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.

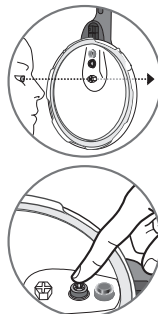
ET

ENNE ESMAKASUTUST

- Enne esmakordset kasutamist puhastage kiirkeedupott ja selle komponendi 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.
- 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.





■ 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.
- 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.

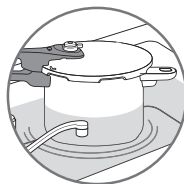
Kiire surve vabastamine

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

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 paistuks.**



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

ET



PUHASTAMINE JA HOOLDUS

■ KIIIRDKEEDUPOTI 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.

Tööventiili (A) puhastamine

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

Peske oma kiirkeedupotti pärast iga kasutuskorda.

Pruunistumine ja pikaajase 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.

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

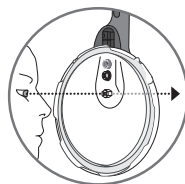
- Puhastage ohutusventiili osa kaane siseküljel jooksva vee all.
- Kontrollige selle korrektset toimimist, vajutades kolbi kergelt allapoole. See peab vabalt liikuma. Vaata kõrvalolevat joonist.

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.



Ärge kunagi kasutage selleks teravaid esemeid.



ET

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. Ennekoike ärge takistage surveindikaatorit (D).

• Kaks ülerõhu kaitseaset

- 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.

• 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 materjalvigade 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.
 - Ainult TEFALi heakskiidetud hoolduskeskused on volitatud seda garantiiteenust osutama (külastage aadressi: www.tefal.com).

■ LIHA JA KALAA

	VÄRSKE ventiili asend 
Kanaliha (1,2 kg tervena)	22 min
Lambaliha (1,3 kg jalga)	40 min (keskmise)
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 (keskmise)

Küpsetada veel 5 minutit, et liha oleks küps.

■ MÄÄRUSTIKUKOHASED TÄHISED

ET

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

■ ELEKTRILISTE VÕI ELEKTROONILISTE TOODETE KÄITLEMINE KASUTUSAJA LÕPUL

• Säätame keskkonda!



- ① Teie seade sisaldab palju materjale, mida saab taaskasutada ja ümber töödelda.
- ➔ Viige toode kohaliku jäätmekäitluskeskusesse.

■ 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. Kui probleem püsib, kontrollige järgmist. - Kuumusallikas on piisavalt kõrgel temperatuuril; kui mitte, siis tõstke seda. - Potis oleva vedeliku kogus on piisav. - Tööventiil on seatud ühele sümbolistest  või . - Kaas on korralikult suletud. - Tihend või poti serv ei ole kahjustatud. - Tihend on õiges asendis.
Kui surveindikaator on tõusnud ja toiduvalmistamise ajal ei pääse ventiili kaudu midagi välja	Esimestel minutitel on see normaalne. Kui probleem püsib, pange kiirkeedupott kraanikaussi, mis on külma veega poolenisti täidetud; vaadake jaotisi „Kiire surve vabastamine” ja „Eritoidud”, seejärel avage see. 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. Tihendi asend kaanes. Tihendi seisukord; vajadusel välja vahetada. Kaane, tihendi ja selle kaanes oleva soone, ohutusventiili ja tööventiili puhtus. 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. Kuumusallika võimsus. Tööventiili õige asend. Vedeliku kogus.
Kui toit on kõrbenud kiirkeedupoti külge	Leotage poti sisemust enne pesemist mõnda aega. Ärge kunagi kasutage pleegitusaineid või kloori sisaldavaid tooteid.

KÖÖGIVILJAD

		Küpsetamine	VÄRSKE Ventili asend 	KÜLMUTATUD Ventili 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.

** 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



TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

Ennen kuin käytät painekattilaa, lue kaikki ohjeet ja tutustu aina käyttöoppaaseen.

Virheellinen käyttö voi aiheuttaa vaurioita.

Tämä painekattila täyttää sovellettavat standardit ja määräykset turvallisuuden varmistamiseksi:

- Painelaitedirektiivi
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit
- Ympäristö

ENNEN KÄYTTÖÄ	VARMISTA • että höyrynpoistoaukko (B) ei ole tukossa. • että varoventtiilin mäntä (C) liikkuu • että kannen tiiviste on asetettu kannen jokaisen loven alle – kuva 12. • että kannen kahvat on kiinnitetty oikein. Kannen kahvat ovat turvakomponentteja. Älä koskaan poista niitä tai vaihda niitä itse
NOUDATA AINA SEURAAVIA TÄYTTÖMÄÄRIÄ	• Älä koskaan käytä painekattilaa ilman nestettä, sillä se voi vaurioittaa sitä. Varmista, että laitteessa on aina riittävästi nestettä valmistuksen aikana. • Nesteen vähimmäismäärä 250 ml / 25 cl. • Ruoan enimmäismäärä 2/3 kattilan korkeudesta, MAX 2 merkintä – kuva 6. • Kun höyrytät ruokaa, höyrytyskorissa* oleva ruoka ei saa päästä kosketuksiin veden kanssa eikä saa ylittää kattilassa olevaa MAX 2 -merkintää – kuva 5. • Ruoille, jotka paisuvat ja/tai vaahtoutuvat valmistuksen aikana, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut pavut, haudutetut hedelmät, kurpitsa, kesäkurpitsat, porkkanat, perunat, kalafileet jne., suurin täyttömäärä on 1/3 (MAX 1 -merkki).

FI

- Valvo tarkasti, jos käytät painekattilaa lasten lähellä.
- Höyry on erittäin kuumaa, kun se poistuu käyttöventtiilistä. Varo höyrysuihkuja.
- Laite käyttää valmistuksessa painetta.. Virheellinen käyttö voi aiheuttaa palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että painekattila on kunnolla kiinni. (Katso osio ”Sulkeminen”).
- Tarkista valmistuksen aikana, että venttiili sihisee säännöllisesti. Jos höyryä ei vapaudu riittävästi, vapauta paine ja avaa kansi, tarkista, että nestettä on riittävästi, ja tarkista, että höyrynpistoventtiili ei ole tukossa. Jos höyryä ei vieläkään vapaudu riittävästi, lisää lämpöä hieman.
- Älä valmista ruokaa, joka voi tukkia turvakomponenttien aukot:
 - mustikat, karpalot - nuudelit, makaroni, spagetti
 - ohraryynit, speltti - raparperi
 - kaurapuuro - mustaherukat, punaherukat
 - hernerouhe
- Kun valmistat suuria lihapaloja ja ruokaa, joissa on pintakalvo (kokonaisia makkaroita, kieltä, siipikarjaa jne.): suosittelemme, että pistelet nahkaan reikiä veitsellä tai haarukalla ennen valmistamista. Muutoin nahan alta voi roiskua valmistuksen aikana kuumaa nestettä.
- Älä koskaan valmista painekattilassa maitopohjaisia ruokia (kuten riisipuuroa, mannapuuroa jne.).
- Älä koskaan käytä karkeaa suolaa painekattilassa, lisää hieno suola valmistuksen loppuksi. Näin vältät vahingoittavien ”kuoppien” syntymisen painekattilan pohjaan.
- Älä koskaan käytä painekattilaa paineistettuun öljyssä paistamiseen.
- Älä jätä painekattilaa ilman valvontaa, kun kuumennat öljyä tai rasvaa. Savuavan öljyn kuumentamisen jatkaminen heikentää sen laatua ja voi nostaa öljyn lämpötilaa niin paljon, että liekit näkyvät.
- Älä käytä painekattilaa mihinkään muuhun tarkoitukseen kuin siihen, mihin se on tarkoitettu.
- Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.
- Älä koskaan käytä alumiinifoliota kiinnittämättömänä painekattilasasi. Kiinnitä se aina narulla, esim. paistonarulla.
- Älä koskaan käytä talouskeltua painekattilassasi.
- Alkoholihöyryt ovat syttyviä. Kuumenna kiehuvaaksi noin 2 minuuttia ennen kannen laittamista päälle. Tarkista painekattilasi säännöllisesti alkoholipohjaisia ruokia valmistaessasi.
- Käytä vain käyttöoppaassa lueteltuja yhteensopivia lämmönlähteitä.

- Säädä paineenpoistonopeutta asteittain kääntämällä käyttöventtiiliä (A) , kunnes se on symbolin  kohdalla – kuva 9. Jos höyryn vapautumisen aikana huomaat, että ruoka tai neste alkaa roiskua ulos, palauta käyttöventtiili (A) -asentoon ja suorita sitten nopea paineenvapautus asettamalla painekattila kylmällä vedellä puoliksi täytettyyn pesualtaaseen – (katso kohta "Valmistuksen lopuksi").
- Jos paineenilmaisimen (D) ei laske, suorita nopea paineenvapautus kylmällä vedellä puoliksi täytettyyn pesualtaaseen – (katso kohta "Valmistuksen lopuksi").
- Älä koskaan estä paineenilmaisimen toimintaa.
- Elintarvikkeet, jotka laajenevat ja/tai vaahtoavat valmistuksen aikana, kuten riisi, porkkanat, perunat, kalafileet jne. Anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja suorita sitten nopea paineenvapautus kylmässä vedessä – (katso kohta "Valmistuksen lopuksi"). Ravistele painekattilaa aina varovasti joka kerta ennen avaamista sen jälkeen, kun olet tarkastanut, että paineenilmaisimen on laskeutunut ala-asentoon. Tämä estää höyrykuplien ylivuotamisen ja palovammat. Tämä toimenpide on erityisen tärkeää, kun höyry on vapautettu nopeasti tai jäädytettäessä painekattilaa vesihanan alla.
- Ole aina erittäin varovainen, kun siirrät paineistettua painekattilaa. Älä koske kuumiin pintoja. Käytä tarvittaessa uunikintaita. Nosta käyttämällä kumpaakin kahvaa.
- Kun valmistat keittoja, suosittelemme tekemään nopean paineenvapautuksen kylmässä vedessä (katso kohta "Valmistuksen lopuksi").
- Varmista, että käyttöventtiili (A) on höyryn vapautusasennossa ennen kuin avaat painekattilan. Paineenilmaisimen (D) on oltava ala-asennossa.
- Älä koskaan avaa painekattilaa voimalla. Varmista, että sisäinen paine on vapautettu. Paineenilmaisimen (D) on oltava ala-asennossa. (Katso kohta "Turvallisuus").

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

- Jos huomaat, että mikä tahansa osa painekattilasta on rikki tai murtunut, älä yritä avata sitä missään olosuhteissa. Odota, että se jäähtyy kokonaan, ennen kuin siirrät sitä. Älä käytä sitä uudelleen ja vie se TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun korjattavaksi.
- Älä peukaloi turvajärjestelmiä muuten kuin noudattaessasi puhdistus- ja huolto-ohjeita.
- Käytä vain malliasi vastaavia alkuperäisiä TEFAL-osia.
- Älä jätä ruokaa painekattilaan.
- Pese ja huuhtelee painekattila välittömästi jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Älä koskaan laita käyttöventtiiliä (A), tiivistettä (I), astianpesukoneeseen.
- Älä koskaan käytä puhdistukseen valkaisuaineita tai klooripohjaisia tuotteita, jotka voivat vaikuttaa ruostumattoman teräksen laatuun.
- Älä liota kantta vedessä.
- Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai välittömästi, jos se on haljennut tai siinä on merkkejä halkeamista.
- Varmista, että painekattila tarkastetaan TEFALin valtuuttamassa huoltoliikkeessä 10 vuoden käytön jälkeen.
- Painekattilan säilyttäminen: aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle, jotta kannen tiiviste ei kulu ennenaikaisesti.
- Valkoisten täplien ilmestyminen kattilan pohjaan ei vaikuta metallin laatuun ollenkaan. Ne ovat kalkkikertymiä. Voit poistaa ne sienellä, jossa on hiukan valkoviinietikkaa.

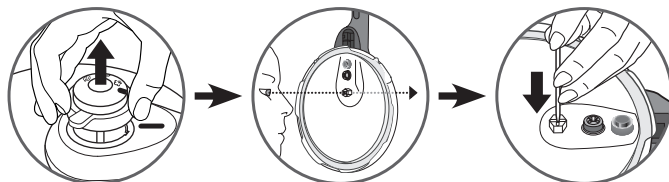
SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

■ LAITTEEN KUVAUS

- | | |
|--|--|
| A. Käyttöventtiili | H. Käyttöventtiilin asentomerkki |
| B. Höyrynpistoaukko | I. Kannen tiiviste |
| C. Varoventtiili | J. Höyrytyskori |
| D. Paineenilmaisin | K. Korjalusta |
| E. Avauspainike | L. Kattilan pitkä kahva |
| F. Kannen kahva | M. Kattila |
| G(a). Kannen asentomerkki | N. Kattilan lyhyt kahva |
| G(b). Kannen asentomerkki
suhteessa kattilaan | O. Enimmäismerkit (Max 1
ja Max 2) täyttää varten |

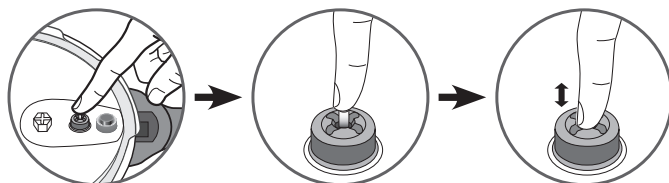
■ PAKOLLISET TARKASTUKSET ENNEN JOKAISTA KÄYTTÖKERTAA

Käyttöventtiilin tarkastaminen



- Tarkista, ettei käyttöventtiilin höyrynpistoaukko ole tukossa. Puhdista tarvittaessa hammastikulla (katso kohta "Höyrynpistoaukon puhdistaminen" sivu 22)

Varoventtiilin tarkastaminen



- Tarkasta, että mäntä liikkuu (paina mäntää useita kertoja sormellasi) (katso kohta "Varoventtiilin puhdistaminen")

FI

■ OMINAISUUDET

Painekattilan pohjan halkaisija – viitearvot

Tilavuus	Kokonaistilavuus	Painekattilan halkaisija	Pohjan halkaisija	RUOSTUMATON TERÄS	Suurin turvallinen paine
6 L	6,7L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Tuotteen tilavuus kannen ollessa paikoillaan.

Tekniset tiedot: Suurin toimintapaine: 80 kPa (12 psi / 12 lb)

■ YHTEENSOPIVAT LÄMMÖNLÄHTEET

- Tämä painekattila sopii käytettäväksi kaikilla liesillä induktioliesi mukaan lukien, mutta ei Aga-liesillä.
- Kiinteillä levyillä, keraamisilla liesillä tai induktioliesillä varmistaa, että keittolevyn halkaisija ei ole suurempi kuin painekattilan pohjan halkaisija.
- Jos käytät keraamista liettä tai halogeeniliettä, varmista, että painekattilan pohja on aina puhdas ja kuiva.



- Kaasulieden liekki ei saa olla suurempi kuin painekattilan pohjan halkaisija.
- Sijoita painekattila levyn keskelle kaikilla liesillä.
- Liesityypistä riippumatta, varmista, että painekattilan pohja on puhdas ja kuiva, ennen kuin asetat sen keittolevylle.

■ TEFAL-LISÄTARVIKKEET

- Painekattilaan on saatavissa seuraavat lisätarvikkeet:

Lisätarvike	Viitenumero
Kannen tiiviste (6 l)	X9010101
Höyrytskori	792185
Korijalusta	792691

- Jos haluat vaihtaa muita osia tai tehdä korjauksia, ota yhteyttä valtuutettuun TEFAL-huoltoliikkeeseen (mene osoitteeseen: www.tefal.com).
- Käytä vain malliisi sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia.

KÄYTTÖ

■ AVAAMINEN

- Vedä peukalollasi kannen vapautuspainiketta (E) taaksepäin ja pidä sitä vedettynä – kuva 1.
- Pidä toisella kädellä kiinni kattilan pitkästä kahvasta (L) ja käännä toisella kädellä kannen pitkää kahvaa (F) vastapäivään, kunnes kansi aukeaa – kuva 2.
- Nosta sitten kansi.
- Älä avaa painekattilaa, ennen kuin laite on jäähtynyt ja kaikki sisäinen paine on vapautettu. Jos kahvoja on vaikea työntää erilleen, se osoittaa, että kattila on edelleen paineistettu – älä pakota sitä auki. Mikä tahansa paine kattilassa voi olla vaarallista.

■ SULKEMINEN

Kun laite on suljettu, mutta ei käytössä, on normaalia, että kansi liikkuu hieman kattilan päällä. Tämä vaikutus häviää, kun tuote paineistetaan.

- Aseta kansi vaakasuoraan kattilan päälle ja kohdista kattilan asentomerkit G(a) ja G(b) kohdakkain – kuva 3
- Käännä kantta myötäpäivään, kunnes se pysähtyy – kuva 3, ja kunnes kuulet painikkeen lukittumisäänen – kuva 4.

Jos kannen kääntäminen ei onnistu, varmista, että avauspainike (E) on vedetty oikein.

FI

■ VÄHIMMÄISTÄYTTÖTASO

- Lisää aina vähintään 25 cl / 250 ml (2 kupillista) nestettä painekattilaan käytön aikana

Höyrykypsennys:

- Kattilassa on oltava vähintään 75 cl / 750 ml (6 kupillista) vettä.
- Aseta kori (J) tätä tarkoitusta varten toimitettuun korijalustaan (K) – kuva 5.

Höyrytyskoriin asetettu ruoka ei saa ylittää MAX2-merkkiä.

■ ENIMMÄISTÄYTTÖTASO

- Älä täytä painekattilaa koskaan yli kaksi kolmasosaa kattilan korkeudesta (enimmäistäyöttötason merkki MAX 2).

Tietyt ruoka-aineet:

- Elintarvikkeet, jotka laajenevat ja/tai vaahtoavat valmistuksen aikana, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset, haudutetut hedelmät, kurpitsat, kesäkurpitsat, porkkanat, perunat, kalafileet jne. Anna painekattilan jäähtyä muutama minuutti ja aseta se sitten puoliksi kylmällä vesijohtovedellä täytettyyn pesualtaaseen. Ravistele painekattilaa järjestelmällisesti ja varovasti joka kerta ennen avaamista sen jälkeen, kun olet tarkastanut, että paineenilmaisimella on täysin laskeutunut. Tämä estää höyrykuplien ylivuotamisen ja palovammat.



Tämä toimenpide on erityisen tärkeää, kun höyry on vapautettu nopeasti tai kylmällä vesijohtovedellä jäähdytyksen jälkeen. Keitoille suosittelemme nopeaa paineenpoistoa kylmällä vedellä (katso vaihe 1 edellä).

■ KÄYTTÖVENTTIILIN (A) KÄYTTÄMINEN

Käyttöventtiilin (A) paikalleen asentaminen:

Huomioi, että nämä toimenpiteet saa tehdä vain, jos laite on kylmä eikä se ole toiminnassa.

- Aseta käyttöventtiili (A) niin, että venttiilin symboli  on kohdakkain asentomerkin (H) kanssa vieressä olevan kuvan mukaisesti.
- Paina venttiiliä alaspäin ja käännä se symboliin  tai  asti, kuten viereisessä kuvassa näytetään.

Käyttöventtiilin irrottaminen:

Huomioi, että nämä toimenpiteet saa tehdä vain, jos laite on kylmä eikä se ole toiminnassa.

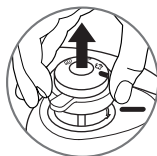
- Paina venttiiliä alaspäin ja käännä sitten symboli  kohdakkain asentomerkin (H) kanssa viereisen kuvan mukaisesti.
- Poista venttiili viereisen kuvan mukaisesti.

Vihannesten tai herkkien elintarvikkeiden kypsentyminen:

- Aseta venttiiliin merkki  kohdakkain asentomerkin (H) kanssa – kuva 7.
- Paine kattila  toimii 50 kPa:n paineella.

Lihan tai pakastetuotteiden kypsentyminen:

- Aseta venttiiliin merkki  kohdakkain asentomerkin (H) kanssa – kuva 8.
- Paine kattila  toimii 80 kPa:n paineella.



■ ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

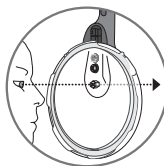
- Puhdista painekattila ja sen osat huolellisesti ennen ensimmäistä käyttökertaa.
- Aseta korijalusta (K) kattilan pohjalle ja pane kori (I) sen päälle.
- Lisää kattilaan vettä kaksi kolmasosaa tilavuudesta (enimmäistäytötason merkki (Max 2) täyttöä varten (O)).
- Sulje painekattila.
- Aseta symboli  kohdakkain asentomerkin (H) kanssa – kuva 8.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.

Kun laitetta ryhdytään käyttämään, on tavallista, että paineenilmaisimen (D) tasolla on höyryä.

- Kun venttiilistä alkaa tulla ulos höyryä, pienennä liedен lämpöä ja anna olla 20 min.
- Kun 20 min on kulunut, sammuta liesi.
- Säädä paineen vapautumisnopeutta kääntämällä venttiiliä (A) vähitellen niin, että se on lopuksi kohdakkain symbolin  kanssa – kuva 9.
- Kun paineenilmaisimen (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Avaa painekattila – kuvat 1–2.
- Huuhtelee painekattila vedellä ja kuivaa se.

■ ENNEN VALMISTUSTA

- Poista venttiili (A) aina ennen käyttöä (katso kohta ”Käyttöventtiilin käyttö”) ja tarkista valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko (B) ei ole tukossa (katso oheinen kuva). Puhdista se tarvittaessa hammastikulla – kuva 10.
- Tarkista, että mäntä (C) liikkuu (katso viereinen kuva) ja katso kohta ”Puhdistus ja kunnossapito”.
- Lisää ainekset ja neste.
- Sulje painekattila – kuva 3 ja varmista, että se on kunnolla kiinni – kuva 4.
- Aseta venttiiliin  tai  kohdakkain asentomerkin H kanssa – kuva 7 tai 8.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.



FI



■ VALMISTUKSEN AIKANA

Paineenilmaisimen (D) estää paineennousun painekattilassa, jos kantta ei ole suljettu kunnolla.

- Kun laitetta ryhdytään käyttämään, on tavallista, että paineenilmaisimen (D) tasolla on höyryä.
- Kun käyttöventtiilistä (A) alkaa tulla höyryä jatkuvasti ja kuuluu tasaista ”suhisevaa” ääntä, pienennä lämpöä niin, että venttiilistä (A) kuuluu edelleen tasaista suhinaa.
- Aloita reseptissä mainitun valmistusajan mittaaminen.
- Sammuta liesi heti, kun valmistusaika päättyy.

■ VALMISTUKSEN LOPUKSI

HÖYRYN VAPAUTTAMINEN:

Hidas paineenvapautus:

- Tätä käytetään muhennoksiin, vihanneksiin, lihapihveihin ja kalaruokiin.
- Kääntämällä venttiiliä (A) vähitellen säädät paineen vapautumisnopeutta sen verran kuinka pitkälle avaat venttiilin, käännä se niin, että se on lopuksi kohdakkain symbolin  kanssa – kuva 9. Kun paineenilmaisin (D) laskeutuu uudelleen, painekattilassa ei ole enää painetta.

Paineenilmaisin (D) estää painekattilan avaamisen, jos siinä on vielä painetta. Nopea paineenvapautus:

- Tätä käytetään keittoihin, riisiin, pastaan, munavaahtoon, kakku- ja vanukassekoituksiin, riisiä tai pastaa sisältäviin resepteihin ja resepteihin, joissa on suuri nestepitoisuus.
- Voit laittaa painekattilan altaaseen, joka on puoliksi täytetty kylmällä vedellä, paineen vapautumisen nopeuttamiseksi, katso viereinen kuva. Kun paineenilmaisin (D) laskeutuu, painekattilassa ei ole enää painetta.
- Voit avata painekattilan – kuvat 1 ja 2.

Erityistapaukset:

- Kun kypsennät erityisruokia, jotka laajenevat tai vaahtoavat valmistuksen aikana, kuten viipaloituja porkkanoita, kurpitsoita (katso valmistustaulukko) tai kuivattuja vihanneksia, odota, että paineenilmaisin (D) laskeutuu ennen avaamista. Lyhennä suositeltua kypsennysaikaa hieman. Vaihtoehtoisesti voit käyttää edellä mainittua nopeaa paineen vapautusmenetelmää.
- Kun valmistat keittoja, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta (katso kohta ”Nopea paineenvapautus”).

Jos höyryn vapauttamisen aikana huomaat, että venttiilistä roiskuu ruokaa tai nestettä, aseta käyttöventtiili (A) takaisin merkkiin  tai  kuva 7 tai 8 – odota hetki ja käännä käyttöventtiili uudelleen hitaasti höyryn vapautusasentoon varmistuen, ettei roiskeita enää tule.



Ravistele sisältöä, kun painekattilan paine on täysin poistettu. Sitä ei voi ravistella paineen alla.

PUHDISTUS JA KUNNOSSAPITO

■ PAINEKATTILAN PUHDISTUS

Varmista painekattilan moitteeton toiminta noudattamalla puhdistusta ja kunnossapittoa koskevia suosituksia jokaisen käyttökerran jälkeen:

- Pese painekattila (kattila ja kansi) jokaisen käyttökerran jälkeen lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.

Pese painekattila jokaisen käyttökerran jälkeen.

Pitkän käytön seurauksena syntyneet pinnan tummumiset ja naarmut eivät vaikuta painekattilan toimintaan.

- Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita.

- Älä anna kattilan ylikuumentua tyhjänä.

Kattilan sisäpuolen puhdistus:

- Pese sienellä ja astianpesuaineella.
- Valkoisten täplien ilmestyminen kattilan pohjaan ei vaikuta metallin laatuun ollenkaan. Ne ovat kalkkikertymiä. Voit poistaa ne sienellä, jossa on hiukan valkoviinietikkaa.

Kattilan ulkopuolen puhdistus:

- Pese sienellä ja astianpesuaineella.

Kannen puhdistus:

- Pese kansi lämpimällä, juoksevilla vedellä, sienellä ja astianpesuaineella ja huuhtelee huolellisesti.

Kannen tiivisteen puhdistus:

- Puhdista tiiviste (I) ja sen ura jokaisen käyttökerran jälkeen.
- Katso ohjeet tiivisteen vaihtamisesta – kuvat 11–12. Varmista, että kannen tiiviste on asetettu kannen jokaisen loven alle.

Käyttöventtiilin (A) puhdistus:

- Irrota käyttöventtiili (A), katso kohta "Käyttöventtiilin käyttö".
- Puhdista käyttöventtiili (A) juoksevan veden alla – kuva 13.

Höyrynpistoaukon (B) puhdistus:

- Irrota venttiili (A).
- Tarkasta valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko on pyöreä eikä se ole tukkeutunut. Katso oheinen kuva. Puhdista se tarvittaessa hammastikulla – kuva 10.

Varoventtiilin (C) puhdistus:

- Puhdista kannen sisäpuolella oleva varoventtiilin osa juoksevilla vedellä.
- Tarkista sen toiminta painamalla kevyesti mäntää, jonka pitää liikkua vapaasti alaspäin. Katso oheinen kuva.

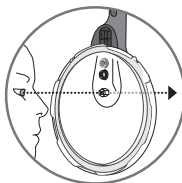
Painekattilan tiivisteen vaihtaminen:

- Vaihda painekattilan tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama tai vaurio.
 - Käytä aina vain malliisi sopivia alkuperäisiä TEFAL-tiivisteitä.
- Painekattilan säilytys:
- Aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle.

Vain kattilan saa pestä astianpesukoneessa.

Älä anna kattilan ylikuumentua tyhjänä, jotta se säilyy pidempään hyvässä käyttökunnossa.

Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.



FI

Älä koskaan käytä terävää tai kärjellistä esinettä tämän toiminnon suorittamiseen.



TURVALLISUUS

PAINEKATTILASSA ON USEITA TURVAOMINAISUUKSIA:

Sulkemisen turvallisuus:

- Jos laitetta ei ole suljettu oikein, paineenilmaisin (D) ei pääse nousemaan, eikä painekattila voi muodostaa painetta.



Avaamisen turvallisuus:

- Kun painekattilassa on painetta, avauspainiketta (E) ei voi käyttää. Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Älä ennen kaikkea häiritse paineenilmaisinta (D).

Kaksi ylipainetta valvovaa ominaisuutta:

- Ensimmäinen ominaisuus: varoventtiili (C) vapauttaa paineen ja höyry vapautuu vaakatasossa kannen alta – kuva 14
- Toinen ominaisuus: tiiviste (I) päästää höyryä pystytasossa pienestä aukosta, joka on kannen reunassa tai kattilan sivussa – kuva 15. Huomio, tämä voi sammuttaa kaasulieden liekin.

Jos jokin ylipainetta valvova turvaominaisuus laukeaa:

- Sammuta lämmönlähde.
- Anna painekattilan jäähtyä täysin huoneenlämmössä.
- Avaa painekattila.
- Tarkista ja puhdista käyttöventtiili (A) – kuva 13, höyrynpistoaukko (B) – kuva 10, varoventtiili (C) (katso viereinen kuva) ja tiiviste (I).

TAKUU

- Kun tätä uutta TEFAL-painekattilaa käytetään käyttöohjeen mukaisesti, kattilaosalle annetaan **10 vuoden takuu**, joka kattaa:
 - kattilan metallirakenteeseen liittyvät viat,
 - metallipohjan ennenaikaisen vanhenemisen.
- Kaikkien muiden painekattilan osien takuu kattaa valmistus- tai materiaaliveikot ja on voimassa ostopäivästä alkaen tuotteen ostomaan voimassa olevassa lainsäädännössä määritellyn takuuaajan. Tarkemmat tiedot takuehdoista löydät osoitteesta www.tefal.com
- Takuukorjausta varten täytyy esittää ostokuitti tai lasku, josta ilmenee ostopäivämäärä.

Tämä takuu ei kata:

- Vaurioita, jotka johtuvat tärkeiden varotoimien noudattamatta jättämisestä tai huolimattomasta käytöstä, muun muassa:
 - iskut, putoamiset, käyttö uunissa jne.
 - Astianpesukoneen kestävä kansi, käyttöventtiili.
- Takuukorjauksia tekevät ainoastaan TEFALin valtuuttamat huoltoliikkeet (katso lisätietoa www.tefal.com).

■ TEFAL VASTAA KYSYMYKSIISI

Ongelmat	Suosituksukset
Painekattilaa on kuumennettu paineistettuna ilman nestettä	Vie painekattila tarkastettavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.
Paineenilmaisoin ei nouse eikä venttiilistä tule ulos mitään kypsennyksen aikana	Tämä on normaalia ensimmäisten minuuttien aikana. Jos ongelma jatkuu, tarkista että: - Lämmönlähde on tarpeeksi suurella teholla: jos ei, lisää tehoa. - Kattilassa on riittävästi nestettä. - Käyttöventtiili on asetettu johonkin seuraavista symboleista  tai  - Kansi on kunnolla kiinni. - Kattilan tiiviste tai reuna ei ole vaurioitunut. - Tiiviste on laitettu oikein.
Paineenilmaisoin nousee mutta venttiilistä ei tule ulos mitään kypsennyksen aikana	Tämä on normaalia ensimmäisten minuuttien aikana. Jos ongelma jatkuu, aseta painekattila pesualtaaseen, joka on puoliksi täynnä kylmää vettä, katso osiot "Nopea paineenvapautus" ja "Erytistapaus" ja avaa se sitten. Puhdista käyttöventtiili ja höyrypoistoaukko ja tarkista, että mäntä liikkuu esteettä.
Jos höyryä vuotaa kannen ympäriltä ja paineilmaisoin (D) on ala-asennossa.	Kansi on suljettu kunnolla. Tiiviste on paikallaan kannessa. Tiivisteiden kunto; vaihda se tarvittaessa. Kansi, tiiviste, tiivisteiden ura kannessa, varoventtiili ja käyttöventtiili ja niiden puhtaus. Kattilan reunan kunto.
Kannen avaaminen ei onnistu	Varmista, että paineenilmaisoin on ala-asennossa. Jos ei ole, vapauta paine ja aseta painekattila tarvittaessa pesualtaaseen, joka on puoliksi täynnä kylmää vettä, katso osiot "Nopea paineenvapautus" ja "Erytistapaus".
Jos ruoka ei ole kypsää tai se on palanut, tarkista	Valmistusaika. Lämmönlähteen teho. Käyttöventtiilin oikea asento. Nesteen määrä.
Ruoka on palanut pohjaan painekattilassa	Anna kattilan sisäpuolen liota jonkin aikaa ennen pesua. Älä koskaan käytä valkaisuainetta tai klooria sisältäviä tuotteita.

FI

■ VIHANNEKSET

		Valmistus	TUOREET Venttiilin asento 	PAKASTEET Venttiilin asento 
Artisokat	kokonaisina	höyry*	18 min	
		upotus**	15 min	
Parsa	kokonaisina	upotus	5 min	
Punajuuri	kuori kypsennyksen jälkeen	höyry	20–30 min	
Parsakaali	nuput	höyry	3 min	3 min
Ruusukaali	kokonaisina	höyry	7 min	5 min upotus
Porkkanat (erityistapaus)	pyöreät viipaleet	höyry	7 min	5 min
Kukkakaali	nuput	upotus	3 min	4 min
Selleri	5 cm paloina	höyry	6 min	
		upotus	10 min	
Kesäkurpitsa	2,5 cm viipaleina	höyry	6 min 30	9 min
		upotus	2 min	
Endiivi (sikuri)	2,5 cm viipaleina	höyry	12 min	
Vihreät pavut	kokonaisina tai viipa- loituna	höyry	8 min	9 min
Vihreä kaali	ohuina viipaleina	höyry	6 min	
	lehdet	höyry	7 min	
Vihreät linsit (kuivatut vihannekset)		upotus	10 min	
Purjo	5 cm viipaleina	höyry	2 min 30	
Sienet	ohuina viipaleina	höyry	1 min	5 min
	kokonaisina	upotus	1 min 30	
Herneet		höyry	1 min 30	4 min
Perunat (kuten King Edvard)	neljännekset	höyry	12 min	
	neljännekset	upotus	6 min	
Kurpitsa (survottu) (erityisruoat)	kappaletta	upotus	8 min	
	katso alla oleva huo- mautus	upotus	7 min	
Puolikuivatut pavut		upotus	20 min	
Pinaatti		höyry	5 min	8 min
		upotus	3 min	
Nauriit	2,5 cm kuutioina	höyry	7 min	
		upotus	6 min	
Vehnä (kuivatut vihannekset) ****		upotus	15 min	

* Valmistus höyrytyskorissa. ** Ruoka upotetaan veteen. *** Ei saatavilla kaikissa maissa.

RIISI: älä koskaan täytä kattilaa yli yhden kolmasosan, mukaan lukien neste, koska riisi vaahtoaa ja kiehuu valmistuksen aikana.

■ LIHA JA KALA

	TUORE Venttiilin asento 
Naudanliha (1 kg yläosa)	32 min (medium)*
Kana (1,2 kg kokonainen)	22 min
Lampaanliha (1,3 kg viulu)	40 min (medium)*
Merikrotti (0,6 kg filee) (erityistapaus)	4 min
Sianliha (1 kg paistia)	28 min
Lohi (4 pihviä 0,6 kg) (erityistapaus)	6 min
Tonnikala (4 x 0,6 kg pihviä) (erityistapaus)	7 min

■ KULTAISET SÄÄNNÖT PAINEKATTILAKYPSENNYKSESSÄ (UK-KULUTTAJILLE)

- Normaaliin ruoanlaittoon vaadittava vähimmäismäärä nestettä on 250 ml (1/2 pint) ensimmäisen 1/4 tunnin valmistuksen aikana. Lisää jokaista ylimääräistä 1/4 tuntia tai 1/4 tunnin osaa kohti vielä 150 ml (1/4 pint) nestettä. Esimerkiksi 45 minuutin valmistus vaatii 600 ml (1 pint) nestettä. Huomautus: Tämä on vain yleinen ohje. Tietyt ruoat, kuten riisi, palkokasvit, höyrytetyt vanukkaat ja jouluvanukkaat voivat vaatia ylimääräistä vettä (katso teksti alla).
- Kun höyrytät ruokia korissa, laita kattilaan vähintään 750 ml (11/4 pint) vettä.
- Käytä aina nestettä, josta tulee höyryä keitetessä, esim. vettä, lihalientä, viiniä, olutta, siideriä. Älä koskaan käytä öljyä tai rasvaa. Kaikki paineella valmistaminen vaatii nestettä.
- Enimmäistäyttötaso, kun kaikki ainekset ja neste on lisätty, on:
 - Kiinteät ruoat, esim. vihannekset, lihapalat: täyttö enintään kaksi kolmasosaa (Max 2 merkki) nesteet ja viljat esim. keitot, muhennokset, murot ja pasta: täyttö enintään puolet (MAX 2 merkki).
 - Ruoat, jotka laajenevat tai vaahtoavat valmistuksen aikana, esim. kuivatut pavut ja kuivatut herneet, riisi, haudutetut hedelmät, hillokkeet, kurpitsa, kesäkurpitsa, perunat: täyttö enintään kolmasosa (MAX 1 merkki).
- Keitetessä palkokasvit turpoavat ja niillä on taipumus vaahdota. Käytä 1,2 litraa (2 pint) vettä jokaista 450 g (1 lb) esiliotettuja palkokasveja kohden. Muista, että kaikki kuivatut herneet ja pavut on liotettava kiehuvaassa vedessä 1 tunti ennen keittämistä. Valuta, huuhtelee huolellisesti ja keitä vedessä. Älä koskaan syö keittämättömiä papuja tai herneitä. Liotus ei ole välttämätöntä punaisille linseille. Paine kattilassa saavutettavat korkeat lämpötilat varmistavat, että palkokasvien luonnolliset myrkyt tuhoutuvat. Säilykepavut ja palkokasvit voidaan yksinkertaisesti valuttaa ja huuhdella ennen niiden lisäämistä painekattilaan.
- Höyrytetyille vanukkaille, sienivanukkaille tai jouluvanukkaille lyhyt esihöyrytysaika on paras, jotta nostatusaine aktivoituu ja estetään raskaan, kiinteän koostumuksen muodostuminen. Ylimääräistä nestettä tarvitaan, joten käytä vähintään 1 1/2 pint / 900 ml kiehuva vettä, jolloin höyrytys- ja valmistusaika on enintään 1 tunti.

