

SL p. 1
RO p. 18
BG p. 36
BS p. 54
HR p. 72
SR p. 90

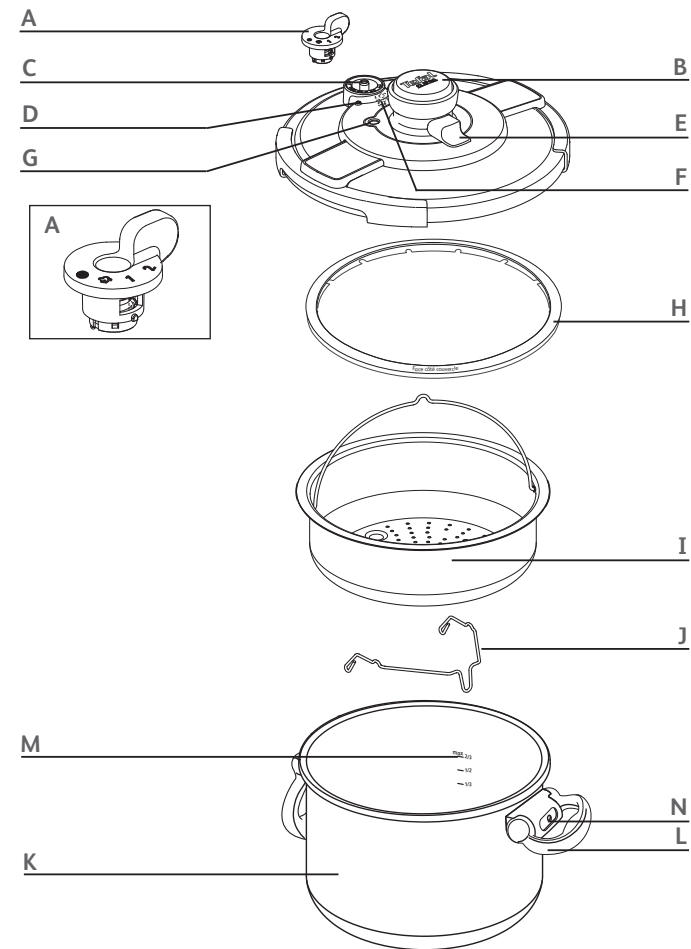
Tefal

CLIPSO®



Navodila za uporabnika
Ghidul utilizatorului
Ръководство на потребителя
Upute za upotrebu
Korisnički vodič
Uputstvo za korisnika

SL
RO
BG
BS
HR
SR



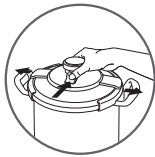


fig. 1

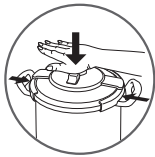


fig. 2



fig. 3

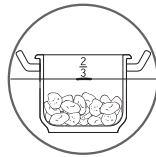


fig. 4



fig. 5

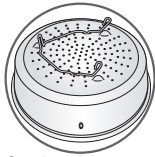


fig. 6

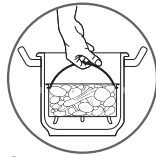


fig. 7

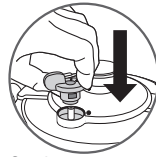


fig. 8

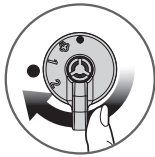


fig. 9

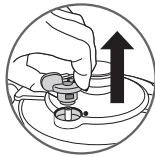


fig. 10

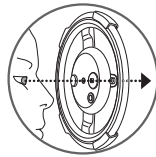


fig. 11



fig. 12

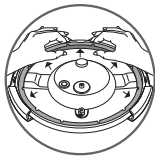


fig. 13



fig. 14



fig. 15



fig. 16



fig. 17

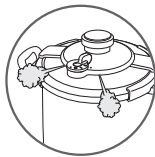


fig. 18

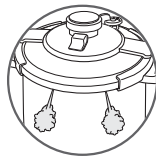


fig. 19

Pomembni previdnostni ukrepi

Za vašo varnost je aparat izdelan skladno s pravili in veljavnimi predpisi v skladu z:

- Direktivo o opremi pod pritiskom,
- materialov, namenjenih za stik z živili,
- varovanja okolja.

- Aparat je namenjen domači uporabi.
- Skrbno preberite vsa navodila in vselej upoštevajte ta »Uporabniški priročnik«.
- Kot vsak drug aparat za pripravo jedi tudi lonec na zvišan tlak med uporabo nadzirajte, zlasti, če izdelek uporabljate v bližini otrok.
- Lonca na zvišan tlak ne postavljajte v ogreto pečico.
- Lonec, v katerem je vzpostavljen tlak, premikajte zelo previdno. Ne dotikajte se vročih površin. Izdelek prijemajte za ročaje in gube. Po potrebi uporabite rokavice.
- Redno preverjajte, ali so ročaji na posodi pravilno nameščeni. Po potrebi jih pritrdite.
- Lonec na zvišan tlak uporabljajte le v namene, za katere je bil izdelan.
- Med pripravo jedi je v loncu vzpostavljen zvišan tlak. Pri neprimerni uporabi lahko para povzroči opekline. Prepričajte se, da je lonec na zvišan tlak primerno zaprt, preden pričnete s kuhanjem. Oglejte si razdelek »Zapiranje«.
- Prepričajte se, da ventil ni pod tlakom, preden odprete lonec.
- Nikoli ne poskušajte lonca odpreti na silo. Prepričajte se, da v notranjosti lonca ni vzpostavljen tlak. Oglejte si razdelek »Varnost«.
- Lonca na zvišan tlak nikoli ne uporabljajte brez tekočine, saj ga lahko s tem hudo poškodujete. Zagotovite zadostno količino tekočine v loncu med kuhanjem.
- Uporabljajte primerno kuhališče, skladno z navodili za uporabo.
- V loncu na zvišan tlak nikoli ne kuhajte mlečnih jedi.
- V loncu na zvišan tlak ne uporabljajte grobe soli, temveč ob koncu kuhanja dodajte fino sol.
- Lonca na zvišan tlak ne napolnite višje od dveh tretjin (oznaka najvišje ravni polnjenja).
- Pri kuhanju živil, ki med kuhanjem nabreknejo, kot so riž, dehidrirana zelenjava ali kompoti, lonec napolnite največ do polovice njegove prostornine. Pri nekaterih juhah z bučkami, bučkami ipd. počakajte nekaj minut, da se lonec na zvišan tlak ohladi, nato pa ga splaknite pod mrzlo vodo.
- Po kuhanju mesa, ki vsebuje kožo (npr. goveji jezik) in lahko pod tlakom nabrekne, mesa ne zbadajte, dokler je koža napihnjena, saj se lahko poparite. Priporočamo vam, da meso prebodete pred kuhanjem.
- Pri kuhanju kompaktnih živil (grah, rabarbara ...) lonec na zvišan tlak pred odpiranjem rahlo pretresite, da živila ne brizgnejo iz njega.
- Pred vsako uporabo se prepričajte, da ventili niso zamašeni. Oglejte si razdelek »pred kuhanjem«.
- Lonca na zvišan tlak ne uporabljajte za cvrtje v olju pod tlakom.
- Ne posegajte v varnostni sistem lonca, razen na način, ki je določen v navodilih za čiščenje in vzdrževanje.
- Uporabljajte samo originalne dele proizvajalca TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.
- Hlapi alkohola so vnetljivi. Preden namestite pokrov, naj alkohol vre približno dve minuti. Pri kuhanju z alkoholom nadzirajte izdelek.
- Pred kuhanjem in po njem v loncu na zvišan tlak ne shranjujte kislih ali slanih živil, saj lahko posodo na ta način poškodujete.
- Lonca na zvišan tlak nikoli ne postavljajte na kuhališče s spušenimi ročaji.
- Če med uporabo lonca na pritisk opazite kakšno poškodbo ali zlomljen del, ga pod nobenim pogojem ne odpirajte; sprostite pritisk in pustite lonec na kuhališču, da se popolnoma ohladi, šele nato odprite pokrov. Lonca ponovno ne uporabite, ampak ga odpeljite na Tefalov pooblaščen servis na popravilo.

Shranite navodila.

Opisna shema

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| A. Obratovalni ventil | I. Posoda za kuhanje s paro |
| B. Gumb za zapiranje | J. Trinožni podstavek |
| C. Vodilo za izpuh pare | K. Posoda |
| D. Indikator položaja ventila | L. Premični ročaj na posodi |
| E. Gumb za odpiranje | M. Maksimalni nivo polnjenja |
| F. Varnostni ventil | N. Gumb za odklepanje |
| G. Kazalnik tlaka | |
| H. Tesnilo | |

Lastnosti

Premer dna lonca - referenca

Prostornina	Ø Posode	Ø Dna	CLIPSO®	Material
6 L	22 cm	18 cm	P42407	Nerjavno jeklo

Informacije o normativih:

Najvišji obratovalni tlak: 80 kPa.

Najvišji varnostni tlak: 120 kPa.

Kompatibilni toplotni viri

PLIN

ELEKTRIČNA
PLOŠČA

STEKLOKERAMIČNA



INDUKCIJSKA

SPIRALNA
ELEKTRIČNA

Ne segrevajte posode, ko je le-ta prazna, da ne poškodujete vašega izdelka.

- Lonec na zvišan tlak lahko uporabljate na vseh vrstah kuhališč, vključno z indukcijskimi kuhališči.
- Če uporabljate električno ploščo, uporabite ploščo, katere premer je enak ali manjši od premera dna lonca na zvišan pritisk.
- Če uporabljate steklokeramično ploščo, vedno preverite, ali je dno posode primerno in čisto.
- Če uporabljate plinski štedilnik, plamen ne sme segati čez rob dna posode.

Vedno in pri kateremkoli gorišču preverite, ali je lonec na zvišan pritisk dobro postavljen.

Dodatki TEFAL

- Dodatki, ki so na voljo za lonec na zvišan tlak:

Dodatki		CLIPSO®
Tesnilo	4,5/6L	X1010004
Posoda za kuhanje s paro	4,5/6L	792185
Trinožni podstavek		X1030007

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

Uporaba

Odpiranje

- Pritisnite na gumb za odpiranje (**E**), ki se nahaja na pokrovu lonca - **skica 1**.

Zapiranje

Oprijemalki, ki se nahajata na zgornjem delu pokrova, morata biti vedno v stiku z robom pokrova.

- Pritisnite na gumb za zapiranje (**B**), ki se nahaja na pokrovu lonca - **skica 2**.

Minimalno in maksimalno polnjenje

- Minimalno 25 cl (2 kozarca) - **skica 3**
- Maksimalno 2/3 višine lonca (**M**) - **skica 4**

Za nekatera živila

- Ko pripravljate jedi, kot so denimo riž, dehidrirana zelenjava ali čežane, ki se jim med kuhanjem poveča prostornina, napolnite lonec največ do polovice višine lonca.

Uporaba posode za kuhanje s paro

Živila, ki se nahajajo v posodi za kuhanje s paro, se ne smejo dotikati pokrova lonca na zvišan pritisk.

- Na dno lonca nalijte 75 cl vode.
- Pripnite trinožni podstavek (**J**) na spodnji del posode za kuhanje s paro (**I**) - **skici 5 in 6**.
- Vse skupaj postavite na dno lonca - **skica 7**.

Uporaba obratovalnega ventila

- Postavite ventil (**A**) na vodilo za izpuh pare (**C**) tako, da oznako ● na ventilu poravnate z indikatorjem položaja ventila (**D**) - **skica 8**.
- Pritisnite navzdol - **skica 8** - in obrnite v položaj za kuhanje - **skica 9**.

Za kuhanje delikatnih živil in zelenjave

- Nastavite oznako **1** ventila nasproti namestitvene točke (**D**).

Za kuhanje mesa, rib, in zamrznjenih živil

- Nastavite oznako **2** ventila nasproti namestitvene točke (**D**).

Kako izvlečemo obratovalni ventil

- Pritisnite na obratovalni ventil (**A**) in poravnajte oznako ● z namestitveno točko (**D**).
- Izvlecite ventil - **skica 10**.

Premični ročaji

Pred uporabo odstranite etikete na ročajih.

Ročajev ne poskušajte spustiti, ne da bi pritisnili gumb za sprostitev.

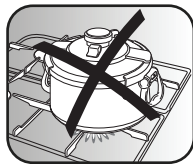
★ Za spuščanje ročajev:




★ Za namestitev ročajev pred uporabo:



Lonca na zvišan tlak nikoli ne postavljajte na kuhališče s spuženimi ročaji.



Prva uporaba

- Pripnite trinožni podstavek (J) na spodnji del posode za kuhanje s paro (I) - **skici 5 in 6**.
- Postavite posodo za kuhanje s paro (I) na dno lonca - **skica 7**.
- Napolnite z vodo največ 2/3 lonca (M).
- Zaprite lonec na zvišan pritisk.
- Namestite obratovalni ventil (A) in ga postavite v položaj **2**.
- Postavite lonec na toplotni vir, ki je nastavljen na maksimalno moč.
- Ko začne skozi ventil uhajati para, zmanjšajte moč toplotnega vira in počakajte 20 minut.
- Po 20 minutah izključite toplotni vir.
- Obratovalni ventil namestite na položaj .
- Ko se indikator tlaka (G) spusti: vaš lonec ni več pod pritiskom.
- Odprite lonec - **skica 1**.

Pred kuhanjem


- Pred vsako uporabo na dobri dnevni svetlobi preverite ali je vodilo za izpuh pare (C) zamašeno - **skica 11**.
- Preverite, ali se varnostni ventil premika: preberite si odstavek "Čiščenje in vzdrževanje".
- Zaprite lonec - **skica 2**.
- Namestite ventil (A) - **skica 8**.
- Pritisnite gumb do konca in ga obrnite v zeleni položaj za kuhanje - **skica 9**.
- Preden začnete kuhati preverite, ali je lonec pravilno zaprt.
- Postavite lonec na toplotni vir, ki je nastavljen na maksimalno moč.

Med kuhanjem


- Ko skozi obratovalni ventil enakomerno uhaja pare in pri tem slišite enakomeren zvok (PSCHHHT), zmanjšajte moč toplotnega vira.
- Kuhajte tako dolgo, kot je navedeno v knjigi receptov.
- Med kuhanjem pazite, da ventil enakomerno šušlja.
- Če ne izhaja dovolj pare, rahlo povečajte moč toplotnega vira, v nasprotnem primeru pa jo zmanjšajte.

Konec kuhanja

Izpust pare

- Ko ste izključili toplotni vir, imate dve možnosti:
- **Počasna dekompresija:** obrnite obratovalni ventil (A) v položaj . Ko se indikator tlaka (G) spusti: vaš lonec ni več pod pritiskom.

Če se indikator prisotnosti pritiska (G) ne spusti, postavite lonec pod pipo s hladno vodo – skica 13. Nikoli ne posegajte v delovanje indikatorja tlaka!

- **Hitra dekompresija:** postavite lonec pod curek hladne vode - **skica 12**. Ko se indikator tlaka (**G**) spusti: vaš lonec ni več pod pritiskom. Obrnite obratovalni ventil (**A**) v položaj .

- Sedaj lahko odprete lonec - **skica 1**.

Če opazite nenavadno uhajanje pare, regulacijski ventil (**A**) znova namestite v položaj za kuhanje **1** ali **2** in nato lonec postavite pod mrzlo tekočo vodo.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje lonca

- Da bo vaš lonec dobro deloval, upoštevajte ta priporočila za čiščenje in vzdrževanje po vsaki uporabi.
- Lonec po vsaki uporabi očistite z mlačno vodo, ki ste ji dodali sredstvo za pomivanje posode. Enako storite s posodo za kuhanje s paro.
- Ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.
- Nikoli ne segrevajte lonca, ko je le-ta prazen.

Porjavitev in praske, ki se lahko pojavijo kot posledica dolgotrajne uporabe lonca, niso problematične.

Čiščenje notranjosti lonca

- Očistite ga s čistilno gobico in sredstvom za pomivanje posode.
- Če se na nerjavečem jeklu v notranjosti posode pojavi mavrični odsev, ga očistite s kisom.

Lonec in posodo na paro lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Čiščenje zunanosti lonca

- Očistite ga z gobico in sredstvom za pomivanje posode.

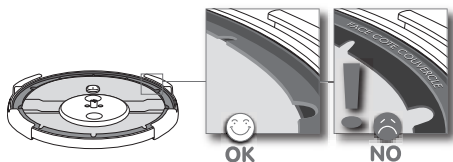
Čiščenje pokrova

- Pokrov očistite z gobico in sredstvom za pomivanje posode.

Po odstranitvi ventila (**A**) in tesnila (**H**), lahko pokrov perete v pomivalnem stroju.

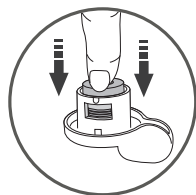
Čiščenje tesnila pokrova

- Po vsakem kuhanju očistite tesnilo (H) in njegovo ležišče.
- Pri ponovni namestitvi tesnila glejte - **skica 13** in pazite, da je napis "face côté couvercle" res obrnjen proti pokrovu.



Čiščenje obratovalnega ventila (A)

- Snemite obratovalni ventil (A) - **skica 10**.
- Operite obratovalni ventil (A) pod tekočo vodo - **skica 14**.
- Preverite ali se ventil premika: slika nasproti.



Čiščenje vodila obratovalnega ventila, ki je nameščen na pokrovu lonca

- Snemite ventil (A) - **skica 10**.
- Pri dobri dnevni svetlobi preverite, ali je vodilo za izpuh pare odmašeno in okrogle oblike - **skica 11**. Če je potrebno, ga očistite z zobotrebce - **skica 15** in sperite.

Čiščenje varnostnega ventila (F)

- Del varnostnega ventila, ki se nahaja na notranji strani pokrova, očistite pod tekočo vodo.
- Pravilno delovanje varnostnega ventila preverite tako, da s pomočjo paličice za čiščenje ušes močno pritisnete na poklopec, ki mora ostati nepremičen - **skica 16**.

Menjava tesnila pri vašem loncu na visok pritisk

- Vsako leto zamenjajte tesnilo na loncu.
- Tesnilo zamenjajte tudi v primeru, da se na njem pojavi zarez.

Nikoli ne odvijajte vijaka in matice, ki sta nameščena na notranji strani pokrova.

Pri navedenih opravilih nikoli ne uporabljajte ostrih ali konicastih predmetov.

Če želite, da vam bo lonec dolgo in kvalitetno služil: nikoli ne segrevajte lonca, ko je prazen.

- Vedno uporabljajte originalna tesnila TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

Hramba vašega lonca na visok pritisk

- Obrnite pokrov na posodi.

Če ima vaš lonec na zvišan tlak premična ročaja:

- Pritisnite gumba za sprostitvev (N) ročajev. Oglejte si razdelek »Premična ročaja«.
- Premičnih ročajev ne poskusite spustiti, ne da bi pritisnili gumba za sprostitvev.

Po 10 letih uporabe, je nujno potreben pregled lonca na visok pritisk v enem izmed pooblaščenih servisov TEFAL.

Varnost

Vaš lonec je opremljen z več varnostnimi napravami:

• Varnost pri zapiranju:

- Oprijemalki, ki se nahajata na zgornjem delu pokrova, morata biti vedno v stiku z robom pokrova.

V nasprotnem primeru uhaja para pri indikatorju tlaka in posledično se pritisk v loncu ne more dvigniti.

• Varnost pri odpiranju:

- Če je lonec pod pritiskom, je gumb za odpiranje blokiran.
- Lonca nikoli ne odpirajte na silo.
- Nikoli ne posegajte v delovanje indikatorja tlaka.
- Preverite, ali je pritisk v notranjosti padel.

• Dve varnostni napravi proti previsokemu pritisku :

- Prva naprava: varnostni ventil (F) sprošča pritisk - **skica 18**.
- Druga naprava: tesnilo omogoči uhajanje pare med loncem in pokrovom - **skica 19**.

V primeru, da se sproži eden izmed teh dveh varnostnih sistemov proti previsokemu pritisku:

- Ustavite dovajanje toplote.

- Pustite, da se lonec popolnoma ohladi.
- Odprite.
- Preverite in očistite obratovalni ventil (A), vodilo za izpuh pare (C), varnostni ventil (F) in tesnilo (H).
- Če po teh preverjanjih in čiščenju vaš aparat še vedno pušča oziroma ne deluje več, ga pripeljite na enega izmed pooblaščenih servisov TEFAL.

Priporočila za uporabo

- 1 - Para je v trenutku, ko izhaja iz obratovalnega ventila, zelo vroča.
- 2 - Ko se indikator tlaka dvigne, lonca ne morete več odpreti.
- 3 - Kot pri vseh kuhinjskih aparatih, vedno dobro nadzirajte uporabo lonca na zvišan pritisk, ko ga uporabljate v bližini otrok.
- 4 - Pazite na uhajanje pare.
- 5 - Ko premikate lonec, ga vedno primite za oba ročaja.
- 6 - Vaš lonec na zvišan pritisk ni namenjen shranjevanju jedi.
- 7 - Nikoli ne uporabite dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih proizvodov, saj lahko le-ti poškodujejo nerjaveče jeklo.
- 8 - Pokrova ne puščajte namočenega v vodo.
- 9 - Vsako leto zamenjajte tesnilo.
- 10 - Lonec na zvišan pritisk lahko čistite le takrat, ko je hladen in prazen.
- 11 - Po 10 letih uporabe je nujno potreben pregled lonca na zvišan pritisk v enem izmed pooblaščenih servisov TEFAL.

• 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.

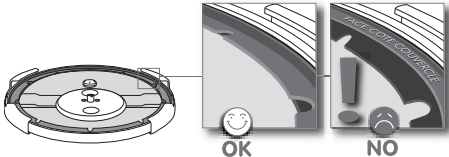
Garancija


- V okviru uporabe, ki je v skladu z napotki, navedenimi v navodilih za uporabnika, ima **lonec** na zvišan pritisk TEFAL **10-letno garancijo** za:
 - vse napake, povezane s kovinsko strukturo izdelka,
 - vsako prezgodnje propadanje kovinske osnove.
- **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 pridobite ob predložitvi potrdila o plačilu ali računa z vidnim datumom nakupa.**
- **Garancija ne velja za:**
- Poškodbe, ki so posledica neupoštevanja pomembnih navodil ali nepravilne uporabe, kot na primer:
 - udarcev, padcev, uporabe v pečici...
 - Pomivanje pokrova v pomivalnem stroju.
- Garancijo lahko uveljavljate le na pooblaščenih servisih TEFAL, ki so usposobljeni za tovrstna popravila.
- Pokličite nas in svetovali bomo vam najbližji pooblaščen servis TEFAL.

Označitev v skladu s predpisi

Oznaka	Mesto
Identifikacija proizvajalca ali trgovska oznaka	Gumb za zapiranje.
Leto izdelave Referenca modela Najvišji varen tlak (PS) Največji obratovalni tlak (PF)	Na zgornjem robu pokrova, vidno v trenutku, ko je le-ta v položaju "odprto".
Prostornina	Na dnu zunanje strani lonca.

TEFAL odgovarja na vaša vprašanja

Težave	Priporočila
<p>Če ne morete zapreti pokrova:</p>	<p>Preverite ali se gumb za odpiranje (E) zlahka premakne. Preverite ali je tesnilo pravilno vstavljeno, preberite si odstavek "Čiščenje in vzdrževanje".</p> 
<p>Če se je lonec segreval pod pritiskom brez tekočine v notranjosti:</p>	<p>Naj ga pregledajo na pooblaščenem servisu TEFAL.</p>
<p>Če se indikator tlaka ni dvignil in para med kuhanjem ne uhaja skozi ventil:</p>	<p>Prvih nekaj minut je to normalno. Če se pojav nadaljuje, preverite:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ali je toplotni vir dovolj močan, če ni, povečajte njegovo moč. - Ali je v posodi dovolj tekočine. - Ali je obratovalni ventil v položaju 1 ali 2. - Ali je lonec dobro zaprt - Ali nista tesnilo ali rob posode morda poškodovana. - Ali je tesnilo pravilno nameščeno na pokrovu, glejte odstavek "Čiščenje in vzdrževanje".
<p>Če se indikator tlaka ni dvignil in para med kuhanjem ne uhaja iz ventila:</p>	<p>Prvih nekaj minut je to normalno. Če se pojav nadaljuje, postavite lonec pod mrzlo vodo dokler se indikator tlaka ne zniža. Očistite obratovalni ventil - skica 14 in vodilo za izpuh pare - skica 15 ter preverite, ali se poklopec varnostnega ventila zlahka poda - skica 16.</p>
<p>Če para uhaja okoli pokrova in jo spremlja cvileč zvok:</p>	<p>Prepričajte se, da tesnilo ni priščipnjeno med posodo in pokrovom.</p>

Težave	Priporočila
Če para uhaja okrog pokrova, preverite:	<p>Ali je lonec pravilno pokrit s pokrovom. Položaj tesnila pokrova. Dobro stanje tesnila, po potrebi ga zamenjajte. Čistočo pokrova, tesnila in ležišča tesnila v pokrovu. Dobro stanje roba posode.</p>
Če ne morete odpreti pokrova:	<p>Preverite ali ste na položaju dekompresije . Preverite, ali je indikator tlaka spuščen. V nasprotnem primeru: zmanjšajte pritisk v loncu, po potrebi ga ohladite pod curkom hladne vode. Nikoli ne posegajte v delovanje indikatorja tlaka!</p>
Če jedi niso skuhane ali so zažgane preverite naslednje:	<p>Čas kuhanja. Moč toplotnega vira. Pravilen položaj obratovalnega ventila. Količino tekočine.</p>
Če so se jedi v loncu na zvišan pritisk zažgale:	<p>Lonec namočite, preden ga pomijete. Nikoli ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.</p>
Če se je sprožil eden od varnostnih sistemov:	<p>Izklopite toplotni vir. Ne da bi lonec premikali, pustite, da se ohladi. Počakajte, da se indikator tlaka spusti, nato ga odprite. Preverite in očistite obratovalni ventil, vodilo za izpuh pare, varnostni ventil in tesnilo. Če napake s tem niste odpravili, naj lonec pregledajo na pooblaščenem servisu TEFAL.</p>
Če premičnih ročajev ne morete namestiti v položaj za uporabo:	<p>Preverite ali je: Gumb za sprostitvev sproščen. Če težave ne morete odpraviti, lonec posredujte v pooblaščen servisni center družbe TEFAL.</p>
Če ne morete spustiti premičnih ročajev:	<p>Ne poskušajte jih premakniti s silo. Preverite, ali ste do konca pritisnili gumb za sprostitvev ročajev.</p>

Meso in ribe

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

PREDJELA/SUPE

Kremna bučna juha s popečenimi koščki kruha _____

1,2 kg olupljene buče, narezane na rezine, debeline 1 cm, 1 na majhne kocke narezana bela čebula (100 g), 3 jušne žlice oljčnega olja, 150 g korenja, narezanega na polkroge, debeline 3 mm, 1/2 preplovljenega stroka vanilje, mleta sol in poper, 6 dl perutninske jušne osnove, 175 g krompirja, narezanega na polkroge, debeline 3 mm, 100 g na koščke narezane slanine, 50 g na kocke narezanega uležanega kruha, 0,25 dl tekoče smetane.

za 4 osebe
Priprava: 30 min
Kuhanje: 1
7 min

Za pozneje si prihranite 100 g buče, ostanek pa narežite na velike kocke. V kozici z 2 jušnima žlicama olja popecite čebulo, in sicer 1 minuto na zmernem ognju. Dodajte korenje in pražite še 1 minuto. Nato dodajte na kocke narezano bučo, strok vanilje in 1 čajno žlico soli. Pustite pražiti 4 do 5 minut in občasno premešajte. Dodajte jušno osnovo, povečajte moč ognja in dodajte še krompir.

Kozico pokrijte. Ko začne izhajati para, zmanjšajte ogenj in kuhajte glede na navedeni čas.

Preostanek buče narežite na majhne kocke. V ponvi, v kateri ste segreti 1 jušno žlico oljčnega olja, popecite slanino, in sicer 1 minuto. Dodajte koščke kruha in počakajte, da se zlato rumeno zapeče; redno mešajte. Dodajte koščke buče in pražite. Nekoliko solite in poprajte.

Iz kozice odstranite strok vanilje. Juho zmeljite z mešalnikom, med mešanjem pa dodajajte smetano. Preverite, ali je juha dovolj začinjena ter jo postrezite z nekaj koščki popečene slanine.

ZELENJAVA

Ratatouille _____

3 na kocke narezani paradižniki (360 g) olupke in zrna shranite, 2 vejici bazilike, 1 stebelce timijana, 1 lovorjev list, Oljčno olje, 2 na majhne kocke narezani čebuli, 2 rdeči in 1 zelena paprika, olupljene ter narezane na kocke 1 cm x 1,5 cm, Sol, 400 g na 1,5 cm kocke narezanih jajčevcev, 2 neolupljena stroka česna, 4 bučke (650 g), narezane na četrtine, nato pa še na 1,5 cm trakove, Cvet soli in mleta sol ter poper, Nekaj vejic bazilike za okras.

za 4 osebe
Priprava: 20 min.
Kuhanje: 1
Zelenjava: 8 min
Bučke: 3 min

Sesekljajte olupke in zrna paradižnika. Zmes precedite, da odstranite zrna. V največje liste bazilike zavijte timijan in lovor. Povežite v zavojček. V kozici na vročem ognju segrejte 3 jušne žlice olja. Dodajte čebulo, segrevajte 1 minuto, redno mešajte in počakajte, da postekleni. Nato dodajte še papriko, nekoliko solite in pustite, da se kuha še 1 minuto. Redno mešajte. Dodajte jajčevce, 2 jušni žlici oljčnega olja in dva ščepeca soli. Premešajte in pustite kuhati 3 do 4 minute. Nato dodajte paradižnik, česen in zavojček zelišč. Znova premešajte. Dodajte še precejšen paradižnikov sok. Solite, poprajte in premešajte.

Kozico pokrijte. Ko začne izhajati para, zmanjšajte ogenj in kuhajte še glede na navedeni čas.

Odkrijte kozico, dodajte bučke, ščepec soli in nekaj olja. Premešajte.

Znova pokrijte kozico. Ko začne izhajati para, zmanjšajte ogenj in kuhajte glede na navedeni čas.

Odstranite zavojček zelišč in česnovne olupke. Ratatouille razdelite v krožnike, popoprajte in okrasite s listi bazilike. Po potrebi dodajte nekaj soli. Postrezite toplo ali ohlajeno.

Zelenjavni lonec

500 g jurčkov, narezanih na polovičke, oljčno olje, 25 g masla, 2 na trakove narezani šalotki, Sol in mleti poper, 250 g očiščenega krompirja, 4 neolupljeni stroki česna, 2 majhna olupljena, na osmine narezana paradižnika, brez zrn, Nekaj listov peteršilja, Cvet soli.

za 4 osebe
Priprava: 20 min
Kuhanje: 1
14 min

V kozici na zmernem ognju segrejte 1 jušno žlico olja in polovico masla. Dodajte jurčke in šalotko. Solite, poprajte in previdno mešajte 1 minuto. Nato dodajte krompir in česen ter znova solite in poprajte. Dodajte preostanke masla in premešajte. Dodajte še paradižnik in nekaj oljčnega olja. Kozico pokrijte. Ko začne izhajati para, zmanjšajte ogenj in pustite kuhati glede na navedeni čas. Kozico odkrijte in premešajte vsebino. Dodajte peteršilj. Zelenjavo nato razdelite na krožnike, jo potresite s soljo. Kot prilogo lahko postrežete popečeno čebulo z orehi.

MESO/RIBA

Zvitki iz zelja (sarme) v paradižnikovi omaki

1 velika glava belega zelja ali dve majhni glavi, 0,5 kg mletega govejega mesa; 0,5 kg mletega svinjskega mesa, 200 g riža, 100 g krušnih drobtin, 2 jajci, 1 velika čebula, 3 zvrhane žlice paradižnikovega koncentrata, 2 zvrhani žlici olja, 50 g masla, 3 zvrhane žlice moko, 2 lorvorjeva lista, 3 pimetove jagode, Sol in poper.

za 8-10 obrokov
Priprava: 30 min
Kuhanje: 2
20 min

Delite količine z 2, če imate lonec na pritisk s prostornino 6 litrov. Čas kuhanja ostane isti.

Odstranite zgornje liste zelja, izrežite steblo in posamezne liste položite v slano vrelo vodo. Kuhajte 3 minute. S penovko jih odstranite iz vode in položite na rezalno desko. Posušite jih in z nožem stanjšajte debelejšje dele liste. Shranite vodo, v kateri ste jih blanširali.

Riž 20 minut kuhajte v 400 ml vode. Po pretečenem času ga sperite pod hladno vodo, da se malo strdi.

V olju prepražite nasekljano čebulo. Skupaj s krušnimi drobtinami, jajcema in rižem jo dodajte mesu. Zmešajte vse sestavine ter dodajte sol in poper.

Ob strani pustite tri zeljne liste. Nadev razporedite po ostalih listih in jih zvijte tako, da najprej prepognete nasprotni dve strani. Tri zeljne liste razporedite po dnu lonca, nato pa na njih tesno drug ob drugem postavite zvitke. Dodajte vodo, v kateri ste blanširali zeljne liste, ter lorvorjeva lista in pimetove jagode. Lonec na pritisk zaprite, pritisk nastavite, kot je priporočeno v navodilih, in lonec postavite na najmočnejši ogenj. Ko jed prične vreti (para začne uhajati z zvokom sikanja), ogenj zmanjšajte in kuhajte še 20 minut.

Po pretečenem času ogenj ugasnite in počasi znižajte pritisk. Šele nato odprite lonec. Paradižnikov koncentrat prepražite na maslu, primešajte moko in zmes dodajte zeljnemu zvitkom. Nekaj časa kuhajte nepokrito na majhnem ognju in po okusu začinite s soljo in poprom.

Govedina po burgundsko

1 kg govedine (pleče ali pusto meso volovskih pleč), narezana na kocke po 40 g, oljčno olje, 35 g na kocke narezanega masla, 120 g kmečke slanine, narezane na 1 cm koščke, 12 olupljenih šalotk, 180 g majhnih olupljenih šampinjonov, Sol in grobo mlet poper, 1 velika na koščke narezana čebula, 2 sesekljana stroka česna, 1 jušna žlica moke, 1 l rdečega burgundskega vina, 1 jušna kocka (telečja), 1 šopek zelišč (lovor, timijan ...).

za 4 do 6 osebe

Priprava: 20 min

Kuhanje: 2
40 min

V kozici segrejte 1,5 jušne žlice olja in 5 g masla. Na vročem ognju 1 minuto pecite koščke slanine. Dodajte šalotko, šampinjone in 10 g masla. Premešajte in pustite kuhati 5 minut. Vsebinsko kozice stresite v košarico za kuhanje na pari, le-to pa postavite na krožnik.

Meso dobro nasolite in ga potresite z 1 čajno žličko grobe soli. V kozici segrejte 1/2 jušne žlice olja in 20 g masla. Meso na zmernem ognju pecite 5 do 6 minut, da je zlato rumeno zapečeno. Večkrat ga obrnite. Dodajte čebulo, korenje in česen. Kuhajte 2 minuti, nato potresite z moko in premešajte.

V posodi zavrite vino in ga flambirajte. Zlijte ga v kozico z mesom in dodajte še telečjo jušno kocko, šopek zelišč in vsebinsko košarico za kuhanje na pari. Premešajte.

Kozico pokrijte. Ko začne izhajati para, zmanjšajte ogenj in kuhajte glede na navedeni čas.

Odstranite šopek zelišč in jed postrezite še vročo. Kot prilogo lahko postrežete široke rezance, posute s peteršiljem.

Svinjski zrezek s hrenom in gorčico

1 Svinjski zadnji bočnik, Sol, Perujski poper, Beli poper, Lovorjev list, Pimentove jagode, 1 čebula, 3 stroki česna, Hren, Gorčica.

za 4 osebe

Priprava: 12 min

Kuhanje: 2
45 min

Meso položite v lonc na pritisk. Dodajte sol, poper, lovorjev list in nekaj pimentovih jagod, celo čebulo in 3 stroke česna. Prilijte vodo. Pokrijte s pokrovko in časovnik nastavite na 45 minut. Po 45 minutah postrezite s hrenom, gorčico in kruhom.

Polnjena riba

Sestavine: 0,6 kg rib (po vašem izboru), očiščenih, oluskanih, brez drobovja, 1/2 skodelice belega vina, Gaza.

Nadev: 1 1/2 skodelice krušnih drobtin, 2 žlici stopljenega masla ali margarine, 2 žlici nasekljane čebule, 1/4 skodelice nasekljane stebelne zelene, 1/4 skodelice zelene paprike, narezane na kocke, 1 jajce, stepeno, Sol in poper po okusu.

za 2 obroka

Priprava: 20 min

Kuhanje: 2
8 min

Zmešajte vse sestavine za nadev. Z nadevom nežno napolnite ribo in jo zavijte v gazo. V loncu na pritisk namestite košarico za parno kuhanje in vanjo položite ribo. Prelijte z belim vinom. Pokrijte s pokrovko. Ko je dosežen zelen pritisk, kuhajte še 8 minut. Lonec na pritisk ohladite pod tekočo vodo. Postrezite.

DESERT

Slivov kompot

1,5 kg velikih rdečih sliv, opranih in narezanih na četrtine, 100 g sladkorja, 1 cimetova paličica, dolga približno 15 cm.

za 4 osebe

Priprava: 15 min

Kuhanje: **1**
10 min

V kozico zlijte 0,5 dl vode, dodajte sladkor in cimet. 3 minute segrevajte na zmernem ognju, ne pokrivajte, da se sladkor stopi. Dodajte slive in dobro premešajte z leseno žlico.