Lisää jokaista ylimääräistä ¼ tuntia kypsennystä tai ¼ tunnin osaa varten vielä ¼ pint / 150 ml kiehuva vettä. Esihöyrytys tehdään käyttöventtiilin ollessa höyrynpapautusasennossa alhaisella lämmöllä vaaditun ajan. Käännä sitten käyttöventtiili jompaankumpaan suuntaan  tai , ja lisää lämpöä saavuttaaksesi täyden paineen. Vähennä lämpöä ja valmista paineella tarvittava aika.

FI

- Paine kattila  toimii 50 kPa:n paineella ja  80 kPa:n paineella.
- Älä koskaan kypsennä mykyjä kansi tiiviisti suljettuna, sillä ne voivat nousta ylös ja tukkia turvalaitteet. Kypsennä muhennos ja vapauta höyry valmistuksen loppuvaiheessa ja keitä varovasti noin 10–15 minuuttia ilman kantta.
- Paine kattilalla valmistusajat vaihtelevat yksittäisten kappaleiden koon tai ruoan paksuuden mukaan, ei painon mukaan.
- Lisää ruokalusikallinen sitruunamehua tai etikkaa estääksesi sisäosan värimuutokset kovien vesialueiden mineraaliesiintymien vuoksi.
- Keittoastioiden on kestävä 130 °C:n (250 °F) lämpötiloja. Astioiden kaikki peitot, kuten folio tai leivinpaperi, on kiinnitettävä kunnolla, muuten ne voivat tukkia turvalaitteet. Älä käytä muovisia kansi, koska ne estävät höyryn pääsyn kosketuksiin ruoan kanssa. Ne voivat myös vääntyä ja irrota kypsennyksen aikana, mikä voi tukkia turva-aukot.
- Tarkka ajan mittaaminen on välttämätöntä painekypsennyksessä ylikypsytymisen estämiseksi, erityisesti vihannesten, hedelmien ja kalan kohdalla.
- Älä koskaan valmista painekattilassa maitopohjaisia ruokia, kuten riisipuuroa, mannapuuroa jne.

■ LAKISÄÄTEISET MERKINNÄT

Merkintä	Sijainti
Valmistajan tunnistetiedot ja tavaramerkki	Kansi ja kannen kahva
Valmistusvuosi ja -erä	Kattilassa
Mallin viite Suurin turvallinen paine (PS) Suurin käyttöpaine (PF)	Kannessa

■ SÄHKÖ- JA ELEKTRONIIKKALAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN



• Suojele ympäristöä!

- ① Laitteessasi on monia hyödynnettäviä ja kierrätettäviä materiaaleja.
- ➔ Toimita se paikalliseen jätteenkeräyspisteeseen käsittelyä varten.

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

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION	VERIFIER ■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué. ■ que le piston de la soupape de sécurité (C) soit mobile. ■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 12. ■ 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 REMPLEISSAGES 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. ■ Minimum 25 cl - fig 4. ■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 6. ■ 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. ■ 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...

FI

FR



AVANT ET PENDANT LA CUISSON	■ Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque la cocotte-minute est en cours d'utilisation. ■ La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de la soupape de fonctionnement. Attention au jet de vapeur. ■ Votre cocotte-minute cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte-minute est convenablement fermée avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture"). ■ Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur. ■ Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité : - les aïelles - l'orge perlé, l'épeautre, le millet - les flocons d'avoine - les pois cassés - les nouilles, macaronis, spaghettis - la rhubarbe - les groseilles ■ 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. ■ Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre cocotte-minute. ■ 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. ■ N'utilisez pas votre cocotte-minute pour frire sous pression avec de l'huile. ■ 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. ■ N'utilisez pas votre cocotte-minute dans un autre but que celui auquel il est destiné. ■ Ne mettez pas votre cocotte-minute dans un four chaud. ■ Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre cocotte-minute. ■ Ne jamais mettre de film plastique dans votre cocotte-minute. ■ Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool. ■ Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
--	--





APRES LA CUISSON...	■ 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"). ■ Si l'indicateur de pression (D) ne descend pas, placez votre cocotte-minute dans l'eau froide - (voir paragraphe "Fin de cuisson"). ■ N'intervenez jamais sur cet indicateur de pression. ■ 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. ■ 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. ■ Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson"). ■ 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. ■ 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. ■ N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien. ■ N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. ■ Ne laissez pas séjourner d'aliments dans la cocotte-minute. ■ Nettoyez et rincez votre cocotte-minute immédiatement après chaque utilisation. ■ Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (I) au lave-vaisselle. ■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable. ■ Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau. ■ Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure. ■ Il est impératif de faire vérifier votre cocotte-minute dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation. ■ Pour ranger votre cocotte-minute : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle. ■ 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.
-------------------------	---

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

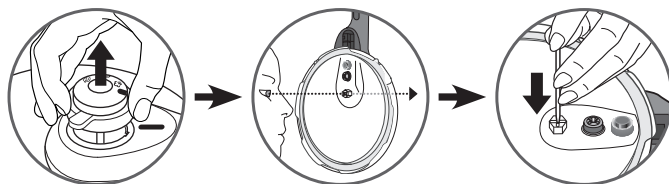
■ SCHÉMA DESCRIPTIF

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

■ VÉRIFICATIONS IMPÉRATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

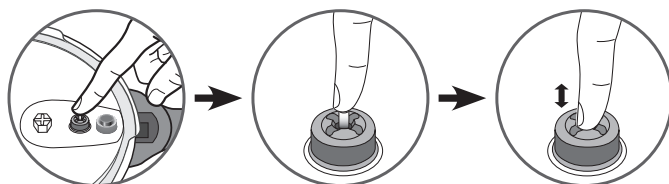
Vérification de la soupape de fonctionnement

FR



- 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).

■ CARACTÉRISTIQUES

Diamètre du fond de la cocotte-minute - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle INOX	Pression maximum de sécurité
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

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.

GAZ



ELECTRIQUE



HALOGÈNE



INDUCTION



RADIANT



- 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 (6L)	X9010101
Panier vapeur	792185
Trépied	792691

- Pour le changement d'autres pièces 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.

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.

FR

■ 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



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 2 ou 3.

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.

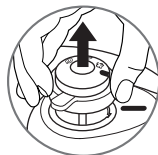
- Appuyer sur la soupape et tournez-la pour aligner le pictogramme ■ avec le repère de positionnement (H) comme sur le dessin ci-contre.
- Retirez la soupape comme sur le dessin ci-contre.

Pour faire cuire des légumes ou des aliments fragiles :

- Positionnez le pictogramme 2 de la soupape face au repère de positionnement (H) - fig. 7.

Pour faire cuire de la viande ou des aliments surgelés :

- Positionnez le pictogramme 3 de la soupape face au repère de positionnement (H) - fig. 8.



■ PREMIÈRE UTILISATION

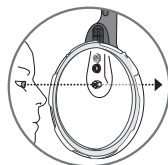
- Nettoyez entièrement la cocotte-minute et ses composants avant la première utilisation.
- Posez le support du panier (K) au fond de la cuve et déposez le panier (J) dessus.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (repère maximum (Max 2) de remplissage (O)).
- Fermez la cocotte-minute.
- Positionnez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

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.
- 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.



FR



■ 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.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

■ 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.

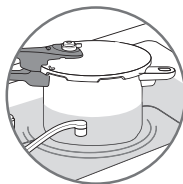
- **Décompression rapide :**

- 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 la secouer.

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.

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) :

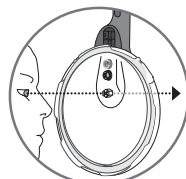
- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.

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.

FR



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 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, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
- Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.
- Article L 217-5 du Code de la consommation : Pour être conforme au contrat, le bien doit :
 - 1° Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
 - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.
- Article L 217-12 du Code de la consommation : L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

FR



- Article L 217-16 du Code de la consommation : Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.
- Article 1641 du Code civil : Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.
- Article 1648, al.1er du Code civil : L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

■ 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 Pression maximum de sécurité (PS) 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 !

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

■ TEFAL RÉPOND À VOS QUESTIONS

Problèmes	Recommandations
Si 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. Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur l'un des pictogrammes  ou  - fig. 7 ou 8. - La cocotte-minute est bien fermée. - 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. Si le phénomène persiste, passez votre appareil dans l'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier" puis ouvrez-le. 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. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. 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. 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. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans la cocotte-minute	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

FR



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

12/02/2025 15:48

FR

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 ■ vizualno na danjem svjetlu, je li odvod za ispuštanje pare prohodan. ■ može klip sigurnosnog ventila micati. ■ jesu li brtve poklopca postavljene na svaki od utora za poklopce - sl. 12. ■ 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. ■ Minimalno 25 cl - sl. 4. ■ Maksimalno 2/3 visine posude, oznaka MAX 2 - sl. 6. ■ 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. ■ 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...



PRIJE I TIJEKOM KUHANJA	■ Nemojte dozvoliti djeci da se približavaju ekspres loncu tijekom uporabe. ■ Kada izlazi kroz sigurnosni ventil para je vrlo vruća. Budite oprezni s obzirom na paru. ■ Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Zbog neodgovarajuće uporabe može doći do povreda izazvanih opeklinama. Prije uporabe provjerite je li ekspres lonac odgovarajuće zatvoren. (Pogledajte odjeljak „Zatvaranje“). ■ Provjeravajte tijekom kuhanja da li ventil stalno šišti. Ako ne izlazi dovoljno pare, smanjite tlak u proizvodu i provjerite ima li dovoljno tekućine i je li odvod za ispuštanje pare prohodan. Nakon ovih provjera, ako para i dalje ne izlazi, lagano pojačajte izvor topline. ■ Nemojte kuhati namirnice koje bi mogle blokirati odvode sigurnosnih dijelova: - bobičasto voće - ječmena kaša, krumpir, pire - zobena kaša - sušeni grašak - rezanci, makaroni, špageti - rabarbara - ribizle ■ 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. ■ U ekspres loncu nikad nemojte pripremati recepte na bazi životinjskog mlijeka. ■ 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. ■ Ne upotrebljavajte ekspres lonac za prženje u ulju pod tlakom. ■ 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. ■ Ekspres lonac koristite samo u svrhe za koje je namijenjen. ■ Ne stavljajte ekspres lonac u ugrijanu pećnicu. ■ Nikad u ekspres lonac ne stavljajte aluminijsku foliju koja nije u kalupu. ■ Nikad ne stavljajte plastičnu foliju u ekspres lonac. ■ Alkoholne su pare zapaljive. Prokuhajte otprilike 2 minute prije nego što stavite poklopac. Nadzirite svoj uređaj u slučaju pripreme jela na osnovi alkohola. ■ Sukladno uputama za uporabu, koristite jedan ili više kompatibilnih izvora topline.
---	--

NAKON KUHANJA...

- 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“).
- Ako se sigurnosni štapić **(D)** ne spušta, stavite ekspresni lonac u hladnu vodu - (pogledajte odlomak „Završetak kuhanja na način“).
- Nikad ne dirajte sigurnosni štapić.
- 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.
- 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.
- Kada se radi o juhama, savjetujemo vam da obavljate brzu dekompresiju u hladnoj vodi (pogledajte odlomak „Završetak kuhanja na način“).
- Prije nego što otvorite ekspres lonac, provjerite je li ventil na položaju dekompresije. Sigurnosni štapić **(D)** mora biti u donjem položaju.
- Nikad nemojte nasilno otvarati ekspres lonac. Budite sigurni da se unutarnji pritisak smanjio. Sigurnosni štapić **(D)** mora biti u donjem položaju. (Pogledajte odjeljak „Sigurnost“).

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

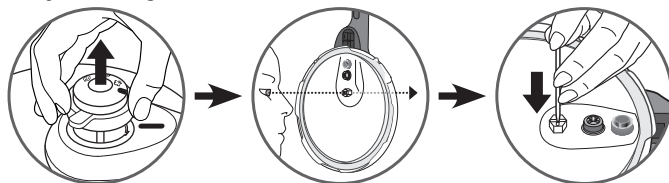
SAČUVAJTE OVE UPUTE

■ OPISNA SHEMA

- | | | | |
|-------|--|----|---|
| A. | Radni ventil | I. | Brтва poklopca |
| B. | Otvor za ispušni pare | J. | Košarica za kuhanje na pari |
| C. | Sigurnosni ventil | K. | Nosač košarice za kuhanje na pari |
| D. | Pokazatelj prisutnosti tlaka | L. | Dugačka ručka lonca |
| E. | Tipka za otvaranje | M. | Lonac |
| F. | Ručka poklopca | N. | Kratka ručka lonca |
| G(a). | Oznaka položaja poklopca | O. | Maksimalne oznake (Max1 i Max 2) napunjenosti |
| G(b). | Oznaka položaja poklopca u odnosu na lonac | | |
| H. | Oznaka položaja radnog ventila | | |

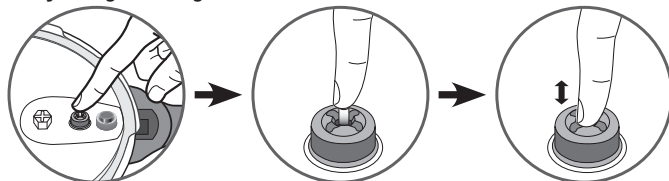
■ OBAVEZNE PROVJERE PRIJE SVAKE UPORABE

Provjera radnog ventila



- Provjerite je li ispušni otvor radnog ventila slobodan.

Provjera sigurnosnog ventila



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

KARAKTERISTIKE

Promjer dna ekspres lonca - reference

Zapremnina	Ø Lonac	Ø Dno	Model NEHRĐAJUĆI ČELIK	Maksimalni sigurnosni pritisak
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Normativni podaci: Najveći radni pritisak: 80 kPa

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
Brтва poklopca (6L)	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.

HR

UPOTREBA

■ OTVARANJE

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

■ ZATVARANJE

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

- Ispravno postavite poklopac na lonac usklađujući oznake položaja poklopca G(a) i G(b).
- Okrenite poklopac u smjeru kazaljki na satu do kraja - slika 3 sve dok se ne začuje zvuk prikapčanja tipke slika 4.

Ako ne uspijete okrenuti poklopac, provjerite je li tipka za otvaranje (E) dobro povučena unatrag.

■ MINIMALNO PUNJENJE

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

Za kuhanje na pari:

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

Namirnice 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.



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.



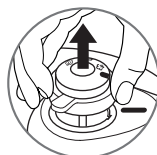
HR

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

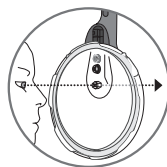
- Prije prve upotrebe u potpunosti očistite ekspres lonac i njegove dijelove.
- Stavite nosač za košaricu za kuhanje na pari (K) na dno lonca i na njega postavite košaricu za kuhanje na pari (J).
- Lonac napunite vodom do najviše 2/3 njegove visine (maksimalna oznaka (Max 2) punjenja (O)).
- Zatvorite ekspres lonac.
- Postavite oznaku  nasuprot oznake položaja radnog ventila (H) - slika 8.
- Stavite ekspres lonac na izvor topline koji zatim postavite na najveću temperaturu.

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.
- 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 ispuštanje 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.



■ TIJEKOM KUHANJA

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

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

■ KRAJ KUHANJA

Za ispuštanje pare:

Sporo smanjivanje pritiska:

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

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

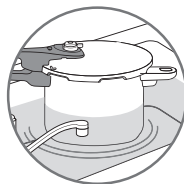
Brzo smanjivanje pritiska:

- 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, pazite da više nema prskanja.



Pazljivo premještajte ekspres lonac dok je pod pritiskom i pri tom ga ne tresite.

HR

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.

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

Samo se lonac i košarica smiju prati u perilici posuđa.

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

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

Za čišćenje otvora za ispuštanje pare (B):

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

Za čišćenje sigurnosnog ventila (C):

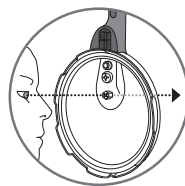
- Očistite dio sigurnosnog ventila smješten unutar poklopca tako da ga isperete vodom.
- Provjerite radi li ispravno laganim pritiskom na zaklopac koji se treba uklopiti bez poteškoća. Pogledajte crtež sa strane.

Za zamjenu brtve ekspres lonca:

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

Za spremanje ekspres lonca:

- Vratite poklopac na lonac.



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



HR

■ 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 ispuštanje 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 predloženju 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 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 Maksimalni sigurnosni pritisak (SP) Najveći radni pritisak (RP)	Na poklopcu
Zapremnina	Dno lonca

■ ELEKTROMOS VAGY ELEKTRONIKUS TERMÉK AZ ÉLETTARTAMA VÉGÉN



- **Sudjelujmo u zaštiti okoliša!**

① Uređaj sadrži brojne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.

➔ Odnesite uređaj na odlagalište kako bi se mogao obraditi.



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



POVRĆE

		Kuhanje	SVJEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Artičoke		- para* - uranjanje**	18 min. 15 min.	
Brokula		- para	3 min.	3 min.
Celer		- para - uranjanje	6 min. 10 min.	
Cikla		- para	20 - 30 min.	
Cvjetača		- uranjanje	3 min.	4 min.
Endivija		- para	12 min.	
Grašak		- para	1 min. 30	4 min
Kolutiči poriluka		- para	2 min. 30	
Krumpir narezan na četvrtine		- para - uranjanje	12 min. 6 min.	
Kupus	nasjeckani listovi	- para - para	6 min. 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 - uranjanje	7 min. 6 min.	
Riža (suho povrće)		- uranjanje	7 min.	
Šampinjoni	nasjeckani cijeli	- para - uranjanje	1 min. 30	5 min.
Šparoge		- uranjanje	5 min.	
Špinat		- para - uranjanje	5 min. 3 min.	8 min.
Tikva (pire) (kuhana u emulziji)		- uranjanje	8 min.	
Tikvice		- para - uranjanje	6 min. 30 2 min.	9 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 ■ naponta, szemrevételezéssel, hogy a vízleeresztő vezeték nincs-e eltömődve. ■ hogy a biztosítószелеp dugattyúja mozog-e. ■ hogy a fedő tömítése illeszkedik-e a fedő minden egyes hornyába - 12. ábra. ■ 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. ■ Minimum 25 cl - 4. ábra. ■ Maximum az edény magasságának 2/3-a, MAX 2 jelölés - 6. ábra. ■ Gőzölés során a párolókosárban lévő élelmiszer nem érintkezhet vízzel és nem lépheti túl az edény MAX 2 szintjelzését - 5. ábra. ■ A maximum 1/3-t (MAX 1 jelzést) a főzés során kitáguló vagy felhabzó pépes élelmiszerek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, vagy kompótok, óriástök, kukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé stb. esetében tartsa be.



FŐZÉS ELŐTT ÉS KÖZBEN	■ Ne engedje a gyermekeket a működésben lévő kukta közelébe. ■ A gőz nagyon forró, amikor az üzemi szelepből távozik. Vigyázzon a gőzsugarra. ■ A kukta nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat forrázásos égési sérüléseket okozhat. Üzembe helyezés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kuktát megfelelően lezárta. (Lásd a "Lezárás" c. fejezetet). ■ Főzés során ellenőrizze, hogy a szelep folyamatos gőzsugarat bocsát-e ki. Ha a gőzkiáramlás nem elegendő, csökkentse a nyomást a készülékben, és ellenőrizze, hogy a folyadék mennyisége megfelelő-e, valamint, hogy a gőzvezeték nincs-e eltömődve. Ha az ellenőrzést követően még mindig nincs gőzkiáramlás, akkor kissé emelje fel a hőforrás teljesítményét. ■ Ne főzzön olyan ételeket, amelyekről eltömődhetnek a biztonsági részesegységek vezetékai: - áfonya - árpagyöngy, tönkölybúza, köles - zabpehely - sárgaborsó - metélttészta, makaróni, spagetti - rebarbara - rizizli ■ 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. ■ Soha ne készítsen állati tej alapú recepteket a kuktakészülékkel. ■ Ne használjon darabos sőt, a főzés végén adjon az ételhez finomsót. Így elkerülheti a kukta alján keletkező foltosodást. ■ Ne használja a kuktát nyomás alatt történő olajban sütésre. ■ 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. ■ A kuktát ne használja rendeltetésének nem megfelelő célokra. ■ A kuktát forró sütőbe tenni tilos. ■ A kuktába helyezett betétre soha ne tegyen rögzítés nélküli alufóliát. ■ Soha ne helyezzen műanyag fóliát a kuktába. ■ Az alkoholgőzök gyúlékonyak. A fedő felhelyezése előtt az alkoholtartalmú ételt forralja kb. 2 percig. Alkohol tartalmazó receptek készítésekor tartsa felügyelet alatt a kuktát. ■ Csak a készülékkel kompatibilis, a használati utasításban megadott hőforrásokat használjon.
--------------------------------------	--





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”). ■ Ha a biztonsági szár (D) nem ereszkedik le, tegye a kuktát hideg vízbe - (lásd „Főzés befejezése módban”). ■ Soha ne manipulálja a biztonsági szárát. ■ 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 percre 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. ■ A nyomás alatt lévő kukta mozgatását a legnagyobb elővigyázatossággal végezze. Ne érjen a meleg felületekhez. Szükség esetén használjon kesztyűt. Használja az edény 2 fogantyúját. ■ Javasoljuk, hogy levesek készítésekor hideg víz alatt végezzen gyors nyomáscsökkentést (lásd „A főzés befejezése című bekezdést). ■ A kukta kinyitása előtt ellenőrizze, hogy a szelep nyomáscsökkentő pozícióban van-e. A biztonsági szárnak (D) alsó állásban kell lennie. ■ 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. ■ Az előírt tisztítási és karbantartási műveleteken kívül ne végezzen semmilyen beavatkozást a biztonsági rendszeren. ■ Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon. ■ Ne hagyjon ételeket állni a kuktában. ■ Minden használat után azonnal tisztítsa meg és öblítse le a kuktát. ■ Az üzemei szelepet (A), a tömitést (I) vagy a soha ne mosogassa el mosogatógépben. ■ Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek megrongálhatják a rozsdamentes acél minőségét. ■ Ne áztassa vízben hosszasan a kukta fedelét. ■ Cserélje ki a tömitést évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta. ■ 10 év használat után kötelezően vizsgáltassa át a kuktát egy hivatalos TEFAL márkaszervizben. ■ A kukta tárolása: Csavarja vissza a fedelet az edényre, hogy ne használódjon el idő előtt a fedél tömitése. ■ 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.
---------------------	---

HU



ŐRIZZE MEG AZ UTASÍTÁSOKAT

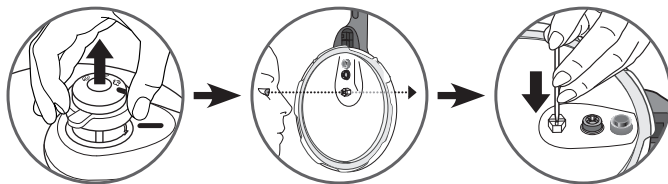


■ LEÍRÓ ÁBRA

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

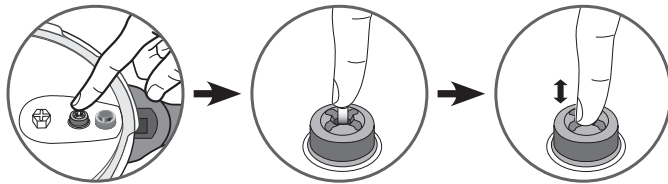
■ MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT FELTÉTLENÜL ELLENŐRIZZE

Az üzemi szelep ellenőrzése



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

A biztonsági szelep ellenőrzése



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

■ TULAJDONSÁGOK

A gyorsfőző edény aljának átmérője - referenciák

Úrtartalom	Fazék Ø	Alj Ø	Modell INOX	Maximális biztonsági nyomás
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Normatív információk: Üzemi nyomás felső értéke: 80 kPa

■ KOMPATIBILIS HŐFORRÁSOK

GÁZTŰZHELY

ELEKTROMOS
FŐZŐLAP

SUGÁRZÓ
HALOGÉN
ÜVEGKERÁMIA
FŐZŐLAP

INDUKCIÓS
FŐZŐLAP

FŰTŐSPIRÁLÓS
ELEKTROMOS
FŐZŐLAP



- 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 közepén 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 (6L)	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.

HU

HASZNÁLAT

■ NYITÁS

- Hüvelykujja segítségével húzza el a nyitógombot (E) és tartsa visszahúzáva - 1. ábra
- Közben 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 gőz kosárba tett ételek mennyisége nem haladhatja meg a MAX2 jelzést.

■ MAXIMÁLIS TÖLTÉSI SZINT

- A gyorsfőző edényt ne töltsse 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 percre 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. Javasoljuk, hogy levelek 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, üzemén 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, üzemén 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.

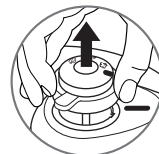


Zöldségek vagy törékeny élelmiszerek főzése esetén:

- 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.



HU

■ AZ ELSŐ HASZNÁLAT

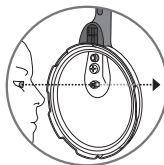
- Az első használat előtt alaposan mossa el a gyorsfőzőt és a tartozékait
- A kosártartót (K) helyezze a fazék aljába és tegye rá a kosarat (J).
- Töltsen meg vízzel a fazekat 2/3 részig (maximum töltés (Max 2) (O)).
- Zárja be a gyorsfőző edényt.
- A  piktogramot állítsa az illesztési jelzéshez (H) - 8. ábra.
- A gyorsfőző edényt tegye rá a melegítőeszközre és állítsa a legnagyobb melegítési fokozatra.

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.
- 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.
- Vízrel 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 melegítőeszközt és állítsa a legnagyobb melegítési fokozatra.





■ FŐZÉS KÖZBEN

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

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

■ FŐZÉS VÉGE

A gőz kiengedése:

- Lassú nyomáscsökkentés:

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

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

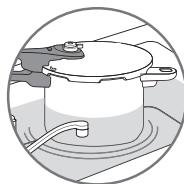
- Gyors nyomáscsökkentés:

- 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-e a kilövellések.



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

HU



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.

A gőzelvezető cső (B) tisztításához:

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

A biztonsági szelep (C) tisztítása:

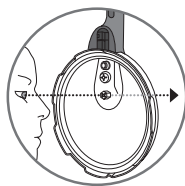
- A fedő belső részén található biztonsági szelep alapot folyó víz alá tartva mossa meg.
- Ellenőrizze, hogy megfelelően működik-e a görgő benyomásával, amelynek akadálytalanul be kell nyomódnia. Lásd a szemben lévő ábrát.

A kukta tömítésének cseréje:

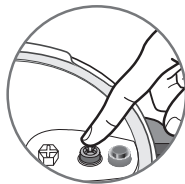
- A kukta tömítését cserélje évente vagy akkor, ha sérülést tapasztal rajta.
- Mindig az ön által használt modellnek megfelelő eredeti TEFAL tömítést használjon.

A kukta tárolása:

- Csavarja vissza a fedőt a fazékra.



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



HU

■ BIZTONSÁG

A kukta több biztonsági berendezéssel van felszerelve:

• Biztonságos lezárás :

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

• Biztonságos felnyitás :

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

• Túlnyomásnál kettős védelem :

- Első berendezés: a biztonsági szelep (C) nyomást enged ki és a fedő tetején vízszintes irányban gőz távozik - 14. ábra
- Második berendezés: a tömítés (I) függőleges irányban gőzt enged ki a fedő szélén vagy a fazék oldalán található kis nyíláson át - 15. ábra. Figyelem! Gáztűzhely esetében ez elolthatja a lángot. **Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol:**

- Kapcsolja ki a hőforrást.
- Haggya 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 fazékára 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:
 - Útés, leesés, sütőben történő használat,
 - A fedő, a működtető szelep mosogatógépbe tehető.
- Kizárólag a hivatalos TEFAL Szervizközpontok jogosultak a garancia érvényesítésére (Kérem, hivatkozzon a következő weboldalra : www.tefal.com).

■ SZABÁLYOS JELÖLÉS

Jelzés	Elhelyezés
A gyártó és a kereskedelmi márka azonosítása	Fedél és fedőfogó, fedőfogó nyél
Gyártási év széria	A fazéken
Modellhivatkozás Maximális biztonsági nyomás (PS) Üzemi nyomás felső értéke (PF):	A fedőn
Úrtartalom	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.

■ 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. Ha a jelenség továbbra is fennáll, ellenőrizze, hogy: - A hőforrás teljesítménye megfelelő-e, ha nem, akkor állítsa nagyobbra. - fazékban levő folyadék mennyisége elegendő-e. - Az üzemi szelep a piktogramok egyikén áll,  vagy  - 7. vagy 8. ábra. - A gyorsfőző edény jól le van-e zárva. - 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. Ha a jelenség továbbra is fennáll, tegye hideg vízbe a készüléket, lásd „Gyors nyomáscsökkentés és Sajátos esetek” fejezet szerint, majd nyissa ki. 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. A fedő tömítésének helyzetét. A tömítés megfelelő állapotát; szükség esetén cserélje ki. A fedő, a tömítés és a tömítésnek a fedőben kialakított hely, a biztonsági szelep és az üzemi szelep tisztaságát. A fazék szélének megfelelő állapotát.
Ha nem tudja lezárni a fedőt	Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző az alsó állásban van-e. 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 megégték, ellenőrizze	A főzési időt. A hőforrás teljesítményét. Az üzemi szelep megfelelő elhelyezkedését. A folyadék mennyiségét.
Ha az étel megégett a kuktában	Elmosogatás előtt hagyja a fazekat ázni. Soha ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.

HU

■ ZÖLDSÉGEK

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

* Ételkészítő a párolókészítőben

** Ételkészítő 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 ételkészítők)	6 perc	8 perc
Marha (sült 1 kg)	10 perc	28 perc
Menyhal (filé 0,6 kg) (emulzió alapú ételkészítők)	4 perc	6 perc
Sertés (sült 1 kg)	25 perc	45 perc
Tonhal (4 steak 0,6 kg) (emulzió alapú ételkészítők)	7 perc	9 perc

HU

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare la pentola a pressione, leggere tutte le istruzioni e fare sempre riferimento alla "Guida per l'utente".

L'uso improprio può causare danni.

Per motivi di sicurezza, questa pentola a pressione è conforme alle norme e ai regolamenti applicabili:

- Direttiva sulle apparecchiature a pressione
- Materiali che entrano in contatto con i prodotti alimentari
- Protezione ambientale

OPERAZIONI PRELIMINARI	ASSASSICURARSI • che lo sfianto del vapore (B) non sia ostruito. • che il pistone della valvola di sicurezza (C) sia mobile • che la guarnizione del coperchio sia posta sotto ogni tacca del coperchio - fig 12. • che i manici del coperchio siano correttamente fissati. I manici del coperchio sono componenti di sicurezza. Non rimuoverli o sostituirli da soli.
NEL RIEMPIRE LA PENTOLA A PRESSIONE, RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI QUANTITÀ	• Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, poiché ciò potrebbe danneggiarla. Assicurarsi che ci sia sempre abbastanza liquido nel dispositivo durante la cottura. • Quantità massima degli alimenti 2/3 dell'altezza della pentola, segno MAX 2 - fig 6. • Durante la cottura a vapore, gli alimenti nel cestello vapore non devono entrare in contatto con l'acqua e non devono superare il segno MAX 2 sulla pentola - Fig.5. • Massimo 1/3 (segno MAX 1) dell'altezza della pentola per alimenti che durante la cottura si dilatano e/o fanno schiuma, come riso, legumi, verdure disidratate, frutta cotta, zucca, zucchine, carote, patate, filetti di pesce ecc.



PRIMA E DURANTE LA COTTURA

- Garantire un'attenta supervisione se si utilizza la pentola a pressione vicino ai bambini.
- Il vapore è molto caldo quando esce dalla valvola di funzionamento. Attenzione ai getti di vapore.
- Il dispositivo cuoce usando la pressione. L'uso improprio può provocare ustioni. Assicurarsi che la pentola a pressione sia chiusa correttamente prima dell'uso (vedere la sezione "Chiusura").
- Durante la cottura, controllare che la valvola emetta un sibilo regolare. Se non viene rilasciato abbastanza vapore, effettuare la decompressione e aprire il coperchio, quindi controllare che ci sia abbastanza liquido e che il condotto dello sfato del vapore non sia ostruito. Se non viene ancora rilasciato abbastanza vapore, aumentare leggermente la fonte di calore.
- Non cuocere cibi che potrebbero ostruire i condotti dei componenti di sicurezza:
 - mirtili, mirtili rossi
 - orzo perlato, farro, miglio
 - fiocchi d'avena
 - piselli spezzati
 - tagliatelle, maccheroni, spaghetti
 - rabarbaro
 - ribes neri, ribes rossi
- Quando si cuociono grossi pezzi di carne e cibi con uno strato superficiale di pelle (salsicce intere, lingua, pollame ecc.) si consiglia di forare la pelle con un coltello o una forchetta prima della cottura. Durante la cottura, il liquido bollente potrebbe rimanere intrappolato sotto la pelle e creare schizzi.
- Non usare mai la pentola a pressione per cucinare ricette a base di latte (come budino di riso, budino di semolino...).
- Non usare mai sale grosso nella pentola a pressione, usare solo sale fino a fine cottura. Ciò eviterà la comparsa di "vaiolature", che potrebbero danneggiare il fondo della pentola a pressione.
- Non usare mai la pentola a pressione per friggere sotto pressione con dell'olio.
- Non lasciare la pentola a pressione incustodita durante il riscaldamento dell'olio o dei grassi. Continuare a scaldare un olio fumante lo degraderà e potrebbe aumentare la temperatura dell'olio tanto da far apparire delle fiamme.
- Non utilizzare la pentola a pressione per scopi diversi da quello a cui è destinata.
- Non mettere la pentola a pressione in un forno caldo.
- Non utilizzare mai un foglio di alluminio non fissato su un contenitore nella pentola a pressione. Fissarlo sempre con lo spago.
- Non usare mai pellicola trasparente nella pentola a pressione.
- I vapori alcolici sono infiammabili. Portare a bollore per circa 2 minuti prima di mettere il coperchio. Controllare regolarmente la pentola a pressione durante la cottura di ricette a base di alcol.
- Utilizzare solo le fonti di calore compatibili elencate nella guida per l'utente.

IT

DOPO LA COTTURA

- Ruotare con decisione la valvola di funzionamento (A) per regolare la velocità di decompressione, e portarla in corrispondenza del simbolo  fig 9. Se, durante la decompressione, si nota che del cibo o del liquido iniziano a fuoriuscire, riportare la valvola di funzionamento (A) sulla posizione  quindi effettuare una decompressione rapida in acqua fredda - (fare riferimento alla sezione "Fine cottura").
- Se l'indicatore di presenza di pressione (D) non si riabbassa, eseguire una decompressione rapida in acqua fredda - (fare riferimento alla sezione "Fine cottura").
- Non interferire mai con l'indicatore di presenza di pressione.
- Per alimenti che si espandono e/o fanno schiuma durante la cottura, come riso, legumi, verdure disidratate, frutta cotta, zucca, zucchine, carote, patate, filetti di pesce, ecc.: far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi eseguire una decompressione rapida in acqua fredda (consultare la sezione "Fine cottura"). Agitare metodicamente e delicatamente la pentola a pressione ogni volta prima dell'apertura, dopo aver verificato che l'indicatore di presenza di pressione si sia riabbassato, per evitare che bolle di vapore fuoriescano e brucino l'utente. Questa operazione è particolarmente importante durante la decompressione rapida o dopo il raffreddamento sotto l'acqua del rubinetto.
- Prestare sempre molta attenzione nello spostare la pentola a pressione quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare guanti da forno quando è necessario. Sollevare utilizzando entrambi i manici.
- Per le zuppe si consiglia di eseguire una decompressione rapida in acqua fredda (fare riferimento alla sezione "Fine cottura").
- Assicurarsi che la valvola di funzionamento (A) sia in posizione di decompressione prima di aprire la pentola a pressione. L'indicatore di presenza di pressione (D) deve essere abbassato.
- Non usare mai la forza per aprire la pentola a pressione. Assicurarsi che: la pressione interna sia stata rilasciata. L'indicatore di presenza di pressione (D) deve essere abbassato. (vedere la sezione "Sicurezza").