Kozico pokrijte. Ko začne izhajati para, zmanjšajte ogenj in kuhajte glede na navedeni čas.

Kozico odkrijte, kompot prelijte v posodo in pustite, da se ohladi. Odstranite cimet. Postrezite ohlajeno s piškoti ali medenjaki.

Precauții importante

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

- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale care intră în contact cu alimentele
- Mediu înconjurător
- Acest aparat a fost conceput pentru uz casnic.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile și apelați mereu la „Ghidul utilizatorului”
- La fel ca în cazul oricărui aparat de gătit, asigurați o supraveghere strictă, mai ales dacă folosiți oala în preajma copiilor.
- Nu introduceți oala într-un cuptor încălzit.
- Mutăți oala sub presiune cu maximum de precauție. Nu atingeți suprafețele calde. Folosiți mânerul și butoanele. Folosiți mănuși dacă este necesar.
- Verificați în mod regulat ca mânerul cuvei să fie fixate în mod corect. Reînșurubați-le dacă este nevoie.
- Nu folosiți oala în alt scop decât cel pentru care este destinată.
- Oala dumneavoastră fierbe sub presiune. O folosire inadecvată poate cauza răni provocate prin opărire. Asigurați-vă că oala este închisă corect înainte de a o folosi. Vezi paragraful „Închidere”.
- Asigurați-vă că supapa este în poziție de decomprimare înainte de a deschide oala.
- Nu deschideți niciodată oala cu forță. Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut. Vezi paragraful „Securitate”.
- Nu folosiți niciodată oala fără lichid, acest lucru o va deteriora grav. Asigurați-vă întotdeauna că există suficient lichid în timpul fierberii.
- Folosiți sursa (sursele) de căldură compatibilă(e), conform instrucțiunilor de folosire.
- Nu pregătiți niciodată rețete pe bază de lapte în oala dumneavoastră.
- Nu folosiți niciodată sare mare în oală, adăugați doar sare fină la sfârșitul fierberii.
- Nu umpleți oala mai mult de 2/3 (nivelul maxim de umplere).
- Pentru alimentele care se dilată în timpul fierberii, cum ar fi orezul, legumele deshidratate sau compoturile, ... nu umpleți oala mai mult de jumătate din capacitatea sa. Pentru unele supe pe bază de dovleac, dovlecel, ... lăsați oala să se răcească pentru câteva minute, apoi puneți-o sub apă rece.
- După fierberea câmii cu piele superficială (de exemplu limba de vacă...), ce riscă să se umfle sub efectul presiunii, nu înțepați carnea atâta timp cât pielea prezintă un aspect umflat ; riscați să vă opăriți. Vă recomandăm să înțepați carnea înainte de fierbere.
- În cazul alimentelor păstoase (mazăre uscată, rubarbă...), oala trebuie agitată ușor înainte de deschidere pentru ca aceste alimente să nu stropescă în exterior.
- Înainte de fiecare folosire, verificați ca supapele să nu fie infundate. Vezi paragraful „Înainte de fierbere”.
- Nu folosiți oala pentru a prăji sub presiune cu ulei.
- Nu interveniți asupra sistemelor de securitate mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere.
- Nu folosiți decât piese de origine TEFAL ce corespund modelului dumneavoastră.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Încălziți până la fierbere aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați oala când preparați rețete pe bază de alcool.
- Nu folosiți oala pentru a depozita alimente acide sau sărate înainte și după fierbere. În caz contrar, veți deteriora cuva.
- Nu așezați niciodată oala cu mânerul rabatat deasupra unei surse de căldură.
- Dacă în timpul utilizării observați faptul că o componentă a oalei sub presiune este deteriorată, nu încercați să o deschideți; opriți sursa de căldură și lăsați oala să se răcească complet înainte de a încerca să o mutați sau să deschideți capacul. Oala trebuie dusă la un centru de service agreat TEFAL.

Păstrați aceste instrucțiuni

Schema descriptivă

- A. Supapă de funcționare
- B. Buton de închidere
- C. Duză pentru evacuarea aburilor
- D. Indicator poziție supapă
- E. Buton de deschidere
- F. Supapă de siguranță
- G. Indicator de prezență presiune
- H. Garnitură
- I. Coș pentru preparare la aburi
- J. Trepied
- K. Cuvă
- L. Mâner rabatabil
- M. Reper maxim de umplere
- N. Buton de deblocare

RO

Caracteristici

Diametrul fundului oalei sub presiune - referințe

Capacitate	Ø Cuvă	Ø Fund	CLIPSO®	Material
6 L	22 cm	18 cm	P42407	Inox

Informații normative:

Presiune superioară de funcționare: 80 kPa.

Presiune maximă de siguranță: de la 120 kPa.

Surse de căldură compatibile

GAZ

PLITĂ
ELECTRICĂSTICLĂ CERAMICĂ
CU HALOGEN
RADIANTĂ

INDUCȚIE

REZISTENȚE
ELECTRICE-SPIRALE

Nu puneți cuva la încălzit dacă este goală, deoarece riscați să deteriorați oala.

- Oala poate fi utilizată pentru orice mijloc de încălzire, inclusiv inducția.
- În cazul plitei electrice, folosiți un ochi cu diametrul mai mic sau egal cu cel al fundului oalei sub presiune.
- În cazul plitei vitroceramice, asigurați-vă că fundul cuvei este curat și fără pete.
- În cazul aragazului, flacăra nu trebuie să depășească diametrul cuvei.
- În toate cazurile, aveți grijă ca oala sub presiune să fie bine centrată.

Accesorii TEFAL

- Accesoriile oalei dumneavoastră disponibile în comerț sunt :

Accesorii		CLIPSO®
Garnitură	4,5/6L	X1010004
Coș pentru preparare la aburi	4,5/6L	792185
Trepied		X1030007

- Pentru înlocuirea altor piese sau pentru reparații, apălați la Centrele de Service Autorizate de TEFAL.
- Folosiți doar piese originale TEFAL, adecvate pentru modelul dumneavoastră.

Utilizarea

Deschiderea

- Apăsați pe butonul de deschidere (E) de pe capac - **fig 1**.

Închiderea

Accesoriile de prindere trebuie să fie în contact cu marginea capacului.

- Apăsați pe butonul de închidere (B) de pe capac - **fig 2**.

Nivel de umplere minim și maxim

- Minim 25 cl (2 pahare) - **fig 3**
- Maxim 2/3 din înălțimea cuvei (M) - **fig 4**

Pentru anumite alimente

- Pentru alimentele care se umflă în timpul gătirii, cum ar fi orezul, legumele deshidratate, sau compoturile, nu umpleți oala sub presiune mai mult de jumătate din înălțimea cuvei.

Utilizarea coșului pentru preparare la aburi

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

- Turnați 75 cl de apă pe fundul cuvei.
- Fixați trepiedul (J) sub coșul pentru preparare la aburi (I) - **fig 5 și 6**.
- Așezați ansamblul pe fundul cuvei - **fig 7**.

Utilizarea supapei de funcționare

- Montați supapa (A) pe duza de evacuare a aburilor (C) aliniind pictograma ● supapei cu indicatorul de poziție a supapei (D) - **fig 8**.
- Apăsăți până la capăt - **fig 8** - și rotiți până la poziția pentru gătire - **fig 9**.

Pentru a găti alimente delicate și legume

- Poziționați pictograma **1** a supapei în fața indicatorul de poziție (D).

Pentru a găti cărnurile, peștii și alimentele congelate

- Poziționați pictograma **2** a supapei în fața indicatorul de poziție (D).

Pentru a scoate supapa de funcționare

- Apăsăți pe supapa de funcționare (A) și aliniați pictograma ● cu indicatorul de poziție (D) - **fig 10**.
- Scoateți-o - **fig 10**.

Mânere rabatabile

Înainte de folosire, scoateți etichetele prezente pe fiecare mâner.

Nu încercați să rabatați mânerele fără să apăsați pe butoanele de deșurubare.

Nu așezați niciodată oala cu mânerle rabatate deasupra unei surse de căldură.


★ Pentru rabatarea mânerelor :



★ Pentru așezarea mânerelor în poziția de utilizare :



Prima utilizare

- Fixați trepidul (J) sub coșul pentru preparare la aburi (I) - **fig 5 și 6**.
- Așezați coșul pentru preparare la aburi (I) pe fundul cuvei - **fig 7**.
- Umpleți cu apă până la 2/3 din cuva (M).
- Închideți oala sub presiune.
- Puneți supapa de funcționare (A) și poziționați-o pe **2**.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la puterea maximă.
- Când aburul începe să iasă prin supapă, reduceți sursa de căldură și așteptați 20 min.
- Când cele 20 min. s-au scurs, opriți sursa de căldură.
- Rotiți supapa de funcționare pe poziția .
- Când indicatorul de prezență presiune (G) coboară: oala nu mai este sub presiune.
- Deschideți oala sub presiune - **fig 1**.

Înainte de gătire


- Înainte de fiecare utilizare, verificați vizual și la lumina zilei ca duza de evacuare a aburilor (C) să nu fie înfundată - **fig 11**.
- Verificați supapa de siguranță să fie mobilă: vezi paragraful "Curățare și întreținere".
- Închideți oala sub presiune - **fig 2**.
- Montați la loc supapa (A) - **fig 8**.
- Apăsați până la capăt și rotiți până la poziția de gătire aleasă - **fig 9**.
- Asigurați-vă că oala sub presiune este corect închisă înainte de a o pune în funcțiune.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la puterea maximă.

În timpul gătirii

- Când supapa de funcționare lasă aburul să iasă în continuu, emițând un sunet regulat (șuierat), reduceți sursa de căldură.
- Așteptați să treacă timpul de gătire indicat în rețetă.
- În timpul gătirii, aveți grijă ca supapa să șuiere regulat.
- Dacă nu este suficient abur, măriți ușor sursa de căldură, în caz contrar, reduceți sursa de căldură.


Sfârșitul gătirii

Pentru a elibera aburul

- După ce ați oprit sursa de căldură, aveți două posibilități:
- **Depresurizarea lentă:** rotiți supapa de funcționare (A) pe poziția . Când indicatorul de prezență presiune (G) coboară: oala nu mai este sub presiune.

În cazul în care indicatorul de prezență presiune (G) nu coboară, puneți oala sub un robinet cu apă rece - **fig 13**.

Nu interveniți niciodată asupra acestui indicator de prezență presiune.

- **Depresurizarea rapidă:** puneți oala sub un robinet cu apă rece - **fig 12**. Când indicatorul de prezență presiune (**G**) coboară: oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare (**A**) pe poziția .

- Puteți deschide oala sub presiune - **fig 1**.

Dacă la momentul eliberării de aburi, observați proiecții anormale: repuneți supapa de funcționare (**A**) în poziție de fierbere: **1** sau **2**, apoi realizați o decomprimare rapidă.

Curățare și întreținere

Curățarea oalei sub presiune

- Pentru o bună funcționare a aparatului, aveți grijă să respectați aceste recomandări privind curățarea și întreținerea după fiecare utilizare.
- Spălați oala sub presiune după fiecare utilizare, cu apă caldă și produs 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 abraziv și cu produs de curățat vesela.
- În cazul în care interiorul cuvei de inox are reflexii irizate, curățați-o cu oțet.

Pentru a curăța exteriorul cuvei

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

Pentru a curăța capacul

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

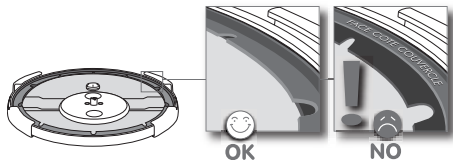
Înnegrirea și dungile care pot apărea în urma unei utilizări îndelungate nu prezintă niciun inconvenient.

Puteți spăla cuva și coșul în mașina de spălat vase.

După îndepărtarea supapei de funcționare (A) și a garniturii (H), puteți spăla capacul în mașina de spălat vase.

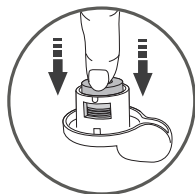
Pentru a curăța garnitura capacului

- După fiecare gătire, curățați garnitura (H) și locașul acesteia.
- Pentru a monta la loc garnitura, vă rugăm să consultați - **fig 13** și să aveți grijă ca inscripția "face côté couvercle" să fie orientată spre capac.



Pentru a curăța supapa de funcționare (A)

- Scoateți supapa de funcționare (A) - **fig 10**.
- Curățați supapa de funcționare (A) sub jetul de apă de la robinet - **fig 14**.
- Verificați mobilitatea acesteia: desenul alăturat



Pentru a curăța duza supapei de funcționare situată pe capac

- Scoateți supapa (A) - **fig 10**.
- Controlați vizual și la lumina zilei ca duza de evacuare a aburilor să fie desfundată și rotundă - **fig 11**. Dacă este necesar, curățați-o cu o scobitoare - **fig. 15** și clățiți-o.

Pentru a curăța supapa de siguranță (F)

- Curățați partea supapei de siguranță situată în interiorul capacului, trecând capacul pe sub apă.
- Verificați buna sa funcționare, apăsând cu ajutorul unui bețișor cu vată pe clapetă, care trebuie să fie mobilă - **fig 16**.

Pentru a înlocui garnitura oalei sub presiune

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

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

Pentru a păstra un timp îndelungat calitățile oalei sub presiune: nu supraîncălziți cuva dacă este goală.

Pentru a depozita oala sub presiune

- Puneți capacul invers pe cuvă.

Dacă oala dumneavoastră are mânere rabatabile:

- Apăsați butoanele de deblocare (N) a mânelor. A se vedea paragraful „mânere rabatabile”.
- Nu încercați să lăsați în jos mânerele fără a apăsa pe butoanele de deblocare.

După 10 ani de utilizare, este obligatoriu să duceți la verificat oala sub presiune la un Centru de Service Autorizat de TEFAL.

Siguranța

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

• Dispozitiv de siguranță la închidere:

- Accesoriile de prindere trebuie să fie în contact cu marginea capacului.

În caz contrar, există scurgeri de aburi la nivelul indicatorului de prezență presiune și oala nu poate să-și crească presiunea.

• Dispozitiv de siguranță la deschidere:

- În cazul în care oala este sub presiune, butonul de deschidere nu poate fi acționat.
- Nu deschideți niciodată forțat oala sub presiune.
- În special, nu acționați asupra indicatorului de prezență presiune.
- Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut.

• Două dispozitive de siguranță la suprapresiune:

- Primul dispozitiv: supapa de siguranță (F) eliberează presiunea - **fig 18**.
- Al doilea dispozitiv: garnitura lasă aburul să iasă între capac și cuvă - **fig 19**.

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

- Opriți sursa de căldură.
- Lăsați oala să se răcească complet.

- Deschideți.
- Verificați și curățați supapa de funcționare (A), duza de evacuare a aburilor (C), supapa de siguranță (F) și garnitura (H).
- În cazul în care, în urma acestor verificări și curățări, aparatul dumneavoastră are scăpări sau nu funcționează, duceți-l la un centru de service autorizat de TEFAL.

Recomandări privind utilizarea

- 1 - Aburul este foarte fierbinte când iese din supapa de funcționare.
- 2 - După ce indicatorul de prezență presiune se ridică, nu mai puteți să deschideți oala.
- 3 - La fel ca și în cazul altor aparate de gătit, asigurați o supraveghere strictă dacă utilizați oala sub presiune în apropiere de copii.
- 4 - Atenție la jetul de aburi.
- 5 - Pentru a muta oala, folosiți-vă de cele două mânere ale cuvei.
- 6 - Nu lăsați alimentele să stea prea mult în oala sub presiune.
- 7 - Nu folosiți niciodată hipoclorit sau produse care conțin clor, care pot altera calitatea oțelului inoxidabil.
- 8 - Nu lăsați capacul la înmuiat în apă.
- 9 - Înlocuiți garnitura în fiecare an.
- 10 - Curățarea oalei se realizează în mod obligatoriu la rece, când este goală.
- 11 - După 10 ani de utilizare, este obligatoriu să duceți la verificat oala sub presiune la un Centru de Service Autorizat de TEFAL.

• Să contribuim la protecția mediului!



- ① Aparatul dumneavoastră conține multe materiale refofosibile sau reciclabile.
- ➡ Vă rugăm să îl duceți la un punct de colectare a deșeurilor pentru a fi eliminat corespunzător.

Garanția

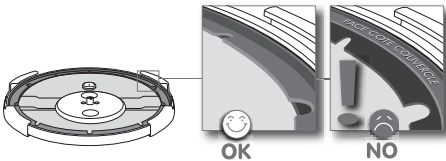
- În cazul utilizării prevăzute de modul de utilizare, **cuva** noii dumneavoastră oale sub presiune de la TEFAL este **garantată 10 ani** împotriva:
 - Oricărui defect legat de structura metalică a cuvei,
 - Oricărei degradări premature a metalului de bază.
- **Celelalte piese componente ale oalei sub presiune sunt garantate împotriva defectelor de fabricație, pentru perioada specificată în legislația aflată în vigoare a fiecărei țări de unde produsul a fost achiziționat.**
- **Această garanție contractuală se va obține pe baza prezentării bonului de casă sau facturii de la data cumpărării.**
- **Aceste garanții exclud:**
- Degradările datorate nerespectării măsurilor de precauție importante sau utilizărilor neglijente, în special:
 - Lovituri, căderi, punerea în cuptor, etc.
 - Spălarea capacului în mașina de spălat vase.
- Doar Centrele de Service Autorizate de TEFAL sunt abilitate să vă ofere serviciile prevăzute în această garanție.
- Vă rugăm să sunați la numărul de telefon albastru pentru a afla adresa Centrului de Service Autorizat de TEFAL cel mai apropiat de dumneavoastră.


Marcaje reglementare

Marcaj	Localizare
Identificarea fabricantului sau mărcii comerciale	Butonul de închidere.
Anul și lotul de fabricare Referință model Presiune maximă de siguranță (PS) Presiune superioară de funcționare (PF)	Pe marginea superioară a capacului, vizibile atunci când acesta este în poziția "deschidere".
Capacitate	Pe fundul exterior al cuvei.

TEFAL răspunde întrebărilor dumneavoastră

RO

Probleme	Recomandări
<p>În cazul în care nu puteți închide capacul:</p>	<p>Verificați dacă butonul de deschidere (E) este apăsat bine. Verificați sensul corect de montare a garniturii, vezi paragraful "Curățare și întreținere".</p> 
<p>În cazul în care oala s-a încălzit sub presiune, fără lichid în interior:</p>	<p>Duceți oala la verificat la un Centru de Service Autorizat de TEFAL.</p>
<p>În cazul în care indicatorul de prezență presiune nu se ridică și dacă prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii:</p>	<p>Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, verificați dacă:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sursa de căldură este suficient de tare, în caz contrar măriți-o. - Cantitatea de lichid din cuvă este suficientă. - Supapa de funcționare este poziționată pe 1 sau 2. - Oala este bine închisă. - Garnitura sau marginea cuvei nu sunt deteriorate. - Garnitura este bine poziționată în capac, vezi paragraful "Curățare și întreținere".
<p>În cazul în care indicatorul de prezență presiune se ridică și dacă prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii:</p>	<p>Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, treceți aparatul pe sub apă rece până când indicatorul de prezență presiune coboară. Curățați supapa de funcționare - fig 14 și duza de evacuare a aburilor - fig 16 și verificați dacă clapeta supapei de siguranță se apasă fără dificultate - fig 16.</p>
<p>Dacă iese abur în jurul capacului și se aude un zgomot strident:</p>	<p>Verificați ca garnitura să nu fie spartă între cuvă și capac.</p>

Probleme	Recomandări
În cazul în care scapă aburi pe la capac, verificați:	Închiderea corectă a capacului. Poziționarea garniturii capacului. Starea bună a garniturii, la nevoie înlocuiți-o. Starea de curățenie a capacului, garniturii și locașului acesteia din capac. Starea bună a marginii cuvei.
În cazul în care nu puteți deschide capacul:	Verificați dacă vă aflați într-adevăr pe poziția de depresurizare  . Verificați dacă indicatorul de prezență presiune este în poziție coborâtă. În caz contrar: depresurizați, la nevoie, răciți oala sub un jet de apă rece. Nu interveniți niciodată asupra acestui indicator de presiune.
În cazul în care alimentele nu sunt gătite sau dacă sunt arse, verificați:	Timpul de gătire. Puterea sursei de căldură. Poziționarea corectă a supapei de funcționare. Cantitatea de lichid.
În cazul în care alimente 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.
În cazul în care se declanșează unul din sistemele de siguranță:	Opriti sursa de căldură Lăsați oala să se răcească fără a o muta. Așteptați până când indicatorul de prezență presiune a coborât și deschideți. Verificați și curățați supapa de funcționare, duza de evacuare a aburilor, supapa de siguranță și garnitura. Dacă defectul persistă, duceți aparatul la verificat la un Centru de Service Autorizat de TEFAL.
Dacă nu reușiți să așezați mânerele rabatabile în poziția de utilizare :	Verificați dacă : • Butonul de deșurubare este mobil. • Dacă problema persistă, duceți oala la verificat la un Centru de Service Agreat TEFAL.
Dacă nu reușiți să rabatați mânerele rabatabile :	• Nu forțați. • Asigurați-vă că apăsați bine pe butoanele de deșurubare ale mânerelor.

Legume

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

** Alimente în coșul aburi

*** Alimente în apă

Carne și pește

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

ANTREURI / SUPE

Supă-cremă de dovleac cu crutoane prăjite

1,2 kg de dovleac, cojit și tăiat în felii cu grosimea de 1 cm, 1 ceapă albă (100 g) tăiată în cubulețe, 3 linguri de ulei de măsline, 150 g de morcovi tăiați în semirondele cu grosimea de 3 mm, 1/2 păstăie de vanilie tăiată în două, Sare și piper proaspăt măcinat, 60 cl de supă de pasăre, 175 g de cartofi tăiați în semirondele cu grosimea de 3 mm, 100 g de bucăți subțiri de slănină, 50 g de pâine uscată tăiată în cuburi, 25 cl de smântână lichidă.

Pentru 4 persoane

**Temp de
preparare: 30 min**

**Fierbere:
Poziția supapei 1**

**Temp de fierbere:
7 min**

Se pun deoparte 100 g de dovleac și se taie restul în cuburi mari. Se prăjește ceapa în oală cu 2 linguri de ulei timp de 1 minut la foc mediu. Se adaugă morcovii și se lasă să se călească timp de 1 minut. Se adaugă dovleacul tăiat cuburi, vanilia și 1 linguriță de sare. Se lasă să se rumenească timp de 4-5 minute amestecând din când în când. Se toarnă supă, se mărește focul și apoi se adaugă cartofii.

Se acoperă oala cu capacul. Imediat ce încep să iasă aburii, se micșorează focul și se lasă să se coacă respectând timpul indicat.

Se taie cele 100 g de dovleac puse deoparte în cubulețe foarte mici. Se încălzește 1 lingură de ulei de măsline într-o tigană și se călesc bucățile de slănină timp de 1 minut. Se adaugă pâinea tăiată cuburi și se lasă să se rumenească ușor amestecând până capătă o culoare aurie. Se adaugă cuburile de dovleac și se prepară un sote. Se adaugă puțină sare și piper. Se scoate păstăia de vanilie din oală. Se dă supă prin mixer. Se adaugă smântâna mixând în continuare. Se verifică asezonarea și se servește cu bucățile de slănină ca garnitură.

LEGUME

Ratatouille (Ghiveci de legume)

3 roșii (360 g) tăiate în cuburi, păstrând deoparte piețele și sămburii, 2 crenguțe de busuioc, 1 fir de cimbru, 1 frunză de dafin, Ulei de măsline, 2 cepe mari tăiate în cubulețe, 2 ardei roșii și 1 ardei verde decojiți, tăiați în dreptunghiuri de 1 cm x 1,5 cm, Sare, 400 g de vinete tăiate în cuburi de 1,5 cm, 2 căței de usturoi necoșiți, 4 dovlecei (650 g) tăiați în patru, apoi în secțiuni de 1,5 cm, Floare de sare și piper proaspăt măcinat, Câteva frunze de busuioc pentru ornat.

Pentru 4 persoane

**Temp de
preparare: 20 min**

**Fierbere:
Poziția supapei 1**

**Temp de fierbere:
Legume 8 min,
Dovlecei 3 min**

Se dau prin mixer piețele și sămburii de la roșii. Acest amestec se filtrează pentru a elimina sămburii. Se desprind frunzele de busuioc mai mari. Se înfășoară în jurul cimbrului și frunzei de dafin. Se leagă cu sfoară.

Se încălzesc 3 linguri de ulei la foc iute în oală. Se rumenește ușor ceapa timp de 1 minut amestecând. Se adaugă ardeii, se sărează ușor și se lasă să se călească timp de 1 minut amestecând. Se adaugă vinetele, 2 linguri de ulei de măsline și 2 vârfuri de sare. Se amestecă și se lasă să se coacă timp de 3-4 minute amestecând o dată sau de două ori. Se încorporează roșiile tăiate cuburi, usturoiul și buchețelul de ierburi aromate. Se amestecă. La sfârșit, se toarnă sucul de roșii filtrat. Se adaugă sare și piper. Se amestecă.

Se acoperă oala cu capacul. Imediat ce încep să iasă aburii, se micșorează focul și se lasă să se coacă respectând timpul indicat.

Se ia capacul de pe oală. Se adaugă dovleceii, 1 vârf de sare și 1 strop de ulei. Se amestecă.

Se acoperă oala cu capacul. Imediat ce încep să iasă aburii, se micșorează focul și se lasă să se coacă respectând timpul indicat.

Se scoate buchețelul de ierburi aromatate din oală. Se îndepărtează pielița de la cățeei de usturoi. Se toarnă ghiveciul pe o farfurie. Se presară piper proaspăt măcinat, apoi se ornează cu frunzulițe de busuioc. Dacă este necesar, se adaugă puțină floare de sare. Se servește cald sau rece.

Mâncare de legume

500 g de ciuperci tip mănâtarcă medii tăiate în două, Ulei de măsline, 25 g de unt, 2 hașme tăiate subțire, Sare și piper proaspăt măcinat, 250 g de cartofi ratte rași, 4 căței de usturoi necoajiți, 2 roșii mici decojite, tăiate în opt și curățate de sâmburi, Câteva frunze de pătrunjel plate, Floare de sare.

Pentru 4 persoane

**Timp de
preparare: 20 min**

**Fierbere:
Poziția supapei 1**

**Timp de fierbere:
4 min**

Se încălzește o lingură mare de ulei la foc mic în oală împreună cu jumătate din unt. Se adaugă mănâtarcele și hașmele. Se adaugă sare, piper și se amestecă ușor timp de 1 minut. Se adaugă apoi cartofii și cățeei de usturoi, după care se sărează și se piperează din nou. Se adaugă restul de unt și se amestecă. La sfârșit, se toarnă roșiile și un strop de ulei de măsline.

Se acoperă oala cu capacul. Imediat ce încep să iasă aburii, se micșorează focul și se lasă să se coacă respectând timpul indicat.

Se ia capacul de pe oală și se amestecă. Se adaugă pătrunjelul. Legumele se aranjează pe o farfurie și se presară peste ele puțină floare de sare. Puteți folosi ca garnitură la oala cu legume ceapă rumenită amestecată cu nuci.

CARNE / PEȘTE

Sarmale în sos de roșii

1 varză albă mare sau două verze mai mici, 0,5 kg de carne de vită tocată, 0,5 kg de carne de porc tocată, 200 g de orez, 100 g de pesmet, 2 ouă, 1 ceapă mare, 3 linguri de pastă de roșii, 2 linguri de ulei, 50 g de unt, 3 linguri de făină, 2 foi de dafin, 3 boabe de ienibahar, Sare și piper.

8-10 porții

**Timp de
preparare: 30 min**

**Fierbere:
Poziția supapei 2**

**Timp de fierbere:
20 min**

Dacă aveți un vas pentru fierberea alimentelor sub presiune cu o capacitate de 6 litri, împărțiți conținutul în 2. Timpul de fierbere rămâne același.

Se dau la o parte frunzele de varză de deasupra, se îndepărtează cotorul, se desprind frunzele și se pun în apă sărată dlocotită. Se lasă să fiarbă timp de 3 minute, se scot cu ajutorul unei linguri de spumă, se pun pe un blat de lemn, se usucă și se îndepărtează partea mai groasă a nervurilor. Se păstrează apa pentru o utilizare viitoare.

Se toarnă 400 ml de apă peste orez și se fierbe timp de 20 de minute. După ce timpul s-a scurs, se clătește sub un jet de apă rece.

Se rumenește ceapa tocată în ulei. Se adaugă peste carne împreună cu pesmetul, ouăle și orezul. Se amestecă toate ingredientele și se adaugă sarea și piperul.

Se pun deoparte trei foi de varză. Se așează umplutura pe foile de varză rămase și se rulează îndoind mai întâi foile pe două laturi. Se pun trei foi de varză la baza oalei sub presiune și apoi se așează sarmalele strâns una

lângă alta pe foile de varză. Se adaugă apa în care au fost opărite foile de varză, se adaugă foile de dafin și boabele de ienibahar. Se acoperă cu capacul oala sub presiune, se reglează selectorul de presiune în poziția recomandată în rețetă, se așează oala sub presiune pe sursa de căldură la puterea maximă. Când mâncarea începe să fiarbă (aburul iese cu presiune prin orificiu), se micșorează focul și se lasă mâncarea pe foc timp de 20 de minute.

După ce timpul s-a scurs, se oprește sursa de căldură, se micșorează presiunea constant și apoi se deschide oala sub presiune. Se prăjește pasta de roșii în unt, se adaugă făina și se toarnă peste sarmale. Intreaga mâncare se lasă să fiarbă fără capac un timp la foc mic și se azonează cu sare și piper după gust.

Vită de Burgundia

1 kg de carne de vită (spată sau macră) tăiată în cuburi de 40 g, Ulei de măsline, 35 g de unt tăiat în cuburi, 120 g de slănină țărănească tăiată în bucățele de 1 cm, 12 cepe mici decojite, 180 g de ciuperci de Paris mici decojite, Sare și piper măcinat grunjos, 1 ceapă mare tăiată în cubulețe, 1 morcov tăiat în cubulețe, 2 căței de usturoi tocați mărunt, 1 lingură de făină, 1 l de vin roșu de Burgundia, 1 tabletă de supă de vițel, 1 buchețel garnisit.

Pentru 4-6 persoane

**Timp de
preparare: 20 min**

**Fierbere:
Poziția supapei 2**

**Timp de fierbere:
40 min**

Se încălzesc 1,5 linguri de ulei în oală împreună cu 5 g de unt. Se călesc bucățelele de slănină timp de 1 minut la foc iute. Se adaugă cepele mici, ciupercile și 10 g de unt. Se amestecă și se lasă să se călească timp de 5 minute. Se toarnă totul în coșul de gătit cu aburi așezat pe o farfurie.

Se sărează carnea pe toate părțile și se presară peste ea 1 linguriță de piper măcinat grunjos. Se încălzește 1/2 lingură de ulei în oală împreună cu 20 g de unt. Se rumenește carnea timp de 5-6 minute la foc mediu, întorcând-o de pe o parte pe alta de mai multe ori. Se adaugă ceapa, morcovul și usturoiul. Se lasă să se călească timp de 2 minute. Se pudrează cu făină și se amestecă.

Într-o cratiță, vinul se dă în fier și se flambează. Vinul se toarnă apoi în oală împreună cu supă de vițel, buchețelul garnisit și conținutul coșului de gătit cu aburi. Se amestecă.

Se acoperă oala cu capacul. Imediat ce încep să iasă aburii, se micșorează focul și se lasă să se coacă respectând timpul indicat.

Se scoate buchețelul garnisit din oală; mâncarea se servește caldă, cu garnitură de tagliatelle, și ornată cu pătrunjel tocat mărunt.

Ciolan de porc cu hrean și muștar

Un ciolan de porc, Sare, Boabe de piper, Piper alb, Foi de dafin, Condimente, O ceapă, 3 căpățâni de usturoi Hrean, Muștar.

Pentru 4 persoane

**Timp de
preparare: 12 min**

**Fierbere:
Poziția supapei 2**

**Timp de fierbere:
45 min**

Ciolanul de porc se introduce în oala sub presiune. Se adaugă sarea, piperul, foaia de dafin, condimente, ceapa și usturoiul. Adăugați apa. Închideți capacul și setați cronometrul la 45 de minute. După 45 de minute serviți cu hrean și muștar.

Pește umplut

Ingrediente: 0,6 kg pește (la alegere), spălat, curățat de solzi și eviscerat, 1/2 pahar de vin alb., Folie.

Umplutură: 1 1/2 cești de pesmet, 2 linguri de unt sau margarină topită, 2 linguri de ceapă tocată, 1/4 cească de țelină tocată, 1/4 cească de ardei verde tăiat în cubulețe, 1 ou bătut, Sare și piper după gust.

Pentru 2 persoane

**Timp de
preparare: 20 min**

**Fierbere:
Poziția supapei 2**

**Timp de fierbere:
8 min**

Se amestecă toate ingredientele pentru umplutură. Se umple peștele lejer. Se învelește peștele în folie. Se introduce coșul în oala sub presiune și se pune peștele în el. Se toarnă vin alb peste pește. Se acoperă oala cu capacul.

Când se atinge presiunea dorită, se lasă să se coacă timp de 8 minute. Se răcește oala sub presiune sub un jet de apă. Se servește.

DESERTURI

Compot de prune

1,5 kg de prune roșii mari spălate și tăiate în patru, 100 g de zahăr, 1 baton de scorțișoară de aproximativ 15 cm.

Pentru 4 persoane

**Timp de
preparare: 15 min**

**Fierbere:
Poziția supapei 1**

**Timp de fierbere:
10 min**

Se pun 5 cl de apă, zahărul și scorțișoara în oală. Se încălzesc timp de aproximativ 3 minute la foc mediu, fără a acoperi cu capacul, apoi se topește zahărul. Se adaugă apoi prunele și se amestecă bine cu o lingură de lemn.

Se acoperă oala cu capacul. Imediat ce încep să iasă aburii, se micșorează focul și se lasă să se coacă respectând timpul indicat.

Se ia capacul de pe oală, se toarnă compotul într-o salatiară și se lasă să se răcească. Se scoate batonul de scorțișoară și se servește rece, cu biscuiți sau turtă dulce.

Важни предпазни мерки

С оглед на вашата безопасност този уред съответства на изискванията на следните действащи стандарти и нормативни документи:

- Директива за съоръженията под налягане
- Материали, предназначени за контакт с храни
- Околна среда
- Този уред е предвиден само за битово ползване.
- Отделете време и прочетете всички инструкции и винаги ползвайте „Наръчник на потребителя“.
- Както за всеки уред за готвене, не оставяйте тенджерата под налягане без наблюдение, особено ако я ползвате близо до деца.
- Не поставяйте тенджерата под налягане в загрята фурна.
- Винаги местете много внимателно тенджерата, когато е под налягане. Не докосвайте горещите повърхности. Ползвайте ръкохватките и бутоните. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици.
- Редовно проверявайте дали ръкохватките на съда са здраво закрепени. Ако е необходимо, затегнете ги.
- Ползвайте тенджерата под налягане само по предназначение.
- Тази тенджера служи за готвене под налягане. При неправилно ползване има опасност от нараняване чрез попарване. Преди да поставите тенджерата на котлона, проверете дали е правилно затворена. Вижте раздела „Затваряне“.
- Преди да отворите тенджерата, проверете дали клапанът е в отворено положение.
- Не отваряйте тенджерата със сила. Уверете се, че налягането в нея е изпуснато. Вижте раздела „Безопасност“.
- Не ползвайте тенджерата без течност в нея, за да не я повредите сериозно. Уверете се, че по време на готвенето има достатъчно течност.
- Ползвайте източник(ци) на топлина, съответстващ(и) на инструкциите за ползване.
- Никога не пригответе ястия с мляко в тенджерата под налягане.
- Не ползвайте едра сол; добавете фина сол в края на готвенето.
- Не пълнете тенджерата на повече от 2/3 от вместимостта (до означението за максимално пълнене).
- При приготвяне на продукти, които се разширяват, като ориз, сушени зеленчуци или компоти, не пълнете тенджерата на повече от половината от вместимостта ѝ. Когато пригответе супи с тиква или тиквички, оставете тенджерата да изстине няколко минути, след което я охладете под студена вода.
- След приготвяне на месо с ципа (напр. телешки език...), което може да се надуе от налягането, не набождайте месото, докато е надуто, за да не се изгорите. Съветваме Ви да набодете месото преди готвене.
- При готвене на меки продукти (натрошен грах, ревен и др.), разклатете леко тенджерата, преди да я отворите, за да не изскочат продуктите.
- Преди всяко ползване проверявайте дали клапаните не са запушени. Вижте раздела „Преди готвене“.
- Не ползвайте тенджерата за пържене под налягане с олио.
- Не правете нищо по органите за безопасност извън препоръчаните почистване и поддръжка.
- Ползвайте само оригинални резервни части TEFAL според модела.
- Изпаренията от алкохол са леснозапалими. Оставете да vri около 2 минути, преди да сложите капака. Когато пригответе ястия, съдържащи алкохол, следете внимателно тенджерата.
- Не оставяйте кисели или солени продукти да престоят в тенджерата преди и след готвене, за да не се повреди съда.
- Не оставяйте тенджерата със сгнати ръкохватки върху източник на топлина.
- Ако по време на употреба забележите, че някоя част от вашата тенджера под налягане е счупена или напукана, не се опитвайте да я отворите, при никакви обстоятелства; изключете тоглината и я оставете на котлона да изстине напълно, преди да я преместите или отворите капака. Не го използвайте отново и го отнесете в TEFAL оторизиран Сервизен център за ремонт.