PULIZIA E MANUTENZIONE	• Se si nota che una parte della pentola a pressione è rotta o incrinata, non tentare di aprirla in nessun caso. Attendere che si raffreddi completamente prima di spostarla. Non riutilizzarla e portarla presso un centro assistenza autorizzato TEFAL per la riparazione. • Non alterare i sistemi di sicurezza se non nel seguire le istruzioni di pulizia e manutenzione. • Utilizzare solo le parti originali TEFAL corrette per il proprio modello. • Non lasciare cibo nella pentola a pressione. • Lavare e risciacquare la pentola a pressione subito dopo ogni utilizzo. • Non mettere mai la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (I) in lavastoviglie. • Non utilizzare mai prodotti a base di candeggina o cloro, i quali potrebbero compromettere la qualità dell'acciaio inossidabile. • Non lasciare il coperchio in ammollo nell'acqua. • Cambiare la guarnizione ogni anno o immediatamente se è lacerata o rotta. • Assicurarsi di far controllare la pentola a pressione in un centro assistenza approvato TEFAL dopo 10 anni di utilizzo. • Per riporre la pentola a pressione: appoggiare il coperchio capovolto sulla pentola, per evitare l'usura prematura della guarnizione del coperchio. • L'aspetto delle macchie sul fondo della pentola non influisce affatto sulla qualità del metallo. Si tratta di depositi di calcare. Per rimuoverli, usare una spugna con un po' di aceto bianco
--	---

IT

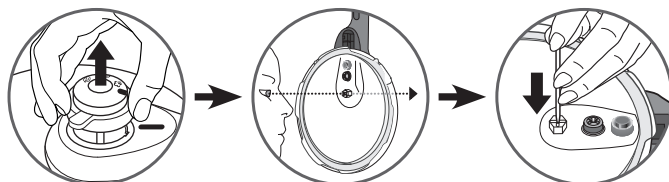
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

■ DIAGRAMMA DESCRITTIVO

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| A. Valvola di funzionamento | zionamento della valvola di |
| B. Sfiato del vapore | funzionamento |
| C. Valvola di sicurezza | I. Guarnizione del coperchio |
| D. Indicatore di presenza di | J. Cestello vapore |
| pressione | K. Sottopentola |
| E. Pulsante di rilascio del coperchio | L. Manico lungo della pentola |
| F. Manico del coperchio | M. Pentola |
| G(a). Segno di posizionamento del | N. Manico corto della pentola |
| coperchio | O. Indicatori del livello di |
| G(b). Segno di posizionamento del | riempimento massimo |
| coperchio della pentola | (Max1 e Max 2) |

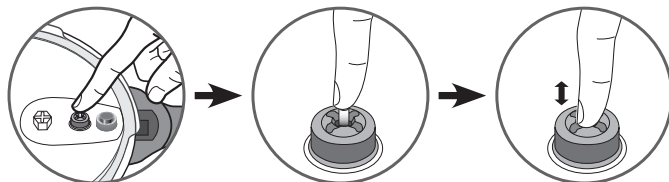
■ CONTROLLI OBBLIGATORI PRIMA DI OGNI UTILIZZO

Controllo della valvola di funzionamento



- Verificare che lo sfiato del vapore della valvola di funzionamento non sia ostruito. Se necessario, pulire con uno stuzzicadenti (vedere la sezione "Per pulire lo sfiato del vapore" a pagina 22).

Controllo della valvola di sicurezza



- Verificare che il pistone sia mobile (premere più volte il pistone con il dito) (vedere la sezione "Per pulire la valvola di sicurezza").

■ CARATTERISTICHE

Diametro fondo pentola a pressione - riferimenti modelli

Capacità	Capacità totale*	Ø Pentola	Ø Fondo	Modello ACCIAIO INOX	Pressione di sicurezza massima
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Informazioni tecniche: Pressione massima di esercizio: 80 kPa (12 psi)

■ FONTI DI CALORE COMPATIBILI



- Questa pentola a pressione è adatta a tutte le fonti di calore, comprese quelle a induzione, ad eccezione dei piani cottura Aga.
- Su un piano cottura elettrico o a induzione, assicurarsi che il diametro della piastra riscaldata non superi quello del fondo della pentola a pressione.
- Su un piano cottura in vetroceramica o alogeno, assicurarsi che il fondo della pentola a pressione sia sempre pulito e asciutto.
- Su un piano cottura a gas la fiamma non deve mai superare il diametro del fondo della pentola a pressione.
- Su tutti i piani cottura, controllare che la pentola a pressione sia ben centrata.
- Qualunque sia il tipo di piano cottura in uso, assicurarsi che il fondo della pentola a pressione sia pulito prima di posizionarlo sul piano cottura.

■ ACCESSORI TEFAL

- Per la pentola a pressione sono disponibili i seguenti accessori:

Accessorio	Numero di riferimento
Guarnizione coperchio (6L)	X9010101
Cestello vapore	792185
Sottopentola	792691

- Per sostituire altre parti o per riparazioni, contattare un centro assistenza autorizzato TEFAL (visitare: www.tefal.com).
- Utilizzare solo ricambi originali TEFAL corrispondenti al proprio modello.

*Capacità del prodotto con il coperchio in posizione

UTILIZZO

■ APERTURA

- Usando il pollice, tirare indietro il pulsante di rilascio del coperchio (E) e tenerlo in posizione retratta - Fig. 1.
- Tenendo con una mano il manico lungo della pentola (L), ruotare con l'altra mano il manico lungo del coperchio (F) in senso antiorario fino all'apertura - Fig. 2.
- Quindi sollevare il coperchio.
- Non aprire la pentola a pressione finché la pentola non si è raffreddata e tutta la pressione interna è stata rilasciata. Se i manici sono difficili da aprire, significa che la pentola è ancora in pressione; non forzarla per aprirla. Qualsiasi pressione nella pentola può essere pericolosa.

■ CHIUSURA

Quando l'apparecchio è chiuso ma non in funzione, è normale che il coperchio si muova leggermente rispetto alla pentola. Questo effetto scompare quando il prodotto viene pressurizzato.

- Posizionare il coperchio orizzontalmente sulla pentola, allineando i segni di posizionamento del coperchio G(a) e G(b).- Fig. 3
- Ruotare il coperchio in senso orario fino all'arresto (Fig. 3) finché non si avverte lo scatto del pulsante durante l'innesto (Fig. 4). Se non si riesce a girare il coperchio, assicurarsi che il pulsante di apertura (E) sia correttamente retratto.

■ LIVELLO DI RIEMPIMENTO MINIMO

- Aggiungere sempre almeno 25 cl/250 ml (2 tazze) di liquido nella pentola a pressione quando è in uso

Per la cottura a vapore :

- La pentola deve contenere almeno 75 cl/750 ml (6 tazze) di acqua.
- Appoggiare il cestello (J) sul suo piedino (K) previsto a tale scopo (Fig. 5).

Gli alimenti nel cestello per cottura al vapore non devono superare l'indicatore MAX2.

■ LIVELLO DI RIEMPIMENTO MASSIMO

- Non riempire mai la pentola a pressione per più di due terzi (Indicatore del livello di riempimento massimo MAX2).

Per determinati alimenti:

- Per gli alimenti che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce, ecc., far raffreddare la pentola a pressione per qualche minuto, quindi raffreddarla in acqua fredda.



Scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, dopo aver verificato che l'indicatore di sicurezza sia sceso correttamente, al fine di evitare che fuoriescano schizzi di vapore rischiando bruciature. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento in acqua fredda. Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida sotto l'acqua fredda (vedi figura «Fase 1» precedente).

■ UTILIZZO DELLA VALVOLA DI FUNZIONAMENTO (A)

Per montare la valvola di funzionamento (A):

Attenzione, queste operazioni devono essere eseguite solo quando il prodotto è freddo e non in uso.

- Collocare la valvola di funzionamento (A) in posizione, allineando il simbolo ■ sulla valvola con il segno di posizionamento (H) come mostrato nel disegno accanto.
- Premere sulla valvola, quindi ruotarla sul simbolo 2 o 3 come mostrato nel disegno accanto.

Per rimuovere la valvola di funzionamento:

Attenzione, queste operazioni devono essere eseguite solo quando il prodotto è freddo e non in uso.

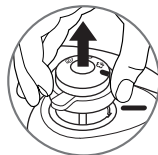
- Premere sulla valvola, quindi ruotarla per allineare il simbolo ■ con il segno di posizionamento (H) come mostrato nel disegno accanto.
- Rimuovere la valvola come mostrato nel disegno accanto.

Per cuocere verdure o cibi delicati:

- Posizionare il simbolo 2 sulla valvola in corrispondenza del segno di posizionamento (H) - Fig. 7.
- La pressione 2 è di 50 kPa (pressione 7 psi/7 libbre).

Per cuocere carne o cibi surgelati:

- Posizionare il simbolo 3 sulla valvola in corrispondenza del segno di posizionamento (H) - Fig. 8.
- La pressione 3 è di 80 kPa (pressione 12 psi/12 libbre).



IT

OPERAZIONI PRELIMINARI

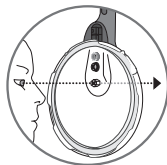
- Pulire accuratamente la pentola a pressione e i suoi componenti prima del primo utilizzo.
- Posizionare il piedino del cestello (K) sul fondo della pentola e appoggiarvi sopra il cestello (J) .
- Riempire la pentola fino a due terzi con acqua (indicatore del livello di riempimento massimo (Max 2) (O)).
- Chiudere la pentola a pressione.
- Posizionare il simbolo  in corrispondenza del segno di posizionamento (H) - Fig. 8.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi impostare alla massima potenza.

È normale che sia presente vapore in prossimità dell'indicatore di presenza di pressione (D) quando il prodotto inizia a funzionare.

- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, abbassare la fonte di calore e lasciar cuocere per 20 minuti.
- Trascorsi i 20 minuti, spegnere la fonte di calore.
- Ruotare gradualmente la valvola (A), regolando la velocità di decompressione tramite il livello di apertura della valvola, fino ad allinearla con il simbolo  - Fig. 9.
- Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si riabbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.
- Aprire la pentola a pressione - Fig. 1-2.
- Sciacquare la pentola a pressione con acqua e asciugarla.

PRIMA DI CUCINARE

- Prima di ogni utilizzo, rimuovere la valvola (A) (vedere la sezione "Utilizzo della valvola di funzionamento") e controllare visivamente e in controluce che lo sfianto del vapore (B) non sia ostruito (vedere il disegno accanto). Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti - Fig. 10.
- Verificare che il pistone (C) sia mobile (vedere il disegno accanto) e vedere la sezione "Pulizia e manutenzione".
- Aggiungere gli ingredienti e il liquido.
- Chiudere la pentola a pressione - Fig. 3 e assicurarsi che sia ben chiusa - Fig. 4.
- Posizionare  or  sulla valvola fino al segno di posizionamento H - Fig. 7 o 8.
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore, quindi impostarla alla massima potenza.





■ DURANTE LA COTTURA

L'indicatore della presenza di pressione (D) impedisce l'aumento della pressione nella pentola a pressione se non è ben chiusa.

- È normale che sia presente del vapore sull'indicatore di presenza della pressione (D) quando il prodotto inizia a funzionare.
- Quando il vapore fuoriesce continuamente dalla valvola di funzionamento (A), con un rumore «pssss» costante, ridurre la fonte di calore fino a quando la valvola (A) continua a emettere un brusio costante.
- Lasciare per il tempo di cottura indicato nella ricetta.
- Appena terminato il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

■ FINE COTTURA

Per eseguire la decompressione:

- Decompressione lenta:

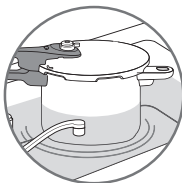
- Da utilizzare per stufati, verdure, arrosti di carne e piatti di pesce.
- Ruotare gradualmente la valvola (A), regolando la velocità di decompressione tramite il livello di apertura della valvola, fino ad allinearla con il simbolo  - **fig.9**. Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si riabbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.

L'indicatore di presenza di pressione (D) impedisce l'apertura della pentola a pressione se è ancora in pressione

- Decompressione rapida:

- Da utilizzare per zuppe, riso, pasta, creme all'uovo, miscele per dolci e budini, ricette contenenti riso o pasta e ricette con un alto contenuto di liquidi.
- È possibile collocare la pentola a pressione in un lavello riempito per metà con acqua fredda del rubinetto, per accelerare la decompressione, vedere il disegno accanto. Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) si riabbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.
- È possibile aprire la pentola a pressione - **Fig. 1 e 2**.
- Casi particolari:**
 - Quando si cuociono cibi particolari, ad es., carote affettate, zucche (vedi tabella di cottura) o verdura essiccata, non effettuare la decompressione; lasciare invece la pentola a temperatura ambiente e attendere il riabbassamento dell'indicatore di presenza di pressione (D) prima dell'apertura. Ridurre leggermente il tempo di cottura consigliato.
 - Quando si cuociono zuppe, si consiglia di eseguire una decompressione rapida (vedere la sezione «Decompressione rapida»).

Se durante la decompressione si nota che cibo o liquido iniziano a fuoriuscire dalla valvola, riportare la valvola di funzionamento (A) sul segno  o  Fig. 7 o 8 -, attendere un minuto, quindi ruotare lentamente la valvola di funzionamento di nuovo verso la posizione di decompressione, assicurandosi che non fuoriesca nient'altro.



Nello spostare la pentola a pressione mentre è in pressione cercare sempre di spostarla senza scuoterla.

IT

PULIZIA E MANUTENZIONE

■ PULIZIA DELLA PENTOLA A PRESSIONE

Per garantire il corretto funzionamento della pentola a pressione, seguire questi consigli per la pulizia e la manutenzione dopo ogni utilizzo:

- Lavare la pentola a pressione (pentola e coperchio) dopo ogni utilizzo con acqua tiepida e detersivo per piatti. Seguire la stessa procedura per il cestello.
- Non utilizzare candeggina o prodotti contenenti cloro.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

Per pulire l'interno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.
- L'aspetto delle macchie sul fondo della pentola non influisce affatto sulla qualità del metallo. Si tratta di depositi di calcare. Per rimuoverli, usare una spugna con un po' di aceto bianco.

Per pulire l'esterno della pentola:

- Lavare con una spugna e detersivo per piatti.

Per pulire il coperchio:

- Lavare il coperchio sotto un getto di acqua tiepida con una spugna e detersivo per piatti e risciacquare bene.

Per pulire la guarnizione del coperchio:

- Dopo ogni utilizzo, pulire la guarnizione (I) e il relativo alloggiamento.
- Per sostituire la guarnizione, fare riferimento alle Fig. 11-12.

Per pulire la valvola di funzionamento (A):

- Rimuovere la valvola di funzionamento (A), vedere la sezione "Utilizzo della valvola di funzionamento".
- Pulire la valvola di funzionamento (A) sotto il rubinetto - Fig. 13.

Per pulire lo sfianto del vapore (B):

- Rimuovere la valvola (A).
- Ispezionare visivamente in controluce che lo sfianto del vapore sia rotondo e privo di detriti. Vedere il disegno accanto. Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti - Fig. 10.

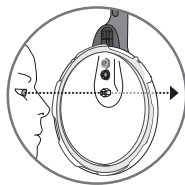
Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

L'inscurimento e le macchie che possono comparire dopo un uso prolungato non pregiudicano il funzionamento della pentola a pressione.

Solo la pentola è lavabile in lavastoviglie.

Per prolungare la durata della pentola a pressione, non surriscaldare la pentola quando è vuota.

È essenziale far controllare la pentola a pressione presso un centro assistenza autorizzato TEFAL dopo 10 anni di utilizzo.



Per pulire la valvola di sicurezza (C):

- Pulire la parte della valvola di sicurezza all'interno del coperchio ponendola sotto l'acqua corrente.
- Verificarne il corretto funzionamento esercitando una leggera pressione sul pistone con un bastoncino di cotone, che deve muoversi liberamente. Vedere il disegno accanto.

Per cambiare la guarnizione della pentola a pressione:

- Cambiare la guarnizione della pentola a pressione ogni anno o se è rotta o danneggiata.
- Utilizzare sempre una guarnizione originale TEFAL corrispondente al proprio modello.

Per conservare la pentola a pressione:

- Mettere il coperchio capovolto sulla pentola.

Non utilizzare mai un oggetto appuntito o tagliente per eseguire questa operazione.



SICUREZZA

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

• Chiusura di sicurezza:

- Se la pentola non è chiusa correttamente, l'indicatore di presenza di pressione (D) non può salire e la pentola a pressione non può creare pressione.

• Apertura di sicurezza:

- Se la pentola a pressione è in pressione, il pulsante di rilascio (E) non può essere azionato. Non aprire mai la pentola a pressione con la forza. Soprattutto, non interferire con l'indicatore di presenza di pressione (D).

• Due dispositivi di sicurezza contro la sovrappressione:

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (C) esegue la decompressione e il vapore fuoriesce orizzontalmente dalla parte superiore del coperchio - **fig.1 k**
- Secondo dispositivo: la guarnizione (I) permette al vapore di fuoriuscire verticalmente dal foro piccolo posto sul bordo del coperchio o lungo il lato della pentola - **fig.15**.

Attenzione, questo potrebbe spegnere la fiamma su un piano cottura a gas.

• In caso di attivazione di uno dei dispositivi contro la sovrappressione:

- Spegnere la fonte di calore.
- Lasciar raffreddare completamente la pentola a pressione.
- Aprire il coperchio.
- Controllare e pulire la valvola di funzionamento (A) - **fig.13**, lo sfianto del vapore (B) - **fig.10**, la valvola di sicurezza (C) (vedere il disegno accanto) e la guarnizione (I).



IT

GARANZIA

- Se utilizzata come consigliato in queste istruzioni, l'unità principale della pentola a pressione TEFAL è garantita 10 anni contro:
 - Qualsiasi difetto associato alla sua struttura metallica,
 - Qualsiasi deterioramento prematuro della base di metallo.
- **Tutte le altre parti della pentola a pressione sono garantite in caso di difetti di fabbricazione o di materiale, per il periodo di garanzia definito dalla legislazione vigente nel paese in cui il prodotto è stato acquistato a partire dalla data di acquisto. Per tutti i dettagli sui termini e le condizioni di garanzia, consultare www.tefal.com**
- **La presente garanzia contrattuale sarà onorata dietro presentazione dello scontrino o della fattura riportanti la data di acquisto.**

Tali garanzie escludono:

- Danni derivanti dal mancato rispetto di precauzioni importanti o da un uso negligente, in particolare:
 - Colpi, cadute, uso in forno ecc.
 - Passaggio del coperchio, della vavolta di azionamento in lavastoviglie.
- Solo i centri assistenza autorizzati TEFAL sono autorizzati a fornire questo servizio di garanzia (visitare: www.tefal.com).
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service (please go to: www.tefal.com).

MARCHI NORMATIVI

Marcatura	Posizione
Identificazione del produttore e del marchio commerciale	Coperchio e manico del coperchio
Anno e lotto di produzione	Sulla pentola
Riferimento modello Pressione massima di sicurezza (PS) Pressione massima di esercizio (PF)	Sul coperchio
Capacità	Fondo della pentola

RIFIUTI DI APPARECCHIATURE ELETTRICHE O ELETTRONICHE

• Protezione ambientale



- ① Questo apparecchio contiene molti materiali utili che possono essere recuperati o riciclati.
- ➔ Portarlo presso un apposito centro di raccolta affinché venga riciclato.



■ TEFAL RISPONDE A EVENTUALI DOMANDE

Problemi	Raccomandazioni
Se la pentola a pressione è stata riscaldata in pressione senza liquido all'interno	Far controllare la pentola a pressione da un centro assistenza autorizzato TEFAL.
Se l'indicatore di presenza di pressione non si è alzato e non fuoriesce nulla dalla valvola durante la cottura	Questo è normale durante i primi minuti. Se il problema persiste, verificare che: - La fonte di calore sia sufficientemente alta; in caso contrario, aumentarla. - La quantità di liquido nella pentola sia sufficiente. - La valvola di funzionamento sia posizionata su uno dei simboli  o  - Fig. 7 o 8. - Il coperchio sia chiuso correttamente. - La guarnizione o il bordo della pentola non siano danneggiati.
Se l'indicatore di presenza di pressione si è alzato e non fuoriesce nulla dalla valvola durante la cottura	Questo è normale durante i primi minuti. Se il problema persiste, collocare la pentola a pressione in un lavello mezzo pieno di acqua fredda, vedere le sezioni "Decompressione rapida" e "Casi particolari", quindi aprirla. Pulire la valvola di funzionamento e lo sfianto del vapore e controllare che il pistone si muova liberamente.
Se fuoriesce vapore intorno al coperchio, controllare	Che il coperchio sia chiuso correttamente. La posizione della guarnizione sul coperchio. Lo stato della guarnizione; sostituirla se necessario. La pulizia del coperchio, la guarnizione e il relativo alloggiamento sul coperchio, la valvola di sicurezza e la valvola di funzionamento. Le condizioni del bordo della pentola.
Se non si riesce ad aprire il coperchio	Controllare che l'indicatore di presenza di pressione sia abbassato. In caso contrario, procedere alla decompressione; se necessario, collocare la pentola a pressione in un lavello mezzo pieno di acqua fredda, vedere le sezioni "Decompressione rapida" e "Casi particolari".
Se il cibo non è cotto o è bruciato, controllare	Il tempo di cottura. La potenza della fonte di calore. La posizione corretta della valvola di funzionamento. La quantità di liquido.
Se viene bruciato del cibo nella pentola a pressione	Lasciare l'interno della pentola in ammollo per un po' prima di lavarlo. Non usare mai candeggina o prodotti contenenti cloro.

IT



■ VERDURE

		Cottura	FRESCHI Posizione della valvola 	SUERGELATI Posizione della valvola 
Carciofi	interi	vapore*	18 min.	-
		immersione**	15 min.	-
Asparagi	interi	immersione	5 min.	-
Barbabietole	sbucciare dopo la cottura	vapore	20 - 30 min.	-
Broccoli	infiorescenze	vapore	3 min.	3 min.
Cavoletti di Bruxelles	interi	vapore	7 min.	5 min. immersione
Carote (caso particolare)	affettate	vapore	7 min.	5 min.
Cavolfiore	infiorescenze	immersione	3 min.	4 min.
Sedano	pezzi di 5 cm	vapore	6 min.	-
		immersione	10 min.	-
Zucchine	fette di 2,5 cm	vapore	6 min. 30	9 min.
		immersione	2 min.	-
Indivia (cicoria)	fette di 2,5 cm	vapore	12 min.	-
Fagiolini	interi o affettati	vapore	8 min.	9 min.
Cavolo verde	a fettine sottili	vapore	6 min.	-
	foglie	vapore	7 min.	-
Lenticchie verdi (secche)		immersione	10 min.	-
Porri	a fette di 5 cm	vapore	2 min. 30	-
Funghi	a fettine sottili	vapore	1 min.	5 min.
	interi	immersione	1 min. 30	-
Piselli		vapore	1 min. 30	4 min.
Patate	tagliate in quattro parti	vapore	12 min.	-
	tagliate in quattro parti	immersione	6 min.	-
Zucca (purè) (caso particolare)	pezzi	immersione	8 min.	-
Riso (bianco a chicco lungo)	vedere nota sotto	immersione	7 min.	-
Fagioli semiseccchi***		immersione	20 min.	-
Spinaci		vapore	5 min.	8 min.
		immersione	3 min.	-
Rape	cubetti da 2,5 cm	vapore	7 min.	-
		immersione	6 min.	-
Grano (secco)***		immersione	15 min.	-

■ CARNE E PESCE

	FRESCHI Posizione della valvola 
Manzo (controgirello 1 kg)	32 min. (medio)*
Pollo (intero 1,2 kg)	22 min.
Agnello (cosciotto 1,3 kg)	40 min. (medio)*
Rana pescatrice (filetti 0,6 kg) (caso particolare)	4 min.
Maiale (arrosto 1 kg)	28 min.
Salmone (4 tranci 0,6 kg) (caso particolare)	6 min.
Tonno (4 tranci 0,6 kg) (caso particolare)	7 min.

221

*Cuocere per altri 5 minuti per carne ben cotta. **Cibo nell'acqua.

***Non disponibile in alcuni paesi. RISO: non riempire mai la pentola per più di un terzo.

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 ■ ar neužkimšta garų išleidimo anga (B); ■ ar neįstrigęs apsauginio vožtuvo (C) stūmoklis; ■ ar dangčio tarpiklis įstatytas po kiekviena dangčio įranta – 12 pav.; ■ 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. ■ Minimalus skysčio kiekis yra 250 ml (25 cl) – 4 pav. ■ Maksimalus maisto kiekis yra 2/3 puodo aukščio (MAX 2 žymė) – 6 pav. ■ Kai verdate garuose maistą, sudėtą garinimo krepšyje, jis turi neliesti su vandeniu ir neviršyti MAX 2 žymės ant puodo – 5 pav. ■ 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, žuvis filė ir pan.

LT



PRIEŠ GAMINIMĄ IR JO METU	■ Nepalikite greitpuodžio be priežiūros, kai šalia yra vaiku. ■ Iš veikiančio vožtuvo išeinantys garai yra labai įkaitę. Saugokitės garų srauto. ■ Jūsų puode maistas gaminamas slėginiu būdu. Netinkamai naudodami galite nusiplykiyti garais. Prieš naudodami greitpuodį patikrinkite, ar jis tinkamai uždarytas (žr. skyrių „Uždarymas“). ■ 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. ■ Nevirkite maisto produktų, kurie gali užkimšti saugos komponentų kanalus: - šilauogių, spanguolių; - perlinių kruopų, speltas, sorų; - avižų dribsnių; - skaldytų žirnių; - lakštinių makaronų, spagečių; - rabarbarų; - juodųjų ir raudonųjų serbentų. ■ 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. ■ Niekada nenaudokite greitpuodžio patiekalams su pienu gaminti (pvz., ryžių pudingui, manų kruopų pudingui ir pan.). ■ Greitpuodyje nenaudokite rupios druskos; virimo pabaigoje įberkite tik smulkios druskos. Taip išvengsite greitpuodžio dugno išėsdinimo, kurį sukelia druska. ■ Niekada nenaudokite greitpuodžio kepimui aliejuje su slėgiu. ■ 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. ■ Greitpuodį naudokite tik pagal paskirtį. ■ Nedėkite greitpuodžio į karštą orkaitę. ■ Į greitpuodį niekada nedėkite talpyklos, uždengtos nepritvirtinta aliuminio folija. Visada pritvirtinkite virvelę. ■ Greitpuodyje niekada nenaudokite maistinės plėvelės. ■ Alkoholio garai yra degūs. Prieš uždėdami dangtį, virkite maždaug 2 min. Reguliariai tikrinkite savo greitpuodį, kai gaminate patiekalus su alkoholiu. ■ Naudokite tik šiame vadove išvardintus kaitinimo šaltinius.
---	--





PO GAMINIMO	■ Tolygiai sukite valdymo vožtuvą (A), reguliuodami slėgio mažinimo greitį, ir užbaikite priešingoje piktogramos  – 9 pav. Jei išleisdami garus pastebėsite, kad bando išstrykšti maistas ar skystis, grąžinkite valdymo vožtuvą (A) į  padėtį, o po to slėgį greitai sumažinkite šaltame vandenyje – žr. skyrių „Gaminimo pabaiga“. ■ Jeigu slėgio indikatorius (D) nenusileidžia, slėgį greitai sumažinkite šaltame vandenyje – žr. skyrių „Gaminimo pabaiga“. ■ Niekada netrukdykite slėgio indikatoriumi judėti. ■ Pagaminę tokius maisto produktus, kurie gaminimo metu plečiasi ir (ar) puotoja, 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 patikrinkę, 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. ■ Visada būkite labai atsargūs perkeldami greitpuodį, kai jame sudarytas slėgis. Nelieskite įkaitusių paviršių. Jei reikia, užsimaukite virtuvines pirštines. Kelkite paėmę už abiejų rankenų. ■ Pagaminus sriubas rekomenduojame jas greitai atvėsinti šaltame vandenyje – žr. skyrių „Gaminimo pabaiga“. ■ Prieš atidarydami greitpuodį patikrinkite, ar valdymo vožtuvas (A) yra garų išleidimo padėtyje. Slėgio indikatorius (D) turi būti apatinėje padėtyje. ■ Niekada nebandykite greitpuodžio atidaryti jėga. Patikrinkite, ar slėgis puodo viduje sumažintas iki aplinkos slėgio. Slėgio indikatorius (D) turi būti apatinėje padėtyje. (žr. skyrių „Sauga“).
-------------	--

LT



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

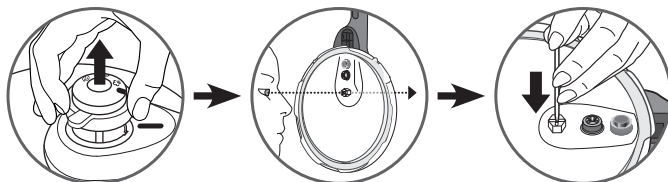
SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

■ APRAŠOMOJI SCHEMA

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

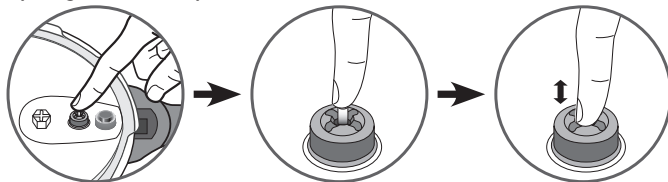
■ PRIVALOMOSIOS PATIKROS PRIEŠ KIEKVIENĄ NAUDOJIMĄ

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“)

LT

■ CHARAKTERISTIKOS

Greitpuodžio dugno skersmuo – pagal modelį

Talpa	Visa talpa	Greitpuodžio skersmuo	Pagrindo skersmuo	Nerūdijančio plieno modelis	Maks. saugus slėgis
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa (22 psi)

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

■ SUDERINAMI ŠILUMOS ŠALTINIAI

DUJOS



HERMETIŠKA
ELEKTRINĖ
VIRYKLĖ



KERAMINIS
HALOGENAS



INDUKCIJA



ELEKTRINĖ
RITE



- 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 (6L)	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.

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 pripildymo 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, žuvis filė ir pan., leiskite greitpuodžiui atvėsti kelias minutes, vėliau atvėsinkite šaltame vandenyje. Kiekviena kartą prieš atverdami dangtį, patikrinkite ar apsauginis strypelis nusileidęs, krestelėkite greitpuodį, kad atidarę nenusidegintumėte purslais.



LT

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

■ VALDYMO VOŽTUVO NAUDOJIMAS (A)

Valdymo vožtuvo įdėjimas (A):

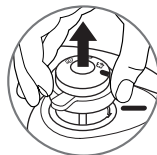
Atsargiai, šį darbą galima atlikti tik tada, kai gaminys yra šaltas ir nenaudojamas.

- 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).

■ PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

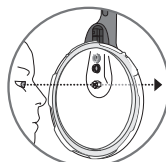
- Prieš naudodami greitpuodį pirmąjį kartą, gerai išplaukite jį patį ir jo sudedamąsias dalis.
- Įdėkite krepšelio trikojį (K) į puodo dugną ir padėkite ant jo krepšelį (J).
- Pripildykite du trečdalius puodo vandens (didžiausio pripildymo lygio žyma (MAX2)(O))
- Uždarykite greitpuodį.
- Nustatykite  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 gaminyje pradeda veikti.

- Kai pro vožtuvą pradeda veržtis garai, sumažinkite šilumos šaltinio kaitrą ir palikite 20 min.
- 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 nusauskinkite.

■ 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.



LT



VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

GREITPUODŽIO VALYMAS

Norėdami įsitikinti, kad greitpuodis veikia tinkamai, po kiekvieno naudojimo laikykite 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.

Apsauginio vožtuvo (C) valymas:

- Nuplaukite dangčio viduje esančią apsauginio vožtuvo dalį po tekančiu vandeniu.
- Patikrinkite, ar jis tinkamai veikia, švelniai

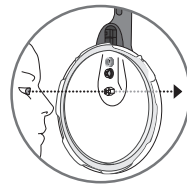
Po kiekvieno naudojimo išplaukite greitpuodį.

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

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 įtaisai:
 - Jei prietaisas netinkamai uždarytas, slėgio indikatorius **(D)** negali pakilti ir greitpuodyje negali būti sudarytas slėgis.
- Atidarymo saugos įtaisai:
 - 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 metų garantija:**
 - bet kokiems metalinės puodo konstrukcijos defektams;
 - bet kokiame 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 plovimas indaplovėje.
- Tik TEFAL patvirtinti aptarnavimo centrai yra įgalioti teikti šią garantinę paslaugą (informacijos ieškokite www.tefal.com).

■ KONTROLINĖS ŽYMOS

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

■ ELEKTRINIS AR ELEKTRONINIS GAMINYS PASIBAIGUS JO EKSPLOATAVIMO LAIKUI

• Apsaugokime aplinką!



- ① Jūsų prietaise yra daug medžiagų, kurias galima panaudoti pakartotinai arba perdirbti.
- ➔ Pristatykite jį į vietos atliekų surinkimo punktą, kad būtų perdirbtas.

LT

■ 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. Jei problema išlieka, patikrinkite, ar: - šilumos šaltinio kaitra yra pakankamai didelė, jei ne, padidinkite; - skysčio kiekis puode yra pakankamas; - valdymo vožtuvas nustatytas ties  arba  simboliu – 7 arba 8 pav; - dangtis tinkamai uždarytas; - tarpiklis arba puodo kraštas nepažeistas.
Jei slėgio indikatorius pakilo ir verdant pro vožtuvą niekas nesklinda	Pirmas kelias minutes tai normalu. Jei problema išlieka, įdėkite greitpuodį į pusiau šaltu vandeniu pripildytą kriauklę, žr. skyrius „Greitas slėgio išleidimas“ ir „Ypatingas atvejis“, tada jį atidarykite. 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. Ar tinkamai įdėtas dangčio tarpiklis. Ar nepažeistas tarpiklis, jei reikia, pakeiskite. Ar švarus dangtis, tarpiklis ir griovelis dangtyje, apsauginis vožtuvas ir valdymo vožtuvas. Ar nepažeistas puodo kraštas.
Jei negalite atidaryti dangčio	Patikrinkite, ar slėgio indikatorius nusileido. 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. Šilumos šaltinio kaitrą. Ar tinkama valdymo vožtuvo padėtis. Skysčio kiekį.
Jei maistas sudegė greitpuodyje	Prieš plaudami pamirkykite puodo vidų. Niekada nenaudokite baliklio arba produktų su chloru.