Пазете тези инструкции

Описание

- A. Работен клапан
B. Бутон за затваряне
C. Вентил за изпускане на парата
D. Означение за правилно поставяне на клапана
E. Бутон за отваряне
F. Защитен клапан
G. Индикатор за налягане
H. Уплътнение
I. Кошница за готвене на пара
J. Поставка
K. Съд
L. Подвижни ръкохватки на съда
M. Означение за максимално ниво на напълване
N. Бутон за освобождаване

BG

Характеристики

Диаметър на дъното на тенджерата –
каталожни номера

Вместимост	Ø Съд	Ø Дъно	CLIPSO®	Материал
6 L	22 cm	18 cm	P42407	Неръждаема стомана

Стандарти:

Горно работно налягане: 80 kPa.

Максимално безопасно налягане: 120 kPa.

Съвместими топлинни източници

ГАЗ



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
КОТЛОН



СТЪЛКОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ
ХАЛОГЕННИ ПЛОТОВЕ
ЛЪЧЕВИ НАГРЕВАТЕЛИ



ИНДУКЦИОННИ
НАГРЕВАТЕЛИ



РЕОТАНИ



Не загревайте
тенджерата
празна, защото
така можете да я
повредите.

- Вашата тенджера може да се ползва на всякакви котлони, включително индукционни.
- При електрически котлони използвайте котлон с равен или по-малък диаметър от този на дъното на тенджерата.
- При използване върху стъклокерамичен плот се уверете, че дъното на съда е чисто.
- При използване на газ пламъкът не трябва да излиза извън диаметъра на съда.
- При използване върху каквито и да е топлинни източници се уверете, че тенджерата е поставена в средата.

Приставки TEFAL

- Принадлежности за Вашата тенджерa, които можете да намерите в търговската мрежа, са:

Приставки		CLIPSO®
Уплътнение	4,5/6 л	X1010004
Кошница за готвене на пара	4,5/6 л	792185
Поставка		X1030007

- За смяна на други части или за ремонти се обръщайте към одобрените от TEFAL сервизни центрове.
- Използвайте единствено оригинални резервни части TEFAL, съответстващи на вашия модел.

Използване

Отваряне

- Натиснете бутона за отваряне (E) на капака – **фиг. 1.**

Затваряне

Скобите докосват ръба на капака.

- Натиснете бутона за затваряне (B) на капака – **фиг. 2.**

Минимално и максимална напълване

- Минимум 250 мл (2 чаши) – **фиг. 3**
- Максимум 2/3 от височината на съда (M) – **фиг. 4.**

За някои продукти

- При приготвяне на хранителни продукти, които увеличават обема си, като ориз, сушени зеленчуци или компоти, не пълнете съда повече от половината.

BG

Използване на кошницата за готвене на пара

Продуктите, поставени в кошницата за готвене на пара, не трябва да докосват капака на тенджерата под налягане.

- Сипете 750 мл вода на дъното на съда.
- Захванете поставката (J) под кошницата за готвене на пара (I) – **фиг. 5 и 6.**
- Поставете ги заедно на дъното на съда – **фиг. 7.**

Използване на работния клапан

- Поставете клапана (A) на вентила за изпускане на пара (C) така че пиктограмата ● на клапана да съвпада с индекса за положението на клапана (D) – **фиг. 8.**
- Натиснете докрай – **фиг. 8** – и завъртете до позицията за готвене – **фиг. 9.**

За приготвяне на фини храни и зеленчуци

- Нагласете пиктограмата **1** на клапана спрямо маркера за позиция (D).

За приготвяне на месо, риба и замразени храни

- Нагласете пиктограмата **2** на клапана спрямо маркера за позиция (D).

За сваляне на работния клапан

- Натиснете върху работния клапан (A) така че пиктограмата ● да съвпада с маркера за позиция (D).
- Свалете го – **фиг. 10.**

Подвижни ръкохватки

Преди ползване отстранете всички етикети от ръкохватките.

Не се опитвайте да сгънете ръкохватките, без да сте натиснали бутоните за блокиране.

Не оставяйте тенджерата със сгънати ръкохватки върху източник на топлина.


★ За сгъване на ръкохватките:



★ За поставяне на ръкохватките в работно положение:



Първо използване

- Захванете поставката (J) под кошницата за готвене на пара (I) – **фиг. 5 и 6.**
- Поставете кошницата за готвене на пара (I) на дъното на съда – **фиг. 7.**
- Сипете вода до 2/3 на съда (M).
- Затворете тенджерата под налягане.
- Поставете работния клапан (A) и го сложете на позиция 2.
- Сложете тенджерата под налягане върху топлинен източник, включен на максимална мощност.
- Когато започне да излиза пара през клапана, намалете мощността и засечете 20 мин.
- Когато 20 минути изтекат, изключете топлинния източник.
- Завъртете работния клапан на позиция .
- Когато индикаторът за налягане (G) спадне: тенджерата вече не е под налягане.
- Отворете тенджерата – **фиг. 1.**

Преди готвене


- Преди всяко използване, проверете на светлина дали вентилът за изпускане на пара (С) не е запушен – **фиг. 11**.
- Проверете дали клапанът за безопасност е подвижен: виж раздел "Почистване и поддръжка".
- Затворете тенджерата – **фиг. 2**.
- Поставете клапана на място (А) – **фиг. 8**.
- Натиснете докрай и завъртете до избраната позиция за готвене – **фиг. 9**.
- Уверете се, че тенджерата под налягане е правилно затворена, преди да я включите.
- Сложете тенджерата под налягане върху топлинен източник, включен на максимална мощност.

По време на готвене

- Когато работният клапан започне непрекъснато да изпуска пара и се чува постоянен свистящ звук (ПШШШШТ), можете да намалите топлинния източник.
- Засечете посоченото в рецептата необходимо време за приготвяне.
- По време на приготвянето, следете дали клапанът свишти постоянно.
- Ако няма достатъчно пара, леко увеличете топлинния източник, а при обратния случай, намалете топлинния източник.

Край на готвенето

За освобождение на парата

- След като изключите топлинния източник, имате две възможности:
- **Бавно понижаване на налягането:** завъртете работния клапан (А) до позиция . Когато индикаторът за налягане (G) спадне: тенджерата вече не е под налягане.

Ако индикаторът за налягане (G) не спада, поставете тенджерата под студена течаща вода – **фиг. 13**.
Никога не се опитвайте да поправяте индикатора за налягане.

- **Бързо понижаване на налягането:** тпоставете тенджерата под налягане под студена течаща вода – **фиг. 12**. Когато индикаторът за налягане (**G**) спадне: тенджерата вече не е под налягане.



Завъртете работния клапан (**A**) до позиция

Ако при излизането на парата забележите необичайни пръски: върнете работния клапан (**A**) в положение готвене: **1** или **2**, а след това бързо изпуснете налягането.

- Можете да отворите тенджерата – **фиг. 1**.

Почистване и поддръжка

Почистване на тенджерата под налягане

- За да работи уредът ви правилно, спазвайте тези препоръки за почистване и поддръжка след всяка употреба.
- Измивайте тенджерата под налягане 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 тел и препарат за съдове.
- Ако във вътрешната част на инковския съд има оцветени участъци, почистете ги с оцет.

За почистване на външната част на съда

- Измийте с гъба и препарат за съдове.

За почистване на капака

- Измийте капака с гъба и препарат за съдове.

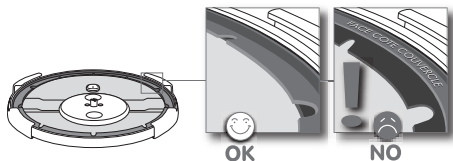
Потъмняването или драскотините, които могат да се появят след дълго използване, не представляват проблем.

Можете да почиствате съда и кошницата в миялна машина.

След като отстраните работния клапан (**A**) и уплътнението (**H**), можете да миете в съдомиялна.

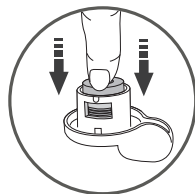
За почистване на уплътнението на капака

- След всяко готвене почиствайте уплътнението (H) и жлеба му.
- За поставянето на уплътнението обратно на място, следвайте – **фиг. 13** и внимавайте надписът "face côté couvercle" да е насочен към капака.



За почистване на работния клапан (A)

- Махнете работния клапан (A) – **фиг. 10**.
- Почистете работния клапан (A) под струя течаща вода – **фиг. 14**.
- Проверете дали е подвижен: виж приложената рисунка



За почистване на вентила на работния клапан, който се намира на капака

- Свалете клапана (A) – **фиг. 10**.
- Проверете на светлина дали вентилът за изпускане на пара е отпушен и с овална форма – **фиг. 11**. Ако е необходимо го почистете с клечка за зъби – **фиг. 15** и го изплакнете.

За почистване на клапана за безопасност (F)

- Почистете частта на клапана за безопасност, разположена вътре в капака, като го измиете под течаща вода.
- Проверете дали работи правилно като натиснете силно, с помощта на клечка с памук, върху клапата, която трябва да бъде подвижна – **фиг. 16**.

За смяна на уплътнението на вашата тенджерка под налягане

- Сменяйте уплътнението на вашата тенджерка под налягане всяка година.

Никога не използвайте остър или режещ предмет, за да направите това.

За да запазите по-дълго време качествата на вашата тенджерка под налягане: не нагрявайте съда, когато е празен.

- Сменете уплътнението на вашата тенджерата под налягане, ако е сцепено.
- Вземайте винаги оригинално уплътнение на TEFAL, подходящо за вашия модел.

За прибиране на тенджерата под налягане

- Обърнете капака върху съда.

Ако Вашата тенджерата е снабдена с подвижни ръкохватки:

- Натиснете бутоните за блокиране (N) на ръкохватките. Вижте раздела "подвижни ръкохватки".
- Не се опитвайте да сгънете ръкохватките без да сте натиснали бутоните за блокиране.

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

Безопасност

Вашата тенджерата под налягане е снабдена с няколко системи за безопасност:

• Безопасност на затварянето:

– Скобите трябва да докосват ръба на капака.

Ако това не е така, значи има изпускане на пара на нивото на индикатора и налягането в тенджерата не може да се повиши.

• Безопасност на отварянето:

– Ако тенджерата е под налягане, бутонът за отваряне не може да бъде задействан.

– Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила.

– Не правете нищо, ако индикаторът отчита повишено налягане.

– Уверете се, че вътрешното налягане се е понижило.

• Две системи за безопасност за свръхналягане:

– Първа система: клапанът за безопасност (F) освобождава налягането – **фиг. 18**.

– Втора система: уплътнението изпуска пара между капака и съда – **фиг. 19**.

При задействие 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), вентила за изпускане на пара (C), клапана за безопасност (F) и уплътнението (H).
- Ако след проверката и почистването вашият продукт продължава да изпуска или вече не работи, занесете го в сервизен център, одобрен от TEFAL.

Препоръки за ползване

- 1 - Парата е много гореща, когато излиза от работния клапан.
- 2 - Когато индикаторът покаже, че налягането се е повишило, вече не можете да отворите тенджерата под налягане.
- 3 - Както при всички кухненски уреди, не оставяйте тенджерата под налягане без надзор в присъствието на деца.
- 4 - Пазете се от парата.
- 5 - Премествайте тенджерата под налягане, като хващате двете дръжки на съда.
- 6 - Никога не оставяйте продукти да стоят дълго време в тенджерата под налягане.
- 7 - Никога не използвайте белина или хлорни препарати, защото можете да влошите качеството на неръждаемата стомана.
- 8 - Не оставяйте капака наkisнат във вода.
- 9 - Сменяйте уплътнението всяка година.
- 10 - Почистването на вашата тенджера под налягане задължително трябва да се извършва едва след като е празна и изстинала.
- 11 - Наложително е да занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервизен център, след като сте я използвали 10 години.

Гаранция

- При правилно използване съобразно инструкциите за употреба, съдът на новата ви тенджерата под налягане на 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 тенджерата 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.,
 - Почистване на капака в миялна машина.
- Само одобрени от TEFAL сервизни центрове са оторизирани да ви предоставят настоящата гаранция.
- Обадете се на безплатния телефонен номер за адреса на най-близкия одобрен от TEFAL сервизен център.

Регламентирана маркировка

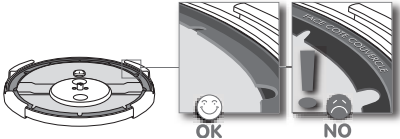
Маркировка	Място
Идентификация на производителя или търговската марка	Бутон за затваряне
Година и партида на производство Каталожен номер Максимално безопасно налягане (MH) Горно работно налягане (PH)	Върху горния ръб на капака, видими при отворен капак.
Вместимост	На външната страна на дъното на съда.


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



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

TEFAL отговаря на въпросите ви

Неизправности	Препоръки
<p>Ако не можете да затворите капака:</p>	<p>Проверете дали бутонът за отваряне (E) е добре натиснат. Проверете правилната посока на поставяне на уплътнителя, виж раздел "Почистване и поддръжка".</p> 
<p>Ако тенджерата под налягане е била оставена да се затопли без течност:</p>	<p>Проверете тенджерата под налягане в одобрен от TEFAL сервизен център.</p>
<p>Ако индикаторът за налягане не се е повишил и през вентила не излиза пара по време на готвенето:</p>	<p>Това е нормално през първите няколко минути. Ако това продължава, проверете дали:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Топлинният източник е достатъчно силен, а ако това не е така, го увеличете. - Количеството течност в съда е достатъчно. - Работният клапан е завъртян на позиция 1 или 2. - Тенджерата под налягане е добре затворена. - Уплътнението или ръбът на съда не са повредени. - Уплътнителят е поставен добре в капака, виж раздел "Почистване и поддръжка".
<p>Ако индикаторът за налягане се е повишил, но през вентила не излиза пара по време на готвенето:</p>	<p>Това е нормално през първите няколко минути. Ако това продължава, поставете тенджерата под течаща студена вода докато индикаторът за налягане не спадне. Почистете работния клапан – фиг. 14 и вентила за изпускане на пара – фиг. 15 и проверете дали клапата на клапана за безопасност може да се натиска без затруднение – фиг. 16.</p>
<p>Ако парата излиза около капака с рязък звук</p>	<p>Проверете дали уплътнението не е прищипано между съда и капака.</p>

Неизправности	Препоръки
Ако излиза пара около капака, проверете:	<p>Дали капакът е добре затворен.</p> <p>Дали уплътнението на капака е правилно поставено.</p> <p>Дали уплътнението е в добро състояние и при необходимост го сменете.</p> <p>Дали капакът, уплътнението и улеят за уплътнението на капака са почистени.</p> <p>Дали ръбът на съда е в добро състояние.</p>
Ако не можете да отворите капака:	<p>Проверете дали наистина тенджерата е в положение на ниско налягане .</p> <p>Проверете дали индикаторът за налягане е спаднал: В противен случай: понижете налягането и при необходимост охладете тенджерата под струя студена вода.</p> <p>Никога не се опитвайте да поправяте този индикатор за налягане.</p>
Ако продуктите не са сварени или ако са изгорели, проверете:	<p>Времето за приготвяне.</p> <p>Мощността на топлинния източник.</p> <p>Дали работният клапан е на правилната позиция.</p> <p>Количеството течност.</p>
Ако продуктите са изгорели в тенджерата:	<p>Накиснете съда, преди да го измиете.</p> <p>Никога не използвайте белина или хлорни препарати.</p>
При задействане на една от системите за безопасност:	<p>Изключете топлинния източник.</p> <p>Оставете тенджерата да изстине без да я местите.</p> <p>Изчакайте докато индикаторът за налягане спадне и отворете. Проверете и почистете работния клапан, вентила за изпускане на пара, клапана за безопасност и уплътнението. Ако този проблем продължава, проверете тенджерата под налягане в сервизен център, одобрен от TEFAL.</p>
Ако не можете да поставите подвижните ръкохватки в работно положение:	<p>Проверете дали:</p> <p>Бутонът за блокиране може да се движи.</p> <p>Ако проблемът продължава, занесете тенджерата в упълномощен сервиз на TEFAL.</p>
Ако не можете да сгънете подвижните ръкохватки:	<p>Не ги насилвайте.</p> <p>Проверете дали сте натиснали докрай бутоните за блокиране на ръкохватките.</p>

Зеленчуци

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

** Храна в кошницата за готвене на пара

*** Храна във вода

Меса и риби

	ПРЕСНИ Позиция на клапан 2	ЗАМРАЗЕНИ Позиция на клапана 2
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.

ПРЕДЯСТИЯ / СУПИ

Крем-супа от тиква с крутони

1.2 кг бяла тиква, обелена и нарязана на резени по 1 см дебелина, 1 глава бял лук (100 г) нарязан, на ситно, 3 сл. зехтин, 150 г моркови, нарязани на половинки шайби с дебелина 3 мм, 1/2 шушулка ванилия, разцепена, на две, Сол и млян черен пипер, 650 мл пилешки бульон, 175 г картофи, нарязани на половинки шайби по 3 мм дебелина, 100 г ситно нарязан бекон, 50 г сух хляб, нарязан на кубчета, 250 мл течна сметана.

за 4 порции
подготовка: 30 мин.
готвене: 1
7 мин.

Оставете настрана 100 г тиква и нарежете останалото на едри кубчета. Запържете лука в тенджерата с 2 сл. олио на среден огън за 1 минута. Добавете морковите и оставете да се запържат за 1 минута. Добавете кубчетата тиква, ванилията и 1 к.л. сол. Оставете да се запързва 4-5 минути като разбърквате от време на време. Изсипете бульона, засилете котлона и добавете картофите.

Покрийте тенджерата. Когато започне да излиза пара, намалете котлона и оставете да се вари, колкото е указано.

Нарежете останените 100 г тиква на ситни кубчета. Загрейте 1 сл. зехтин в тиган и запържете бекона за 1 минута. Добавете нарязания на кубчета хляб и оставете да се запържи до златисто като разбърквате. Добавете кубчетата тиква и ги запържете. Посолете малко и поръсете с черен пипер.

Извадете ванилията от тенджерата. Разбъркайте супата. Добавете сметаната като не спирате да бъркате. Опитайте на вкус и сервирайте гарнирана с бекон и крутоните.

ЯСТИЯ СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ

Рататуй (зеленчукова супа)

3 домати 360 г нарязани на кубчета, като запазете люспите и семките отделно, 2 стръка босилек, 1 стрък мащерка, 1 дафинов лист, Зехтин, 2 големи глави лук, нарязани на ситно, 2 червени чушки и 1 зелена чушка обелени, нарязани на правоъгълници с размери 1 см x 1,5 см, Сол, 400 г патладжани, нарязани на кубчета по 1.5 см, 2 скилидки чесън, небелени, 4 тиквички (650 г) нарязани на четири и после на ленти по 1,5 см, Чиста морска сол и млян черен пипер, Няколко листа босилек за украса.

за 4 порции
подготовка: 20 мин.
готвене: 1
Зеленчуци: 8 мин.
Тиквички: 3 мин.

Смесете люспите и семките от домати. Прекарайте сместа през цедка, за да отстраните семките. Откъснете най-големите листа от босилека. Увийте в тях мащерката и дафиновия лист. Завържете ги. Загрейте 3 сл. олио на силен огън в тенджерата. Запържете леко лука за 1 минута като разбърквате. Добавете чушките, посолете малко и оставете да се запържат за 1 минута като бъркате. Добавете патладжаните, 2 сл. зехтин и 2 щипки сол. Смесете и оставете да се вари 3-4 минути като разбърквате един-два пъти. Добавете нарязаните на кубчета домати, чесъна и букета от подправки. Разбъркайте. Накрая изсипете прецедения доматиен сок. Посолете и поръсете с черен пипер. Разбъркайте.

Покрийте тенджерата. Когато започне да излиза пара, намалете котлона и оставете да се вари, колкото е указано.

Отворете тенджерата. Добавете тиквичките, 1 щипка сол и малко олио. Разбъркайте.

Покрийте тенджерата. Когато започне да излиза пара, намалете котлона и оставете да се вари, колкото е указано.

Извадете букета подправки от тенджерата. Обелете скилидките чесън. Изсипете супата в чиния. Поръсете с млян черен пипер и украсете с малки листенца босилек. Ако е необходимо, добавете малко морска сол. Сервира се топла или студена.

Задушени зеленчуци

500 г средно големи манатарки, срязани на две, Зехтин, 25 г масло, 2 малки глави бял лук, нарязани на филийки, Сол и млян черен пипер, 250 г пресни картофи, настъргани, 4 скилидки чесън, небелени, 2 малки домати, обелени и нарязани на осем, изчистени от семките, Няколко стъкчета магданоз, Чиста морска сол.

за 4 порции
подготовка: 20 мин.
готвене: 1
4 мин.

Загрейте 1 пълна сл. олио в тенджерата на тих огън заедно с половината масло. Добавете манатарките и лука. Поръсете със сол и черен пипер и бъркайте леко в продължение на 1 минута. После добавете картофите и чесъна и отново поръсете със сол и черен пипер. Добавете останалото масло и разбъркайте. Накрая сложете доматиите и малко зехтин.

Покрийте тенджерата. Когато започне да излиза пара, намалете котлона и оставете да се вари, колкото е указано.

Отворете тенджерата и разбъркайте. Добавете магданоза. Подредете зеленчуците в чиния и ги поръсете с малко чиста морска сол. Можете да сервираате задушени зеленчуци като добавите задушен лук с орехи.

ЯСТΙΑ С МЕСО / РИБА

Зелеви сарми с доматиен сос

1 velika glava belega zelja ali dve majhni glavi, 0,5 kg mletega govejega mesa; 0,5 kg mletega svinjskega mesa, 200 g riža, 100 g krušnih drobtin, 2 jajci, 1 velika čebula, 3 zvrhane žlice paradižnikovega koncentrata, 2 zvrhani žlice olja, 50 g masla, 3 zvrhane žlice moke, 2 lovorjeva lista, 3 pimetove jagode, Sol in poper.

за 8-10 порции
подготовка: 30 мин.
готвене: 2
20 мин.

Разпределете количеството на две, ако разполагате с тенджерата под налягане с вместимост 6 литра. Времето за приготвяне остава същото.

Почистете горните листа на зелето, изрежете кочана, отделете листата и ги поставете в солена вряла вода. Оставете да врят 3 минути, извадете ги с помощта на решетеста лъжица, сложете ги на готварска дъска да се отцедят и изрежете по-дебелите жилки. Запазете водата за по-късно.

Сварете ориза в 400 мл. вода за 20 минути. След това го изплакнете със студена вода.

Запържете нарязания лук до кафяво в мазнина. Прибавете го към каймата заедно с галетата, яйцата и ориза. Смесете всички продукти и добавете сол и пипер.

Заделете настрана три листа от зелето. Разпределете пълнката върху

отсаналите зелени листа и ги увиете, като първо завивате листата от двете им страни. Поставете трите заделени листа на дъното на тенджерата под налягане и наредете сармите плътно една до друга върху листата. Долейте водата, в която са били накиснати зелените листа, прибавете дафиновите листа и зърната бахар. Затворете тенджерата, нагласете налягането на препоръчителната според рецептата степен и поставете съда на максимално силен огън. Когато ястието заври (парата започне да се изпуска със свистене), намалете огъня и оставете да ври в продължение на 20 минути. След това изключете огъня, намалете плавно налягането и отворете тенджерата под налягане. Запържете доматиеното пюре в масло, добавете брашно и прибавете към зелените сарми. Оставете ястието да поври в отворен съд за известно време на слаб огън и подправете със сол и пипер на вкус.

Телешки кебап

1 кг телешко (пleshка или шол) нарязано на парчета по 40 г Зехтин, *35 г масло на кубчета, 120 г сланина, нарязана на лентички 1 см, 12 малки глави лук, обелени, 180 г дребни печурки от консерва, обелени, Сол и счукан черен пипер, 1 голяма глава лук, нарязана на ситно, 1 морков, нарязан на ситно, 2 скилидки чесън, нарязани на ситно, 1 сл. брашно, 1 л червено бургундско вино, 1 кубче телешки бульон, 1 букет подправки.*

за 4-6 порции
подготовка: 20 мин.
готвене: 2
40 мин.

Загрейте 1,5 сл. олио в тенджерата с 5 г масло. Запържете сланината за 1 минута на силен огън. Добавете дребния лук, гъбите и 10 г масло. Разбъркайте и оставете да се задуши за 5 минути. Изсипете всичко в мрежата за варене на пара, поставена на чиния. Осолете месото от всички страни и го поръсете с 1 сл. счукан пипер. Загрейте 1/2 сл. олио в тенджерата с 20 г масло. Запържете месото за 5-6 минути на среден огън като го обръщате няколко пъти. Добавете лука, моркова и чесъна. Оставете да се задушава 2 минути. Поръсете с брашно и разбъркайте. Сложете виното да заври в тенджера и го фламбирайте. Изсипете го в тенджерата заедно с кубчето телешки бульон, подправките и съдържанието на мрежата за варене на пара. Разбъркайте. Покрийте тенджерата. Когато започне да излиза пара, намалете котлона и оставете да се вари, колкото е указано. Извадете подправките от тенджерата и сервирайте с юфка, като го украсите с накълцан магданоз.

Свински джолан с хрян и горчица

Един свински джолан, Сол, Пипер на зърна, Бял пипер, Дафинов лист, Бахар на зърна, 1 глава лук, 3 скилидки чесън, Хрян, горчица.

за 4 порции
подготовка: 12 мин.
готвене: 2
45 мин.

Свинският джолан се поставя в тенджерата под налягане. Прибавете сол, пипер, дафинов лист, няколко зърна бахар, цяла глава лук, 3 скилидки чесън. Налейте вода. Затворете капака и настройте таймера на 45 минути. След 45 минути сервирайте с хрян, горчица и хляб.

Пълнена риба

Продукти: 0,6 кг риба (по избор), почистена, без люспи и вътрешности, 1/2 чаша бяло вино, Тензух.

№3а пълнката: 1 1/2 чаши галета, 2 супени лъжици разтопено масло или маргарин, 2 супени лъжици нарязан лук, 1/4 чаша нарязан кервиз, 1/4 чаена чаша нарязана на кубчета зелена чушка, 1 разбито яйце, Сол и пипер на вкус.

2 порции

подготовка: 20 мин.

готвене: 2

8 мин.

Разбъркайте продуктите за пълнката. Напълнете рибата без да препълвате. Завийте рибата в тензуха. Поставете кошницата в тенджерата и сложете рибата в нея. Полейте рибата с бяло вино. Затворете капака на съда. При получаване на необходимото налягане оставете да ври в продължение на 8 минути. Охладете тенджерата под течаща вода. Сервирайте.

BG

ДЕСЕРТИ

Компот от сливи

1.5 кг големи червени сливи, измити и нарязани на четири, 100 г захар, 1 пръчка канела около 15 см.

за 4 порции

подготовка: 15 мин.

готвене: 1

10 мин.

Почистете кайсиите от костилките и ги поставете в тенджерата под налягане, добавете 100 мл вода и оставете да врят в продължение на 8 минути, след като бъде достигнато нужното налягане. Оставете тенджерата да изпусне пара, отворете съда и разбъркайте с ръчна бъркалка до получаване на хомогенна смес. Добавете пектин със захар и сока от 1 лимон. Разбъркайте конфитюра и веднага сипете в пригответените буркани. След това ги затворете, обърнете ги с дъното нагоре и оставете да изстинат.

Važne mjere opreza

Zbog vaše sigurnosti ovaj je aparat u skladu sa pravilima i važećim propisima:

- Direktiva o opremi pod pritiskom

- Materijali u kontaktu sa namirnicama

- Okolina

- Ovaj je uređaj namijenjen za upotrebu u domaćinstvu.
- Pažljivo pročitajte uputstva i uvijek koristite "Vodič za korisnike".
- Kao i kod svakog drugog aparata za kuhanje, potreban je nadzor prilikom korištenja, pogotovo ako vaš lonac na pritisak koristite u blizini djece.
- Ne stavljajte vaš lonac na pritisak u zagrijanu pećnicu.
- Vaš lonac na pritisak premještajte vrlo pažljivo. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i dugmad. Po potrebi upotrijebite rukavice.
- Redovno provjeravajte da li su ručke na posudi ispravno namještene. Pričvrstite ih, ako je potrebno.
- Ne koristite vaš lonac ni za koju drugu namjeru osim one za koju je predviđen.
- Vaš lonac kuha pod pritiskom. Neprimjerena upotreba može prouzrokovati opekotine zbog pare. Provjerite da li je lonac na pritisak primjereno zatvoren prije upotrebe. Vidi dio "Zatvaranje".
- Provjerite da li je ventil u poziciji bez pritiska prije otvaranja.
- Nikada ne otvarajte lonac nasilu. Provjerite da nema pritiska u unutrašnjosti posude. Vidi dio "sigurnost".
- Ne koristite vaš lonac na pritisak bez tekućine, to bi naime prouzrokovalo velika oštećenja. Osigurajte dovoljnu količinu tekućine tokom kuhanja.
- Koristite kompatibilnu(e) površinu(e) za kuhanje, koja(e) je/su u skladu sa uputstvima za upotrebu.
- Nikada ne kuhajte mliječna jela u loncu na pritisak.
- Ne koristite grubu sol u vašem loncu, već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja.
- Lonac na pritisak ne smije se napuniti preko 2/3 (oznaka maksimalnog punjenja).
- Prilikom pripreme namirnica koje se tokom kuhanja šire, kao riža, dehidrirano povrće ili kompoti, ... ne puniti lonac preko polovine njegove zapremnine. Kod kuhanja nekih supa sa tikvama, tikvicama ... ostavite lonac nekoliko minuta da se ohladi, a potom lonac ohladite pod hladnom vodom.
- Prilikom kuhanja mesa koje sadrži kožu (npr. goveđi jezik ...), koja se pod pritiskom može napuhati, ne probadajte meso sve dok je koža napuhana; moglo bi vas opariti. Preporučujemo vam da meso probodete prije kuhanja.
- Prilikom kuhanja kašastih namirnica (grašak, rabarbara ...), lagano protresite lonac prije otvaranja kako namirnice ne bi prsnule van.
- Prije svake upotrebe provjerite da filteri nisu začepljeni. Vidi dio "prije kuhanja".
- Ne koristite vaš lonac za prženje na ulju pod pritiskom.
- Ne posežite u sigurnosni sistem ni na koji način osim preporučenog načina čišćenja i održavanja.
- Koristite samo originalne TEFAL-ove dijelove, odgovarajuće za vaš model.
- Para alkohola je zapaljiva. Pustite da vrije približno 2 minute prije nego što namjestite poklopac. Potreban je nadzor prilikom kuhanja jela sa alkoholom.
- Ne spremajte kisele ili slane namirnice u vaš lonac na pritisak prije ili poslije kuhanja, jer na taj način možete oštetiti posudu.
- Nikada ne postavljajte vaš lonac na pritisak na površinu za kuhanje sa spušenim ručkama.
- Ukoliko prilikom upotrebe primjetite da je bilo koji dio vašeg ekspres lonca slomljen ili napukao, ne pokušavajte da ga otvorite ni pod kojim okolnostima; isključite ringlu i ostavite ga na ploču da se u potpunosti ohladi prije nego ga pomjerite ili otvorite poklopac. Nemojte ga ponovo koristiti, nego ga odnesite u ovlašteni servisni centar TEFAL na popravak.

Sačuvajte ova uputstva

Opis

- A. Radni ventil
- B. Ručica poklopca
- C. Cjevčica za odvod pare
- D. Oznaka za pozicioniranje ventila
- E. Ručica za otvaranje
- F. Sigurnosni ventil
- G. Pokazatelj pritiska
- H. Gumica
- I. Parna košara
- J. Tronožni stalak
- K. Lonac
- L. Pokretna drška na posudi
- M. Oznaka maksimalnog punjenja
- N. Kvačica za otključavanje

Karakteristike

BS

Promjer dna lonca - referentne oznake

Kapacitet	Ø posude	Ø dna	CLIPSO®	Materijal
6 L	22 cm	18 cm	P42407	Inox

Normativni podaci:

Gornji radni pritisak: 80 kPa.

Maksimalni sigurnosni pritisak: od 120 kPa.

Kompatibilni izvori toplote

PLIN



STRUJA



KERAMIČKA
ILI
HALOGENA PLOČA



INDUKCIJA



ELEKTRIČNA PLOČA



Ne zagrijavajte prazan lonac, jer se tako može oštetiti.

- Vaš lonac na pritisak se koristi na svim površinama za kuhanje, uključujući indukcijskim.
- U slučaju električne ploče, koristite ploču jednakog ili manjeg promjera od promjera dna lonca.
- U slučaju keramičke ili halogene ploče, provjerite da li je dno lonca čisto.
- U slučaju plinskog štednjaka, plamen ne smije biti širi od promjera posude.
- Kod svih izvora toplote vodite računa da lonac bude dobro centriran.

Dodaci TEFAL

- Dodaci za vaš lonac na pritisak, koji se mogu nabaviti:

Dodaci		CLIPSO®
Gumica	4,5/6L	X1010004
Parna košara	4,5/6L	792185
Tronožni stalak		X1030007

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

Upotreba

Otvaranje

- Pritisnite ručicu za otvaranje (E) poklopca - sl. 1.

Zatvaranje

Krajevi moraju biti u kontaktu s rubom poklopca.

- Pritisnite ručicu za zatvaranje (B) poklopca - sl. 2.

Minimalno i maksimalno punjenje

- Minimum 25 cl (2 čaše) - **sl. 3**
- Maksimalno 2/3 visine posude (**M**) - **sl. 4**

Za određene namirnice

- Kod namirnica koje dobivaju na zapremini tokom kuhanja, kao što su riža, sušeno povrće ili kompoti, nemojte puniti lonac više od polovine.

Upotreba parne košare

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

- Sipajte 75 cl vode na dno posude.
- Pričvrstite tronožni stalak (**J**) ispod parne košare (**I**) - **sl. 5 i 6**.
- Stavite cijeli sklop na dno posude - **sl. 7**.

Upotreba radnog ventila

- Postavite ventil (**A**) na cjevčicu za odvod pare (**C**) i poravnajte piktogram ● ventila s pokazateljem položaja ventila (**D**) - **sl. 8**.
- Pritisnite do kraja - **sl. 8** - i okrenite u položaj za kuhanje - **sl. 9**.

Kuhanje svježih namirnica i povrća

- Postavite piktogram **1** ventila naspram oznake za položaj (**D**).

Kuhanje mesa, ribe i smrznutih namirnica

- Postavite piktogram **2** ventila naspram oznake za položaj (**D**).

Odvajanje radnog ventila

- Pritisnite radni ventil (**A**) i poravnajte piktogram ● s oznakom za položaj (**D**) - **sl. 10**.
- Odvojite ga - **sl. 10**.

Pokretljive ručke

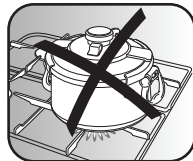
Prije upotrebe odstranite etikete na ručkama.
Ne pokušavajte spustiti ručke bez da pritisnete na dugmad za otključavanje.

Nikada ne postavljajte vaš lonac na pritisak na površinu za kuhanje sa spuštenim ručkama.


✦ Za spuštanje ručki:



✦ Za namještanje ručki u poziciju za kuhanje:



Prva upotreba

- Pričvrstite tronožni stalak (J) ispod parne košare (I) - sl. 5 i 6.
- Stavite parnu košaru (I) na dno posude - sl. 7.
- Sipajte vodu do 2/3 posude (M).
- Zatvorite lonac.
- Postavite radni ventil (A) i stavite ga u položaj 2.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.
- Kada para počne izlaziti kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i odbrojajte 20 min.
- Nakon 20 min. isključite izvor toplote.
- Okrenite radni ventil u položaj .
- Kad pokazatelj pritiska (G) krene nadolje: vaš lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite lonac - sl. 1.

Prije kuhanja

- Prije svake upotrebe provjerite na dnevnom svjetlu da cijev za odvod pare (C) nije začepljena - **sl. 11.**
- Provjerite da li je sigurnosni ventil pokretan: vidi paragraf "Čišćenje i održavanje".
- Zatvorite lonac - **sl. 2.**
- Postavite ventil (A) - **sl. 8.**
- Pritisnite do kraja i okrenite do željenog položaja za kuhanje - **sl. 9.**
- Prije nego započnete kuhanje, provjerite da li je dobro zatvoren.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.


BS

Za vrijeme kuhanja


- Kad radni ventil bude stalno ispuštao paru uz pravilan zvuk (PŠŠŠT), smanjite jačinu izvora toplote.
- Izračunajte vrijeme kuhanja navedeno u receptu.
- Tokom kuhanja vodite računa o tome šišti li ventil pravilno.
- Ako nema dovoljno pare, malo pojačajte jačinu izvora toplote, a u suprotnom smanjite.

Kraj kuhanja

Oslobađanje pare

- Kada isključite izvor toplote, imate dvije mogućnosti:
- **Spora dekompresija:** okrenite radni ventil (A) u položaj . Kad pokazatelj pritiska (G) krene nadolje: lonac više nije pod pritiskom.

Ako pokazatelj pritiska (G) ne krene nadolje, stavite lonac pod mlaz hladne vode - sl. 13. Nikad ne intervenirajte na tom pokazatelju pritiska.