■ 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 lapai	- garinimas	6 min	-
		- garinimas	7 min	-
Žalieji lešiai (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 ketvirčiai	- garinimas	12 min	-
	supjaustytos ketvirčiai	- 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 trečdaliao puodo, įskaitant skystį ryžiams putojant ir verdant. Pilekite 225 g ryžių ir 1,75 l vandens iš verdančio virduklės

LT

■ MĒSA IR ŽUVIS

	ŠVIEŽIA vožtuvo padētis 
Jautiena (1 kg, viršutinēs pusēs)	32 min (vidutinio kietumo)*
Višta (1,2 kg, visa)	22 min
Ēriukas (1,3 kg, koja)	40 min (vidutinio kietumo)*
Jūrzuvē (0,6 kg, file) (ypatingas maisto produkts)	4 min
Kiauliena (1 kg, mēsos gabalas)	28 min
Lašiša (4 gabalēļi, 0,6 kg) (ypatingas maisto produkts)	6 min
Tunas (4 x 0,6 kg gabalēļi) (ypatingas maisto produkts)	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	PĀRLIECINĪETIES, VAI ■ tvaika izplūdes atvere (B) nav aizsprostota; ■ drošības vārsta bloķēšanas indikators (C) ir kustīgs; ■ vāka blīve atrodas katrā vāka ierobojumā - 12. att.; ■ 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. ■ Minimālais šķidruma daudzums ir 250 ml/25 cl. ■ Maksimālais pārtikas daudzums ir 2/3 no katla augstuma, kas norādīts ar maksimālo atzīmi „MAX 2” - 6. attēls. ■ 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. ■ 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



**PIRMS
GATAVO-
ŠANAS
UN TĀS
LAIKĀ**

- Ja izmantojat spiediena katlu bērnu tuvumā, stingri uzraugiet gatavošanas procesu.
- Tvaiks, kas izplūst no darbības vārsta, ir ļoti karsts. Uzmanieties no tvaikstrūkām.
- Spiediena katls gatavošanas laikā izmanto spiedienu. Nepareiza lietošana var izraisīt applaucēšanos. Pirms lietošanas pārliecinieties, vai spiediena katls ir pareizi aizvērts. (Izlasiet sadaļu „Aizvēršana”).
- Gatavošanas laikā pārbaudiet, vai vārsts regulāri „šķāc”. 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.
- Negatavojiet pārtikas produktus, kas var aizsprostot drošības komponentu ventilācijas atveres:
 - mellenes, dzērvenes - nūdeles, makaroni, spaghetti
 - grūbas, plēkšņu kvieši, prosa - rabarberi
 - auzupārslas - upenes, sarkanās jāņogas
 - šķeltie zirņi
- Gatavojot lielus gaļas gabalus un pārtikas produktus ar virskārtas ādu (veselu desu, mēli, māļputnu gaļu u.c.), pirms gatavošanas iesakām ādu izdurstīt ar nazi vai dakšīnu. Gatavošanas laikā verdošais šķidrums var iesprūst zem ādas slāņa un radīt šļakatas.
- Nekad neizmantojiet spiediena katlu, lai pagatavotu maltītes uz piena bāzes (piemēram, rīsu pudiņu, mannā utt.).
- Spiediena katlā nekad neizmantojiet rupjo sāli, gatavošanas beigās izmantojiet tikai smalko sāli. Tādā veidā katlā neveidosies „bedrītes”, kas var sabojāt spiediena katla dibenu.
- Nekad neizmantojiet spiediena katlu cepšanai zem spiediena, izmantojot eļļu.
- Eļļas vai tauku uzkaršanās laikā neatstājiet spiediena katlu bez uzraudzības. Ja turpināsiet karsēt kūpošu eļļu, tiks sabojāts katla materiāls, un eļļas temperatūra var paaugstināties, līdz rodas liesmas.
- Neizmantojiet spiediena katlu citiem mērķiem, kam tas nav paredzēts.
- Nelieciet spiediena katlu karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neizmantojiet alumīnija foliju, kas nav nostiprināta uz tvertnes spiediena katlā. Vienmēr nostipriniet ar aukliņu.
- Nekad neizmantojiet pārtikas plēvi spiediena katlā.
- Spirta radītie tvaiki ir viegli uzliesmojoši. Pirms vāka uzlikšanas uzkaršējiet katlu līdz vārīšanās temperatūrai apmēram 2 minūtes. Regulāri pārbaudiet spiediena katlu, gatavojot maltītes uz spirta bāzes.
- 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”). ■ Ja spiediena indikators (D) nenokrīt, strauji izlaidiet spiedienu izlietnē, kas līdz pusei piepildīta ar aukstu ūdeni (skat. sadaļu „Gatavošanas cikla beigas”). ■ Nekad netraucējiet spiediena indikatora darbībai. ■ 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 burbuli 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. ■ Vienmēr, pārvietojot spiediena katlu zem spiediena, rīkojieties ļoti uzmanīgi. Nepieskarieties karstām virsmām. Ja nepieciešams, izmantojiet cepeškrāsns cimdus. Celiet aiz abiem rokturiem. ■ Zupu gatavošanas gadījumā iesakām strauji izlaist spiedienu aukstā ūdenī (skat. sadaļu „Gatavošanas cikla beigas”). ■ Pirms spiediena katla atvēršanas pārliecinieties, vai darbības vārsts (A) atrodas tvaika izlaišanas pozīcijā. Spiediena indikatoram (D) jābūt apakšējā pozīcijā. ■ Nekad nemēģiniet atvērt spiediena katlu ar spēku. Pārliecinieties, vai iekšējais spiediens ir izlaists. Spiediena indikatoram (D) jābūt apakšējā pozīcijā. (Skat. sadaļu „Drošība”).
---	--

LV



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 nogādāji to TEFAL apstiprinātā servisa centrā remontam. ■ Neizjauciet drošības sistēmas, izņemot gadījumus, kad tās tīrīt vai veicat apkopi, ievērojot instrukcijas. ■ Izmantojiet tikai oriģinālās TEFAL daļas, kas atbilst jūsu modelim. ■ Neatstājiet pārtiku spiediena katlā. ■ Nomazgājiet un izskalojiet spiediena katlu uzreiz pēc katras lietošanas reizes. ■ Nekad nelieciet trauku mazgājamajā mašīnā darbības vārstu (A), blīvi (I). ■ Nekad neizmantojiet balinātājus vai hloru saturošus līdzekļus, kas var ietekmēt nerūsējošā tērauda kvalitāti. ■ Nemērciet vāku ūdenī. ■ Nomainiet blīvi reizi gadā vai nekavējoties, ja tā saplīst vai ir plaisāšanas pazīmes. ■ Pēc 10 gadu ilgas lietošanas nododiet spiediena katlu TEFAL apstiprinātā servisa centrā. ■ Spiediena katlu uzglabā šādi: novieto vāku otrādi uz pannas, lai izvairītos no priekšlaicīgas vāka blīves nodiluma. ■ Baltu traipu parādīšanās katla apakšā nekādi neietekmē metāla kvalitāti. Tās ir kaļķakmens nogulsnes. Lai tās notīrītu, izmantojiet sūkli ar neredz baltā etiķa.
-----------------------------------	--

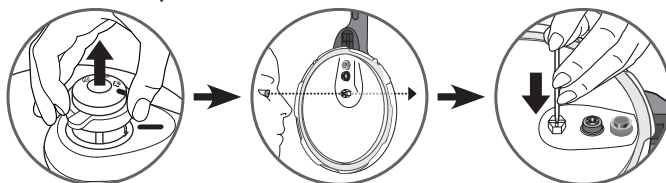
SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS

■ APRAKSTOŠĀ DIAGRAMMA

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

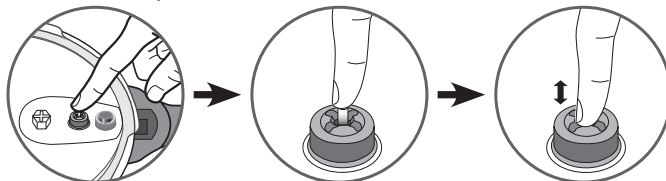
■ OBLIGĀTĀS PĀRBAUDES PIRMS KATRAS LIETOŠANAS REIZES

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

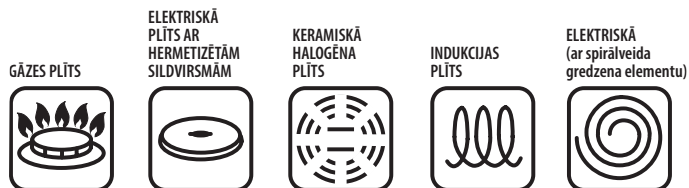
■ CTEHNISKAIS RAKSTUROJUMS

Spiediena katla apakšdaļas diametrs – atsaucies uz modeļiem

Jauda	Kopējā jauda	Spiediena katla diametrs	Dibena diametrs	NERŪSĒJOŠĀ TĒRAUDA	Maksimālais drošais spiediens
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

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 plītim.
- Izmantojot uz cietas plāksnes, keramikas vai indukcijas plīts virsmām, sildvirsmas diametrs nedrīkst pārsniegt 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 (6L)	X9010101
Tvaika grozs	792185
Paliktnis	792691

- Lai nomainītu citas detaļas 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.

LIETOŠANA

■ ATVĒRŠANA

- Ar īkšķi pavelciet atpakaļ vāka atvēršanas pogu (E) un turiet to ievilkta 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 pogu (E) ir pareizi ievilkta.

■ 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”.

LV

■ 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





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.

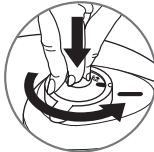
- Novietojiet darbības vārstu (A) tam paredzētajā vietā, saskaņojot simbolu  uz vārsta ar pozicionēšanas zīmi (H), kā parādīts attēlā blakus.
- Piespiediet vārstu un pēc tam pagrieziet to iepretim simbolam  vai , kā parādīts attēlā pretējā pusē.



Lai noņemtu darbības vārstu:

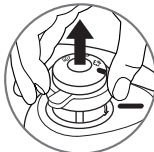
Uzmanību, šīs darbības drīkst veikt tikai tad, kad ierīce ir atdzisusi un netiek lietota.

- Piespiediet vārstu un pēc tam pagrieziet to iepretim simbolam  sakrīst ar pozicionēšanas zīmi (H), kā parādīts attēlā pretējā pusē.
- Noņemiet vārstu, kā tas parādīts attēlā pretējā pusē.



Dārzu 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.

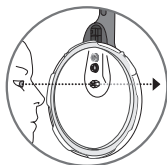
Ir normāli, ja, ierīcei sākot darboties, pie spiediena indikatora (D) ir tvaiks.



- Kad no vārsta sāk izdalīties tvaiks, samaziniet siltuma avotu un atstājiet uz 20 minūtēm.
- 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 taimeru, ieprogrammējiet receptē norādīto laiku.
- Kad gatavošanas laiks ir beidzies, izslēdziet karstuma avotu.

■ 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 nokritis, spiediens spiediena katlā vairs nav paaugstināts.

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

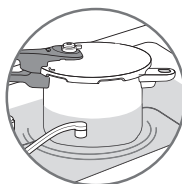
- **Ātra spiediena izlaišana:**

- 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, pamānāt, 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, pārliedzinoties, ka nekas cits neizšļakstās.



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

TĪRĪŠANA UN APKOPE

■ SPIEDIENA KATLA TĪRĪŠANA

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

- 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 trauņu parādīšanās katla apakšā nekādi neietekmē metāla kvalitāti. Tās ir kaļķakmens nogulsnes. Lai tās notīrītu, izmantojiet sūkli ar nedaudz baltā etiķa.

Katla ārpusē 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**.

Tvaika izplūdes atveres (B) tīrīšana:

- Noņemiet vārstu (A).
- Vizuāli pārbaudiet pret gaismu, vai tvaika izplūdes atvere ir apaļa un tajā nav gružu. Skatīt attēlu

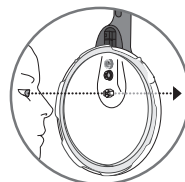
Pēc katras lietošanas reizes spiediena katlu nomazgājiet.

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.



LV

pretējā pusē. Vajadzības gadījumā iztīriet to ar zobu bakstāmo - 10. attēls.

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 nomainīšana 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**.
- Otrā 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)**.



GARANTĪJA

- 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 var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā.
 - Tikai TEFAL apstiprinātie servisa centri ir pilnvaroti sniegt šo garantijas pakalpojumu (lūdzu, apmeklējiet: www.tefal.com).

LV

■ TEFAL ATBILDĒS UZ JŪSU JAUTĀJUMIEM

Problēma	Ieteikumi
Ja spiediena katls ir bijis uzkaršēts 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. Ja problēma saglabājas, pārbaudiet, vai: - siltuma avota jauda ir pietiekami liela; ja nav, palieliniet to; - šķidruma daudzums katlā ir pietiekams; - darbības vārsts ir iestatīts iepretim vienam no simboliem  vai  . - vāks ir pareizi aizvērts; - blīve vai trauka apmale nav bojāta. - blīve ir novietota pareizi.
Ja spiediena indikators ir pacēlies un gatavošanas laikā caur vārstu nekas neizplūst	Pirmajās minūtēs tas ir normāli. 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. 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; blīves novietojumu vākā; blīves stāvokli; vajadzības gadījumā nomainiet to; vāka, blīves un tās rievās vākā, drošības vārsta un darbības vārsta tīrību; 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 izlaidšana” un „Īpaši gadījumi”.
Ja ēdiens nav pagatavojies vai ir sadedzis, pārbaudiet	maks. gatavošanas laiku; siltuma avota jaudu; vai darba vārsts atrodas pareizā stāvoklī; šķidruma daudzumu.
Ja spiediena katlā ir sadedzis ēdiens	Pirms mazgāšanas atstājiet katla trauku uz kādu laiku izmērcēties. Nekad nelietojiet balinātājus vai līdzekļus, kas satur hloru.

■ DĀRŽENĪ

		Gatavošana	SVAIGS Vārsta pozīcija 	SALDĒTS Vārsta pozīcija 
Artišoki	veselas	tvaiks* izmērcēšana**	18 min 15 min	- -
Bietes	pēc vārīšanas nomizo	tvaiks	20 - 30 min	-
Briseles kāposti	veselas	tvaiks	7 min	5 min. izmērcēšana
Brokoļi	ziedkāposti	tvaiks	3 min	3 min
Burkāni (īpašs ēdiens)	apaļas šķēles	tvaiks	7 min	5 min
Endīvijs (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.	-
Pusžāvētas pupiņas ***		izmērcēšana	20 min	-
Rāceņi	2,5 cm biezās kubciņos	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. ** Pārtikas produkti izmērcēti ūdenī.

*** Dažās valstīs nav pieejams.

RĪSI: nekad neiepildiet katlā vairāk par vienu trešdaļu pārtikas, ieskaitot šķidrumu, jo gatavošanas laikā rīsi puto un vārās.

LV

■ 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.

■ 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!



- ① Ierīce satur vairākus materiālus, kurus var reģenerēt vai pārstrādāt.
- ➡ Nogādājiet to vietējā sadzīves atkritumu savākšanas punktā pārstrādei.

LV

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Voordat u uw snelkookpan gebruikt, neem de tijd om alle instructies te lezen en raadpleeg altijd de 'Gebruikershandleiding'.

Een verkeerd gebruik kan leiden tot schade.

Deze snelkookpan voldoet voor uw veiligheid aan de geldende normen en voorschriften:

- Richtlijn voor drukapparatuur
- Materialen die in contact komen met voedingsmiddelen
- Milieu

VOOR INGEBRUIKNAME	ZORG DAT • de stoomuitlaat (B) niet verstopt is. • de zuiger van het veiligheidsventiel (C) beweegbaar is • de pakking onder elke inkeping van de deksel is aangebracht - fig 12. • de dekselgrepen goed vast zitten. De dekselgrepen zijn veiligheidscomponenten. Verwijder of vervang ze nooit zelf.
RESPECTEER ALTIJD DE VOLGENDE VULHOEVEELHEDEN	• Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof om schade te vermijden. Zorg dat er tijdens het koken altijd voldoende vloeistof in het apparaat zit. • Maximale hoeveelheid voedsel is 2/3 van de hoogte van de pan, MAX 2-markering - fig 6. • Tijdens het stomen van het voedsel mag het voedsel in de stoommand niet in contact komen met het water en mag het de MAX 2-markering op de pan niet overschrijden - fig 5. • Maximum 1/3 (MAX 1-markering) van de hoogte van de pan voor etenswaren die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc.

VOOR EN NA HET KOKEN	• Houd nauw toezicht als de snelkookpan in de buurt van kinderen wordt gebruikt. • De stoom is zeer heet wanneer deze uit het bedieningsventiel komt. Pas op voor vrijgegeven stoom. • Uw apparaat kookt onder druk. Een verkeerd gebruik kan brandwonden tot gevolg hebben. Zorg ervoor dat de snelkookpan voor gebruik goed dicht is. (Zie de sectie 'Sluiten'). • Controleer tijdens het koken of het ventiel regelmatig ruist. Als er onvoldoende stoom vrijkomt, geef de druk vrij en open de deksel, controleer vervolgens of er voldoende vloeistof is en controleer of het stoomafvoerkanaal niet verstopt is. Als er nog steeds onvoldoende stoom vrijkomt, zet de warmtebron dan lichtjes hoger. • Kook geen voedsel dat de kanalen van de veiligheidscomponenten kan verstopen: - bosbessen, veenbessen - noedels, macaroni, spaghetti - parelgort, spelt, gierst - rabarber - havervlokken - zwarte bessen, rode bessen - spliterwten • Voor het bereiden van grote stukken vlees en voedsel met een huidlaag (volledige worsten, tong, gevogelte, etc.) raden wij u aan om voor het koken in de huid te prikken met een mes of vork. Tijdens het koken kan er kokende vloeistof onder de huid vast komen te zitten en gespetter veroorzaken. • Gebruik uw snelkookpan nooit om recepten op basis van melk te bereiden (zoals rijstpudding, griesmeelpudding...). • Gebruik nooit grof zout in uw snelkookpan, gebruik alleen fijn zout aan het einde van het kookproces. U vermijdt hiermee het verschijnen van 'putjes', die de bodem van uw snelkookpan zou kunnen beschadigen. • Gebruik uw snelkookpan nooit om met olie onder druk te braden. • Laat uw snelkookpan niet zonder toezicht achter tijdens het verhitten van olie of vet. Rokende olie blijven verwarmen zal de kwaliteit van de olie aantasten en kan de temperatuur van de olie voldoende verhogen om deze te laten ontvlammen. • Gebruik uw snelkookpan niet voor een ander doel dan waarvoor deze is bestemd. • Plaats uw snelkookpan niet in een hete oven. • Gebruik nooit losse aluminiumfolie op een bak in uw snelkookpan. Zet deze altijd met touw vast. • Gebruik nooit huishoudfolie in uw snelkookpan. • Alcohol dampen zijn ontvlambaar. Breng ze ongeveer 2 minuten aan de kook voordat u de deksel op de pan aanbrengt. Controleer uw snelkookpan regelmatig wanneer u recepten op basis van alcohol kookt. • Gebruik alleen geschikte warmtebron(nen) die in de gebruikershandleiding zijn vermeld.
--	---

NA HET KOKEN

- Draai gestaag aan het bedieningsventiel (A) om de decompressiesnelheid te regelen en stop tegenover het pictogram  **Fig. 9.** Als u tijdens het vrijgeven van de stoom merkt dat er voedsel of vloeistof begint te spuiten, zet het bedieningsventiel (A) terug in de positie  en voer een snelle decompressie in koud water uit - (raadpleeg de sectie 'Einde van het kookproces').
- Als de drukindicator (D) niet omlaag gaat, voer dan een snelle decompressie in koud water uit - (raadpleeg de sectie 'Einde van het kookproces').
- Hinder de drukindicator niet.
- Voor levensmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, gestoofd fruit, pompoen, courgettes, wortelen, aardappelen, visfilets, etc., laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen en voer dan een snelle decompressie in koud water in - (raadpleeg de sectie 'Einde van het kookproces'). Schud de snelkookpan methodisch en voorzichtig telkens voor het openen, en nadat u hebt gecontroleerd of de drukindicator naar de laagste stand is gedaald, om het overstromen van stoombellen die u kunnen verbranden te vermijden. Deze handeling is vooral belangrijk wanneer de stoom snel vrijkomt of na afkoeling onder leidingwater.
- Wees altijd zeer voorzichtig wanneer u uw snelkookpan onder druk verplaatst. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik indien nodig ovenwanten. Til de pan op met behulp van beide handgrepen.
- Voor soepen raden wij u aan een snelle decompressie in koud water uit te voeren (raadpleeg de sectie 'Einde van het kookproces').
- Zorg ervoor dat het bedieningsventiel (A) in de stoomafvoerpositie staat voordat u de snelkookpan opent. De drukindicator (D) moet in de laagste stand staan.
- Gebruik nooit overmatige kracht om uw snelkookpan te openen. Zorg ervoor dat de interne druk is afgevoerd. De drukindicator (D) moet in de laagste stand staan. (Zie de sectie "Veiligheid").

REINIGING EN ONDERHOUD	• Als u merkt dat er een onderdeel van uw snelkookpan stuk of gebarsten is, probeer deze dan in geen geval te openen. Wacht tot de pan volledig is afgekoeld voordat u deze verplaatst. Gebruik de pan niet opnieuw en breng deze naar een door TEFAL erkend servicecentrum voor reparatie. • Deactiveer de veiligheidssystemen niet, behalve tijdens het volgen van de reinigings- en onderhoudsinstructies. • Gebruik alleen de juiste originele TEFAL-onderdelen voor uw model. • Laat geen etenswaren in de snelkookpan achter. • Was en spoel uw snelkookpan onmiddellijk na elk gebruik. • Stop het bedieningsventiel (A), de pakking (I) nooit in de vaatwasser. • Gebruik nooit bleekmiddelen of producten op basis van chloor om de kwaliteit van het roestvrij staal niet aan te tasten. • Laat de deksel niet in water weken. • Vervang de pakking elk jaar of onmiddellijk nadat deze gespleten of gebroken is. • Zorg ervoor dat u uw snelkookpan na 10 jaar gebruik laat nakijken in een door TEFAL erkend servicecentrum. • Om uw snelkookpan op te bergen: leg de deksel ondersteboven op de pan om voortijdige slijtage van de dekselpakking te voorkomen. • Het verschijnen van vlekken op de bodem van de pan heeft geen enkele invloed op de kwaliteit van het metaal. Dit is slechts kalkaanslag. Gebruik een spons met een beetje witte azijn om dit te verwijderen.
-----------------------------------	---

NL

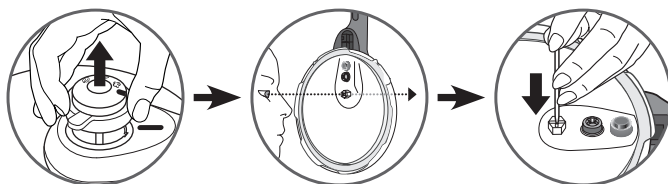
BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

■ BESCHRIJVEND DIAGRAM

- | | |
|---|----------------------------|
| A. Bedieningsventiel | I. Dekselpakking |
| B. Stoomuitlaat | J. Stoommand |
| C. Veiligheidsventiel | K. Onderzetter |
| D. Drukindicator | L. Steel van pan |
| E. Ontgrendelingsknop voor deksel | M. Pan |
| F. Handgreep van deksel | N. Handgreep van pan |
| G(a). Positiemarkering voor deksel | O. Maximale vulmarkeringen |
| G(b). Positiemarkering voor deksel-pan | (Max1 en Max2) |
| H. Positiemarkering van bedieningsventiel | |

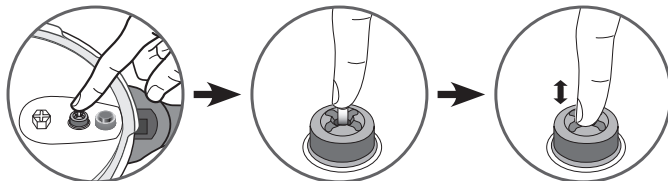
■ VERPLICHTE CONTROLES VOOR ELK GEBRUIK

Het bedieningsventiel controleren



- Controleer of de stoomuitlaat van het bedieningsventiel niet verstopt is. Reinig indien nodig met een tandenstoker (zie de sectie 'De stoomuitlaat reinigen' op pagina 22).

Het veiligheidsventiel controleren



- Controleer of de zuiger beweegbaar is (druk meerdere keren met uw vinger op de zuiger), (zie de sectie 'Het veiligheidsventiel reinigen').

■ KENMERKEN

Onderste diameter van snelkookpan - modelreferenties

Inhoud	Totale inhoud*	ø Pan	ø Bodem	RVS model	Maximale veilige druk
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Technische informatie: Maximale werkdruk: 80 kPa (12 psi)

■ GESCHIKTE WARMTEBRONNEN



- Deze snelkookpan is geschikt voor alle warmtebronnen, behalve voor Aga-kookforuizen, maar inclusief inductie.
- Zorg er bij een elektrische of inductiekookplaat voor dat de diameter van de kookplaat niet groter is dan deze van de snelkookpan.
- Zorg er bij een keramische of halogeenkookplaat voor dat de onderkant van de snelkookpan altijd schoon en droog is.
- Op een gaskookplaat mag de vlam nooit groter zijn dan de diameter van de onderkant van de snelkookpan.
- Controleer op alle kookplaten of uw snelkookpan zich mooi in het midden bevindt.
- Welk type van kookplaat u ook gebruikt, zorg ervoor dat de bodem van uw snelkookpan schoon en vrij van vuil is voordat u deze op de kookplaat plaatst.

■ TEFAL ACCESSOIRES

- Voor de snelkookpan zijn de volgende accessoires verkrijgbaar:

Accessoire	Artikel nummer
Pakkingsring (6L)	X9010101
Stoommand	792185
Driepoot	792691

- Neem voor het vervangen van andere onderdelen of voor reparaties contact op met een erkend TEFAL-servicecentrum (ga naar: www.tefal.com).
- Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die met uw model overeenkomen.

* Inhoud van product met de deksel op zijn plaats.

BEDIENING

■ OPENEN

- Trek met uw duim de ontgrendelingsknop voor deksel (E) naar achteren en houd deze in de ingeschoven stand - Fig. 1.
- Houd met één hand de steel van pan (L) vast en draai met de andere hand de steel van deksel (F) tegen de klok in tot deze open is - Fig. 2.
- Til de deksel vervolgens op.
- Open de snelkookpan pas als de pan is afgekoeld en alle interne druk is afgevoerd. Als de hendels moeilijk uit elkaar kunnen worden geduwd, betekent dit dat de snelkookpan nog steeds onder druk staat - forceer het niet om deze te openen. Elke druk in de snelkookpan kan gevaarlijk zijn.

■ SLUITEN

Wanneer het apparaat is gesloten maar niet wordt gebruikt, is het normaal dat de deksel lichtjes beweegt ten opzichte van de pan. Dit effect verdwijnt wanneer het product onder druk wordt gezet

- Plaats de deksel horizontaal op de pan, waarbij u de positiemarkeringen op de deksel G(a) en G(b) op één lijn brengt.- Fig. 3
- Draai de deksel met de klok mee totdat het stopt - Fig. 3 totdat u de knop hoort klikken tijdens het vastzetten - Fig. 4. Als u de deksel niet kunt draaien, zorg er dan voor dat de openingsknop (E) juist is ingetrokken.

■ MINIMUM VULNIVEAU

- Doe altijd minstens 25 cl/ 250 ml (2 kopjes) vloeistof in de snelkookpan wanneer deze in gebruik is

Voor stoomkoken :

- De pan moet minstens 75 cl/ 750 ml (6 kopjes) water bevatten.
- Plaats de mand (J) op de daarvoor bestemde onderzetter (K) - Fig. 5.

De levensmiddelen die in de stoommand worden geplaatst mogen de MAX2-markering niet overschrijden.

■ MAXIMUM VULNIVEAU

- Vul uw snelkookpan nooit voor meer dan tweederde (maximale vulmarkering MAX2).

Voor bepaalde levensmiddelen:

- Voor pasteuze voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, moes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet... Laat uw snelkookpan enkele minuten afkoelen, en voer dan een afkoeling onder koud water uit. Schud de snelkookpan lichtjes en systematisch, voor elke opening en na controle dat de veiligheidsindicator is gedaald, om het ontsnappen van stoombellen die u zouden kunnen verbranden te voorkomen.



Deze handeling is vooral belangrijk bij het snel laten ontsnappen van de stoom of na het koelen met koud water. Bij het bereiden van soepen, raden wij aan een snelle drukverlaging onder koud water uit te voeren (zie bovenstaande afbeelding 1).

■ HET BEDIENINGSVENTIEL (A) GEBRUIKEN

Het bedieningsventiel (A) aanbrengen:

Let op, deze handelingen mogen alleen worden uitgevoerd als het product koud is en niet wordt gebruikt.

- Plaats het bedieningsventiel (A) op de juiste positie en breng het symbool ■ op het ventiel op één lijn met de positiemarkering (H), zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.
- Duw het ventiel omlaag en draai deze naar het symbool ☞ of ☜ zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.

Het bedieningsventiel verwijderen:

Let op, deze handelingen mogen alleen worden uitgevoerd als het product koud is en niet wordt gebruikt.

- Duw het ventiel omlaag en draai deze om het symbool ■ op één lijn te brengen met de positiemarkering (H), zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.
- Verwijder het ventiel, zoals weergegeven in de afbeelding hiernaast.

Groente of delicate levensmiddelen koken:

- Plaats het pictogram ☞ op het ventiel tegenover de positiemarkering (H) - Fig. 7.
- De snelkookpan ☞ werkt met een druk van 50kPa.

Vlees of diepvriesproducten koken:

- Plaats het pictogram ☜ op het ventiel tegenover de positiemarkering (H) - Fig. 8.
- Druk ☜ werkt op 80kPa (12 psi/12lb druk).



NL

VOOR INGEBRUIKNAME

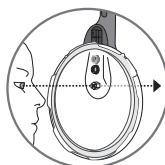
- Maak de snelkookpan en zijn onderdelen grondig schoon voor het eerste gebruik.
- Plaats de mandonderzetter (K) op de bodem van de pan en plaats de mand (J) er bovenop.
- Vul de pan voor tweedeerde met water (maximale vulmarkering MAX2 (O))
- Sluit de snelkookpan.
- Plaats het symbool  tegenover de positiemarkering (H) - Fig. 8.
- Zet de snelkookpan op een warmtebron en stel deze op de hoogste stand in.

Het is normaal dat er stoom aanwezig is in de buurt van de drukindicator (D) wanneer het product begint te werken.

- Wanneer er stoom uit het ventiel begint te ontsnappen, zet u de warmtebron lager en laat u deze 20 minuten staan.
- Zet de warmtebron na het verstrijken van deze 20 minuten uit.
- Draai geleidelijk aan het ventiel (A), waarbij de snelheid, waarmee de druk wordt vrijgegeven, wordt afgestemd op hoe ver u de klep opent, totdat deze zich op één lijn bevindt met het symbool  - Fig. 9.
- Wanneer de drukindicator (D) naar beneden zakt, staat uw snelkookpan niet langer onder druk.
- Open de snelkookpan - Fig. 1 - 2.
- Spoel de snelkookpan met water schoon en veeg droog.

■ VOOR HET KOOKPROCES

- Verwijder voor elk gebruik het ventiel (A) (zie de sectie 'Het bedieningsventiel gebruiken') en controleer visueel en tegen het licht of de stoomuitvoer (B) niet verstopt is (Zie de afbeelding hiernaast). Reinig het ventiel indien nodig met een tandenstoker - Fig. 10.
- Controleer of de zuiger (C) beweegbaar is (zie afbeelding hiernaast) en de zie sectie 'Reiniging en onderhoud'.
- Voeg uw ingrediënten en de vloeistof toe.
- Sluit de snelkookpan - Fig. 3 en zorg ervoor dat deze goed dicht is - Fig. 4.
- Breng  of  op het ventiel op één lijn met de positiemarkering H - Fig. 7 of 8.
- Zet de snelkookpan op een warmtebron en stel deze op de hoogste stand in.



■ TIJDENS HET KOKEN

De drukindicator (D) voorkomt dat de druk in de snelkookpan stijgt als deze niet goed dicht is.

- Het is normaal dat er stoom aanwezig is bij de drukindicator (D) wanneer het product begint te werken.
- Wanneer er continu stoom ontsnapt uit het bedieningsventiel (A), met een constant "psst"-geluid, verlaag dan de warmtebron totdat het ventiel (A) continu blijft fluisteren.
- Laat koken gedurende de tijd die in het recept is aangegeven.
- Zodra de kooktijd verstreken is, zet de warmtebron uit

■ EINDE VAN HET KOOKPROCES

De stoom vrijgeven:

- Langzame drukontlasting:

- Dit wordt gebruikt voor stoofschotels, groenten, vleesgewrichten en visgerechten.
- Draai geleidelijk aan het ventiel (A), waarbij de snelheid, waarmee de druk wordt vrijgegeven, afhankelijk is van hoe ver het ventiel wordt geopend, totdat deze zich op één lijn bevindt met de markering met het symbool ☞ - Fig. 9. Wanneer de drukindicator (D) weer naar beneden zakt, staat uw snelkookpan niet langer onder druk.

De drukindicator (D) voorkomt dat de snelkookpan geopend kan worden wanneer deze nog onder druk staat.

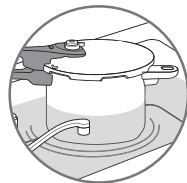
- Snelle drukontlasting:

- Deze wordt gebruikt voor soepen, rijst, pasta, eiervla, cake- en puddingmengsels, recepten met rijst of pasta en recepten met een hoog vloeistofgehalte.
- U kunt uw snelkookpan in een gootsteen plaatsen die voor de helft met koud leidingwater is gevuld, om de decompressie te versnellen, zie de afbeelding hiernaast. Wanneer de drukindicator (D) naar beneden zakt, staat uw snelkookpan niet langer onder druk.
- U kunt uw snelkookpan openen - Fig. 1 en 2

- Speciale levensmiddelen:

- Bij het bereiden van speciale levensmiddelen, zoals gesneden wortelen, pompoenen (zie de kookgids) of gedroogde groenten, laat de druk dan niet af. Laat de snelkookpan in plaats daarvan op kamertemperatuur staan en wacht tot de drukindicator (D) daalt voordat u de pan opent. Verkort de aanbevolen kooktijd lichtjes.
- Bij het koken van soepen adviseren wij u een snelle drukontlasting uit te voeren (zie de sectie 'Snelle drukontlasting').

Als u tijdens het vrijgeven van de stoom merkt dat er voedsel of vloeistof uit het ventiel begint te spuiten, zet het bedieningsventiel (A) terug naar de markering ☞ of ☞ - Fig. 7 of 8 -, wacht een minuut en draai het bedieningsventiel langzaam terug naar de stoomafvoerpositie, zodat er niets uit het ventiel spuit.



NL

Wanneer u uw snelkookpan onder druk verplaatst, moet u de pan altijd voorzichtig verplaatsen zonder deze te schudden.

REINIGING EN ONDERHOUD

■ DE SNELKOOKPAN SCHOONMAKEN

Om een juiste werking van uw snelkookpan te garanderen, dient u na elk gebruik de volgende aanbevelingen voor reiniging en onderhoud op te volgen:

- Was de snelkookpan (pan en deksel) na elk gebruik met warm water en afwasmiddel. Doe hetzelfde voor de mand.
- Gebruik geen bleekmiddel of gechloreerde producten.
- Oververhit uw pan niet wanneer deze leeg is.

De binnenkant van de pan schoonmaken:

- Was deze met een spons en afwasmiddel.
- Het verschijnen van vlekken op de bodem van de pan heeft geen enkele invloed op de kwaliteit van het metaal. Dit is slechts kalkaanslag. Gebruik een spons met een beetje witte azijn om dit te verwijderen.

De buitenkant van de pan schoonmaken:

- Was deze met een spons en afwasmiddel.

De deksel schoonmaken:

- Was de deksel onder stromend warm water met een spons en afwasmiddel en spoel goed af.

De dekselpakking schoonmaken:

- Reinig na elk gebruik de pakking (I) en de groef.
- Raadpleeg Fig. 11 - 12 om de pakking te vervangen.

Het bedieningsventiel (A) schoonmaken:

- Verwijder het bedieningsventiel (A), zie de sectie 'Het bedieningsventiel gebruiken'.
- Reinig het bedieningsventiel (A) onder de kraan - Fig. 13.

Was uw snelkookpan na elk gebruik.

De bruine kleur en vlekken die na langdurig gebruik kunnen ontstaan, hebben geen invloed op de werking van de snelkookpan.

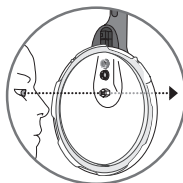
Alleen de pan is vaatwasmachinebestendig.

Om de levensduur van uw snelkookpan te verlengen, oververhit de pan niet wanneer deze leeg is.

Het is essentieel om uw snelkookpan na 10 jaar gebruik te laten controleren door een door TEFAL erkend servicecentrum.

De stoomuitlaat (B) schoonmaken:

- Verwijder het ventiel (A).
- Inspecteer visueel tegen het licht of de stoomuitlaat rond en vrij van vuil is. Zie de afbeelding hiernaast. Reinig het ventiel indien nodig met een tandenstoker - Fig. 10.



Het veiligheidsventiel (C) schoonmaken:

- Maak het deel van het veiligheidsventiel aan de binnenkant van de deksel schoon door het onder stromend water te houden.
- Controleer op een juiste werking door lichtjes met een wattenstaafje op de zuiger te drukken, deze dient vrij te bewegen. Zie de afbeelding hiernaast.

Gebruik nooit een scherp of puntig voorwerp om deze handeling uit te voeren.



De pakking van uw snelkookpan vervangen:

- Vervang de pakking van uw snelkookpan elk jaar, of bij breuk of beschadiging.
- Gebruik altijd een originele TEFAL-pakking die met uw model overeenkomt.

Uw snelkookpan opbergen:

- Plaats de deksel ondersteboven op de pan.

VEILIGHEID

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidsvoorzieningen:

• Veiligheid tijdens het sluiten:

- Als het apparaat niet goed dicht is, kan de drukindicator (D) niet stijgen en kan de snelkookpan geen druk opbouwen.

• Veiligheid tijdens het openen:

- Als de snelkookpan onder druk staat, kan de ontgrendelingsknop (E) niet worden bediend. Open de snelkookpan nooit door overmatige kracht uit te oefenen. Hinder in geen enkel geval de drukindicator (D).

• Twee beveiligingen tegen overdruk:

- Eerste beveiliging: het veiligheidsventiel (C) geeft de druk vrij en de stoom ontsnapt horizontaal vanaf de bovenkant van het deksel - Fig. 1 k
- Tweede beveiliging: de pakking (I) zorgt ervoor dat stoom verticaal kan ontsnappen uit het kleine gat aan de rand van de deksel of langs de zijkant van de pan - Fig. 15. Let op, de vlam op een gaskookplaat kan hierdoor worden gedoofd.

• Als een van de veiligheidssystemen tegen overdruk wordt geactiveerd:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen.
- Open de snelkookpan.
- Controleer en reinig het bedieningsventiel (A) - Fig. 13, de stoomuitlaat (B) - Fig. 10, het veiligheidsventiel (C) (zie afbeelding hiernaast) en de pakking (I).



NL

GARANTIE

- Bij gebruik zoals aanbevolen in deze instructies, heeft uw nieuwe TEFAL snelkookpan een garantie van 10 jaar tegen:
 - Elk defect verbonden aan de metalen structuur van uw pan,
 - Elke voortijdige aantasting van de metalen bodem.
- **Alle andere onderdelen van uw snelkookpan zijn gewaarborgd tegen defecten in vakmanschap of materiaal, gedurende de garantieperiode zoals bepaald in de geldige wetgeving in het land waar het product is gekocht en dit vanaf de aankoopdatum. Voor de volledige informatie van de garantievoorzwaarden, verwijzen wij u graag naar www.tefal.com**
- **Deze contractuele garantie wordt nagekomen mits voorlegging van het ontvangstbewijs of de factuur waarop de aankoopdatum staat vermeld.**

Deze garantie geldt niet voor:

- Schade als gevolg van het negeren van belangrijke voorzorgsmaatregelen of onachtzaam gebruik, met name:
 - stoten, vallen, gebruik in de oven, etc.
 - Het deksel, het drukventiel in de vaatwasser plaatsen.
- Alleen door TEFAL goedgekeurde servicecentra zijn geautoriseerd om deze garantieservice te verlenen (ga naar: www.tefal.com).
service (please go to: www.tefal.com).

■ REGELGEVENDE MARKERINGEN

Markering	Locatie
Identificatie van de fabrikant en het commerciële merk	Deksel en handgreep van deksel
Fabricagejaar en -partij	Op de pan
Modelreferentie: Maximale veilige druk (PS) Maximale werkdruk (PF)	Op de deksel
Inhoud	Onderkant van pan

■ ELEKTRISCH OF ELEKTRONISCH PRODUCT AAN HET EINDE VAN ZIJN LEVENSDUUR

• Bescherm het milieu!



- ① Uw apparaat bevat talrijke materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.
- ➔ Breng het naar het milieustation in uw gemeente voor verdere verwerking.