- **Brza dekompresija:** stavite lonac pod mlaz hladne vode - **sl. 12**. Kad pokazatelj pritiska (G) krene nadolje: vaš lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil (A) u položaj .

- Možete otvoriti lonac - **sl. 1**.

U slučaju da primijetite neobično isparavanje: ponovo namjestite regulacijski filter (A) u položaj za kuhanje: **1** ili **2**, nakon toga postavite lonac pod tekuću hladnu vodu.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje lonca

- Da bi vaš aparat ispravno radio, poslije svake upotrebe vodite računa o preporukama za čišćenje i održavanje.
- Poslije svake upotrebe operite lonac mlakom vodom u koju ćete dodati sredstvo za pranje posuđa. Isto postupite i sa parnom košarom.
- Ne koristite sredstva za dezinfekciju niti proizvode na bazi hlora.
- Ne zagrijavajte lonac kada je prazan.

Čišćenje unutrašnjosti lonca

- Operite spužvom za ribanje i sredstvom za pranje suđa.
- Ukoliko u unutrašnjosti lonca od nerhđajućeg čelika primijetite sedefasti odsjaj, očistite ga sirćetom.

Čišćenje vanjske površine lonca

- Operite spužvom i sredstvom za pranje suđa.

Čišćenje poklopca

- Operite poklopac spužvom i sredstvom za pranje suđa.

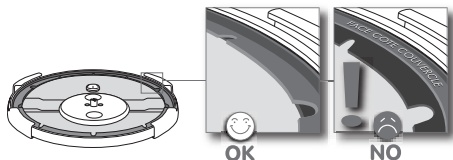
Tamnjenje i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne smetaju ispravnom funkcioniranju.

Lonac i košaru možete prati u mašini za suđe.

Nakon uklanjanja radnog ventila (A) kao i gumice (H), možete oprati poklopac u mašini za suđe.

Čišćenje gumice poklopca

- Poslije svakog kuhanja očistite gumicu (H) i njeno ležište.
- Za vraćanje gumice na mjesto, pogledajte - **sl. 13** i vodite računa da natpis "face côté couvercle" bude do poklopca.



Čišćenje radnog ventila (A)

- Skinite radni ventil (A) - **sl. 10**.
- Operite radni ventil (A) pod mlazom vode - **sl. 14**.
- Provjerite njegovu pokretljivost: vidi crtež.

Čišćenje cjevčice radnog ventila koja se nalazi ispod poklopca

- Skinite radni ventil (A) - **sl. 10**.
- Provjerite na dnevnoj svjetlosti da li je cjevčica za odvod pare otpušena i okrugla - **sl. 11**. Po potrebi je očistite čačalicom - **sl. 15** i isperite je.

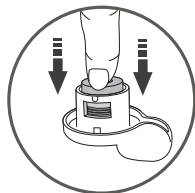
Čišćenje sigurnosnog ventila (F)

- Operite dio sigurnosnog ventila koji se nalazi ispod poklopca tako što ćete staviti poklopac pod mlaz vode.
- Provjerite radi li dobro, tako što ćete štapićem za uši jako pritisnuti klapnu koja mora biti pokretna - **sl. 16**.

Zamjena gumice na loncu

- Gumicu na loncu mijenjajte jednom godišnje.
- Zamijenite gumicu na loncu ako na njoj postoji neka pukotina.
- Uvijek koristite originalnu TEFAL gumicu koja odgovara vašem modelu.

Nikad ne odvijajte vijak i maticu koji se nalaze ispod poklopca.



Za taj postupak nikad ne koristite oštar ili špicast predmet.

Radi dužeg očuvanja osobina vašeg ekspres lonca: ne zagrijavajte prazan lonac.

Spremanje lonca

- Okrenite poklopac na posudi.

Ako vaš lonac na pritisak ima pokretljive ručke:

- Pritisnite na dugmad za otključavanje (N) ručki.
Vidi dio "pokretljive ručke".
- **Ne pokušavajte spustiti ručke bez da pritisnete na dugmad za otključavanje.**

Poslije 10 godina upotrebe, neizostavno morate odnijeti lonac na pregled u ovlaštenu servis TEFAL.

Sigurnost

Aparat ima nekoliko sigurnosnih sistema:

- **Sigurnost pri zatvaranju:**
 - Hvataljke moraju biti u kontaktu s rubom poklopca.
Ukoliko to nije slučaj, para izlazi kod pokazatelja pritiska, pa pritisak u loncu ne može rasti.
- **Sigurnost pri otvaranju:**
 - Ako je lonac pod pritiskom, ručica za otvaranje se ne može aktivirati.
 - Nikad ne otvarajte ekspres lonac silom.
 - Ni u kom slučaju nemojte djelovati na pokazatelj pritiska.
 - Provjerite da li je unutrašnji pritisak opao.
- **Dva sigurnosna sistema u slučaju prevelikog pritiska:**
 - Prvi : sigurnosni ventil (F) oslobađa pritisak - **sl. 18.**
 - Drugi : gumica pušta paru da izlazi između poklopca i lonca - **sl. 19.**

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

- Isključite izvor toplote.
- Ostavite lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite.
- Provjerite i očistite radni ventil (A), cjevčicu za odvod pare (C), sigurnosni ventil (F) i gumicu (H).

- Ukoliko poslije ovih provjera i čišćenja vaš proizvod "pušta" ili više ne radi, odnesite ga u ovlaštenu servis TEFAL.

Preporuke za upotrebu

- 1 - Pri izlasku iz radnog ventila, para je vrlo vruća.
- 2 - Čim pokazatelj pritiska krene nagore, više ne možete otvoriti lonac.
- 3 - Kao kod svakog aparata za kuhanje, osigurajte stalan nadzor ako koristite ekspres lonac u blizini djece.
- 4 - Pazite na mlaz pare.
- 5 - Kad pomjerate lonac, uhvatite ga za drške.
- 6 - Ne ostavljajte hranu u ekspres loncu.
- 7 - Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer mogu oštetiti nehrđajući čelik.
- 8 - Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi.
- 9 - Gumicu mijenjajte jednom godišnje.
- 10 - Lonac se čisti samo kad je hladan i prazan.
- 11 - Poslije 10 godina upotrebe, neizostavno morate odnijeti lonac na pregled u ovlaštenu servis TEFAL.

BS

Garancija

- U okviru upotrebe kakva se preporučuje u uputama za upotrebu, **posuda** vašeg novog TEFAL ekspres lonca **ima garanciju od 10 godina** za sljedeće slučajeve:
 - Bilo kakav nedostatak metalne konstrukcije posude,
 - Bilo kakvo preuranjeno propadanje metalnog dna.

- 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 sa datumom kupovine.
- Ove garancije isključuju:
 - Oštećenja nastala uslijed nepoštovanja važnih upozorenja ili uslijed nemarnog korištenja, s naglaskom na sljedeće:
 - Udari, padovi, stavljanje u pećnicu, ...
 - Ukoliko ste poklopac prali u mašini za suđe.
- Samo ovlašteni servisi TEFAL vam smiju izdati ovu garanciju.
- Molimo pozovite odgovarajuću službu radi dobivanja adrese najbližeg ovlaštenog servisa TEFAL.

Propisane oznake

Oznake	Lokacija
Naziv proizvođača ili komercijalna marka	Ručica za zatvaranje.
Godina proizvodnje i partija Oznaka modela Maksimalni sigurnosni pritisak (SP) Gornji radni pritisak (RP)	Na gornjem rubu poklopca, vidljivo kad je on u položaju "otvoren".
Kapacitet	Na vanjskom dnu posude.

- **Mislite o životnoj sredini!**

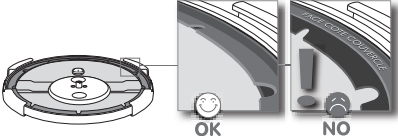



① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.

➡ Odnosite aparat na mjesto za prikupljanje radi obrade.



TEFAL odgovara na vaša pitanja

Problemi	Preporuke
<p>Ukoliko ne možete zatvoriti poklopac:</p>	<p>Provjerite da li je ručica za otvaranje (E) dobro pritisnuta. Provjerite da li je gumica postavljena u dobrom smjeru, vidi odjeljak "Čišćenje i održavanje".</p> 
<p>Ako se lonac grijao pod pritiskom bez tečnosti unutra:</p>	<p>Odnosite lonac na pregled u ovlaštenu servis TEFAL.</p>
<p>Ako pokazatelj pritiska ne ide nagore i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja:</p>	<p>Ovo je normalno tokom prvih minuta. Ako problem i dalje postoji, uvjerite se u sljedeće:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Da je jačina izvora toplote dovoljna, a ako nije, povećajte je. - Da je količina tečnosti u posudi dovoljna. - Da je radni ventil u položaju 1 ili 2. - Da je lonac dobro zatvoren. - Da gumica ili rub posude nisu oštećeni. - Da je gumica pravilno postavljena u poklopcu, vidi paragraf "Čišćenje i održavanje".
<p>Ako se pokazatelj pritiska popeo i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja:</p>	<p>Ovo je normalno tokom prvih nekoliko minuta. Ako ova pojava i dalje traje, držite lonac pod hladnom vodom dok se pokazatelj pritiska ne spusti. Očistite radni ventil - sl. 14 i cjevčicu za odvod pare - sl. 15 i provjerite možete li lako pritisnuti klapnu sigurnosnog ventila - sl. 16.</p>
<p>U slučaju da para izlazi oko poklopca i uz to se čuje cvileći zvuk:</p>	<p>Provjerite da gumena brtva nije stisnuta između posude i poklopca.</p>

Problemi	Preporuke
Ako para izlazi oko cijelog poklopca, provjerite sljedeće:	<p>Da li je poklopac dobro zatvoren. Položaj gumice na poklopcu. Da li je gumica u dobrom stanju, po potrebi je promijenite. Jesu li čisti poklopac, spojnica i njezino ležište u poklopcu. Ispravno stanje ruba posude.</p>
Ako ne možete otvoriti poklopac:	<p>Provjerite da li je poklopac u položaju za dekompresiju . Provjerite da li je pokazatelj pritiska u donjem položaju. Ako nije: izvršite dekompresiju, po potrebi ohladite lonac pod mlazom hladne vode. Nikad ne intervenirajte na tom pokazatelju pritiska.</p>
Ako namirnice nisu dovoljno skuhanе ili su zagorjele, provjerite sljedeće:	<p>Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora toplote. Ispravan položaj radnog ventila. Količinu tečnosti.</p>
Ako su namirnice zagorjele u loncu:	<p>Prije pranja ostavite posudu napunjenu vodom neko vrijeme. Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora.</p>
Ukoliko se aktivira jedan od sigurnosnih sistema:	<p>Isključite izvor toplote. Ostavite lonac da se ohladi, nemojte ga pomjerati. Sačekajte da se pokazatelj pritiska spusti i otvorite. Provjerite i očistite radni ventil, cijev za odvod pare, sigurnosni ventil i spojnicu. Ukoliko je nedostatak i dalje prisutan, odnesite lonac na pregled u ovlašteni servis TEFAL.</p>
U slučaju da pokretljive ručke ne možete namjestiti u položaj za upotrebu:	<p>Provjerite da li je:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dugme za otključavanje pokretno. • U slučaju da se poteškoća ne može odstaniti, odnesite vaš lonac na pritisak u TEFAL-ov ovlašteni servisni centar.
U slučaju da ne možete spustiti pokretljive ručke:	<ul style="list-style-type: none"> • Ne pokušavajte to uraditi nasilu. • Provjerite da li ste do kraja pritisnuli na dugmad za otključavanje ručki.

Povrće

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

** Sastojci u košari za paru

*** Sastojci u vodi

Meso i riba

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

PREDJELA/SUPE

Supa od bundeve s prepečenim kockicama hljeba _____

1,2 kg bundeve, oguljene i narezane na kriške debljine 1 cm, 1 luk (100 g) nasjeckan na kockice, 3 kašičice maslinovog ulja, 150 g mrkve isjeckane na kolutiće debljine 3 mm, 1/2 štapića od vanilije, So i svježe mljeveni biber, 60 cl kokošije supe, 175 g krompira isjeckanog na kriške debljine 3 mm, 50 g starog hljeba izrezanog na kockice, 25 cl vrhnja za kuhanje.

za 4 osobe
Priprema: 30 min
Kuhanje: 1
7 min

Posebno ostavite 100 g bundeve, a ostatak narežite na velike kocke. U ekspres lonac ulijte 2 kašičice ulja i na srednjoj temperaturi pržite luk približno 1 min. Dodajte mrkvu i pržite još 1 min. Ubacite kocke bundeve, vaniliju i 1 čajnu kašiku soli. Pustite da se pirja 4-5 minuta, povremeno miješajući. Dodajte kokošiju supu, pojačajte temperaturu i nakon toga ubacite krompir.

Zatvorite lonac. Čim prestane isparavanje, smanjite temperaturu i ostavite da se kuha onoliko dugo koliko je naznačeno.

Narežite na kockice 100 g bundeve koju ste ostavili sa strane. Zagrijte 1 kašičicu ulja u tavi. Dodajte kockice hljeba i miješajte dok ne zarumene. Dodajte i kocke bundeve i pržite na jakoj temperaturi. Malo posolite i pobiberite.

Izvadite štapić vanilije iz lonca i promiješajte supu. Dodajte vrhnje za kuhanje, konstantno miješajući. Provjerite da li je dovoljno začinjeno i poslužite.

POVRĆE

Ratatouille _____

3 paradajza (360 g) narezana na kocke, koru i sjemenke ostavi sa strane, 2 grančice bosiljka, 1 malo timijana, 1 list lovora, Maslinovo ulje, 2 velike glavice luka narezane na kockice, 2 crvene paprike i 1 zelena paprika - oguljene, narezane na trake veličine 1 cm x 1,5 cm, So, 400 g patlidžana narezanih na kocke veličine 1,5 cm, 2 neoguljena češnja bijelog luka, 4 tikvice (650 g) narezane na 4 dijela, potom na trake širine 1,5 cm, Krupna morska so i svježe mljeveni biber, Nekoliko listića bosiljka za dekoraciju.

za 4 osobe
Priprema: 20 min.
Kuhanje: 1
Povrće: 8 min
Tikvice: 3 min

Izmiješajte koru i sjemenke paradajza. Procijedite tu smjesu. Otkinite najveće listove bosiljka. U njih stavite timijan i lovorov list. Svežite.

U ekspres loncu na jakoj temperaturi zagrijte 3 kašičice ulja. Prepržite luk 1 min miješajući ga. Dodajte paprike, malo posolite i ostavite 1 min da se pirja, konstantno miješajući. Dodajte patlidžan, 2 kašičice maslinovog ulja i 2 prstohvata soli. Promiješajte i ostavite 3-4 min da se kuha, promiješajte još jednom ili dvaput. Ubacite kocke paradajza, bijeli luk i svežanj začina. Promiješajte. Na kraju dodajte cijedeni sok paradajza. Posolite i pobiberite. Promiješajte.

Zatvorite lonac. Čim prestane isparavanje, smanjite temperaturu i kuhajte onoliko vremena koliko je naznačeno.

Otvorite lonac. Dodajte tikvice, prstohvat soli i malo ulja. Promiješajte. Zatvorite lonac. Čim prestane isparavanje, smanjite temperaturu i kuhajte toliko vremena koliko je naznačeno.

Izvadite svežanj začina iz lonca. Izvadite koru bijelog luka. Stavite ratatouille u tanjir. Pospite svježe mljevenim biberom i ukasite listićima bosiljka. Po potrebi dodajte malo krupne morske soli. Servirajte toplo ili hladno.

Lonac od povrća

500 g prepolovljenih srednje velikih vrganja, Maslinovo ulje, 25 g putera, 2 vlasca narezana na listiće, So i svježe mljeveni biber, 250 g izrendanog krompira, 4 neoguljena češnja bijelog luka, 2 mala paradajza, oguljena i narezana na osam dijelova, bez sjemenki, Nekoliko listića peršuna, Krupna morska so

za 4 osebe
Priprema: 20 min
Kuhanje: 1
4 min

Na laganoj vatri zagrijte 1 kašiku ulja i pola kašike putera. Dodajte vrganje i vlasac. Posolite, pobiberite i 1 min lagano miješajte. Potom dodajte krompir i bijeli luk, još malo soli i bibera. Ubacite ostatak putera i promiješajte. Na kraju dodajte paradajz i malo maslinovog ulja. Zatvorite lonac. Čim prestane isparavanje, smanjite temperaturu i kuhajte onoliko vremena koliko je naznačeno. Otvorite lonac, promiješajte. Dodajte peršun. Servirajte povrće na tanjire i pospite sa malo krupne morske soli. Kao prilog loncu od povrća možete dodati prženi luk sa orasima.

BS

MESO/RIBA

Sarma paradajz-sosu

1 velika glavica bijelog kupusa ili dvije manje, 0,5 kg mljevene govedine, 200 g riže, 100 g prezle, 2 jaja, 1 velika glavica luka, 3 kašike koncentrata paradajza, 2 kašike ulja, 50 g putera, 3 kašike brašna, 2 lorovora lista, So i biber.

za 8-10 obrokov
Priprema: 30 min
Kuhanje: 2
20 min

Podijelite mjere sa 2 ako imate ekspres lonac zapremine 6 litara. Vrijeme kuhanja ostaje isto.

S glavice kupusa skinite gornje listove, odrežite stabljiku, kidajte listove i stavljajte ih u kipuću slanu vodu. Kuhajte 3 min, izvadite ih pomoću rupičaste kašike, postavite na rešetku, osušite i odrežite deblje žile. Vodu sačuvajte za kasnije.

Rižu prelijte s 400 ml vode i kuhajte 20 minuta. Nakon toga ohladite je pod mlazom hladne vode.

U ulju propržite isjeckani luk. Izmiješajte ga s mesom, prelom, jajima i rižom. Pomiješajte sve sastojke, dodajte so i biber.

Sa strane ostavite tri lista kupusa. Listove kupusa puniti smjesom i zamotajte ih savijajući najprije listove sa strane. Tri lista kupusa stavite na dno ekspres lonca, a zatim na njih tijesno zbijajte sarmice. Dodajte vodu u kojoj ste blanširali listove kupusa i lorovora list. Zatvorite ekspres lonac, podesite regulator na položaj preporučen u receptu i stavite lonac na izvor toplote koji ćete uključiti na maksimum. Kada para počne izlaziti, smanjite temperaturu i kuhajte 20 minuta.

Nakon toga isključite temperaturu, polako smanjite pritisak i otvorite lonac. Na puteru propržite koncentrat paradajza, dodajte brašno i sve zajedno dodajte u sarmu. Još neko vrijeme kuhajte bez poklopcu na niskoj temperaturi i začinite solju i biberom po želji.