■ TEFAL BEANTWOORDT UW VRAGEN

Problemen	Aanbevelingen
Als de snelkookpan onder druk werd verwarmd zonder dat er vloeistof in zit	Laat uw snelkookpan nakijken door een door TEFAL erkend servicecentrum
Als de drukindicator niet is gestegen en er tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Als het probleem aanhoudt, controleer dan of: - De warmtebron voldoende hoog is; zo niet, verhoog het dan. - De hoeveelheid vloeistof in de pan voldoende is. - Het bedieningsventiel op een van de symbolen  of  is geplaatst - Fig. 7 of 8. - De deksel juist dicht is. - De pakking of de rand van de pan niet beschadigd is.
Als de drukindicator is gestegen en er tijdens het koken niets door het ventiel ontsnapt	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Als het probleem zich blijft voordoen, plaats uw snelkookpan in een gootsteen die voor de helft met koud water is gevuld, zie de sectie 'Snelle drukontlasting' en 'Speciale levensmiddelen', en open de pan vervolgens. Reinig het bedieningsventiel en de stoomuitlaat, en controleer of de zuiger vrij kan bewegen.
Als er stoom rond de deksel lekt, controleer of	De deksel juist dicht is. De positie van de pakking in de deksel. De staat van de pakking; vervang deze indien nodig. De netheid van de deksel, de pakking en de groef in het deksel, het veiligheidsventiel en het bedieningsventiel. De staat van de rand van de pan.
Als u de deksel niet kunt openen	Controleer of de drukindicator omlaag staat. Zo niet, laat de druk af; zet indien nodig uw snelkookpan in een gootsteen die voor de helft met koud water is gevuld, zie de sectie 'Snelle drukontlasting' en 'Speciale levensmiddelen'.
Als het voedsel niet gaar of aangebrand is, controleer dan	De kooktijd. De kracht van de warmtebron. De juiste positie van het bedieningsventiel. De hoeveelheid vloeistof.
Als er voedsel op de snelkookpan is aangebrand	Laat de binnenkant van de pan enige tijd weken voordat u deze wast. Gebruik nooit bleekmiddel of producten die chloor bevatten.

NL

GROENTE

		Koken	VERS ventielpositie 	BEVROREN ventielpositie 
Artisjokken	volledig	stomen*	18 min	-
		onderdompeling**	15 min	-
Asperges	volledig	onderdompeling	5 min	-
Rode biet	schillen na het koken	stomen	20 - 30 min	-
Broccoli	roosjes	stomen	3 min	3 min
Spruitjes	volledig	stomen	7 min	5 min onderdompeling
Wortelen (speciaal levensmiddel)	ronde schijfjes	stomen	7 min	5 min
Bloemkool	roosjes	onderdompeling	3 min	4 min
		stomen	6 min	-
Selderij	stukken van 5 cm	onderdompeling	10 min	-
	Schijfjes van 2,5 cm	stomen	6 min 30	9 min
		onderdompeling	2 min	-
Andijvie (Witlof)	Schijfjes van 2,5 cm	stomen	12 min	-
Groene bonen	volledig of in schijfjes	stomen	8 min	9 min
Groene kool	in dunne schijfjes	stomen	6 min	-
	bladeren	stomen	7 min	-
Groene linzen (gedroogde groenten)		onderdompeling	10 min	-
Prei	Schijven van 5 cm	stomen	2 min 30	-
	in dunne schijfjes	stomen	1 min	5 min
Champignons	volledig	onderdompeling	1 min 30	-
Erwten		stomen	1 min 30	4 min
Aardappelen (zoals King Edward)	in vier gesneden	stomen	12 min	-
	in vier gesneden	onderdompeling	6 min	-
Pompoen (gepureerd) (speciaal levensmiddel)	stukken	onderdompeling	8 min	-
Rijst (langkorrelig wit)	zie onderstaande opmerking	onderdompeling	7 min	-
Halfgedroogde bonen***		onderdompeling	20 min	-
Spinazie		stomen	5 min	8 min
		onderdompeling	3 min	-
Rapen	blokjes van 2,5 cm	stomen	7 min	-
		onderdompeling	6 min	-
Tarwe (gedroogde groenten)***		onderdompeling	15 min	-

VLEES EN VIS

	VERS ventielpositie 
Rundvlees (1 kg bovenbil)	32 min (medium)*
Kip (1,2 kg volledig)	22 min
Lam (1,3 kg bout)	40 min (medium)*
Zeeduivel (0,6 kg filet) (speciaal levensmiddel)	4 min
Varkensvlees (1 kg braadstuk)	28 min
Zalm (4 steaks 0,6 kg) (speciaal levensmiddel)	6 min
Tonijn (4 steaks van 0,6 kg) (speciaal levensmiddel)	7 min

*Kook extra 5 minuten voor doorbakken vlees. **Levensmiddel in het water.

***Niet beschikbaar in bepaalde landen. RIJST: vul de snelkookpan nooit voor meer dan een derde.

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 ■ codziennie wzrokowo, czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany. ■ czy tłok zaworu bezpieczeństwa jest ruchomy. ■ czy uszczelka pokrywki jest umieszczona pod każdym rowkiem pokrywki - rys. 12. ■ czy uchwyty garnka są prawidłowo zamocowane. Uchwyty garnka są częściami zabezpieczającymi. Nigdy nie wymieniaj ich samodzielnie.
ZAWSZE PRZESTRZEGAJ NASTĘPUJĄCYCH 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. ■ Minimum 25 cl - rys. 4. ■ Maksimum 2/3 wysokości garnka, oznaczenie MAX 2- rys. 6. ■ Podczas gotowania na parze artykuły znajdujące się w koszyku nie powinny dotykać wody i nie wystawać ponad oznaczenie MAX 2 - rys. 5. ■ Maksymalnie 1/3 (oznaczenie MAX 1) w przypadku artykułów mącznych, pęczniejących i/lub pniących się podczas gotowania, takich jak ryż, warzywa strączkowe, warzywa suszone, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety z ryb itp.

PL



PRZED GOTOWANIEM I PODCZAS GOTOWANIA	■ Nie zostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu pracującego szybkowaru. ■ Wydobywająca się z zaworu szybkowaru para jest bardzo gorąca. Uwaga na strumień pary. ■ Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować obrażenia ciała wywołane oparzeniami. Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, że jest on właściwie zamknięty. (Patrz rozdział „Zamykanie”). ■ W czasie gotowania zwróć uwagę, czy zawór wciąż syczy. Jeżeli nie wydostaje się wystarczająca ilość pary, obniż ciśnienie w produkcie i sprawdź, czy jest w nim wystarczająca ilość płynu oraz czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany. Jeżeli po sprawdzeniu para nadal się nie wydostaje, zwiększ lekko źródło ciepła. ■ Nie gotuj artykułów groźących zatkanie przewodów aparatury zabezpieczającej: - jagód - kaszy jęczmiennej, orkisz, prosa - płatków owsianych - grochu łuskanego - klusek, makaronów, spaghetti - rabarbaru - porzeczek ■ Jeśli chodzi o gotowanie dużych kawałków mięsa i artykułów posiadających skórę lub osłonkę (kielbasa 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. ■ Nigdy nie gotuj w szybkowarze potraw na bazie mleka zwierzęcego. ■ 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. ■ Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju. ■ 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. ■ Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem. ■ Nie umieszczaj szybkowaru w nagrzanym piekarniku. ■ Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii aluminiowej bez umieszczenia jej na formie do pieczenia. ■ Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii plastikowej. ■ Opary alkoholu są łatwopalne. Doprowadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywki. Nadzoruj urządzenie w przypadku przygotowywania przepisów na bazie alkoholu. ■ Korzystaj z właściwych źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.
--	--





PO GOTOWANIU...	■ Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu ☸ - rys. 9. Jeżeli w trakcie upuszczania pary zaobserwujesz jakiegokolwiek zaburzenia, umieść zawór roboczy (A) ponownie w pozycji trybu gotowania ☸ , a następnie wykonaj szybką dekompresję w zimnej wodzie - (patrz rozdział „Zakończenie gotowania”). ■ Jeżeli trzpień bezpieczeństwa (D) nie opada, włóż szybkowar do zimnej wody - (patrz rozdział „Zakończenie gotowania“) ■ Nigdy nie manipuluj przy zaworze bezpieczeństwa. ■ W przypadku artykułów mięsnych, pęczniejących i/ lub pniących 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 potrząśnij szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia. Czynność ta jest szczególnie ważna przy szybkim upuszczaniu pary lub po ostudzeniu w zimnej wodzie. ■ Przenosząc szybkowar pod ciśnieniem, zachowaj najwyższą ostrożność. Nie dotykaj gorących powierzchni. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych. Korzystaj z obu uchwytów szybkowaru. ■ W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję w zimnej wodzie (patrz rozdział „Zakończenie gotowania”). ■ Przed otwarciem szybkowaru upewnij się, że zawór znajduje się w położeniu dekompresji. Trzpień bezpieczeństwa (D) powinien opaść. ■ Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz urządzenia spadło. Trzpień bezpieczeństwa (D) powinien opaść. (patrz rozdział „Zabezpieczenia“.)
----------------------------	---



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. ■ Nie manipuluj przy systemach zabezpieczeń, oprócz zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji. ■ Używaj wyłącznie oryginalnych części TEFAL dostosowanych do zakupionego modelu. ■ Nie pozostawiaj żywności w szybkowarze przez dłuższy czas. ■ Wyczyść i wypłucz szybkowar natychmiast po każdym użyciu. ■ Nie myj nigdy zaworu roboczego (A), uszczelki (I). ■ Nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru, ponieważ mogą one może wpłynąć na jakość stali nierdzewnej. ■ Nigdy nie zostawiaj pokrywki do namoczenia w wodzie. ■ Wymieniaj uszczelkę co roku lub natychmiast jeśli nosi ślady uszkodzeń. ■ Po 10 latach użytkowania szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL. ■ Przechowywanie szybkowaru: obróć pokrywkę na garnku, aby uniknąć przedwczesnego zużycia uszczelki pokrywki. ■ 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.
--------------------------	---

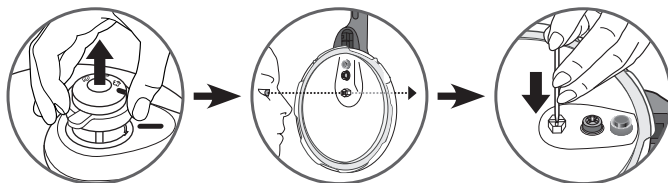
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

■ SCHEMAT

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

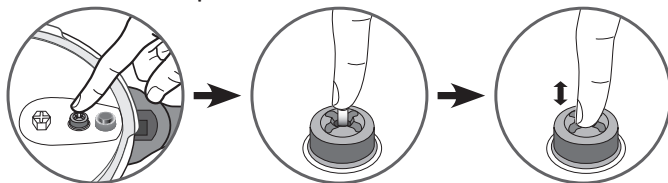
■ KONTROLE, KTÓRYCH PRZEPROWADZENIE JEST OBOWIĄZKOWE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM

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).

PL

■ DANE TECHNICZNE

Średnica dna szybkowaru - nr katalogowe

Pojemność	Ø garnka	Ø dna	Model Stal nierdzewna	Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa	Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Informacje normatywne: Górne ciśnienie robocze: 80 kPa

■ KOMPATYBILNE ŹRÓDŁA CIEPŁA

GAZ



PŁYTA
ELEKTRYCZNA



WITROCERAMICZNA
HALOGENOWA
GRZEJNA



INDUKCYJNA



SPIRALA
ELEKTRYCZNA



- 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.

■ AKCESORIA TEFAL

- Dostępne są następujące akcesoria do szybkowaru:

Akcesoria	Nr katalogowy
Uszczelka pokrywki (6L)	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.

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 potrząśnij szybkowarem, aby nie dopuścić do tryskania pary, co mogłoby spowodować oparzenia.



PL

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:

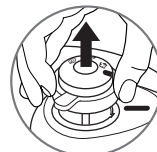
Uwaga: te operacje można wykonywać jedynie wtedy, gdy produkt jest zimny i nie jest w trakcie używania.

- 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.

■ PIERWSZE UŻYCIE

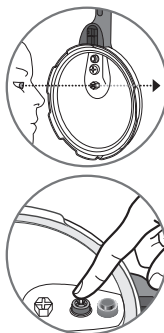
- Wyczyścić całkowicie szybownik i jego elementy przed pierwszym użyciem.
- Umieścić wspornik koszyka (K) na dnie garnka i położyć na nim koszyk (J).
- Napełnić wodą do 2/3 wysokości garnka (Oznakowanie maksymalnego napełnienia (Max 2) (O)).
- Zamknij szybownik.
- Ustaw piktogram naprzeciwko oznaczenia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

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 poczekać 20 min.
- Po upływie 20 minut wyłącz źródło ciepła.
- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na oznaczeniu  - rys. 9.
- Gdy wskaźnik obecności ciśnienia (D) opadnie, szybownik nie jest już pod ciśnieniem.
- Otwórz szybownik - rys. 1 - 2.
- Przepłucz szybownik 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 szybownik - rys. 3 i upewnij się, że jest dobrze zamknięty - rys. 4.
- Ustaw piktogram  lub  zaworu naprzeciwko oznaczenia ustawienia (H) - rys. 7.
- Postaw szybownik na źródle ciepła i ustaw go na maksymalną moc.



PL

■ W CZASIE GOTOWANIA

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

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

■ 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.

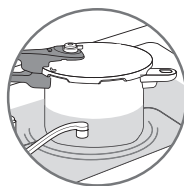
Dekompresja szybka:

- 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 jakiegokolwiek 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.

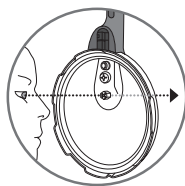


Przy przenoszeniu szybkowaru pod ciśnieniem należy zachować najwyższą ostrożność i unikać jego potrząsania.



Czyszczenie otworu do odprowadzania pary (B):

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



Mycie zaworu bezpieczeństwa (C):

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

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

Szybkokwar jest wyposażony w kilka zabezpieczeń:

- **Zabezpieczenie przy zamykaniu**
 - Jeśli produkt nie jest prawidłowo zamknięty, wskaźnik obecności ciśnienia (D) nie może się unieść, a zatem szybkokwar nie może zwiększyć ciśnienia.
- **Zabezpieczenie przy otwieraniu**
 - Jeżeli szybkokwar 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 pokrywy - rys. 14.
 - Drugie zabezpieczenie: uszczelka (I) umożliwia wydostanie się pary pionowo przez mały otwór znajdujący się na brzegu pokrywy lub wzdłuż garnka - rys.15.

Uwaga: może to spowodować zgaszenie płomienia w kuchenkach gazowych.

Jeżeli jedno z zabezpieczeń uruchomi się:

- Wyłącz źródło ciepła.
- Pozostaw szybkokwar 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 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 Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa Maksymalne ciśnienie robocze	Na pokrywie
Pojemność	Dno garnka

PL

■ PRODUKT ELEKTRYCZNY LUB ELEKTRONICZNY – ZAKOŃCZENIE UŻYTKOWANIA

• Pomóżmy chronić środowisko!



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

■ TEFAL ODPOWIADA NA PYTANIA

Problemy	Zalecenia
Szybkokwar został rozgrzany bez płynu wewnątrz	Oddaj szybkokwar 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. Jeżeli zjawisko utrzymuje się, należy sprawdzić, czy: - źródło ciepła ma wystarczającą moc, w innym wypadku zwiększyć moc, - ilość płynu w garnku jest wystarczająca, - zawór roboczy jest ustawiony na jednym z piktogramów  lub  - rys. 7 lub 8. - szybkokwar jest prawidłowo zamknięty, - 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. Jeśli zjawisko nie ustępuje, włóż urządzenie do zimnej wody, patrz sekcja „Dekompresja szybka i przypadek szczególny”, a następnie otwórz. Wycisnąć zawór roboczy i otwór odprowadzania pary i sprawdzić, czy tłok zaworu bezpieczeństwa można wcisnąć bez oporu.
Jeżeli para wydostaje się dookoła pokrywki, sprawdź	prawidłowe zamknięcie pokrywki, ustawienie uszczelki pokrywki, prawidłowy stan uszczelki; w razie potrzeby należy ją wymienić czystość pokrywki, uszczelki i gniazda uszczelki w pokrywce, zaworu bezpieczeństwa i zaworu roboczego dobry stan krawędzi garnka.
Nie można otworzyć pokrywki	Sprawdź, czy wskaźnik obecności ciśnienia jest w położeniu dolnym. Jeśli nie, wykonaj dekompresję, a w razie potrzeby schłódź szybkokwar pod strumieniem zimnej wody, zob. sekcja „Dekompresja szybka i przypadek szczególny”.
Jeżeli produkty nie są ugotowane lub są spalone, sprawdź	czas gotowania, moc źródła ciepła, prawidłowe ustawienie zaworu roboczego, ilość płynu.
Jeżeli produkty przypaliły się w szybkokwarze	namocz garnek na jakiś czas przed umyciem go, nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru.



PL

* Żywność w koszyku do gotowania na parze
** Żywność gotowana w wodzie

284



PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Antes de utilizar a panela de pressão, reserve um tempo para ler todas as instruções e consulte sempre o "Manual do utilizador".

A utilização indevida pode provocar danos.

Para sua segurança, esta panela de pressão está em conformidade com as normas e os regulamentos aplicáveis:

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

ANTES DA UTILIZAÇÃO	CERTIFIQUE-SE • de que a conduta de saída do vapor (B) não está obstruída. • de que o pistão da válvula de segurança (C) está móvel • de que a junta da tampa está colocada sob cada entalhe da tampa - Fig. 12. • de que as pegas da tampa estão devidamente fechadas. As pegas da tampa são componentes de segurança. Nunca as remova, nem proceda à sua substituição sozin
RESPEITE SEMPRE AS SEGUINTE QUANTIDADES DE ENCHIMENTO	• Nunca utilize a panela de pressão sem líquido, tal pode afetar o seu desempenho. Certifique-se de que a panela possui sempre líquido suficiente durante o processo de cozedura. • Quantidade máxima de alimentos 2/3 da altura da panela, marca MAX 2 - Fig. 6. • Ao cozinhar alimentos, os alimentos no cesto de cozedura a vapor não devem entrar em contato com a água e não devem ultrapassar a marca MAX 2 na panela - Fig. 5. • Máximo 1/3 (marca MAX 1) da altura da cuba para alimentos que se expandem e/ou espumam durante a confeção, como arroz, vagens, legumes desidratados, compota de fruta, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe, etc.

**ANTES E
DURANTE
DA
COZEDURA**

- Deve controlar de perto a panela de pressão, se a utilizar perto de crianças.
- O vapor está muito quente ao sair da válvula de funcionamento. Tenha cuidado com os jatos de vapor.
- O aparelho coze sob pressão. Uma utilização incorreta pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela de pressão está bem fechada antes de utilizar. (Consulte a seção “Fecho”).
- Durante a cozedura, verifique se a válvula emite um som contínuo. Se a libertação de vapor não for suficiente, liberte a pressão e abra a tampa, em seguida, verifique se há líquido suficiente e se a conduta de libertação de vapor não está bloqueada. Se a libertação de vapor ainda não for suficiente, aumente ligeiramente a fonte de calor.
- Não cozinhe alimentos que possam bloquear as condutas dos componentes de segurança:
 - mirtilos, arandos
 - cevada pérola, espelta, milho-miúdo
 - flocos de aveia
 - ervilhas secas
 - noodles, macarrão, esparguete
 - ruibarbo
 - groselhas-negras, groselhas vermelhas
- Quando cozinhar grandes pedaços de carne e alimentos com uma camada superficial de pele (salsichas inteiras, língua, aves, etc.): recomendamos que fure a pele com uma faca ou garfo antes da cozedura. Durante a cozedura, o líquido em ebulição pode ficar preso sob a pele e salpicar.
- Nunca utilize a panela de pressão para preparar receitas à base de leite (como arroz doce, pudim de semolina, etc.).
- Nunca utilize sal grosso na panela de pressão, utilize apenas sal fino no final da cozedura. Assim evitará o aparecimento de “furos”, que podem danificar a base da panela de pressão.
- Nunca utilize a panela de pressão para fritar alimentos com óleo sob pressão.
- Não deixe a panela de pressão sem supervisão durante o aquecimento de óleo ou gorduras. Prosseguir com o aquecimento de um óleo fumegante contribui para a sua degradação e pode aumentar a temperatura do óleo ao ponto de surgirem chamas.
- Não utilize a panela de pressão para outra finalidade além daquela para a qual foi concebida.
- Não coloque a panela de pressão num forno quente.
- Nunca utilize folha de alumínio não protegida num recipiente na panela de pressão. Utilize sempre corda para prender.
- Nunca utilize película aderente na panela de pressão.
- Os vapores de álcool são inflamáveis. Deixe ferver durante aproximadamente 2 minutos antes de tapar. Verifique a panela de pressão regularmente ao cozinhar receitas à base de álcool.
- Utilize apenas as fontes de calor compatíveis indicadas no manual do utilizador.

PT

APÓS A COZEDURA

- Rode progressivamente a válvula de funcionamento (A) para ajustar a velocidade de decompressão até que esteja posicionada em frente à marca do pictograma  - **fig 9**. Se, durante a libertação de vapor, observar projeções de alimentos ou líquido, volte a colocar a válvula de funcionamento (A) na posição  e, em seguida, faça uma decompressão rápida em água fria - (consulte a secção “Fim da cozedura”).
- Se o indicador de presença de pressão (D) não descer, faça uma decompressão rápida em água fria - (consulte a secção “Fim da cozedura”).
- Nunca mexa com o indicador de presença de pressão.
- Para alimentos que dilatam ou que façam espuma durante a cozedura, como arroz, vagens, legumes desidratados, compotas de fruta, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe, etc. Deixe a panela de pressão arrefecer durante alguns minutos e depois faça uma decompressão rápida em água fria - (consulte a seção “Fim da cozedura”). Antes de abrir a panela de pressão agite-a sempre de forma metódica e suave, depois de verificar se o indicador de presença de pressão desceu para a posição baixa, para evitar que bolhas de vapor transbordem e provoquem queimaduras. Esta operação é particularmente importante quando o vapor é libertado rapidamente ou após o arrefecimento sob água corrente.
- Quando sob pressão, movimente a panela de pressão com a máxima precaução. Não toque em superfícies quentes. Use luvas de forno quando necessário. Levante usando ambas as pegas.
- Para sopas, recomendamos que faça uma decompressão rápida em água fria (consulte a seção “Fim da cozedura”).
- Certifique-se de que a válvula de funcionamento (A) está na posição de libertação de vapor antes de abrir a panela de pressão. O indicador de presença de pressão (D) deve estar na posição baixa.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se também de que: a pressão interna foi libertada. O indicador de presença de pressão (D) deve estar na posição baixa. (Consulte a seção “Segurança”).

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Se notar que uma parte da panela de pressão está partida ou rachada, não tente abri-la sob nenhuma circunstância. Antes de movimentar a panela, aguarde que arrefeça completamente. Não a utilize novamente e leve-a a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL para reparação.
- Não altere os sistemas de segurança para além do indicado nas instruções de limpeza e manutenção.
- Utilize apenas as peças originais TEFAL adequadas ao seu modelo.
- Não deixe alimentos na panela de pressão.
- Lave e enxague a panela de pressão imediatamente após cada utilização.
- Nunca coloque a válvula de funcionamento (A), a junta (I), na máquina de lavar loiça.
- Nunca utilize lixívia ou produtos à base de cloro, pois podem afetar a qualidade do aço inoxidável.
- Não deixe a tampa de molho em água.
- Troque a junta todos os anos ou imediatamente se apresentar danos.
- Certifique-se de que a panela de pressão é verificada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.
- Para guardar a panela de pressão: coloque a tampa de cabeça para baixo sobre a panela, para evitar o desgaste prematuro da junta da tampa.
- O aparecimento de manchas no fundo da cuba não afeta em nada a qualidade do metal. São depósitos de calcário. Para remover as manchas, utilize uma esponja com um pouco de vinagre branco.

PT

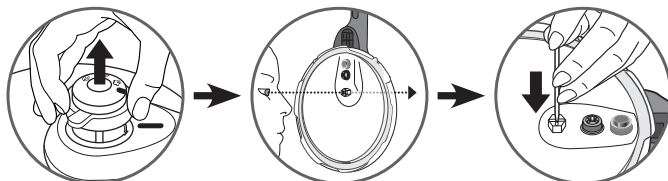
GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

■ ESQUEMA DESCRITIVO

- | | |
|--|--|
| A. Válvula de funcionamento | H. Marca de posicionamento da válvula de funcionamento |
| B. Conduta de saída do vapor | I. Junta da tampa |
| C. Válvula de segurança | J. Cesto de cozedura a vapor |
| D. Indicador de presença de pressão | K. Tripé |
| E. Botão de abertura da tampa | L. Pega comprida da cuba |
| F. Pega da tampa | M. Cubra |
| G(a). Marca de posicionamento da tampa | N. Pega curta da cuba |
| G(b). Marca de posicionamento da tampa em relação à cuba | O. Marcas (Max1 e Max2) de enchimento máximo |

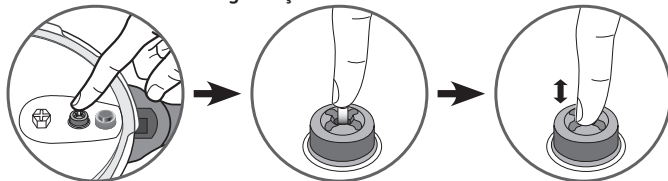
■ VERIFICAÇÕES OBRIGATÓRIAS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO

Verificar a válvula de funcionamento



- Verifique se a saída de vapor da válvula de funcionamento não está obstruída. Limpe, se necessário, utilizando um palito (consulte a seção “Limpar a saída de libertação de vapor” página 22).

Verificar a válvula de segurança



- Verifique se o pistão está móvel (pressione a esfera várias vezes com o dedo), (consulte a seção “Limpar a válvula de segurança”).

■ CARACTERÍSTICAS

Diâmetro do fundo da panela de pressão - referências do modelo

Capacidade	Capacidade total*	ø Cuba	ø Fundo	Modelo INOX	Pressão máxima de segurança
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Informação técnica: Pressão máxima de funcionamento: 80 kPa (12 psi)

■ FONTES DE CALOR COMPATÍVEIS



- Esta panela de pressão é adequada para todas as fontes de calor, exceto fogões Aga, mas incluindo indução.
- Na placa elétrica ou de indução, certifique-se de que a dimensão da placa de aquecimento não excede o da base da panela de pressão.
- Numa placa de cerâmica ou halogénio, certifique-se de que a base da panela de pressão está sempre limpa e seca.
- Num fogão a gás, a chama nunca deve exceder o diâmetro da base da panela de pressão.
- Em todos os fogões, verifique se a panela de pressão está bem centrada.
- Independentemente do tipo de fogão utilizado, certifique-se de que o fundo da panela de pressão está limpo e desobstruído antes de colocá-la no fogão.

■ ACESSÓRIOS TEFAL

- Os seguintes acessórios estão disponíveis para a panela de pressão:

Acessório	Número de referência
Junta da tampa (6L)	X9010101
Cesto de cozedura a vapor	792185
Tripé	792691

- Para substituir outras peças ou para reparações, entre em contacto com um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL (aceda a: www.tefal.pt).
- Utilize apenas peças originais TEFAL adequadas ao seu modelo

* Capacidade do produto com a tampa colocada.

UTILIZAÇÃO

■ ABERTURA

- Usando o polegar, puxe o botão de abertura da tampa (E) e segure-o na posição retraída - Fig. 1.
- Segurando a pega comprida da cuba (L) com uma mão, rode a pega comprida da tampa (F) com a outra mão para a esquerda até abrir - Fig. 2.
- Em seguida, levante a tampa.
- Não abra a panela de pressão até que a unidade arrefeça e toda a pressão interna tenha sido libertada. Se for difícil separar as pegas, isso indica que a panela ainda está pressurizada - não force a abertura. Qualquer pressão na panela pode ser perigosa.

■ FECHO

Quando o aparelho está fechado, mas não em funcionamento, é normal que a tampa se mova ligeiramente em relação à cuba. Este efeito desaparece quando o produto é pressurizado.

- Coloque a tampa a direito sobre a cuba, alinhando as marcas de posicionamento da tampa G (a) e G (b).- Fig. 3
 - Rode a tampa para a direita, até ao batente - Fig. 3 até ouvir o som do botão ao encaixar - Fig. 4.
- Se não conseguir rodar a tampa certifique-se de que o botão de abertura (E) está para baixo.

■ NÍVEL MÍNIMO DE ENCHIMENTO

- Coloque sempre, pelo menos, 25 cl/250 ml (2 chávenas) de líquido na panela de pressão quando em utilização.

Para cozer a vapor :

- A cuba deve conter, pelo menos, 75 cl/750 ml (6 chávenas) de água.
- Coloque o cesto (J) sobre o suporte (K) previsto para o efeito - Fig. 5.

Os alimentos colocados no cesto de cozedura a vapor não devem estar em contato com a tampa da panela de pressão.

■ NÍVEL MÁXIMO DE ENCHIMENTO

- Nunca encha a panela de pressão mais de dois terços (marca MAX 2 de enchimento máximo).

Para determinados alimentos:

- Para os alimentos pastosos que dilatam e/ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe... Deixe a panela de pressão arrefecer durante alguns minutos, depois efetue um arrefecimento em água fria.

Os alimentos colocados no cesto do vapor não devem ultrapassar a marca MAX2.



Agite sistemática e ligeiramente a panela de pressão antes de cada abertura, após se ter certificado de que o pino de segurança desceu, de modo a evitar que jorrem bolhas de vapor, podendo correr o risco de se queimar. Esta operação é particularmente importante durante a evacuação rápida do vapor ou após o arrefecimento em água fria. No caso das sopas, aconselhamos que efetue uma despressurização rápida debaixo de água fria (consultar a imagem da Etapa 1 apresentada acima).

■ UTILIZAÇÃO DA VÁLVULA DE FUNCIONAMENTO (A)

Colocar a válvula de funcionamento (A):

Atenção, estas operações só devem ser realizadas com o aparelho frio e quando não está a ser utilizado.

- Coloque a válvula de funcionamento (A) na posição, alinhando o símbolo ■ na válvula com a marca de posicionamento (H) conforme indicado na imagem ao lado.
- Pressione a válvula para baixo e rode-a até ao símbolo  ou  conforme indicado na imagem ao lado.

Retirar a válvula de funcionamento:

Atenção, estas operações só devem ser realizadas com o aparelho frio e quando não está a ser utilizado.

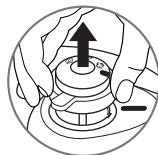
- Pressione a válvula para baixo e rode-a para alinhar o símbolo ■ com a marca de posicionamento (H), conforme indicado na imagem ao lado.
- Retire a válvula conforme indicado na imagem ao lado.

Cozer legumes ou alimentos delicados:

- Posicione o pictograma  na válvula em frente à marca de posicionamento (H) - Fig. 7.
- A panela de pressão  funciona a 50 kPa (pressão de 7 psi/7 lbs).

Cozer carne ou alimentos congelados:

- Posicione o pictograma  na válvula em frente à marca de posicionamento (H) - Fig. 8.
- A pressão  opera a 80 kPa (pressão de 12 psi/12 lbs).



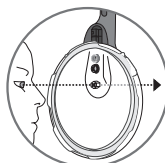
PT

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe completamente a panela de pressão e respetivos componentes antes da primeira utilização.
 - Coloque o suporte do cesto (K) no fundo da cuba e coloque o cesto (J) por cima.
 - Encha a cuba com água até dois terços da sua capacidade (marca (Max 2) de enchimento máximo (O)).
 - Feche a panela de pressão.
 - Posicione o símbolo (O).
 - Feche a panela de pressão.
 - Posicione o símbolo  em frente à marca de posicionamento (H) - Fig. 8.
 - Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.
- É normal existir vapor junto ao indicador de presença de pressão (D) quando o produto começa a funcionar**
- Quando o vapor começar a sair pela válvula, diminua a fonte de calor e deixe por 20 min.
 - Após os 20 minutos, desligue a fonte de calor.
 - Rode gradualmente a válvula (A), seleccionando a velocidade de despressurização consoante a abertura da válvula, até que esta esteja posicionada frente ao símbolo  - Fig. 9.
 - Quando o indicador de presença de pressão (D) diminuir, a panela de pressão já não está sob pressão.
 - Abra a panela de pressão - Fig. 1 - 2.
 - Lave a panela de pressão com água e seque-a.

■ ANTES DE COZER

- Antes de cada utilização, retire a válvula (A) (consulte a secção “Utilizar a válvula de funcionamento”) e verifique visualmente e contra a luz se a conduta de saída de vapor (B) não está obstruída (consulte o esquema ao lado). Se necessário, limpe-a com um palito - Fig. 10.
- Verifique se o pistão da válvula de segurança (C) está móvel (consulte a imagem ao lado) e consulte a secção “Limpeza e manutenção”.
- Adicione os ingredientes e o líquido.
- Feche a panela de pressão - Fig. 3 e certifique-se de que está bem fechada - Fig. 4.
- Posicione  ou  na válvula até a marca de posicionamento H - Fig. 7 ou 8.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.



■ DURANTE A COZEDURA

O indicador de presença de pressão (D) evita que a pressão aumente na panela de pressão caso não esteja devidamente fechada.

- É normal existir vapor no indicador de presença de pressão (D) quando a panela de pressão começa a funcionar.
- Quando a válvula de funcionamento (A), libertar vapor de forma contínua e emitir um som contínuo «pschhht», reduza a potência da fonte de calor até que a válvula (A) continue a emitir um som contínuo.
- Controle o tempo de cozedura indicado na receita.
- Assim que terminar o tempo de cozedura, desligue a fonte de calor.

■ FIM DA COZEDURA

Libertar o vapor:

- Despressurização lenta:

- Usa-se para guisados, legumes, peças de carne e pratos de peixe.
- Rode gradualmente a válvula (A), seleccionando a velocidade de despressurização consoante a abertura da válvula, até que esta esteja posicionada frente ao símbolo  Fig.9 Quando o indicador de presença de pressão (D) diminuir novamente, a panela de pressão já não está sob pressão.

O indicador de presença de pressão (D) evita a abertura da panela de pressão se ainda estiver sob pressão.

- Despressurização rápida:

- É usada para sopas, arroz, massa, creme de ovo, misturas para bolo e pudim, receitas que contenham arroz ou massa e receitas com grande conteúdo líquido.
- Pode colocar a panela de pressão no lava loiça cheio até metade com água fria da torneira, para acelerar a descompressão, consulte o esquema ao lado. Quando o indicador de presença de pressão (D) baixar, a panela de pressão já não está sob pressão.
- Pode abrir a panela de pressão - Fig. 1 e 2

- Alimentos especiais:

- Ao cozer alimentos especiais, por exemplo, cenouras fatiadas, abóboras (consulte a tabela de cozedura) ou legumes secos, não liberte a pressão; em vez disso, deixe a panela à temperatura ambiente e aguarde a descida do indicador de presença de pressão (D) para a abrir. Reduza ligeiramente o tempo de cozedura recomendado.
- Ao cozinhar sopas, recomenda mos que faça uma despressurização rápida (consulte a seção “Despressurização rápida”).

Se, durante a libertação de vapor, observar projeções de algum alimento ou líquido para fora da válvula, coloque a válvula de funcionamento (A) na  ou na marca  - Fig.7 ou 8, aguarde um minuto e, em seguida, volte a rodar a válvula de funcionamento lentamente para a posição de libertação de vapor, garantindo que deixa de haver projeções.



Ao mover a panela de pressão sob pressão, movimente-a sempre com muito cuidado sem agitar.

PT

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

■ LIMPAR A PAINEL DE PRESSÃO

Para garantir o funcionamento correto da panela de pressão, siga estas recomendações de limpeza e manutenção após cada utilização:

- Lave a cuba de pressão (panela e tampa) após cada utilização com água morna e detergente para a loiça. Siga o mesmo procedimento para o cesto.
- Não utilize lixívia ou produtos à base de cloro.
- Não sobreaqueça a cuba se esta estiver vazia.

Limpar o interior da cuba:

- Lave com uma esponja e detergente para a loiça.
- O aparecimento de manchas no fundo da cuba não afeta em nada a qualidade do metal. São depósitos de calcário. Para remover as manchas, utilize uma esponja com um pouco de vinagre branco.

Limpar o exterior da cuba:

- Lave com uma esponja e detergente para a loiça.

Limpar a tampa:

- Lave a tampa com água morna com uma esponja e detergente para a loiça e enxague bem.

Limpar a junta da tampa:

- Após cada utilização, limpe a junta (I) e o respetivo compartimento.
- Para substituir a junta, consulte - Fig. 11-12.

Limpar a válvula de funcionamento (A):

- Retire a válvula de funcionamento (A), consulte a seção “Utilização da válvula de funcionamento”.
- Limpe a válvula de funcionamento (A) sob água corrente - Fig. 13.

Limpar a conduta de saída do vapor (B):

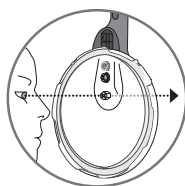
- Remova a válvula (A).
- Inspeccione visualmente contra a luz se a conduta de saída do vapor está desobstruída e apresenta um formato circular. Consulte a imagem ao lado. Se necessário, limpe-a com um palito - Fig. 10.

Lave a panela de pressão após cada utilização. O escurecimento e as marcas que podem surgir após a utilização prolongada não afetam o funcionamento da panela de pressão.

Apenas a cuba pode ser lavada na máquina de lavar loiça.

Para prolongar a vida útil da panela de pressão, não sobreaqueça a cuba se esta estiver vazia.

É essencial que a panela de pressão seja verificada num Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.



Limpar a válvula de segurança (C):

- Limpe a parte da válvula de segurança no interior da tampa, colocando-a sob água corrente.
- Verifique o seu correto funcionamento pressionando levemente a esfera com um cotonete, que deve mover-se livremente. Consulte a imagem ao lado.

Substituir a junta da panela de pressão:

- Substitua a junta da panela de pressão todos os anos ou se estiver rachada ou danificada.
- Opte sempre por uma junta original da TEFAL adequada ao seu modelo.

Arrumar a panela de pressão:

- Coloque a tampa virada para cima sobre a cuba.

Nunca utilize um objeto afiado ou pontiagudo para realizar esta operação.



SEGURANÇA

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

• Segurança de fecho:

- Se o aparelho não estiver bem fechado, o indicador de presença de pressão (D) não sobe e a panela de pressão não aumenta a pressão.

• Segurança de abertura:

- Se a panela de pressão estiver sob pressão, não utilize o botão de abertura (E). Nunca force a abertura da panela de pressão. Acima de tudo, não mexa no indicador de presença de pressão (D).

• Dois dispositivos de segurança contra sobrepressão:

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança (C) liberta a pressão e o vapor é expelido na horizontal pela parte superior da tampa - Fig.1 k.
- Segundo dispositivo: a junta (I) permite a saída de vapor na vertical pelo pequeno orifício localizado no rebordo da tampa ou ao longo da lateral da cuba - Fig.15.

Cuidado, isso pode apagar a chama de um fogão a gás.

• Se um dos sistemas de segurança de sobrepressão for acionado:

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe a panela de pressão arrefecer completamente.
- Abra a panela de pressão.
- Verifique e limpe a válvula de funcionamento (A) - Fig.13, a conduta de saída do vapor (B) - Fig.10, a válvula de segurança (C) (consulte a imagem ao lado) e a junta (I).



PT

GARANTIA

- Em conformidade com os procedimentos descritos neste manual de instruções, a cuba da sua nova panela de pressão da TEFAL tem garantia de 10 anos contra:
 - Qualquer defeito na estrutura metálica da cuba,
 - Qualquer degradação prematura da base de metal.
- **Todas as outras peças da sua panela de pressão estão cobertas pela garantia contra defeitos de fabrico ou de matéria-prima, durante o período definido pela lei em vigor no país de compra ou a partir da data de compra. Para obter todos os detalhes dos termos e condições da garantia, consulte www.tefal.pt**
- Esta garantia contratual é-lhe concedida mediante a apresentação do talão de compra ou fatura com a data de aquisição da panela de pressão.

Esta garantia exclui:

- Degradações consecutivas devido ao incumprimento de precauções importantes ou a uma utilização negligente, nomeadamente:
 - Pancadas, quedas, colocação no forno, etc.
 - Passagem da tampa, da válvula de funcionamento da máquina de lavar louça.
- Apenas recorrendo a Serviços de Assistência Técnica Autorizados TEFAL continua elegível para beneficiar desta garantia (consulte: www.tefal.pt).

MARCAÇÕES REGULATÓRIAS

Marcação	Localização
Identificação do fabricante e marca comercial	Tampa e pega da tampa
Ano e lote de fabrico	Na cuba.
Referência do modelo Pressão máxima de segurança (PS) Pressão máxima de funcionamento (PF)	Na tampa
Capacidade	Fundo da cuba

PRODUTO ELÉTRICO OU ELETRÓNICO EM FIM DE VIDA

• Proteção do ambiente em primeiro lugar!



- ① O seu aparelho contém muitos materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- ➔ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

■ A TEFAL RESPONDE ÀS SUAS QUESTÕES

Problemas	Recomendações
A panela de pressão aqueceu, sob pressão, sem líquido no interior	Leve a panela de pressão a um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL para análise.
O indicador de presença de pressão não sobe e não é libertado vapor pela válvula durante a cozedura	Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, verifique se: - A fonte de calor é suficientemente elevada ou aumente-a. - A quantidade de líquido na cuba é suficiente. - A válvula de funcionamento está posicionada sobre um dos símbolos  ou  Fig. 7 ou 8. - A tampa está bem fechada. - A junta ou o rebordo da cuba não apresentam danos.
O indicador de presença de pressão não sobe, mas não é libertado vapor pela válvula durante a cozedura	Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, passe a panela de pressão por água fria, consulte as seções “Despressurização rápida de pressão” e “Caso particular” e, depois, abra-a. Limpe a válvula de funcionamento e a conduta de saída do vapor, certificando-se que a esfera da válvula de segurança cede facilmente à pressão.
Há fuga de vapor em redor da tampa. Verifique	O posicionamento correto da tampa fechada. O posicionamento da junta na tampa. O bom estado da junta; se for necessário substitua. A limpeza da tampa, da junta e a respetivo compartimento na tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento. O bom estado da extremidade da cuba.
Não é possível abrir a tampa	Verifique se o indicador de pressão está na posição baixa. Caso contrário, e se necessário, proceda à despressurização da panela, arrefeça-a sob água fria corrente, consulte as seções “Despressurização rápida” e “Caso particular”.
Os alimentos não estão cozidos ou estão queimados. Verifique	O tempo de cozedura. A potência da fonte de calor. O correto posicionamento da válvula de funcionamento. A quantidade de líquido.
Os alimentos estão queimados no interior da panela de pressão	Deixe a cuba de molho durante algum tempo, antes de a lavar Nunca utilize lixívia ou produtos à base de cloro.

PT

■ LEGUMES

		Cozedura	FRESCOS Posição da válvula 	CONGELADOS Posição da válvula 
Alcachofras	inteiras	vapor*	18 min	-
		imersão**	15 min	-
Espargos	inteiros	imersão	5 min	-
Beterraba	descascar depois de cozinhar	vapor	20 - 30 min	-
Brócolos	floretes	vapor	3 min	3 min
Couve-de-bruxelas	inteira	vapor	7 min	5 min imersão
Cenouras (alimentos emulsivos)	rodela	vapor	7 min	5 min
Couve-flor	floretes	imersão	3 min	4 min
Aipo	pedaços de 5 cm	vapor	6 min	-
		imersão	10 min	-
Curgetes	rodela de 2,5 cm	vapor	6 min 30	9 min
		imersão	2 min	-
Endívia (chicória)	fatias de 2,5 cm	vapor	12 min	-
Feijão-verde	inteiro ou cortado	vapor	8 min	9 min
Repolho verde	em juliana	vapor	6 min	-
	folhas	vapor	7 min	-
Lentilhas verdes (legumes secos)		imersão	10 min	-
Alho francês	rodela de 5 cm	vapor	2 min 30	-
Cogumelos	cortados	vapor	1 min	5 min
	inteiros	imersão	1 min 30	-
Ervilhas		vapor	1 min 30	4 min
Batatas (como o King Edward)	cortadas aos quartos	vapor	12 min	-
	cortadas aos quartos	imersão	6 min	-
Abóbora (puré) (alimentos emulsivos)	pedaços	imersão	8 min	-
Arroz (grão branco longo)	ver nota abaixo	imersão	7 min	-
Feijão meio-seco***		imersão	20 min	-
Espinafre		vapor	5 min	8 min
		imersão	3 min	-
Nabos	cube de 2,5 cm	vapor	7 min	-
			6 min	-
Trigo (vegetais secos)***		imersão	15 min	-

■ CARNE E PEIXE

	FRESCOS Posição da válvula 
Carne (1 kg de alcatra)	32 min (médio)*
Frango (1,2 kg inteiro)	22 min
Borrego (1,3 kg perna)	40 min (médio)*
Tamboril (0,6 kg filetes) (alimentos emulsivos)	4 min
Porco (1 kg assado)	28 min
Salmão (4 postas 0,6 kg) (alimentos emulsivos)	6 min
Atum (4 x 0,6 kg postas) (alimentos emulsivos)	7 min

*Deixe cozer durante mais 5 minutos para uma refeição bem cozinhada. **Alimentos na água.

***Não disponível em alguns países. ARROZ: não encha a panela de pressão mais de um terço da sua capacidade.



PT

300



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 ■ vizual și la lumina zilei, dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată. ■ dacă pistonul supapei de siguranță sunt mobile. ■ dacă garnitura capacului este fixată sub fiecare creștătură a capacului - fig 12. ■ dacă mânerul cuvei sunt fixate în mod corect. Mănerul cuvei sunt piese de siguranță. Nu le îndepărtați niciodată și nu le schimbați dumneavoastră.
RESPECTĂȚI ÎNTOTDEAUNA URMĂTOARELE CANTITĂȚI DE UMPLERE	■ Nu utilizați niciodată oala sub presiune fără lichid, acest lucru duce la deteriorarea sa gravă. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în timpul gătitului. ■ Minim 25 cl - fig 4. ■ Maxim 2/3 din înălțimea cuvei, indicator MAX 2 - fig 6. ■ 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. ■ 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...



- Nu lăsați copiii în apropierea oalei sub presiune atunci când este în curs de utilizare.
- Aburul este foarte cald când este eliberat prin supapa de funcționare. Atenție la jetul de abur.
- Oala sub presiune gătește alimentele folosind presiunea. O utilizare inadecvată poate cauza răni provocate prin opărire. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de punerea în funcțiune. (A se vedea secțiunea „Închidere”).
- Asigurați-vă că supapa suieră permanent în timpul gătirii. În cazuri 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.
- Nu gătiți alimente care riscă să înfunde canalele dispozitivelor de siguranță:
 - merișoare
 - arpacaș, alac, mei, fulgi de ovăz
 - mazăre uscată
 - tăieței, macaroane, spaghetti
 - rubarbă
 - coacăze
- Pentru gătitrea 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 împănșări.
- Nu gătiți niciodată rețete pe bază de lapte animal în oala sub presiune.
- 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.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjirea în ulei sub presiune.
- 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.
- Nu utilizați oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.
- Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.
- Nu introduceți niciodată în oala sub presiune folie de aluminiu care nu este securizată pe un recipient.
- Nu introduceți niciodată folie de plastic în oala sub presiune.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceți la punctul de fierbere cu aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați oala când preparați rețete pe bază de alcool.
- Utilizați doar sursa (sursele) de căldură compatibile (compatibile) conform instrucțiunilor de utilizare.

RO



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 împrôscări 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 împrôscare cu bule de vapor, care riscă să vă ardă. Această operațiune este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. ■ Mutați oala sub presiune cu maximă atenție. Nu atingeți suprafețele fierbinți. 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). ■ 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.
---------------------------------------	---

RO

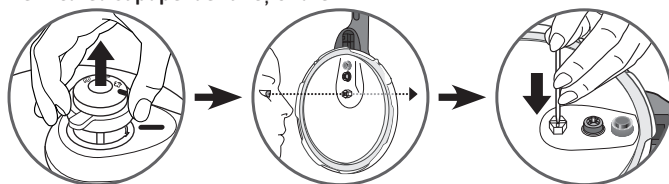
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

■ DESCRIEREA APARATULUI

- | | |
|--|---------------------------------|
| A. Supapă de funcționare | I. Garnitură de capac |
| B. Duză pentru evacuarea aburului | J. Coș pentru preparare la abur |
| C. Supapă de siguranță | K. Trepied |
| D. Indicator de presiune | L. Mâner lung al oalei |
| E. Buton de deschidere | M. Oală |
| F. Mânerul capacului | N. Mâner scurt |
| G(a). Reper de poziționare a capacului | O. Marcaje maxime |
| G(b). Reper de poziționare a capacului situat pe suprafața oalei | (Max1 și Max 2) de umplere |
| H. Reper de poziționare a supapei de funcționare | |

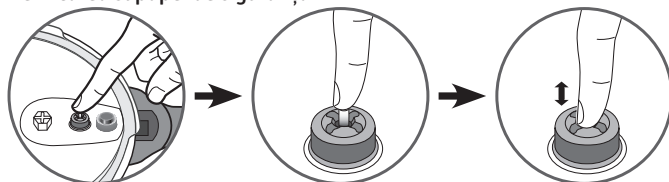
■ VERIFICĂRI OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE

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).

■ CARACTERISTICI

Diametrul oalei sub presiune-Referință

Capacitate	Ø Cuvă	Ø Bază	Model INOX	Presiune maximă de siguranță
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Informații tehnice: Presiune superioară de funcționare: 80 kPa

■ SURSE DE CĂLDURĂ COMPATIBILE

GAZ



PLITĂ
ELECTRICĂ



STICLĂ CERAMICĂ
CU HALOGEN
RADIANTĂ



INDUCȚIE



REZISTENȚE
ELECTRICE
SPIRALE



- Această oală sub presiune este compatibilă cu toate sursele de căldură.
- Pe un aragaz electric sau cu inducție, asigurați-vă că suprafața plitei de încălzire nu depășește baza oalei sub presiune.
- Pe un aragaz cu placă ceramică sau cu halogen, asigurați-vă că baza oalei sub presiune este întotdeauna curată și uscată.
- Pe un aragaz cu gaz, flacăra nu trebuie să depășească diametrul bazei oalei sub presiune.
- Pe toate sursele de căldură, verificați ca oala sub presiune să fie centrată corect.
- 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.

■ ACCESORII TEFAL

- Pentru oala sub presiune sunt disponibile următoarele accesorii:

Accesoriu	Număr de referință
Garnitură de capac (6L)	X9010101
Coș 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.

RO

UTILIZARE

■ DESCHIDERE

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

■ ÎNCHIDERE

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

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

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

■ UMLERE 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 coșul(J) pe suportul (K) inclus fig. 5.

Alimentele amplasate în coșul de gătit în abur nu trebuie să depășească marcajul MAX2.

■ UMLERE MAXIMĂ

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

Pentru anumite alimente:

- Pentru alimentele vâskoase 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 vaporii, care riscă să vă ardă.



Această operațiune este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (a se vedea 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 și nu este folosit.

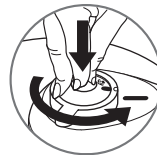
- Poziționați supapa de funcționare (A) aliniind pictograma  supapei cu reperul de poziționare (H).
- Apăsăți pe supapă, iar apoi întoarceți până la pictograma  sau .



Pentru îndepărtarea supapei de funcționare:

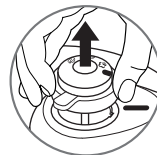
Atenție: aceste operațiuni trebuie realizate când produsul este rece și nu este folosit.

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



Pentru a fierbe legume sau alimente fragile:

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



Pentru a fierbe carne sau alimente congelate:

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

■ PRIMA UTILIZARE

- Curățați bine oala sub presiune și componentele acesteia înainte de a o utiliza pentru prima dată.
- Așezați suportul coșului (K) pe fundul oalei și așezați coșul 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.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.

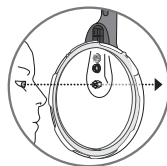
RO

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 și așteptați 20 de minute.
- Când cele 20 de minute s-au scurs, opriți sursa de căldură.
- Rotiți progresiv supapa (A) alegând după cum doriți viteza de depresurare astfel încât selectorul să ajungă în dreptul pictogramei ☁ - fig. 9.
- Când indicatorul de prezență a presiunii (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.
- Deschideți oala sub presiune fig. 1 - 2.
- Clătiți oala sub presiune cu apă și uscați-o.

■ ÎNAINTE DE FIERBERE

- Înainte de fiecare utilizare, trageți supapa (A) (a se vedea secțiunea „Utilizarea supapei de funcționare”) și 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 și consultați secțiunea „Curățare și întreținere”.
- Adăugați ingredientele și lichidul.
- Închideți oala sub presiune - fig. 3 și asigurați-vă că este corect închisă - fig. 4.
- Aliniați pictograma ☁ sau ☁ în fața reperului de poziționare H - fig. 7 sau 8.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.



■ ÎN TIMPUL FIERBERII

Indicatorul de prezență a presiunii (D) împiedică creșterea 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) lasă 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.
- Așteptați să treacă timpul de gătire indicat în rețetă.
- După scurgerea timpului de gătire, opriți sursa de căldură.

■ LA FINALUL FIERBERII

Pentru eliberare aburului:

- Depresurizare lentă:

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

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

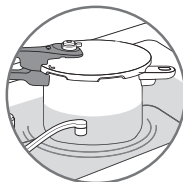
- Depresurizare rapidă:

- Puteți așeza 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 și 2.

- Caz special:

- În cazul fierberii de alimente oleaginoase (conform tabelului de gătire) sau de legume deshidratate, nu depresurizați și așteptați coborârea indicatorului de prezență a presiunii (D) pentru a deschide oala. Aveți grijă să reduceți puțin timpul de fierbere preconizat.
- În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o depresurizare rapidă (a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă”).

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



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

RO

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

■ CURĂȚAREA OALEI SUB PRESIUNE

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

- Spălați oala sub presiune (interiorul oalei și capac) după fiecare utilizare cu apă caldă și produse de curățat vesela. Procedați în același fel pentru coș.

- Nu folosiți hipoclorit sau produse care conțin clor.
- Nu supraîncălziți cuva dacă este goală.

Pentru a curăța interiorul cuvei:

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

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

Pentru a curăța exteriorul oalei:

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

Pentru a curăța capacul:

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

Pentru a curăța garnitura capacului:

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

Pentru curățarea supapei de funcționare (A) :

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

Spălați oala sub presiune după fiecare utilizare.

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

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

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

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

Pentru a curăța duza pentru evacuarea aburului (B):

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

Pentru a curăța supapa de siguranță (C):

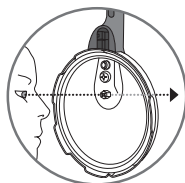
- Curățați partea supapei de siguranță situată în interiorul capacului, trecând capacul pe sub apă.
- Verificați buna sa funcționare apăsând ușor pe bila care trebuie să fie mișcată fără dificultate. A se vedea figura alăturată.

Pentru schimbarea garniturii oalei sub presiune:

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

Pentru depozitarea oalei sub presiune:

- Puneți capacul invers pe oală



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



■ SIGURANȚA

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

• **Siguranța la închidere:**

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

• **Siguranța la deschidere:**

- Dacă oala este sub presiune, butonul de deschidere (E) nu poate fi acționat. Nu deschideți niciodată cu 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 declanșează unul dintre sistemele de siguranță la suprapresiune:

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



RO

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 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).

■ INSCRIȚIONĂRI

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

■ PRODUS ELECTRIC SAU ELECTRONIC AJUNS LA SFÂRȘITUL DURATEI DE VIAȚĂ

- **Să contribuim la protecția mediului!**



- ① Aparatul dumneavoastră conține multe materiale re folosibile sau reciclabile.
- ➔ Vă rugăm să îl duceți la un punct de colectare a deșeurilor pentru a fi eliminat corespunzător.

■ TEFAL RĂSPUNDE ÎNTREBĂRILOR DUMNEAVOASTRĂ

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

RO

■ 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	
Dovleci		- 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.
		- abur	7 min.	
Napi		- imersiune	6 min.	
Orez (legume deshidratate)		- imersiune	7 min.	
Praz rondele		- abur	2 min. 30	
Sfeclă roșie		- 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.	

■ CARNE ȘI PEȘTE

* Alimente în coșul abur

** Alimente în apă

	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
Mihail (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.



RO



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 ■ При дневном свете, не забились ли отверстие для выхода пара. ■ Поршень предохранительного клапана движется. ■ Прокладка крышки находится под каждым из пазов крышки - рис. 12. ■ 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. ■ Минимум 250 мл - рис. 4. ■ Максимум 2/3 высоты емкости, отметка MAX 2 - рис. 6. ■ Во время варки на пару продукты в паровой корзине не должны контактировать с водой и превышать уровень MAX 2 в емкости - рис. 5. ■ 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.



ДО И ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Не оставляйте детей поблизости, когда используется скороварка.
- Выходящий из клапана работающей скороварки пар очень горячий. Остерегайтесь струи пара.
- Приготовление пищи в скороварке происходит под давлением. Неосторожное использование может привести к ожогу кипятком. Перед включением скороварки убедитесь, что она закрыта должным образом. (См. раздел «Закрытие»).
- Во время приготовления блюда следите за тем, чтобы клапан всегда издавал глухой шум. Если не выходит достаточно пара, выпустите давление и проверьте наличие достаточного количества жидкости, а также не засорено ли отверстие для выхода пара. После этих проверок, если пар до сих пор не выходит, немного увеличьте огонь
- Не готовьте продукты, которые могут засорить отверстия защитных деталей:
 - ягоды
 - перловую крупу, полбу, пшено
 - овсяные хлопья
 - сухой горох
 - лапшу, макароны, спагетти
 - ревеня
 - смородину
- 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.
- При приготовлении пищи в этой скороварке запрещается использовать рецепты на основе животного молока.
- 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.
- Не используйте скороварку для жарки под давлением с растительным маслом.
- 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.
- Запрещается использовать скороварку не по назначению.
- Запрещается ставить скороварку в горячую духовку.
- Никогда не кладите незакрепленную алюминиевую фольгу на формочку в скороварке.
- Никогда не кладите полиэтиленовую пленку в скороварку.
- Пары спирта легко воспламеняемы. Перед закрыванием крышки доведите блюдо до кипения в течение 2 минут. Следите за осторожностью при приготовлении блюд, содержащих алкоголь.
- 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»).
- Если предохранительный стержень (D) не опускается, поместите скороварку в холодную воду - (см. раздел «Завершение приготовления»).
- Никогда не оказывайте воздействие на этот предохранительный стержень.
- Для пастообразных пищевых продуктов, которые расширяются и/или пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Оставьте скороварку на несколько минут для охлаждения, а затем охладите с помощью холодной воды. Убедившись, что предохранительный стержень опустился, слегка взбалтывайте скороварку перед каждым открыванием, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которое может привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде.
- Соблюдайте максимальную осторожность при перемещении скороварки под давлением. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. При необходимости пользуйтесь прихватками. Держитесь за 2 ручки емкости.
- При приготовлении супов рекомендуем использовать быструю декомпрессию под холодной водой (см. раздел «Завершение приготовления»).
- Перед тем как открыть скороварку, убедитесь, что клапан находится в положении декомпрессии. Предохранительный стержень (D) должен находиться в нижнем положении.
- При открывании скороварки не применяйте силу. Убедитесь в отсутствии давления внутри скороварки. Предохранительный стержень (D) должен находиться в нижнем положении. (См. раздел «Предохранительные устройства»).



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. ■ Не совершайте никаких манипуляций с предохранительными устройствами, кроме тех, которые указаны в рекомендациях по чистке и уходу. ■ Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие вашей модели. ■ Не оставляйте продукты питания в скороварке. ■ Вымойте и ополосните скороварку сразу же после использования. ■ Никогда не ставьте рабочий клапан (A), прокладку (I) в посудомоечную машину. ■ Ни в коем случае не используйте обеззараживающие жидкости или хлорсодержащие вещества, которые могут ухудшить качество нержавеющей стали. ■ Не замачивайте крышку в воде. ■ Осуществляйте замену прокладки ежегодно или немедленно при ее повреждении. ■ По прошествии 10 лет эксплуатации необходимо обязательно проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL. ■ При хранении скороварки: переверните крышку на емкость, чтобы избежать преждевременного износа прокладки крышки. ■ Появление пятен на дне чаши не влияет на качество изделия. Это отложения накипи. Удалите их губкой с небольшим количеством белого уксуса.
--------------------	--

RU

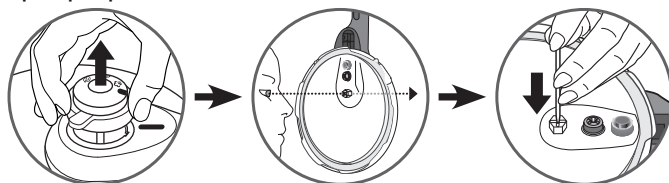
СОХРАНИТЕ ДАННЫЕ ИНСТРУКЦИИ

■ СХЕМА

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

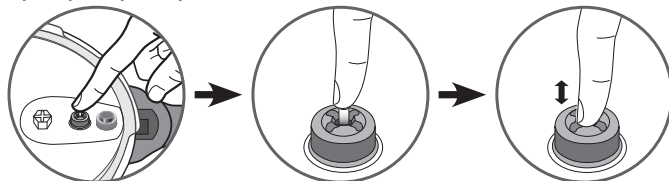
■ ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ ПРОВЕРКА ПЕРЕД КАЖДЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ

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»)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

■ ДИАМЕТР ДНА СКОРОВАРКИ

Объем	Общий объем	Диаметр сковородки	Диаметр дна	Модель из нержавеющей стали	Максимальное безопасное давление
6 л	6,7 л	22 см	15 см	P25307	150 kPa (22 ф./кв. дюйм)

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

ГАЗ



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
С ЗАКРЫТОЙ СПИРАЛЬЮ



КЕРАМИЧЕСКАЯ
ГАЛОГЕННАЯ ПЛИТА



ИНДУКЦИОННАЯ
ПЛИТА



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
С ОТКРЫТОЙ СПИРАЛЬЮ



■ СОВМЕСТИМЫЕ ИСТОЧНИКИ НАГРЕВА

- Сковорода 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 сковородки.
- При использовании керамической или галогенной плиты следите за тем, чтобы дно сковородки было чистым и сухим.
- При использовании газовой плиты следите за тем, чтобы пламя не выходило за пределы дна сковородки.
- При установке на любой тип плиты следите за тем, чтобы сковорода размещалась строго по центру.
- Вне зависимости от типа используемой плиты, всегда следите за тем, чтобы основание сковородки было чистым, прежде чем размещать ее на плите.

■ ДЕТАЛИ TEFAL

- Для сковородки доступны следующие детали

деталь	Идентификационный номер
Уплотнитель крышки (6Л)	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 сковородки.

RU

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 (O) 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).

■ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАБОЧЕГО КЛАПАНА (А)

Установка рабочего клапана (А):

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

- Разместите рабочий клапан (А), выровняв значок ■ на клапане с отметкой положения (Н), как показано на рисунке.
- Надавите на клапан и поверните его до значка  или , как показано на рисунке.



Снятие рабочего клапана

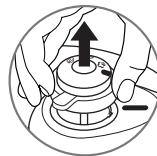
Внимание! Эти действия необходимо выполнять, только когда прибор остыл и не используется.

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



Приготовление овощей или мягких продуктов

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



Приготовление мяса или замороженных продуктов

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

RU

■ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

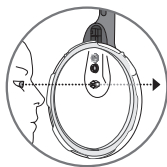
- Перед первым использованием полностью очистите скороварку и все ее детали.
- Разместите подставку корзины (К) на дне чаши и поставьте на нее корзину (J).
- Наполните чашу водой на 2/3 (отметка максимального («Макс. 2») заполнения (O)).
- Закройте скороварку.
- Выверните значок  с отметкой положения (Н) — 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.
- 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.
- Выверните значок  или  на клапане с отметкой положения Н — рис. 7 или 8.
- Поставьте скороварку на источник нагрева и включите максимальный уровень нагрева.



■ 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.
- 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.

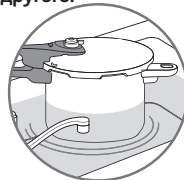
Быстрый сброс давления :

- Эта функция используется для супов, риса, пасты, соусов из яиц, выпечки и запеканок, рецептов с рисом или пастой, а также рецептов в высоком содержании 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.

RU

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 (O), 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.

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.

Очистка предохранительного клапана (C)

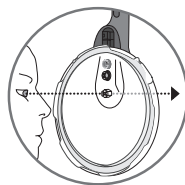
- Промойте часть предохранительного клапана, находящуюся с внутренней стороны крышки, под струей воды.
- Проверьте правильность работы клапана, слегка надавив ватной палочкой на шарик, который должен свободно двигаться. См. рисунок.

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.



Не пользуйтесь острыми предметами для выполнения этой операции.



■ 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).



328

RU

■ 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 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 Максимальное безопасное давление (PS) Максимальное рабочее давление (PF)	На крышке
Объем	На дне чаши

■ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ИЛИ ЭЛЕКТРОННОЕ ИЗДЕЛИЕ С ИСТЕКШИМ СРОКОМ СЛУЖБЫ

- Помогите защитить окружающую среду!



- ① 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. Если проблема не исчезает, проверьте: - достаточен ли уровень нагрева, при необходимости увеличьте нагрев; - достаточен ли уровень жидкости в чаше; - находится ли рабочий клапан на уровне значка  или  — рис. 7 или 8; - закрыта ли крышка должным образом; - 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. Если проблема не исчезает, поместите скороварку в раковину, наполовину наполненную холодной водой (см. разделы «Быстрый сброс давления» и «Особые случаи»), после чего откройте прибор. 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; положение уплотнителя в крышке; состояние уплотнителя, замените его при необходимости; чистоту крышки, уплотнителя и его паза в крышке, предохранительного клапана и рабочего клапана; состояние края чаши.
Если не открывается крышка	Убедитесь, что индикатор давления находится в нижнем положении. 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; 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. Не используйте отбеливатель или средства с хлором.

RU

■ ОВОЩИ

		Приготовление пищи	Клапан в положении «СВЕЖИЕ ПРОДУКТЫ» 	Клапан в положении «ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ» 
Артишоки	целиком	- на пару* - погружение**	18 мин. 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 - на пару	3 мин. 6 мин.	4 мин. -
Сельдерей	кусочки по 5 см	- погружение - на пару	10 мин. 6 мин. 30 сек.	9 мин.
Цукини	ломтики по 2,5 см	- погружение - на пару	2 мин. 12 мин.	- -
Эндивий (цикорий)	ломтики по 2,5 см	- на пару	8 мин.	9 мин.
Стручковая фасоль	целиком или кусочками	- на пару	6 мин.	-
Белокачанная 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 - погружение	1 мин. 1 мин. 30 сек.	5 мин. -
Грибы	тонкие кусочки	- на пару	1 мин. 30 сек.	4 мин.
Горох		- на пару	12 мин.	-
Картофель (например сорт «Король-дворды»)	разрезанный на 4 части	- погружение	6 мин.	-
Тыква (люре) (особые случаи приготовления)	кусочки	- погружение	8 мин.	-
Рис (белый длиннозерный)	см. примечание ниже	- погружение	7 мин.	-
Сушеный горох***		- погружение	20 мин.	-
Шпинат		- на пару - погружение	5 мин. 3 мин.	8 мин. -
Репа	кубики по 2,5 см	- на пару	7 мин.	-
		- погружение	6 мин.	-
Пшеница (сушеная)***		- погружение	15 мин.	-

■ 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.

* 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.



RU



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 ■ vizuálne, či kanálik na odvod pary nie je zanesený. ■ či alebo piest bezpečnostného ventilu pohyblivé. ■ či je tesnenie pokrievky vložené do všetkých drážok na pokrievke - obr. 12. ■ 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. ■ Minimálne množstvo 25 cl - obr. 4. ■ Maximálne množstvo 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2 - obr. 6. ■ Počas prípravy jedál naparovaním, potraviny v naparovacom košíku nesmú prísť do kontaktu s vodou a nesmú prekročiť úroveň MAX 2 na nádobe - obr. 5. ■ Maximálne 1/3 (značka MAX 1) v prípade mazlavých potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem alebo penia ako napr. ryža, strukoviny, sušená zelenina alebo kompóty, tekvica, cukety, mrkvy, zemiaky, rybie filé...



PRED A PO VARENÍ	■ Počas používania tlakového hrnca nenechávajte deti v jeho blízkosti. ■ Para je veľmi horúca, keď vychádza z prevádzkového ventilu. Dávajte pozor na prúd pary. ■ V tlakovom hrnci sa varí pod tlakom. Nesprávne používanie môže viesť k poraneniu oparením. Ubezpečte sa, že tlakový hrniec je správne zatvorený, až potom ho spustíte. (Pozri odsek „Zatvorenie“). ■ Dbajte na to, aby ventil počas varenia stále syčal. Ak neuniká dostatok pary, vykonajte dekompresiu výrobku a skontrolujte, či je v ňom dostatok kvapaliny a či kanálik odvodu pary nie je zanesený. Ak para neuniká ani po týchto kontrolách, mierne zvýšte teplotu zdroja tepla. ■ Nepripravujte potraviny, ktoré by mohli zaniest kanáliky bezpečnostných prvkov: - brusnice - perlové krúpy, špalda, proso - ovsené vločky - lúpaný hrášok - rezance, makaróny, špagety - rebarbora - ríbezle ■ Varenie veľkých kusov mäsa a potravín s povrchovou kožou (celé klobásky, jazyk, hydina...): Odporúčame vám, aby ste ich pred varením prepichli nožom alebo vidličkou. V priebehu varenia môžu zachytávať variácie kvapaliny a spôsobiť neskôr postriekanie. ■ V tlakovom hrnci nikdy nepripravujte recepty s využitím živočíšneho mlieka. ■ Nepoužívajte v ňom hrubozrnnú soľ, pridávajte iba jemnú soľ na konci varenia. Zabráňte tak výskytu „dierok“ na dne tlakového hrnca, ktoré by ho mohli poškodiť. ■ Tlakový hrniec nepoužívajte na vyprážanie pod tlakom na oleji. ■ 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. ■ Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely ako na tie, na ktoré je určený. ■ Tlakový hrniec nikdy nedávajte do horúcej rúry na pečenie. ■ Do tlakového hrnca nikdy nedávajte formu s hliníkovou fóliou. ■ Do tlakového hrnca nikdy nekladajte plastovú fóliu. ■ Alkoholové výpary sú horľavé. Nechajte najprv približne 2 minúty vrieť, až potom založte pokrievku. Pri príprave jedál na báze alkoholu dohliadajte na spotrebič. ■ Používajte kompatibilné tepelné zdroje na varenie v súlade s pokynmi na používanie.
------------------------------------	--





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“).
- Ak bezpečnostná rúrka **(D)** nezostupuje, tlakový hrniec umiestnite do studenej vody - (pozri odsek „Ukončenie varenia“).
- S touto bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.
- V prípade mazlavých 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 ochladte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca a po skontrolovaní, že bezpečnostná rúrka celkom zostúpila, ním vždy zľahka potraсте, aby ste zabránili prudkému úniku pary, ktorá by vás mohla popáliť. Tento krok je obzvlášť dôležitý pri rýchlom úniku pary alebo po ochladení tlakového hrnca v studenej vode.
- Tlakový hrniec, ktorý je pod tlakom, prenášajte s maximálnou opatrnosťou. Nedotýkajte sa teplých častí. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie. Používajte 2 rukičky na nádobe.
- V prípade polievok vám odporúčame vykonať rýchlu dekompresiu v studenej vode (pozri odsek Ukončenie varenia).
- Ubezpečte sa, že je ventil v polohe dekompresie, až potom môžete hrniec otvoriť. Bezpečnostná rúrka **(D)** musí byť v dolnej polohe.
- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu. Uistite sa, či tlak vo vnútri poklesol. Bezpečnostná rúrka **(D)** musí byť v dolnej polohe. Pozri odsek „Bezpečnosť“.



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. ■ Nezasahujte do bezpečnostného systému, okrem úkonov, na ktoré sa vzťahujú pokyny na čistenie a údržbu. ■ Používajte iba originálne náhradné diely spoločnosti TEFAL, vhodné pre príslušný model. ■ Nenechávajte jedlo v tlakovom hrnci. ■ Po každom použití tlakový hrniec ihneď umyte a opláchnite. ■ Prevádzkový ventil (A), tesnenie (I) do umývačky riadu. ■ Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované prostriedky, mohla by sa poškodiť kvalita nehrdzavejúcej ocele. ■ Pokrievku nikdy nenechávajte namočenú vo vode. ■ Tesnenie vymieňajte každý rok alebo hneď, keď sa na ňom objaví prasklina. ■ Po 10 rokoch používania je nevyhnutné nechať tlakový hrniec skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL. ■ Ak chcete tlakový hrniec uskladniť: pokrievku položte naspäť na nádobu, aby ste zabránili predčasnému opotrebovaniu tesnenia na pokrievke. ■ 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.
----------------------	---

SK

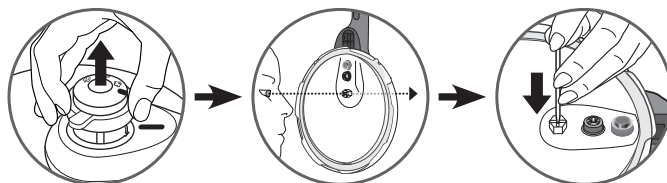
USCHOVAJTE TIETO POKYNY

■ POPISNÁ SCHÉMA

- | | |
|---|---|
| A. Prevádzkový ventil | H. Index polohy ventilu |
| B. Kanálik na odvod pary | I. Tesnenie krytu |
| C. Bezpečnostný ventil | J. Naparovací košík |
| D. Ukazovateľ prítomnosti tlaku | K. Stojan |
| E. Otváracie tlačidlo | L. Dlhá rukoväť nádoby |
| F. Rukoväť pokrievky | M. Nádoba |
| G(a). Značka umiestnenia krytu | N. Krátka rukoväť nádoby |
| G(b). Značka umiestnenia krytu
vzhľadom k nádobe | O. Maximálne značky (Max1
a Max 2) pre plnenie |

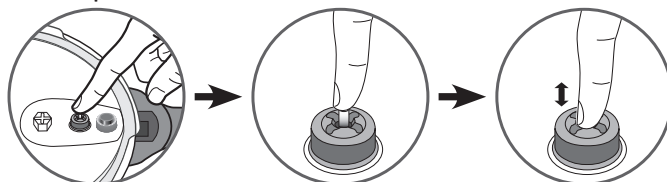
■ POVINNÉ KONTROLY PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

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).

■ VLASTNOSTI

Priemer dna tlakového hrnca – referencie

Objem	Ø nádoby	Ø dna	Abstraktný model Nehrdzávajúca oceľ	Maximálny bezpečnostný tlak
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Normatívne informácie: Prevádzkový tlak: 80 kPa

■ KOMPATIBILNÉ ZDROJE TEPLA

PLYNOVÝ
SPORÁK

ELEKTRICKÁ
PLATŇA

SKLOKERAMICKÁ
PLATŇA
HALOGENOVÁ
PLATŇA
VÝHREVNÁ PLATŇA

INDUKČNÁ
PLATŇA

ELEKTRICKÝ
ŠPIRÁLOVÝ
SPORÁK



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

■ PRÍSLUŠENSTVO TEFAL

- K tlakovým hrncom je k dispozícii nasledujúce príslušenstvo:

Príslušenstvo	Referenčné číslo
Tesnenie krytu (6L)	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.

SK

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.

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

■ MINIMÁLNE NAPLNENIE

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

Pre prípravu v pare:

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

Jedlo vložené do parného koša nesmie prekročiť značku MAX2.

■ 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 potraсте, aby ste zabránili prudkému úniku pary, ktorá by vás mohla popáliť.



Tento krok je obzvlášť dôležitý pri rýchlom úniku pary alebo po ochladení tlakového hrnca v studenej vode. 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:

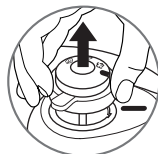
Pozor, tieto kroky je potrebné vykonávať, pokiaľ je spotrebič vychladnutý a nie je zapnutý.

- 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

- 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.

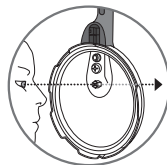
SK

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.
- 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) pohybuje podľa nákresu oproti a pozrite si odsek „Čistenie a údržba“.
- Pridajte prísady a tekutiny.
- Zatvorte tlakový hrniec - obr. č. 3 a uistite sa, že je bezpečne zatvorený - obr. č. 4.
- Umiestnite piktogram ☞ alebo ☞ na ventile smerom k značke umiestnenia (H) - obr. č. 7 alebo 8.
- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte na maximálny výkon.





■ POČAS VARENIA

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

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

■ KONIEC VARENIA

Vypustenie pary:

- Pomalá dekompresia:

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

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

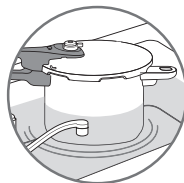
- Rýchla dekompresia:

- 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 hriec otvoríte. 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 neuvolňovala para.



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

SK



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 chlôrované čistiace prostriedky.
- Nezhrievajte 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.

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

V umývačke riadu môžete umývať iba nádobu a kôš.

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

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

Vyčistite kanálik na odvod pary (B):

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

Čistenie bezpečnostného ventilu (C):

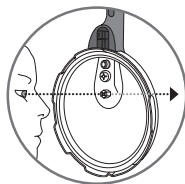
- Časť bezpečnostného ventilu, ktorá sa nachádza na vnútornej strane veka, umyte vodou.
- Skontrolujte jeho funkciu ľahkým stlačením guľôčky, ktorá by sa mala potopiť bez problémov. Vid' náčres naproti.

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:

- Krypt vrátte 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 otváraí:**
 - 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). Vid' náčres naproti.



SK

■ 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 rúre,
 - Veko, ovládací ventil 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 ELEKTRICKÉ ALEBO

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

■ ELEKTRONICKÉ ZARIADENIE PO UPLYNUTÍ ŽIVOTNOSTI



• Chránime životné prostredie!

- ① Zariadenie obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.
- ➔ Likvidujte ho v zbernom mieste, aby došlo k jeho správne spracovaniu.

■ ODPOVEDE SPOLOČNOSTI TEFAL NA VAŠE OTÁZKY

Problémy	Odporúčania
Ak sa tlakový hrniec zohrieva 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. V prípade, že tento jav pretrváva, skontrolujte: - Či je zdroj tepla dost' výkonný, v opačnom prípade zvýšte výkon. - Či je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny. - Prevádzkový ventil je uvedený na jednom z piktogramov  alebo  - obr. č. 7 alebo 8. - Tlakový hrniec je dobre zatvorený. - 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. Ak tento jav pretrváva, umiestnite prístroj do studenej vody, pozrite si odsek „Rýchla dekompresia a osobitný prípad“ a potom ho otvorte. 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; umiestnenie tesnenia na veku; či je tesnenie v bezchybnom stave a v prípade potreby ho vymeňte; čistotu krytu, tesnenia a jeho drážky na kryte, poistného ventilu a ovládacieho ventilu; či je okraj nádoby v dobrom stave.
Ak kryt nemôžete otvoriť:	Skontrolujte, či je ukazovateľ prítomnosti tlaku v dolnej polohe. V opačnom prípade v prípade potreby urobte dekompresiu, schladte 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, výkon zdroja tepla, správnu funkčnosť prevádzkového ventilu, množstvo tekutiny.
Ak sa potraviny v tlakovom hrnci spália:	Nádobu pred umývaním nechajte istý čas namočenú. Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlôrované čistiace prostriedky.

SK

■ 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 (potravínové 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 celé	- para	1 min.	5 min.
		- ponorenie	1 min 30 s	
Špargla		- 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 potravínové)		- ponorenie	8 min.	
Zelená fazuľa		- para	8 min.	9 min.
Zelená kapusta	sekané bez listov	- para	6 min.	
		- para	7 min.	
Zelená šošovica (suchá)		- ponorenie	10 min.	
Zeler		- para	6 min.	
		- ponorenie	10 min.	
Zemiaky pokrúpané na štvrtky		- para	12 min.	
		- ponorenie	6 min.	

* Potraviny v naparovacom koši

** Potraviny vo vode

■ 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.
jahňadina (noha 1,3 kg)	25 min	35 min
losos (4 steaky 0,6 kg) (potravínové emulgátory)	6 min	8 min.
mieň (filety 0,6 kg) (potravínové emulgátory)	4 min	6 min.
tuniak (4 steaky 0,6 kg) (potravínové emulgátory)	7 min	9 min.

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 ■ s prostim očesom na dnevni svetlobi preverite, da vodilo za izpuh pare ni zamašeno. ■ ali poklopec varnostnega ventila premičen. ■ ali je tesnilo pokrova nameščeno pod vsako režo pokrova - skica 12. ■ ali so ročaji na posodi pravilno nameščeni. Ročaji posode so varnostni deli. Nikoli jih ne odstranjajte ali zamenjajte 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. ■ Najmanj 25 cl - skica 4. ■ Največ 2/3 višine posode, oznaka MAX 2 - skica 6. ■ 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. ■ 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 ...

SL



PRED IN MED KUHANJEM	■ Ne dovolite otrokom, da se približajo loncu na zvišan tlak, ko ga uporabljate. ■ Para je pri izstopu iz obratovalnega ventila zelo vroča. Pazite na parne curke. ■ Med kuhanjem je v loncu vzpostavljen zvišan tlak. Zaradi nepravilne uporabe lahko utrpíte opekline. Prepričajte se, da je lonec na zvišan tlak primerno zaprt, preden pričnete s kuhanjem. (Glejte razdelek »Zapiranje«.) ■ Med kuhanjem pazite, da ventil stalno šušlja. Če ni dovolj pare, ki izpareva, zmanjšajte tlak v loncu in preverite, ali je v njem dovolj tekočine in ali je vodilo za izpuh pare zamašeno. Če po teh preverjanjih še vedno ne izhaja dovolj pare, rahlo povečajte moč toplotnega vira. ■ Ne kuhajte živil, ki bi lahko povzročila zamašitev vodil varnostnih sestavnih delov: - borovnice - obrušen ječmen, piro in proso - ovseni kosmiči - grah - rezanci, makaroni, špageti - rabarbara - rdeče grozdčije ■ Pri kuhanju velikih kosov mesa in živil z vrhno 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. ■ V loncu na zvišan tlak nikoli ne kuhajte mlečnih jedi. ■ V loncu na zvišan tlak nikoli uporabljajte grobe soli, ampak samo fino mleto sol po končanem kuhanju. Tako preprečíte pojav »poškodb«, ki bi lahko spremenile dno lonca na zvišan tlak. ■ Lonca na zvišan tlak ne uporabljajte za cvrtje v olju pod tlakom. ■ 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. ■ Lonec na zvišan tlak uporabljajte le v namene, za katere je bil izdelan. ■ Lonca na zvišan tlak ne postavljajte v ogreto pečico. ■ Nikoli ne vstavljajte aluminijevega papirja za peko v model lonca na zvišan tlak. ■ Nikoli ne vstavljajte plastičnega sloja v lonec na zvišan tlak. ■ Alkoholni hlapi so vnetljivi. Preden namestite pokrov, naj alkohol vre približno dve minuti. Kadar vaše jedi vsebujejo alkohola, lonec ves čas dobro nadzirajte. ■ Uporabljajte ustrezno kuhališče, skladno z navodili za uporabo.
--	--



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«). ■ Če se varnostni zatič (D) ne spusti postavite ekonom lonec v hladno vodo (oglejte si poglavje »Zaključek kuhanja«). ■ Nikoli ne posegajte v ta varnostni klin. ■ Za mehka živila, ki se med kuhanjem razširijo in/ali penijo, kot so riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buče, bučke, korenje, krompir, fileji ribe ... pustite lonec nekaj minut, da se ohladi, nato pa ga dodatno ohladite v hladni vodi. Lonec pred vsakim odpiranjem rahlo in previdno stresite, potem ko se prepričate, da se je varnostni zatič spustil. S tem se izognete uhajanju vroče pare. To je zlasti pomembno pri hitrem uhajanju pare ali po ohlajanju v hladni vodi. ■ Kadar je lonec pod tlakom, ga premikajte izjemno pazljivo. Ne dotikajte se vročih površin. Po potrebi uporabite rokavice. Lonec dvignite za oba ročaja. ■ Pri kuhanju juh vam svetujemo, da tlak na hitro zmanjšate v hladni vodi (glejte poglavje »Zaključek kuhanja«). ■ Prepričajte se, da je ventil v položaju za zmanjšanje tlaka, preden odprete lonec na zvišan tlak. Varnostni klin (D) mora biti v spuščnem položaju. ■ Nikoli ne poskušajte lonca na zvišan tlak odpreti na silo. Prepričajte se, da je tlak v notranjosti lonca padel. Varnostni klin (D) mora biti v spuščnem položaju. (Oglejte si razdelek »Varnost«).
-----------------------------	---

SL

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 pooblaščen servisni center TEFAL v popravilo ■ Ne posegajte v varnostni sistem lonca, razen na način, ki je določen v navodilih za čiščenje in vzdrževanje. ■ Uporabljajte le originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki odgovarjajo vašemu modelu. ■ Ne puščajte živil v loncu na zvišan tlak. ■ Lonec po vsaki uporabi očistite in sperite. ■ Obratovalnega ventila (A), tesnila (I) v pomivalnem stroju. ■ Nikoli ne uporabljajte belila ali izdelkov na osnovi klor, ki lahko negativno vplivajo na kakovost nerjavnega jekla. ■ Pokrova ne puščajte namočenega v vodo. ■ Tesnilo zamenjajte vsako leto ali takoj, če se na njem pojavi zarez. ■ Po 10 letih uporabe je nujno potreben pregled lonca na zvišan tlak v enem izmed pooblaščenih servisov TEFAL. ■ Če želite shraniti lonec na zvišan tlak: Zavrtite pokrov na posodi, da preprečite prezgodnjo obrabo tesnila pokrova. ■ 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.
---------------------------	---

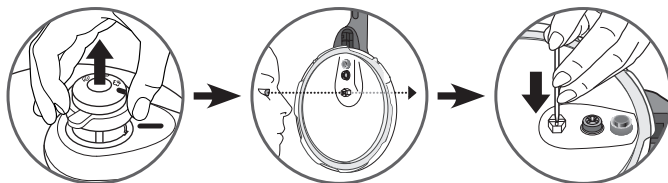
SHRANITE NAVODILA

■ OPISNA SCHEMA

- | | |
|--|-------------------------------|
| A. Ventil za nastavitev delovanja | I. Tesnilo pokrova |
| B. Vodilo za izpust pare | J. Košara za kuhanje na pari |
| C. Varnostni ventil | K. Trinožni podstavek |
| D. Kazalnik tlaka | L. Daljši ročaj glavne posode |
| E. Gumb za odpiranje | M. Glavna posoda |
| F. Ročaj pokrova | N. Krajši ročaj glavne posode |
| G(a). Oznaka položaja pokrova | O. Oznaki za največjo |
| G(b). Oznaka položaja pokrova glede na glavno posodo | napolnjenost (Max1 in Max2) |
| H. Oznaka položaja ventila za nastavitev delovanja | |

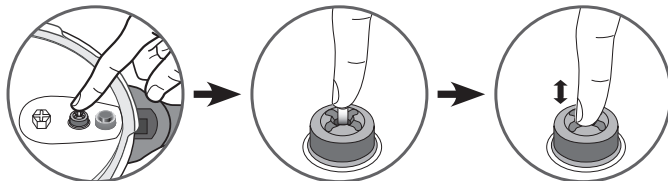
■ POMEMBNA PREVERJANJA PRED UPORABO

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).

SL

■ LASTNOSTI

Premer dna lonca na pritisk – reference

Prostornina	Ø (posoda)	Ø (dno)	Model Nerjavno jeklo	Najvišji varnostni tlak
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Specifikacije: Najvišji obratovalni tlak: 80 kPa

■ ZDRUŽLJIVOST S TOPLOTNIMI VIRI

PLINSKA



ELEKTRIČNA
PLOŠČA



STEKLOKERAMIČNA
HALOGENSKA
SEVALNA



INDUKCIJSKA



SPIRALNA
ELEKTRIČNA



- 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 (6L)	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.

UPORABA

■ ODPIRANJE

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

■ ZAPIRANJE

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

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

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

■ NAJMANJŠA DOVOLJENA KOLIČINA V POSODI

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

Kuhanje s paro

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

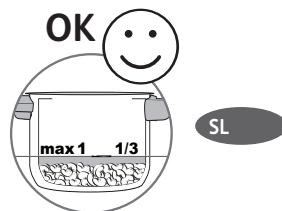
V košaro kuhanje v pari smete naložiti hrano le do oznake MAX2.

■ 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.



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 sprostitvev pod hladno vodo (glejte 1. korak zgoraj).

■ UPORABA VENTILA ZA NASTAVITEV DELOVANJA (A)

Čiščenje ventila za nastavev delovanja (A)

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

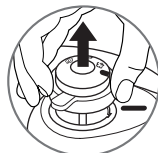
- Premaknite ventil za nastavev delovanja (A) tako, da je oznaka **■** na ventilu poravnana z oznako položaja (H).
- Pritisnite ventil in ga zasukajte, da bo oznaka na ventilu poravnana z oznako **☞** ali **☜**.



Odstranjevanje ventila za nastavev delovanja

Upošteevajte, 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

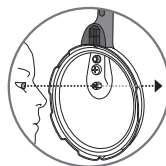
- Pred prvo uporabo temeljito očistite ekonom lonec in njegove sestavne dele.
- Na dno glavne posode položite trinožni podstavek (K) in nanj odložite košaro za kuhanje na pari (J).
- Glavno posodo napolnite tako, da voda ne presega dveh tretjin njene prostornine (oznaka za največjo napolnjenost (Max 2) za polnjenje (O)).
- Zaprite lonec na pritisk.
- Oznaka **☜** naj bo poravnana z oznako položaja (H) (slika 8).
- Vključite toplotni vir in ga nastavite na največjo moč ter nanj postavite lonec na pritisk.

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 nastavitve delovanja«) in pri dnevni svetlobi skrbno preverite, da vodilo za izpuh pare **(B)** ni zamašeno (Glejte skico). Po potrebi ga očistite z zobatrebcom (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).
- Vključite toplotni vir in ga nastavite na največjo moč ter nanj postavite lonec na pritisk.



■ 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).
- 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.

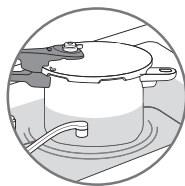
- Hitro izenačevanje tlaka

- 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.
- Pri nekaterih juhah, na primer bučkini, počakajte nekaj minut, da se ekonom lonec hladi v hladni vodi.

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.

ČIŠČENJE IN VZDRŽEVANJE

■ ČIŠČENJE LONCA NA PRITISK

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

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

Čiščenje notranjosti glavne posode:

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

Čiščenje zunanosti glavne posode:

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

Čiščenje pokrova:

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

Čiščenje tesnila pokrova:

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

Čiščenje ventila za nastavitve delovanja (A)

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

Lonec na pritisk po vsaki uporabi operite.

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

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

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

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

SL

Čiščenje vodila za izpuh pare (B)

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

Čiščenje varnostnega ventila (C)

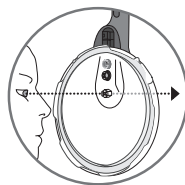
- Del varnostnega ventila na notranji strani pokrova očistite pod tekočo vodo.
- Pravilno delovanje ventila preverite tako, da rahlo pritisnete kroglico, ki se mora pri tem ugrezniti brez velikega upora. Glejte sliko ob robu strani.

Menjava tesnila lonca na pritisk

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

Shranjevanje lonca na pritisk

- Glavno posodo pokrite s pokrovom.



Pri tem opravilu ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.



■ 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) blokirán. Lonca na pritisk nikoli ne odpirajte na silo. Nikoli ne posegajte v delovanje kazalnika tlaka (D).

• Varnostna sistema za preprečevanje previsokega tlaka

- Prvi sistem: varnostni ventil (C) sprosti tlak in para uhaja vodoravno nad pokrovom (slika 14).
- Drugi sistem: tesnilo (I) omogoča navpično uhajanje pare prek luknjice na robu pokrova ali posode (slika 15). Upoštevajte, da lahko plamen na plinskem gorilniku zaradi teh dveh sistemov ugasne.

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

- Izklopite toplotni vir.
- Počakajte, da se lonec na pritisk popolnoma ohladi.
- Odprite lonec.
- Preverite in očistite ventil za nastavev 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 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 Najvišji varnostni tlak (PS) Najvišji obratovalni tlak (PF)	Na pokrovu
Prostornina	Na dnu glavne posode

■ ELEKTRIČNI ALI ELEKTRONSKI IZDELEK OB KONCU ŽIVLJENJSKE DOBE

- Sodelujmo pri varovanju okolja!



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

SL

■ 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. Če se stanje ne spremeni, preverite: - ali toplotni vir oddaja dovolj toplote; če je ne, povečajte moč toplotnega vira, - ali je v posodi dovolj tekočine, - ali je oznaka položaja poravnana z eno od oznak ventila za nastavitev delovanja:  ali  (slika 7 ali 8), - ali je lonec na pritisk pravilno zaprt, - 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. Če težava ne mine, lonec postavite pod hladno vodo, si preberite poglavji »Hitro izenačevanje tlaka« in »Posebni primeri« in ga nato odprite. 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, - ali je tesnilo pokrova v pravilnem položaju, - ali je tesnilo v dobrem stanju; po potrebi ga zamenjajte, - ali so pokrov, tesnilo in območje, kjer je tesnilo na pokrovu nameščeno, varnostni ventil ter ventil za nastavitev delovanja čisti, - 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 skuhanе ali so zažgane, preverite	čas kuhanja, moč toplotnega vira, pravičen položaj obratovalnega ventila, količino tekočine.
Če so se jedi v loncu na pritisk zažgale	v glavno posodo nalijte vodo, preden jo začnete čistiti. Nikoli ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.

■ MESO IN RIBE

		Priprava	SVEŽE Položaj ventila 	ZAMRZNJENO Položaj ventila 
Artičoke		– na pari*	18 min	
Beluši		– v vodi**	15 min	
Brokoli		– v vodi	5 min	
Brstični ohrov		– na pari	3 min	3 min
		– 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 listi	– na pari	6 min	
		– na pari	7 min	
Repa		– na pari	7 min	
		– v vodi	6 min	
Riž (suha zelenjava)		– v vodi	7 min	
Šampinjoni	narezani na tanko celi	– na pari	1 min	5 min
		– v vodi	1 min 30 s	
Špinaca		– na pari	5 min	8 min
		– v vodi	3 min	
Stročji fižol		– na pari	8 min	9 min
		– na pari	6 min	
Zelena		– 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

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 ■ vizuelno i na dnevnoj svetlosti da je cev za odvod pare prohodna. ■ da li je bezbednosni klip pokretan. ■ da li je dihtung postavljen ispod svakog zareza na poklopcu - sl. 12. ■ 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. ■ Minimum 25 cl - sl. 4. ■ Maksimum 2/3 visine posude, oznaka za punjenje MAX 2 - sl. 6. ■ 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. ■ 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..



PRE I ZA VREME KUVANJA	■ Ne pušajte decu blizu ekspres lonca tokom njegovog korišćenja. ■ Para je veoma vruća kada izlazi iz radnog ventila. Pazite na mlaz pare. ■ Vaš ekspres lonac radi pod pritiskom. Nepravilno rukovanje može dovesti do opekotina. Pre puštanja ekspres lonca u rad, proverite da li je dobro zatvoren. (Pogledajte odeljak "Zatvaranje"). ■ Tokom kuvanja vodite računa da ventil uvek šišti. Ako nema dovoljno pare, smanjite pritisak u posudi i proverite da li ima dovoljno tečnosti i da li je cev za odvod pare otpušena. Ukoliko i nakon ovih provera nema pare, lagano pojačajte jačinu izvora toplote. ■ Ne kuvajte namirnice koje mogu zapušiti cevi bezbednosnih delova: - brusnice - ječmena kaša, krompir, pire - ovsene pahuljice - grašak - rezanci, makaroni, špageti - rabarbara - ribizle ■ 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 ključajuću tečnost a zatim da prskaju. ■ U ekspres loncu nikada ne pravite jela na bazi životinjskog mleka. ■ 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. ■ Ekspres lonac nemojte da koristite za prženje sa uljem pod pritiskom. ■ 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. ■ Ne koristite ekspres lonac u druge svrhe osim za ono čemu je namenjen. ■ Ne stavljajte ekspres lonac u zagrejanu rernu. ■ U ekspres lonac nikada ne stavljajte aluminijumsku foliju. ■ U ekspres lonac nikada ne stavljajte foliju. ■ 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. ■ 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»).
- Ukoliko se bezbednosna cev **(D)** ne spušta, stavite ekspres lonac pod hladnu vodu iz slavine - (pogledajte odeljak «Kraj kuvanja»).
- Nikada ne preduzimajte radnje na bezbednosnoj cevi.
- Za namirnice koje dobijaju na zapremini ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompiri, riblji fileti, itd, 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.
- Veoma pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Po potrebi koristite rukavice. Kod posluživanja koristite 2 ručke posude.
- Ukoliko pripremate supu, preporučujemo Vam da izvršite brzo smanjenje pritiska pod hladnom vodom (pogledajte odeljak «Kraj kuvanja»).
- Pre otvaranja ekspres lonca proverite da li je ventil u položaju za otpuštanje pritiska. Bezbednosna cev **(D)** mora biti u donjem položaju.
- 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. ■ Ne preduzimajte nikakve radnje na sistemima za bezbednost koje nisu navedene u uputstvu za čišćenje i održavanje. ■ Koristite samo originalne TEFAL delove koji odgovaraju Vašem modelu. ■ Nakon kuvanja ne ostavljajte hranu u ekspres loncu. ■ Posle svake upotrebe odmah očistite i isperite ekspres lonac. ■ Nikada ne perite radni ventil (A), zaptivku (I) u mašini za sudove. ■ Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, oni mogu uticati na kvalitet nerđajućeg čelika. ■ Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi. ■ Jednom godišnje, ili ako pukne, odmah dihtung na loncu. ■ Nakon 10 godina korišćenja, obavezno odnesite ekspres lonac na servisiranje u ovlašćeni servis. ■ Odlaganje lonca: Okrenite poklopac na posudi kako biste izbegli habanje dihtunga. ■ Pojava tačkica u unutrašnjosti posude ne utiče na kvalitet metala. To su ostaci kamenca. Da bi ih uklonili, možete koristiti sunder s malo belog sirćeta.
--------------------------	--

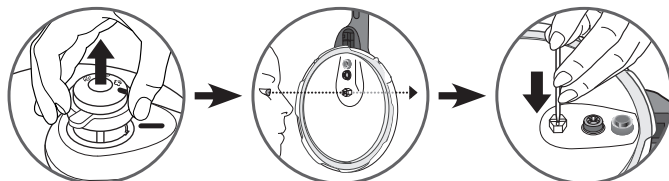
SAČUVAJTE OVE INSTRUKCIJE

■ OPIS

- | | |
|--|---|
| A. Radni ventil | H. Oznaka za pozicioniranje radnog ventila |
| B. Cev za odvod pare | I. Dichtung poklopca |
| C. Sigurnosni ventil | J. Korpa za paru |
| D. Indikator prisustva pritiska | K. Tronožac |
| E. Dugme za otvaranje poklopca | L. Duga ručka posude |
| F. Ručka poklopca | M. Posuda |
| G(a). Oznaka za pozicioniranje poklopca | N. Kratka ručka posude |
| G(b). Oznaka za pozicioniranje poklopca u odnosu na posudu | O. Maksimalne ocene (Max1 i Max2) za punjenje |

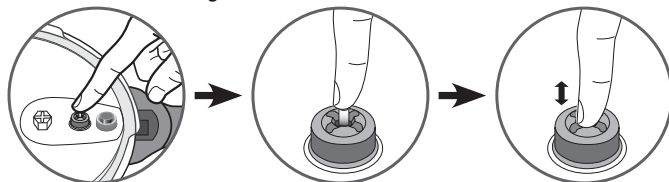
■ VAŽNE PROVERE PRE SVAKE UPOTREBE

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).

■ KARAKTERISTIKE

Prečnik dna lonca - referentne oznake

Kapacitet	Ø posude	Ø dna	Model Nerđajući čelik	Maksimalni sigurnosni pritisak
6 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Podaci u pogledu standarda: Gornji radni pritisak: 80 kPa

■ KOMPATIBILNI IZVORI TOPLOTE

GAS



**ELEKTRIČNA
PLOČA**



**STAKLO-
KERAMIČKA
HALOGENA PLOČA**



INDUKCIJA



**ELEKTRIČNA
SPIRALA**



- 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 (6L)	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

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 spuštено.

■ 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 punitve 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.



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 sprovesti 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 :

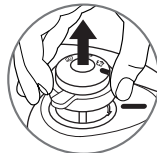
Pažnja, ove operacije se moraju sprovesti kada je proizvod hladan i kada se ne koristi.

- Pritisnite ventil i okrenite da poravnate-ikonici  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 ikonici  ventila licem okrenuto ka markeru položaja (H) - sl. 7.



Za kuvanje mesa ili smrznute hrane :

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

■ PRVA UPOTREBA

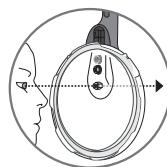
- Temeljno očistite ekspres lonac i njegove komponente pre prve upotrebe.
- Postavite tronožac posude (K) ispod posude i stavite posudu (J) na njega.
- Napunite posudu 2/3 vodom (ocena maksimalno (Max 2) za punjenje (O)).
- Zatvorite ekspres lonac.
- Postavite ikonici  licem okrenuto ka markeru položaja(H) - sl. 8.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.

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.
- Kada 20 min. prođe, isključite izvor toplote.
- Polako okrenite ventil (A) prema željenoj brzini dekompresije i završite ispred ikonice ☁ - sl. 9.
- Kada prisustvo pritiska (D) opadne, ekspres lonac je pod pritiskom.
- Otvorite ekspres lonac - sl. 1 - 2.
- Isperite ekspres lonac vodom i osušite ga.

■ PRE KUVANJA

- Pre svake upotrebe skinite ventil (A) (vidi "upotreba radnog ventila") i vizuelno proverite na dnevnom svetlu da li isparivač (B) nije zapušten (pogledajte sliku pored teksta). Po potrebi, očistite ga čačalicom - 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.



■ ZA VREME KUVANJA

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

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

■ KRAJ KUVANJA

Oslobađanje pare :

Spora dekompresija:

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

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

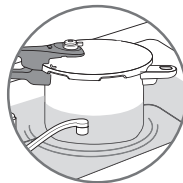
Brza dekompresija:

- 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.

SR

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 sunderom 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 sunder s malo belog sirćeta

Čišćenje spoljašnjosti posude

- Operite sunderom i sredstvom za pranje posuđa.

Čišćenje poklopca:

- Operite poklopac pod tekućom toplom vodom sunderom 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.

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):

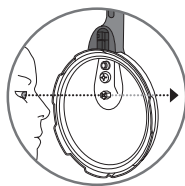
- Operite deo sigurnosnog ventila koji se nalazi unutar poklopca tako što ćete staviti poklopac pod mlaz vode.
- Proverite njegov rad tako što ćete blago pritisnuti klapnu koja treba da potone bez teškoća. Pogledajte sliku na drugoj strani.

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.



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



■ 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.



SR

■ 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 nedostataka 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 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 Maksimalni sigurnosni pritisak (PS) Gornji radni pritisak (PF)	Na poklopcu
Kapacitet	Na dnu posude

■ ELEKTRIČNI ILI ELEKTRONSKI PROIZVOD NA KRAJU SVOG RADNOG VEKA

• Mislite o životnoj sredini!



- ① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.

➔ Odnosite aparat u centar za recikliranje takvih proizvoda.

■ TEFAL ODGOVARA NA VAŠA PITANJA

Problemi	Preporuke
Ako se lonac greja pod pritiskom bez tečnosti unutra	Odnosite 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. Ako problem i dalje postoji, uverite se u sledeće: - Da je temperatura izvora toplote dovoljno velika, a ako nije povećajte je. - Da je količina tečnosti u posudi dovoljna. - Da je radni ventil na jednoj od ikonica  ili  - sl. 7 ili 8. - Lonac je dobro zatvoren. - 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. Ako se pojava nastavi, postavite uređaj u hladnu vodu, vidite odlomak «Brza dekompresija i poseban slučaj» i otvorite ga. 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. Položaj dihtunga na poklopcu. Da li je dihtung u dobrom stanju, po potrebi ga promenite. Čistoću poklopca, i dihtung ležišta poklopca, sigurnosni ventil i radni ventil. Ispravno stanje ruba posude.
Ako ne možete da otvorite poklopac	Proverite da li je indikator prisustva pritiska u donjem položaju. 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. Jačinu izvora toplote. Ispravan položaj radnog ventila. Količinu tečnosti.
Ako su namirnice zagorele u loncu	Pre pranja ostavite posudu napunjenu vodom neko vreme. Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora.

SR

POVRĆE

		Kuvanje	SVEŽE Položaj ventila 	ZAMRZNUTO Položaj ventila 
Artičoke		- na pari* - dinstanje**	18 min. 15 min.	
Asparagus		- dinstanje	5 min.	
Bela repa		- na pari - dinstanje	7 min. 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.
Bundeve (pire) (kašasta hrana)		- dinstanje	8 min.	
Celer		- na pari - dinstanje	6 min. 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.
Kolutiči praziluka		- na pari	2 min 30	
Krompir na četvrtine		- na pari - dinstanje	12 min. 6 min.	
Pečurke	seckano cele	- na pari - dinstanje	1 min. 1 min 30	5 min.
Pirinač (sušeni)		- dinstanje	7 min.	
Polu-sušeni pasulj		- dinstanje	20 min.	
Šargarepe (kašasta hrana)	kolutiči	- na pari	7 min.	5 min.
Spanać		- na pari - dinstanje	5 min. 3 min.	8 min.
Tikvice		- na pari - dinstanje	6 min 30 2 min.	9 min
Zelena sočiva (sušena)		- dinstanje	10 min.	
Zeleni kupus	isitnjen bez listova	- na pari - na pari	6 min. 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.
Manič (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

378



FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Ta dig tid att läsa alla instruktioner innan du börjar använda tryckkokaren och följ alltid bruksanvisningen. Felaktig användning kan leda till skada.

För din säkerhet uppfyller tryckkokaren gällande standarder och bestämmelser:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material som kan komma i kontakt med livsmedel
- Miljö

FÖRE ANVÄNDNING	KONTROLLERA • Att röret för bortledning av ånga (B) inte är blockerat. • Att säkerhetsventilens (C) kolv är rörlig • Att lockets packning är placerad i spåret på locket - Fig. 12. • Att lockhandtagen är ordentligt fastsatta. Lockhandtagen är säkerhetskomponenter. Ta aldrig bort dem eller byt ut dem på egen hand
VIKTIGT NÄR DU FYLLER TRYCKKOKAREN	• Använd aldrig tryckkokaren utan vätska, eftersom det kan skada den. Se till att det alltid finns tillräckligt med vätska i kärlet vid tillagning. • Största mängd livsmedel: 2/3 av kärlets höjd, max 2-märke - Fig. 6. • Vid ångkokning får livsmedlen i ångkorgen inte komma i kontakt med vattnet. Mängden får inte överstiga max 2-märket på kärlet - Fig. 5. • Fyll till högst 1/3 (max 1-märket) av kokkärlets höjd om du tillagar livsmedel som sväller och/eller skummar under tillagningen, till exempel ris, baljväxter och andra torkade grönsaker eller korn, fruktkompott, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer etc.

FÖRE OCH UNDER TILLAGNING

- Se till att ha noggrann uppsikt om du använder tryckkokaren i närheten av barn.
 - Ångan som kommer ut från funktionsventilen är mycket het. Se upp för ångstrålar.
 - Livsmedlen tillagas med hjälp av tryck. Om tryckkokaren används på felaktigt sätt kan det leda till brännskador. Se till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du börjar tillagningen. (Se avsnittet "Stäng tryckkokaren").
 - Kontrollera att ventilen ger ifrån sig ett jämnt, susande ljud under tillagningen. Om det inte släpps ut tillräckligt med ånga ska du avlasta trycket och öppna locket. Kontrollera sedan att det finns tillräckligt med vätska och att röret för bortledning av ånga inte är blockerat. Om det fortfarande inte släpps ut tillräckligt mycket ånga, kan du höja värmen på spisen.
 - Tillaga inte livsmedel som kan blockera säkerhetskomponenternas kanaler:
 - Blåbär, tranbär
 - Korngryn, dinkel, hirs
 - Havregryn
 - Gula ärtor
 - Nudlar, makaroner, spaghetti
 - Rabarber
 - Svarta vinbär, röda vinbär
 - När du tillagar stora köttbitar och livsmedel med skinn (hela korvar, tunga, fågel, mm) rekommenderar vi att du sticker hål i skinnet med en kniv eller gaffel före tillagning.
- I annat fall kan blåsor med kokande vätska bildas under skinnet vid tillagningen och stänka när du skär upp livsmedlet.
- Använd aldrig tryckkokaren för att laga mjölkbaserade recept (till exempel rispudding, mannagrynsgröt ...).
 - Använd aldrig grovt salt i tryckkokaren. Tillsätt endast finkornigt salt i slutet av tillagningen. På så sätt undviker du uppkomsten av små gropar som kan skada botten av tryckkokaren.
 - Använd aldrig tryckkokaren för att steka med olja under tryck.
 - Lämna inte tryckkokaren utan uppsikt när du värmer olja eller fett. Om du fortsätter att värma fett som redan börjat ryka kan tryckkokaren skadas och fettet kan bli så hett att det tar eld.
 - Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än det den är avsedd för.
 - Placera aldrig tryckkokaren i en het ugn.
 - Lägg aldrig lös aluminiumfolie över en behållare i tryckkokaren. Fäst alltid folie med snöre.
 - Använd aldrig plastfolie i tryckkokaren.
 - Alkoholångor är brandfarliga. Koka alkoholhaltig vätska i cirka 2 minuter innan du sätter på locket. Kontrollera tryckkokaren regelbundet när du lagar recept med alkoholhaltiga ingredienser.
 - Använd endast kompatibla värmekällor som anges i bruksanvisningen.

SV

EFTER TILLAGNING

- Vrid på ventilen (A) för att reglera hastigheten på trycksänkningen tills lägesmarkeringen är mittemot symbolen ☞ - **Fig. 9.** Om du märker att livsmedel eller vätska börjar spruta ut ska du vrida tillbaka funktionsventilen (A) till läget ☞ och sedan göra en snabb trycksänkning i kallt vatten - (se avsnittet "Vid tillagningens slut").
- Om tryckindikatorn (D) inte sjunker gör du en snabb trycksänkning i kallt vatten - (se avsnittet "Vid tillagningens slut").
- Försök aldrig att manipulera tryckindikatorn.
- För livsmedel som sväller och/eller skummar under tillagningen, till exempel ris, baljväxter och andra torkade grönsaker eller korn, fruktkompott, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer etc, låt tryckkokaren svalna några minuter och gör sedan en snabb trycksänkning i kallt vatten - (se avsnittet "Vid tillagningens slut"). Skaka tryckkokaren försiktigt innan du öppnar den, efter att ha kontrollerat att tryckindikatorn är i nedsänkt läge. Det förhindrar att ångbubblor, som du kan skålla dig på, rinner ut. Detta är särskilt viktig när ånga släpps ut snabbt eller om du kyle tryckkokaren i vatten.
- Var alltid mycket försiktig om du flyttar tryckkokaren när den fortfarande är trycksatt. Rör inte vid heta ytor. Använd ugnsvantar/grytlappar vid behov. Lyft med båda handtagen.
- För soppor rekommenderar vi snabb trycksänkning i kallt vatten - (se avsnittet "Vid tillagningens slut").
- Se till att funktionsventilen (A) är i läget för utsläppt ånga innan du öppnar tryckkokaren. Tryckindikatorn (D) ska vara i nedsänkt läge.
- Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Kontrollera att trycket har sänkts och att ångan har släppts ut. Tryckindikatorn (D) ska vara i nedsänkt läge. (Se avsnittet "Säkerhet").

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

- Om du märker att någon del av tryckkokaren är trasig eller sprucken ska du inte under några omständigheter försöka öppna den. Vänta tills den svalnat helt innan du flyttar den. Ta den till ett TEFAL-godkänt servicecenter för reparation innan du använder den igen.
- Försök inte manipulera säkerhetskomponenterna. Utför endast rengöring och underhåll enligt anvisningarna.
- Använd endast TEFAL originaldelar som är avsedda för din modell.
- Lämna inte livsmedel i tryckkokaren.
- Diska och skölj tryckkokaren omedelbart efter varje användning.
- Diska aldrig funktionsventilen (A), packningen (I) i diskmaskin.
- Använd aldrig blekmedel eller klorhaltiga produkter då de kan förstöra den rostfria stålytan.
- Låt inte locket ligga i vatten.
- Byt packningen varje år, eller omedelbart om den är sprucken eller trasig.
- Låt kontrollera tryckkokaren på ett TEFAL-godkänt servicecenter efter 10 års användning.
- Förvara tryckkokaren rätt: Lägg locket upp och ner ovanpå kärlet för att undvika att lockets packning slits ut i förtid.
- Fläckar i botten av kärlet påverkar inte på något sätt metallens kvalitet. Fläckarna är kalkavlagringar. Ta bort dem med en svamp och lite ättika.

SPARA INSTRUKTIONERNA

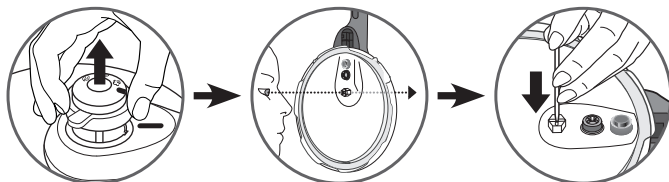
SV

■ BESKRIVNING AV DELAR

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Funktionsventil | H. Lägesmarkering funktionsventil |
| B. Rör för bortledning av ånga | I. Lockets packning |
| C. Säkerhetsventil | J. Ångkorg |
| D. Tryckindikator | K. Stativ |
| E. Öppningsknapp lock | L. Långt handtag kärl |
| F. Lockhandtag | M. Käril |
| G(a). Lägesmarkering lock | N. Kort handtag käril |
| G(b). Lägesmarkering lock - käril | O. Maxmarkeringar (Max 1 och Max 2) för fyllning |

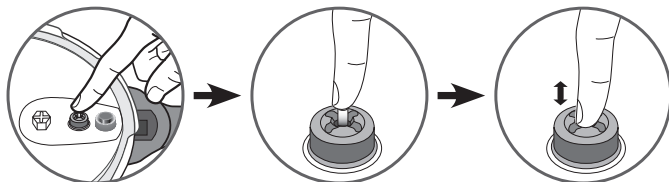
■ ATT KONTROLLERA FÖRE VARJE ANVÄNDNING

Kontrollera funktionsventilen



- Kontrollera att funktionsventilens rör för bortledning av ånga inte är blockerat. Rengör med en tandpetare vid behov (se avsnittet "Rengöring av röret för bortledning av ånga", sidan 22)

Kontrollera säkerhetsventilen



- Kontrollera att kolven rör sig fritt (tryck på kolven flera gånger med fingret), (se avsnittet "Rengöring av säkerhetsventilen")

■ EGENSKAPER

Tryckkokarens bottendiameter - artikelnummer

Volym	Total volym*	Ø Kär	Ø Botten	ROSTFRI modell	Maximalt säkert tryck
6 L	6,7 L	22 cm	15 cm	P25307	150 kPa

Teknisk information: Max. drifttryck: 80 kPa

■ KOMPATIBLA VÄRMEKÄLLOR



- Tryckkokaren passar alla värmekällor, även induktion, med undantag för Agaspisar.
- Se till att plattans diameter inte är större än tryckkokarens botten om du använder elspis eller induktionshäll.
- Se till att tryckkokarens botten alltid är ren och torr om du använder keramikhäll eller halogenspis.
- På gasspis får lågan aldrig gå utanför tryckkokarens botten.
- Se till att tryckkokaren är väl centrerad på plattan oavsett vilken typ av spis du använder.
- Se till att tryckkokarens botten är ren och utan beläggning innan du placerar den på hällen, oavsett vilken typ av spis du använder.

■ TEFAL TILLBEHÖR

- Följande tillbehör finns tillgängliga till tryckkokaren:

Tillbehör	Artikelnummer
Packning (6L)	X9010101
Ångkorg	792185
Stativ	792691

- För att byta andra delar eller för reparationer ska du alltid kontakta ett godkänt TEFAL-servicecenter (se www.tefal.com).
- Använd endast originaldelar från TEFAL som är avsedda för din modell.

*Produktvolym med locket på plats.

ANVÄNDNING

■ ÖPPNA TRYCKKOKAREN

- Dra lockets öppningsknapp (E) bakåt med tummen och håll kvar - **Fig. 1.**
- Håll i det långa handtaget på kärlet (L) med ena handen och vrid det långa handtaget på locket (F) moturs med den andra handen tills locket öppnas - **Fig. 2.**
- Lyft av locket.
- Vänta med att öppna tryckkokaren tills den har svalnat och inte längre är trycksatt. Om handtagen är svåra att trycka isär är tryckkokaren troligen fortfarande trycksatt. Försök inte tvinga isär handtagen. Allt tryck i tryckkokaren innebär risker.

■ STÄNG TRYCKKOKAREN

När tryckkokaren är stängd men inte trycksatt är det normalt att locket rör sig något i förhållande till kärlet. Detta upphör när tryckkokaren trycksätts.

- Placera locket horisontellt på kärlet efter lägesmarkeringarna **G(a)** och **G(b)** - **Fig. 3**
- Vrid locket medurs tills det tar stopp - **Fig. 3.** Du hör knappen klicka när locket hakar fast - **Fig. 4.** Om du inte kan vrida på locket, kontrollera att öppningsknappen (E) är ordentligt tillbakadragen.

■ MINSTA FYLLNINGSNIVÅ

- Håll alltid minst 25 cl/250 ml (2 koppar) vätska i tryckkokaren när den ska användas.

För ångkokning :

- Håll minst 75 cl/750 ml (6 koppar) vatten i kärlet.
- Placera korgen (J) på stativet (K) - **Fig. 5.**

Livsmedel som placeras i ångkorgen får inte överskrida markeringen MAX2.

■ HÖGSTA FYLLNINGSNIVÅ

- Fyll aldrig tryckkokaren till mer än två tredjedelar (markering MAX 2 maximal fyllning).

För vissa livsmedel:

- För livsmedel som sväller eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, puréer, pumpa, zucchini, morötter, potatis, fiskfiléer... Låt tryckkokaren svalna under några minuter, kyl därefter ned den i kallt vatten. Kontrollera att tryckindikatorn sjunkit och skaka sedan tryckkokaren lätt varje gång innan du öppnar den för att förhindra att ångbubblor sprutas ut som du riskerar att bränna dig på. Denna åtgärd är särskilt viktig vid snabbutsläpp av ånga eller efter nedkyllning i kallt vatten. Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning i kallt vatten (se bilden för Steg 1 här ovan).



■ ANVÄNDNING AV FUNKTIONSVENTILEN (A)

Montera funktionsventilen (A):

Obs! Gör detta endast när tryckkokaren är sval och inte används.

- Sätt funktionsventilen (A) på plats och rikta symbolen ■ på ventilen mot markeringen (H) enligt bilden här bredvid.
- Tryck ner ventilen och vrid den sedan till symbolen ☞ eller ☜ enligt bilden här bredvid.



Ta bort funktionsventilen:

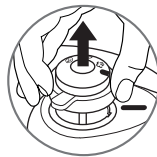
Obs! Gör detta endast när tryckkokaren är sval och inte används.

- Tryck ner ventilen och vrid den så att symbolen ■ är mitt emot markeringen (H) enligt bilden här bredvid.
- Ta bort ventilen enligt bilden här bredvid.



Tillaga grönsaker eller ömtåliga livsmedel:

- Rikta symbolen ☞ på ventilen mot markeringen (H) - Fig. 7.
- Läget ☞ motsvarar ett tryck på 50 kPa.



Tillaga kött eller frysta livsmedel:

- Rikta symbolen ☜ på ventilen mot markeringen (H) - Fig. 8.
- Läget ☜ motsvarar ett tryck på 80 kPa.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

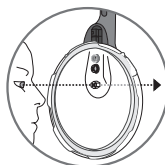
- Rengör tryckkokaren och alla delar noggrant före första användningen.
- Lägg stativet (K) i botten av grytan och placera korgen (J) ovanpå den .
- Fyll kärlet till två tredjedelar med vatten (maxmarkering (Max 2) för fyllning (O)).
- Stäng tryckkokaren.
- Se till att symbolen  är mitt emot markeringen (H) - Fig. 8.
- Placera tryckkokaren på spisen och sätt plattan på högsta effekt.

Det är normalt med ånga runt tryckindikatorn (D) när tryckkokaren värms upp.

- När ånga börjar strömma ut från ventilen sänker du värmen och låter vattnet koka i 20 minuter.
- När de 20 minuterna gått stänger du av värmen.
- Vrid på ventilen (A) gradvis för att reglera hastigheten på trycksänkningen tills lägesmarkeringen är mitt emot symbolen  - Fig. 9.
- När tryckindikatorn (D) sjunker är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Öppna tryckkokaren - Fig. 1 och 2.
- Skölj ur tryckkokaren med vatten och torka den.

■ FÖRE TILLAGNING

- Ta bort ventilen (A) före varje användning (se avsnittet "Användning av funktionsventilen"), håll upp den mot ljuset och kontrollera att röret för bortledning av ånga (B) inte är blockerat (se bilden här bredvid). Rengör med en tandpetare vid behov - Fig. 10.
- Kontrollera att kolven (C) rör sig fritt (se bilden här bredvid). Läs mer i avsnittet "Rengöring och underhåll".
- Tillsätt alla ingredienser samt vätska.
- Stäng tryckkokaren - Fig. 3 och se till att den är ordentligt stängd - Fig. 4.
- Rikta symbolen  eller  på ventilen mot markeringen H - Fig. 7 eller 8.
- Placera tryckkokaren på spisen och sätt på högsta effekt.



■ UNDER TILLAGNINGEN

Tryckindikatorn (D) förhindrar att trycket stiger i tryckkokaren om den inte är ordentligt stängd.

- Det är normalt med ånga runt tryckindikatorn (D) när tryckkokaren värms upp.
- När ångan börjar strömma kontinuerligt ur funktionsventilen (A) med ett regelbundet pysande ljud (pschhht) sänker du värmen så att ventilen (A) fortsätter att susa jämnt.
- Försätt koka enligt den tillagningstid som anges i receptet.
- Stäng av spisplattan så snart tiden är ute.

■ VID TILLAGNINGENS SLUT

För att släppa ut ångan:

- Långsam trycksänkning:

- Används för grytor, grönsaker, kött- och fiskrätter.
- Vrid på ventilen (A) gradvis för att reglera hastigheten på trycksänkningen tills lägesmarkeringen är mitt emot symbolen  - **fig. 9**. När tryckindikatorn (D) sjunker är tryckkokaren inte längre trycksatt.

Tryckindikatorn (D) förhindrar att tryckkokaren öppnas om den fortfarande är trycksatt.

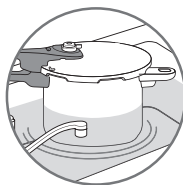
- Snabb trycksänkning::

- Använd när du kokar soppor, ris, pasta, olika krämer och pudingar, recept som innehåller ris eller pasta och recept med hög vätskehalt.
- Placera tryckkokaren i diskhon, som du fyllt till hälften med kallt vatten, för att skynda på trycksänkningen, se bild här bredvid. När tryckindikatorn (D) sjunker är tryckkokaren inte längre trycksatt.
- Nu kan du öppna tryckkokaren - **Fig. 1 och 2**.

- Specialfall:

- När du tillagar vissa livsmedel, t.ex. skivade morötter, pumpa (se tillagningstabell) eller torkade baljväxter, ska du inte släppa ut ångan. Låt istället tryckkokaren svalna i rumstemperatur tills tryckindikatorn (D) sjunker innan du öppnar tryckkokaren. Korta den rekommenderade tillagningstiden något.
- När du lagar soppor rekommenderar vi att du gör en snabb trycksänkning (se avsnittet «Snabb trycksänkning»).

Om du märker att livsmedel eller vätska läcker ut genom ventilen när du släpper ut ångan ska du flytta tillbaka funktionsventilen (A) till läge  eller  - **Fig. 7 eller 8**. Vänta någon minut och vrid sedan långsamt på funktionsventilen för att släppa ut ångan igen, och kontrollera att livsmedel och vätska inte läcker ut på nytt.



Var mycket försiktig om du flyttar på tryckkokaren när den är trycksatt och se till att inte skaka den.

SV

RENGÖRING OCH UNDERHÅLL

■ DISKA TRYCKKOKAREN

Följ anvisningarna nedan för rengöring och underhåll efter varje användning för att se till att tryckkokaren fungerar korrekt:

- Diska tryckkokaren (kärlet och lock) med varmt vatten och diskmedel efter varje användning. Gör likadant med korgen.
- Använd aldrig blekmedel eller klorhaltiga produkter.
- Överhettat inte kärlet när det är tomt.

För att rengöra insidan av kärlet:

- Diska med svamp och diskmedel.
- Fläckar i botten av kärlet påverkar inte på något sätt metallens kvalitet. Fläckarna är kalkavlagringar. Ta bort dem med en svamp och lite ättika.

För att rengöra utsidan av kärlet:

- Diska med svamp och diskmedel.

För att rengöra locket:

- Diska locket under rinnande varmt vatten med svamp och diskmedel och skölj väl.

För att rengöra lockets packning:

- Rengör packningen (I) och spåret för packningen efter varje användning.
- För att byta packning, se - Fig. 11 - 12.

För att rengöra funktionsventilen (A):

- Ta bort funktionsventilen (A), se avsnittet "Användning av funktionsventilen".
- Skölj funktionsventilen (A) under rinnande vatten - Fig. 13.

Diska tryckkokaren efter varje användning. Missfärgningar och märken som kan uppstå efter långvarig användning påverkar inte tryckkokarens funktion.

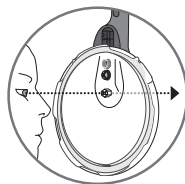
Endast kärlet kan maskindiskas.

Tryckkokarens goda egenskaper bevaras längre om du undviker att överhettat kärlet när det är tomt.

Det är viktigt att få tryckkokaren kontrollerad på ett TEFAL-godkänt servicecenter efter 10 års användning.

Rengöring av röret för bortledning av ånga (B):

- Ta bort ventilen (A).
- Håll upp ventilen mot ljuset och kontrollera att röret för bortledning av ånga inte är igensatt. Se bild här bredvid. Rengör med en tandpetare vid behov - Fig. 10.



För att rengöra säkerhetsventilen (C):

- Rengör den del av säkerhetsventilen som sitter på insidan av locket genom att hålla den under rinnande vatten.
- Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka ner kolven lätt med en bomullstuss. Kolven ska röra sig fritt. Se bild här bredvid.

Använd aldrig vassa eller spetsiga föremål för detta.



Byta packning på tryckkokaren:

- Byt packningen på tryckkokaren varje år eller om den är sprucken eller skadad.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL som är avsedd för din modell.

Förvaring av tryckkokaren:

- Lägga locket upp och ner ovanpå kärlet.

SÄKERHET

Din tryckkokare är utrustad med flera säkerhetsfunktioner:

• Säkerhet vid stängning:

- Tryckindikatorn (D) kan stiga och tryckkokaren trycksätts endast om tryckkokaren är ordentligt stängd.

• Säkerhet vid öppning:

- Så länge tryckkokaren är trycksatt kan den inte öppnas med öppningsknappen (E). Öppna aldrig tryckkokaren genom att tvinga upp den. Försök aldrig manipulera tryckindikatorn (D).

• Två säkerhetsfunktioner mot övertryck:

- Funktion 1: Säkerhetsventilen (C) släpper ut trycket och ånga strömmar ut horisontellt från toppen av locket - Fig. 14.
 - Funktion 2: Packningen (I) släpper ut ånga vertikalt genom det lilla hålet som finns på kanten av locket eller längs med sidan av kärlet - Fig. 15.
- Obs! Dessa säkerhetsfunktioner kan släcka lågan på en gasspis.

• Om någon av säkerhetsfunktionerna utlöses:

- Stäng av plattan.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna tryckkokaren.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A) - fig. 13, röret för bortledning av ånga (B) - Fig. 10, säkerhetsventilen (C) (se bilden här bredvid) och packningen (I).



GARANTI

- När den används enligt anvisningarna har kärlet på din nya TEFAL tryckkokare **10 års garanti** mot:
 - Alla fel som rör kärlets metallkonstruktion.
 - All förtida försämring av metallstommen.
- **Alla andra delar av din tryckkokare är garanterade mot tillverknings- eller materialfel under den lagstadgade garantiperiod som gäller i det land där produkten köptes, räknat från inköpsdatum.** Fullständig information om garantivillkoren finns på www.tefal.com.
- Denna avtalsenliga garanti gäller mot uppvisande av kassakvitto eller faktura med inköpsdatum.

Garantin gäller inte i följande fall:

- Om skador uppstår till följd av vårdslös användning eller underlåtenhet att vidta viktiga försiktighetsåtgärder, till exempel:
 - Stötar, fall, användning i ugn osv.
 - Lock, ventil kan diskas i diskmaskinen.
- För att utnyttja garantin måste du vända dig till ett TEFAL-godkänt servicecenter (läs mer på www.tefal.com).

■ FÖRESKRIVEN MÄRKNING

Märkning	Placering
Uppgifter om tillverkare och varumärke	På lock och lockhandtag
Tillverkningsår och tillverkningsparti	På kärlet
Modellnummer Maximalt säkerhetstryck (PS) Maximalt drifttryck (PF)	På locket
Volym	På kärlets botten

■ ELEKTRISK ELLER ELEKTRONISK PRODUKT VID SLUTET AV DESS LIVSLÄNGD

• **Värna om miljön!**



- ① Din tryckkokare är tillverkad av flera material som kan återvinnas eller återanvändas.
- ➡ Lämna in den på din lokala återvinningsstation.

■ TEFAL SVARAR PÅ DINA FRÅGOR

Problem	Rekommendationer
Om tryckkokaren har hettats upp och varit trycksatt utan vätska	Låt ett TEFAL-godkänt servicecenter kontrollera din tryckkokare.
Om tryckindikatorn inte stiger och inget kommer ut genom ventilen under tillagningen	Detta är normalt under de första minuterna. Om problemet kvarstår ska du kontrollera: - Att värmen på plattan är tillräckligt hög. Om inte ökar du värmen. - Att det finns tillräckligt med vätska i kärlet. - Att funktionsventilen är riktad mot någon av symbolerna  eller  - Fig. 7 eller 8. - Att locket är ordentligt stängt. - Att packningen eller kärlets kant inte skadad.
Om tryckindikatorn har stigit och ingenting kommer ut genom ventilen under tillagningen	Detta är normalt under de första minuterna. Om problemet kvarstår fyller du diskhon till hälften med vatten och ställer ner tryckkokaren för att sänka trycket (se avsnitten "Snabb trycksänkning" och "Specialfall") innan du öppnar den. Rengör funktionsventilen och röret för bortledning av ånga och kontrollera att kolven rör sig fritt.
Om tryckkokaren läcker ånga runt locket	Kontrollera att locket är ordentligt stängt. Kontrollera att packningen är rätt placerad i locket. Kontrollera att packningen är i gott skick. Byt ut den vid behov. Kontrollera att locket, packningen, spåret för packningen, säkerhetsventilen och funktionsventilen är rena. Att kärlets kant är i gott skick.
Om du inte kan öppna locket	Kontrollera att tryckindikatorn är i det nedre läget. Om inte ska du minska trycket. Ställ eventuellt tryckkokaren i en diskho som är halvfyllt med kallt vatten, se avsnitten "Snabb trycksänkning" och "Specialfall".
Om livsmedlen är fastbrända eller inte är ordentligt tillagade ska du kontrollera	Tillagningstiden. Värmen på plattan. Funktionsventilens läge. Mängden vätska.
Om livsmedlen är fastbrända eller inte är ordentligt tillagade	Kontrollera tillagningstiden. Kontrollera värmekällans effekt. Kontrollera att driftventilen är korrekt placerad. Kontrollera mängden vätska
Om mat har brunnit i i tryckkokaren	Fyll kärlet med vatten och låt det stå ett tag innan du diskar ur det. Använd aldrig blekmedel eller klorhaltiga produkter. Kontrollera tillagningstiden. Kontrollera värmen på plattan.

SV

■ GRÖNSAKER

		Tillagning	FÄRSKA LIVSMEDEL ventilläge 	FRYSTA LIVSMEDEL ventilläge 
Kronärtskockor	hela	ånga*	18 min	-
Sparris	hela	vatten*	15 min	-
Rödbetor	skala efter tillagning	ånga	20 - 30 min	-
Broccoli	buketter	ånga	3 min	3 min
Brysselkål	hela	ånga	7 min	5 min i vatten
Morötter (specialfall)	rondeller	ånga	7 min	5 min
Blomkål	buketter	vatten	3 min	4 min
Selleri	bitar, 5 cm	ånga	6 min	-
		vatten	10 min	-
Zucchini	bitar, 2,5 cm	ånga	6 min 30	9 min
		vatten	2 min	-
Endiver	bitar, 2,5 cm	ånga	12 min	-
Gröna bönor	hela eller delade	ånga	8 min	9 min
Grönkål	strimlad	ånga	6 min	-
	blad	ånga	7 min	-
Gröna linser (torkade baljväxter)		vatten	10 min	-
Purjolök	bitar, 5 cm	ånga	2 min 30	-
Svamp	tunt skivad	ånga	1 min	5 min
	hela	vatten	1 min 30	-
Ärtor		ånga	1 min 30	4 min
Potatis (till exempel King Edward)	bitar	ånga	12 min	-
	bitar	vatten	6 min	-
Pumpa (puré) (specialfall)	i bitar	vatten	8 min	-
Ris (långkornigt vitt)	se noten nedan	vatten	7 min	-
Halvtorkade bönor***		vatten	20 min	-
		ånga	5 min	8 min
Spenat		vatten	3 min	-
		ånga	7 min	-
Rovor	kuber, 2,5 cm		6 min	-
Matvete (torkade korn)***		vatten	15 min	-

■ KÖTT OCH FISK

	FÄRSKA LIVSMEDEL ventilläge 
Nötkött (stek, 1 kg)	32 min (medium)*
Hel kyckling (1,2 kg)	22 min
Lamm (stek, 1,3 kg)	40 min (medium)*
Marulk (filéer, 0,6 kg) (specialfall)	4 min
Fläskkött (stek, 1 kg)	28 min
Lax (4 kotletter, 0,6 kg) (specialfall)	6 min
Tonfisk (4 kotletter, 0,6 kg) (specialfall)	7 min

*Tillaga ytterligare 5 minuter för genomstekt kött. **Livsmedel i vatten.

***Ej tillgängligt i vissa länder RIS: Fyll aldrig kärlet till mer än en tredjedel.

394

SV

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 ■ при денному світлі, що отвір для виходу пари не забився. ■ стрижень запобіжного клапана може рухатися. ■ ущільнювач кришки розміщений під кожним із пазів кришки – мал. 12. ■ 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. ■ Мінімум 250 мл – мал. 4. ■ Максимум 2/3 висоти ємності, відмітка MAX 2 – мал. 6. ■ Під час приготування на парі продукти в кошику не мають контактувати з водою або перевищувати рівень MAX 2 в каструлі. – мал. 5. ■ 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 1 ПІД ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

- Не залишайте дітей без нагляду біля працюючої скороварки.
- Пара, що виходить із запобіжного клапана, дуже гаряча. Остерігайтеся струменя пари.
- Скороварка готує під тиском. За неправильного використання можна отримати опіки від окропу. Перед використанням переконайтеся в тому, що скороварка належним чином закрита. Див. розділ «Закривання».
- Контролюйте, щоб під час приготування їжі клапан постійно працював, завжди випускаючи пару. Якщо не виходить достатньо пари, випустіть тиск і перевірте наявність достатньої кількості рідини, а також чи не засмічений отвір виходу пари. Після цих перевірок, якщо пара й надалі не виходить, трохи збільшіть температуру.
- Не готуйте продукти, які можуть засмітити отвори захисних деталей:
 - ягоди;
 - перлову крупу, полбу, просо
 - вівсяні пластівці;
 - сухий горох;
 - локшину, макарони, спагеті;
 - ревінь;
 - смородину.
- Для приготування великих шматків м'яса та продуктів з оболонкою (цілі ковбаски, язик, птиця...): радимо проколювати їх перед приготуванням ножом або виделкою. Під час приготування вони можуть затримувати киплячу рідину та утворювати бризки.
- Не використовуйте скороварку для приготування страв, до складу яких входить тваринне молоко.
- 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.
- Не використовуйте скороварку для смаження з використанням олії.
- 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.
- Використовуйте скороварку лише за призначенням.
- Не ставте скороварку в розігріту духовку.
- Ніколи не кладіть незакріплену алюмінієву фольгу на кошик для приготування на парі в скороварці.
- Ніколи не кладіть поліетиленову плівку в скороварку
- Пари спирту вогнєнебезпечні. Перш ніж закрити кришку, доведіть рідину до кипіння протягом 2 хвилин. Звертайте особливу увагу на страви, до складу яких входить спирт.
- Користуйтеся варильними поверхнями, які відповідають тим, що вказані в інструкції з експлуатації.

UK





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»).
- Якщо запобіжний клапан **(D)** не опускається, помістіть скороварку в холодну воду – (див. розділ «Завершення варіння»)
- Ніколи не тисніть на запобіжний клапан.
- Для макаронних виробів, які збільшуються в об'ємі або піняться під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе... охудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім помістіть у холодну воду. Обов'язково злегка струшуйте скороварку перед кожним відкриванням, перевіряючи, чи запобіжний клапан опустився, щоб запобігти розбризкуванню, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випускання пари або після перебування в холодній воді.
- Пересувайте скороварку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю. Не торкайтеся гарячих поверхонь. За потреби використовуйте прихватки. Беріть за обидві ручки каструлі.
- Для приготування супів рекомендується здійснювати швидке випускання пари в холодній воді (дивіться розділ «Завершення варіння»).
- Переконайтеся, що клапан перебуває в положенні випускання пари, перш ніж відкривати скороварку. Запобіжний клапан **(D)** має перебувати в нижньому положенні.
- Ніколи не відкривайте скороварку через силу. Переконайтеся в тому, що внутрішній тиск у скороварці відсутній. Запобіжний клапан **(D)** має перебувати в нижньому положенні. (Див. розділ «Системи безпеки»).



- 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
- Поводьтесь із системами безпеки з дотриманням інструкцій з очищення та обслуговування.
- Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва, які відповідають моделі вашої скороварки.
- Не зберігайте їжу в скороварці.
- Очистіть та сполосніть скороварку відразу ж після використання.
- Ніколи не ставте робочий клапан (A), ущільнювач (I) у посудомийну машину.
- Не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор, які можуть вплинути на якість неіржавної сталі.
- Не залишайте кришку у воді на тривалий час.
- Міняйте ущільнювач раз на рік або одразу, якщо на ньому з'явилися дефекти.
- Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі.
- Для зберігання скороварки: переверніть кришку на каструлю, щоб уникнути передчасного зносу ущільнювача кришки.
- Поява плям на дні каструлі не впливає на робочі властивості металу. Це накип. Щоб видалити його, можна використовувати губку з невеликою кількістю білого оцту.

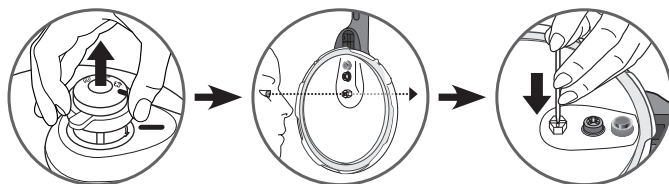
**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ
ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

■ ОПИС ПРИЛАДУ

- | | | | |
|-------|--|----|--|
| A. | Робочий клапан | H. | Позначка положення робочого клапана |
| B. | Канал відведення пари | I. | Прокладка кришки |
| C. | Запобіжний клапан | J. | Кошик для приготування на парі |
| D. | Індикатор наявності тиску | K. | Тринога |
| E. | Кнопка відкривання | L. | Довга ручка каструлі |
| F. | Ручка кришки | M. | Каструля |
| G(a). | Позначка для встановлення кришки | N. | Коротка ручка каструлі |
| G(b). | Позначка для встановлення кришки відносно каструлі | O. | Позначки максимального заповнення (Max1 і Max 2) |

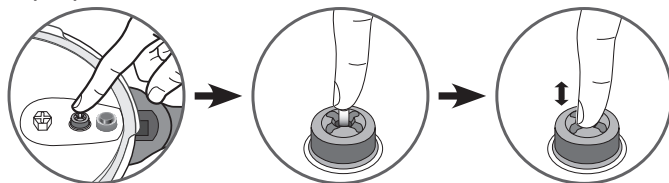
■ ОБОВ'ЯЗКОВІ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕД КОЖНИМ ВИКОРИСТАННЯМ

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).

■ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Діаметр дна скороварки – основні дані

Об'єм	Ø каstrулі	Ø дна	Модель Нержавіюча сталь	Максимальний безпечний тиск
6 л	22 cm	15 cm	P25307	150 кПа

Нормативні характеристики: Максимальний робочий тиск: 80 кПа

ГАЗОВА
ПЛИТА



ЕЛЕКТРОПЛИТА



ПЛИТА ЗІ
СКЛОКЕРАМІЧНОЮ
ПОВЕРХНЕЮ



ІНДУКЦІЙНА
ПЛИТА



ЕЛЕКТРИЧНА
СПІРАЛЬНА
НАСТІЛЬНА
ПЛИТА



■ 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.

■ АКЕСУАРИ TEFAL

- Для скороварки доступні такі аксесуари:

Аксесуар	Модель
Ущільнювач кришки (6 л)	X9010101
Кошик для приготування на парі	792185
Триного	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

ВИКОРИСТАННЯ

■ ВІДКРИВАННЯ

- Великим пальцем потягніть кнопку відкриття (E) на себе та утримуйте її в цьому положенні – мал. 1.
- Тримавши однією рукою довгу ручку каstrулі (L), іншою рукою поверніть довгу ручку кришки (F) проти годинникової стрілки до відкриття – мал. 2.
- Потім підніміть кришку.

■ ЗАКРИВАННЯ

Коли виріб не використовується та закритий, кришка може не прилягати щільно до каstrулі. Це є нормальним явищем. Цей ефект зникає, коли виріб перебуває під тиском.

- Покладіть кришку рівно на каstrулю, вирівнюючи позначки для встановлення кришки G(a) і G(b).
- Поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (мал. 3), доки не почуєте звук замикання кнопки (мал. 4).

Якщо не вдається повернути кришку, перевірте, чи кнопка відкриття (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 каstrулю 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 каstrулі (позначка MAX 2 – максимальне заповнення).

Для деяких продуктів:

- Для макаронних виробів, які збільшуються в об'ємі або пінаються під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктове пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, рибне філе... охолодіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім помістіть у холодну воду. Обов'язково злегка струшуйте скороварку перед кожним відкриттям, перевіряючи, 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).



■ ВИКОРИСТАННЯ РОБОЧОГО КЛАПАНА (А)

Встановлення робочого клапана (А)

Увага! Ці дії слід виконувати, лише коли виріб холодний і не працює.

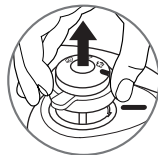
- Установіть робочий клапан (А), вирівнявши піктограму ■ з позначкою (Н).
- Натисніть на клапан, а потім поверніть його до піктограми ☞ або ☜.



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 (Н), як зображено на малюнку справа.
- Зніміть клапан, як показано на малюнку справа.



Приготування овочів або крихких продуктів

- Установіть піктограму ☞ клапана навпроти позначки (Н) – мал. 7.

Приготування м'яса або заморожених продуктів

- Установіть піктограму ☜ клапана навпроти позначки (Н) – мал. 8.

■ ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

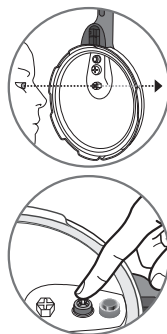
- Перед першим використанням ретельно очистьте скороварку та її компоненти.
- Установіть підставку для кошика (К) на дно каstrулі та поставте кошик (J) зверху.
- Наповніть каstrулю водою на 2/3 (позначка максимального заповнення (Max 2) (O)).
- Закрийте скороварку.
- Установіть піктограму ☜ навпроти позначки (Н) – мал. 8.
- Поставте скороварку на варильну поверхню і виставте її на максимальний рівень потужності.

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.
- 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.



■ 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, указанного в рецепті.
- Коли час приготування мине, вимкніть плиту.

■ 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) унеможливорює відкриття скороварки, якщо вона перебуває під тиском.

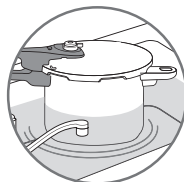
Швидке скидання пари:

- 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.
- Для 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.



Пересувajte скороварку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю, не струшуючи її.

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 сковорарку (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 кастрюлю, коли вона порожня.

Очищення внутрішньої поверхні кастрюлі

- Мийте губкою з додаванням миючого засобу для посуду.
- Поява плям на дні кастрюлі не впливає на робочі властивості металу. Це накип. Щоб видалити його, можна використовувати губку з невеликою кількістю білого оцту.

Очищення зовнішньої поверхні кастрюлі

- 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 виймку.
- 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 сковорарку після кожного використання.

Почорніння та подряпини, які можуть з'явитися внаслідок довготривалого використання, не впливають на робочі характеристики пристрою.

Тільки кастрюлю та кошик можна мити в посудомийній машині.

Щоб продовжити термін експлуатації сковорарки, не перегрівайте кастрюлю, коли вона пуста.

Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд сковорарки в авторизованому сервісному центрі TEFAL.

Очищення каналу відведення пари (В)

- Зніміть клапан (А).
- 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 (С)

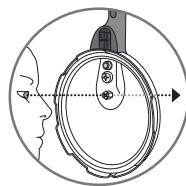
- Промийте водою частину корпусу клапана, розташованого всередині кришки.
- Перевірте його роботу, натиснувши злегка на кульку, яка має вільно рухатися. Див. малюнок справа.

Заміна прокладки скороварки

- Міняйте прокладку скороварки раз на рік або якщо на ній з'явилися дефекти.
- Завжди використовуйте оригінальну прокладку виробництва TEFAL, призначену для вашої скороварки.

Зберігання скороварки

- Переверніть кришку та покладіть її на каstrулю.



При заміні прокладки ніколи не використовуйте гострі або різкі предмети.



■ БЕЗПЕКА ВИКОРИСТАННЯ

Скороварка оснащена багатьма засобами безпеки:

- **Безпека під час закриття**
 - Якщо виріб не закрито, індикатор наявності тиску (D) не може піднятися, що унеможливує підняття тиску у скороварці.
- **Безпека під час відкриття**
 - Якщо скороварка перебуває під тиском, кнопка відкриття (E) не спрацьовує. Ніколи не відкривайте скороварку через силу. Не торкайтесь індикатора тиску (D).
- **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 каstrулі – мал. 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 (А) (мал.13), канал відведення пари (В) (мал.10), запобіжний клапан (С) і прокладку (І). Див. малюнок справа.



UK

ГАРАНТІЯ

- За умови використання за призначенням каstrуля скороварки TEFAL має гарантію 10 років, якщо несправність стосується:
 - металевої структури каstrулі скороварки;
 - передчасного пошкодження основних металевих конструкцій.
 - На всі інші частини скороварки надається гарантія на дефекти, пов'язані з неякісною 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.
- Вияткi з гарантiї**
- 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 можна мити в посудомийній машині.
 - Тільки авторизовані сервісні центри TEFAL мають право забезпечувати вам гарантійне обслуговування (перейдіть за посиланням www.tefal.ua).

■ ОBOB'ЯЗKOBЕ MAPKYBAHHЯ

Маркування	Місце знаходження
Назва виробника або торгової марки	На кришці та на ручці кришки
Рік випуску та номер партії	На каstrулі
Зазначення моделі Максимально допустимий рівень тиску (PS) Найвищий рівень робочого тиску (PF)	На кришці
Об'єм	На дні каstrулі

■ ЗАВЕРШЕННЯ CТPOKY ЕКCПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОГО АБО ЕЛЕКТРОННОГО ПРИЛАДУ

- **Захищаймо навколишнє середовище разом!**



- ① Цей прилад містить матеріали, які підлягають вторинній переробці.
- ➔ Віднесіть цей прилад на переробку до центру прийому побутових відходів.

■ 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. Якщо така тенденція зберігається, перевірте чи: – температура варильної поверхні достатньо висока, в іншому випадку збільшіть температуру; – кількість рідини в каstrулі достатня; – робочий клапан встановлено на одній із піктограм  або  – мал. 7 або 8. – скороварка закрита належним чином; – прокладка або краї каstrулі не пошкоджені.
Якщо індикатор тиску спрацьовує, але пара не виходить через робочий клапан під час приготування	Така ситуація допустима протягом кількох перших хвилин. Якщо таке явище не зникає, поставте прилад у холодну воду (див. розділ «Швидке скидання пари та «Особливі випадки»»), потім відкрийте його. 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; чи прокладка встановлена належним чином у кришці; стан прокладки, за потреби замініть її; чистоту кришки, прокладки та її виймки, розташованої на кришці, запобіжного клапана та робочого клапана; стан країв каstrулі.
Якщо кришка не відкривається	Переконайтеся, що індикатор тиску перебуває в нижньому положенні. 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; температуру варильної поверхні, положення робочого клапана; кількість рідини.
Якщо їжа підгоріла	Перед очищенням замочіть каstrулу у воді на деякий час. Ніколи не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор.

UK

■ 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.
Напісуха 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.