Govedina na burgundski način

1 kg govedine (plečka ili but) narezane na kocke po 40 g, Maslinovo ulje, 35 g putera narezanog na kocke, 120 g slanine narezane na komadiće veličine 1 cm, 12 oguljenih glavica luka, 180 g šampinjona, So i biber u zrnu, 1 veliki luk nasjeckan na kockice, 1 mrkva narezana na kockice, 2 nasjeckana češnja bijelog luka, 1 kašičica brašna, 1 l crnog burgundskog vina, 1 goveđa kocka za supu, 1 svežanj začina.

za 4 do 6 osoba
Priprema: 20 min
Kuhanje: 2
45 min

U ekspres loncu zagrijte 1,5 kašiku ulja i 5 g putera. Na jakoj temperaturi ispržite 1 min komadiće slanine. Dodajte luk, šampinjone i 10 g putera. Promiješajte i pržite 5 min. Sve skupa ubacite u košaru za kuhanje na pari postavljenoj na tanjir.

Posolite meso sa svih strana i pospite ga biberom u zrnu. U ekspres loncu zagrijte 1/2 kašike ulja i 20 g putera. Pržite 5–6 min meso na srednje jakoj temperaturi, okrećući ga više puta. Dodajte luk, mrkvu i bijeli luk. Pržite 2 min. Pospite brašnom i promiješajte.

U posudu ulijte vino i sačekajte da prokuha. Dolijte ga u lonac sa goveđom kockom, svežnjem začina i sadržajem iz košare za kuhanje na pari. Promiješajte.

Zatvorite lonac. Čim prestane isparavanje, smanjite temperaturu i kuhajte toliko vremena koliko je naznačeno.

Iz lonca izvadite svežanj začina i jelo servirajte toplo sa tjesteninom, ukrasite nasjeckanim peršunom.

Koljenica sa hrenom i senfom

Koljenica, So, biber u zrnu, Bijeli biber, Lovorov list, 1 glavica luka, 3 češnja bijelog luka, Hren, Senf.

za 4 osebe
Priprema: 12 min
Kuhanje: 2
45 min

Stavite koljenicu u ekspres lonac. Dodajte so, biber, lovorov list, luk, 3 češnja bijelog luka. Nalijte vodu. Poklopite i podesite tajmer na 45 minuta. Nakon 45 minuta servirajte sa hrenom, senfom i hljebom.

Punjena riba

Sastojci: 0,6 kg ribe (po izboru), očišćene od krljušti i iznutrica, 1/2 šolje bijelog vina, Komad gaze.

Punjenje: 1 1/2 šolja preze, 2 supene kašike rastopljenog putera ili margarina, 2 supene kašike nasjeckanoga luka, 1/4 šolje nasjeckanoga celera, 1/4 šolje zelene paprike nasjeckane na kockice, 1 jaje, umučeno, So i biber po ukusu.

za 2 osobe
Priprema: 20 min
Kuhanje: 2
8 min

Izmiješajte zajedno sve sastojke punjenja. Lagano napunite ribu. Umotajte ribu u komad gaze. Umetnite košaru u lonac i na njega položite ribu. Zalijte ribu bijelim vinom. Poklopite. Kada se razvije pritisak, kuhajte 8 minuta. Rashladite lonac pod mlazom tekuće vode. Servirajte.

DESERT

Kompot od šljiva

1,5 kg velikih crvenih šljiva, opranih i narezanih na četvrtine, 100 g šećera, 1 štapić cimeta veličine približno 15 cm.

za 4 osebe

Priprema: 15 min

Kuhanje: 1
10 min

U ekspres lonac stavite 5 cl vode, šećer i cimet. Kuhajte približno 3 min bez poklopca na srednje jakoj vatri, dok se šećer ne rastopi. Dodajte šljive i dobro promiješajte sa drvenom kašikom.

Stavite poklopac. Čim prestane isparavanje, smanjite vatru i kuhajte toliko dugo koliko je označeno.

Otvorite lonac, ulijte kompot u posudu za salatu i ostavite da se ohladi. Odstranite cimet i poslužite svježe, sa keksima ili hljebom sa začinima.

Važne napomene

Zbog Vaše sigurnosti, ovaj je uređaj sukladan s važećim normama i pravilnicima:

- Direktivom o tlačnoj opremi
- Pravilnikom o materijalima koji dolaze u neposredan dodir s hranom
- Propisom o zaštiti okoliša
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za kućnu uporabu.
- Pažljivo pročitajte navedene upute i pomoć uvijek potražite u „Uputama za uporabu“.
- Kao i kod svakog uređaja za kuhanje, budite vrlo pažljivi kod korištenja ekspres lonca u blizini djece.
- Ne stavljajte Vaš ekspres lonac u ugrijanu pećnicu.
- Pažljivo premještajte Vaš ekspres lonac dok je pod pritiskom. Ne dirajte vruće površine. Koristite ručke i tipke na loncu. Ako je potrebno, koristite rukavice.
- Redovito provjerite jesu li ručke na posudi pravilno učvršćene. Ako je potrebno, ponovno ih stegnite.
- Lonac koristite samo u svrhe za koje je namijenjen.
- Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Nepravilna uporaba lonca može dovesti do ozljeda od pare. Prije uporabe provjerite je li lonac pravilno zatvoren. Pogledajte poglavlje „Zatvaranje“.
- Prije nego što otvorite Vaš ekspres lonac, provjerite je li ventil na položaju „dekompresija“.
- Ne otvarajte lonac na silu. Provjerite je li se smanjio unutarnji pritisak. Pogledajte poglavlje „Sigurnost“.
- Ne koristite lonac bez tekućine jer se može značajno oštetiti. Pripazite da tijekom kuhanja uvijek ima dovoljno tekućine.
- Sukladno uputama za uporabu koristite jedan ili više kompatibilnih izvora topline.
- U Vašem ekspres loncu ne pripremajte recepte na bazi mlijeka.
- Ne stavljajte krupnu sol u Vaš ekspres lonac već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja.
- Nemojte napuniti Vaš lonac više od 2/3 (do oznake maksimalnog punjenja).
- Za namirnice koje tijekom kuhanja nabubre, poput riže, dehidriranog povrća ili kompoti, ... lonac napunite najviše do polovice njegovog kapaciteta. Kod pripremanja juhe od bundeve, tikvica ..., pustite da se Vaš ekspres lonac ohladi nekoliko minuta, a zatim ga ohladite pod hladnom vodom.
- Nakon kuhanja mesa prekrivenog slojem kože koja bi pod utjecajem pritiska mogla nabubriti (npr. goveđi jezik...), ne režite meso dok god je koža nabubrena jer bi mogla puknuti i izazvati opekline. Naša je preporuka da meso izbodete prije kuhanja.
- Kod pripremanja škrobastih namirnica (oljušteni grašak, rabarbara...), ekspres je lonac potrebno lagano protresti prije otvaranja kako ne bi došlo do prskanja namirnica.
- Prije svake uporabe provjerite jesu li ventili slobodni. Pogledajte poglavlje „Prije kuhanja“.
- Ne upotrebljavajte ekspres lonac za prženje u ulju pod pritiskom.
- Ne obavljajte nikakve zahvate na sigurnosnim sustavima lonca osim čišćenja i održavanja.
- Koristite samo TEFAL originalne rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu.
- Alkoholne su pare zapaljive. Prokuhajte otprilike 2 minute prije nego što stavite poklopac. Pripazite na Vaš lonac kod pripremanja recepata na bazi alkohola.
- Nemojte koristiti Vaš ekspres lonac za odlaganje kiselih ili slanijih namirnica prije i poslije kuhanja jer bi mogle oštetiti Vašu posudu.
- Ne postavljajte Vaš ekspres lonac sa sklopljenim ručkama na izvor topline.
- Ukoliko tijekom uporabe primjetite da je bilo koji dio ekspres lonca oštećen, ne otvarajte ekspres lonac; isključite izvor topline i ostavite lonac da se ohladi u potpunosti prije nego ga pokušate otvoriti. Ne rabite ga više i odnesite u Tefal servis na popravak.

Sačuvajte ove upute

Opis

- A. Ventil za regulaciju pritiska
- B. Tipka za zatvaranje
- C. Otvor za paru
- D. Oznaka položaja ventila
- E. Tipka za otvaranje
- F. Sigurnosni ventil
- G. Pokazivač prisutnosti pritiska
- H. Brtva
- I. Košarica za kuhanje na pari
- J. Tronožac
- K. Posuda lonca
- L. Sklopljive ručke na posudi
- M. Oznaka maksimalnog punjenja
- N. Tipka za otključavanje

Karakteristike

Promjer dna lonca - reference

Zapremina	Ø Posuda	Ø Dno	CLIPSO®	Materijal
6 L	22 cm	18 cm	P42407	Nehrđajući čelik

HR

Informacije o normativima:

Gornji radnji tlak: 80 kPa.

Maksimalan sigurnosni tlak: 120 kPa.

Kompatibilni izvori topline

PLIN



ELEKTRIČNA
PLOČA



STAKLOKERAMIČKA
/HALOGENA PLOČA



INDUKCIJSKA
PLOČA



ELEKTRIČNA
SPIRALNA PLOČA



Ne zagrijavajte vašu posudu lonca kada je prazna, tada riskirate oštećenje vašeg proizvoda.

- Vaš ekspres lonac se može koristiti na svim vrstama kuhala, uključujući i indukcijsko.
- Na električnoj ili indukcijskoj ploči, promjer ploče treba biti isti ili manji od promjera dna lonca.
- Na staklokeramičkoj ili halogenoj ploči, osigurajte da je dno lonca uredno i čisto.
- Na plinskom štednjaku, plamen ne smije prelaziti promjer dna posude.
- Na svim izvorima topline, pazite da vaš lonac bude dobro centriran.

Pribor TEFAL

- Dodatan pribor za Vaš ekspres lonac koji dostupan u trgovinama:

Dodatni pribor		CLIPSO®
Brtva	4,5/6L	X1010004
Košarica za kuhanje na pari	4,5/6L	792185
Tronožac		X1030007

- Zbog zamjene drugih dijelova ili popravaka, javite se u ovlašteni servisni centar TEFAL.
- Rabite samo originalne dijelove TEFAL koji odgovaraju vašem modelu.

Uporaba

Otvaranje

- Pritisnite tipku za otvaranje (E) poklopca - sl.1.

Zatvaranje

Stezaljke moraju biti u doticaju s rubom poklopca.

- Pritisnite tipku za zatvaranje (B) poklopca - sl. 2.

Maksimalno i minimalno punjenje

- Minimalno 250 ml (2 čaše) - **sl. 3.**
- Maksimalno 2/3 visine posude (**M**) - **sl. 4.**

Za određene namirnice

- Kod hrane koja se širi pri kuhanju, poput riže, dehidriranog povrća ili kompota,... ne puniti svoj lonac više od polovice zapremine njegove posude.

Uporaba košarice za kuhanje na pari

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

- Natočite 750 ml vode u ekspres lonac.
- Pričvrstite tronožac (**J**) na košaricu za kuhanje na pari (**I**) - **sl. 5 i 6.**
- Sve zajedno stavite na dno posude - **sl. 7.**

HR

Uporaba ventila za regulaciju

- Postavite ventil (**A**) na otvor za paru (**C**) u skladu sa slikovnim prikazom ● ventila s oznakom položaja ventila (**D**) – **sl. 8.**
- Pritisnite do kraja - **sl. 8** - i okrenite do položaja za kuhanje – **sl. 9.**

Za kuhanje osjetljivih namirnica i povrća

- Postavite slikovni prikaz ventila **1** nasuprot oznake položaja ventila (**D**).

Za kuhanje mesa, ribe i smrznutih namirnica

- Postavite slikovni prikaz ventila **2** nasuprot oznake položaja ventila (**D**).

Da biste odvojili ventil za regulaciju pritiska

- Pritisnite ventil za regulaciju pritiska (**A**) i izravnajte slikovni prikaz ● s oznakom položaja ventila (**D**) - **sl. 10.**
- Odvojite ventil - **sl. 10.**

Sklopljive ručke

Molimo Vas da prije upotrebe skinite sve etikete koje su zalijepljene na ručkama.

Ne pokušavajte spustiti ručke, a da niste pritisnuli tipke za otključavanje.

★ Kako biste sklopili ručke:




★ Za postavljanje ručke u radni položaj:



Nikada ne postavljajte Vaš ekspres lonac sa spušenim ručkama na izvor topline.



Prva uporaba

- Pričvrstite tronožac (J) na košaricu za kuhanje na pari (I) - **sl. 5 i 6**.
- Košaricu za kuhanje na pari (I) postavite na dno posude - **sl. 7**.
- Napuniti vodom do 2/3 posude (M).
- Zatvorite lonac.
- Postavite ventil za regulaciju pritiska (A) i namjestite na položaj **2**.
- Postavite lonac na izvor topline upaljen na maksimalnu jačinu.
- Kada para počne izlaziti iz ventila, smanjite izvor topline i ostavite ga još 20 min.
- Kada protekne 20 min. ugassite izvor topline.
- Ventil za regulaciju pritiska okrenite u položaj .
- Kada se pokazivač prisutnosti pritiska (G) spusti: vaš lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite lonac - **sl. 1**.

Prije kuhanja


- Prije svake uporabe, provjerite da li je otvor za paru (C) prohodan i čist - **sl. 11**.
- Provjerite da li je sigurnosni ventil pokretan: pogledajte poglavlje "Čišćenje i održavanje".
- Zatvorite lonac - **sl. 2**.
- Stavite ventil za regulaciju pritiska na njegovo mjesto (A) - **sl. 8**.
- Pritisnite do kraja i okrenite dok ne dođe u odabran položaj kuhanja – **sl. 9**.
- Uvjerite se da je vaš lonac odgovarajuće zatvoren prije no što ga stavite u uporabu.
- Postavite lonac na izvor topline upaljen na maksimalnu jačinu.

Tijekom kuhanja

- Kada ventil za regulaciju pritiska počne kontinuirano ispuštati paru, i emitirati ravnomjeran zvuk (PŠŠŠŠT), smanjite izvor topline.
- Postavite izbornik vremena tako da vrijeme odgovara vremenu kuhanja nevedenom u receptu.
- Provjeravajte tijekom kuhanja da li ventil ispravno šišti.
- Ako nema dovoljno pare, lagano pojačajte izvor topline, a u suprotnom slučaju, smanjite jačinu izvora topline.


Kraj kuhanja

Kako osloboditi paru

- Kada se izvor topline ugasi, imate dvije mogućnosti:
- **Spora dekompresija:** ventil za regulaciju pritiska (A) okrenite u položaj . Kada se pokazivač prisutnosti pritiska (G) spusti: vaš

Ako se pokazivač prisutnosti tlaka (G) ne spušta, vaš lonac stavite pod mlaz hladne vode - **sl. 13**.
Nikada nemojte intervenirati na pokazivaču prisutnosti pritiska.

lonac više nije pod tlakom.

- **Brza dekompresija:** ekspres lonac stavite pod mlaz hladne vode – **sl. 12**. Kada se pokazivač prisutnosti pritiska (G) ponovno spusti: vaš lonac više nije pod pritiskom. Ventil za regulaciju pritiska (A) okrenite u položaj .

Ako tijekom ispuštanja pare primijetite nepravilno prskanje: postavite radni ventil (A) u položaj kuhanja: **1** ili **2**, zatim obavite brzu dekompresiju.

- Možete otvoriti vaš lonac - **sl. 1**.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje lonca

- Za dobro funkcioniranje vašeg lonca, dužni ste držati se ovih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake uporabe.
- Operite lonac nakon svake uporabe mlakom vodom uz dodatak sredstva za pranje posuđa. Isto tako postupite i s košaricom.
- Ne koristite vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode.
- Nemojte zagrijavati posudu lonca dok je prazna.

Za čišćenje unutrašnjosti posude lonca

- Operite spužvicom i proizvodom za pranje posuđa.
- Ako na unutrašnjosti posude od inoxa postoje raznobojne mrlje, očistite ju octom.

Za čišćenje vanjske površine posude lonca

- Oprati spužvicom i proizvodom za pranje posuđa.

Za čišćenje poklopca

- Poklopac oprati spužvicom i proizvodom za pranje posuđa pod tekućom vodom.

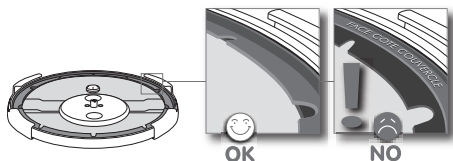
Smeđa boja ili pruge koje se mogu pojaviti nakon duge uporabe ne predstavljaju problem.

Posudu lonca i košaricu možete prati u perilici posuđa.

Prije nego stavite poklopac u perilicu posuđa, uklonite radni ventil (A) i gumicu (H).

Za čišćenje brtve poklopca

- Nakon svakog kuhanja, očistite brtvu (H) i njeno ležište.
- Da biste brtvu vratili na mjesto, pogledajte - sl. 13 i pazite da natpis "face côté couvercle" bude nasuprot poklopcu.



Za čišćenje ventila za regulaciju pritiska (A)

- Odvojite ventil za regulaciju pritiska (A) - sl. 10.
- Ventil za regulaciju pritiska (A) operite pod mlazom vode iz slavine - sl. 14.
- Provjerite njegovu pokretljivost: crtež na drugoj strani

Da biste očistili izvod ventila za regulaciju pritiska smješten ispod poklopca

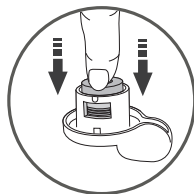
- Odvojite ventil za regulaciju pritiska (A) - sl. 10.
- Provjerite je li otvor za paru otčepljen i okruglog profila - sl. 11. Ako je potrebno očistite ga čačalicom - sl.15 i isperite.

Za čišćenje sigurnosnog ventila (F)

- Očistite dio sigurnosnog ventila smješten unutar poklopca i prođite njime ispod vode.
- Provjerite da li pravilno radi laganim pritiskom na zaklopac koji se mora pomicati - sl. 16.

Da biste zamijenili brtvu vašeg lonca

- Brtvu vašeg lonca mijenjajte svake godine.
- Brtvu vašeg lonca zamijenite ako se na njoj pojavi pukotina.
- Uvijek kupujte brtvu TEFAL, onu koja odgovara vašem modelu.



HR

Nikada nemojte rabiti oštar ili našiljen predmet da biste izvršili takvu radnju, možete uporabiti štapić za uši.

Da biste dugoročno očuvali svojstva vašeg lonca: nemojte zagrijavati posudu lonca dok je prazna.

Za pohranu vašeg lonca

- Vratite poklopac na posudu lonca.

Ako Vaš ekspres lonac ima sklopljive ručke:

- Pritisnite tipke za otključavanje (N) ručki. Pogledajte poglavlje "Sklopljive ručke".
- Ne pokušavajte spustiti ručke, a da niste pritisnuli tipke za otključavanje.

Bezuvjetno je potrebno da nakon 10 godina svoj lonac date na provjeru u ovlaštenu servisni centar TEFAL.

Sigurnost

Vaš ekspres lonac opremljen je s više sigurnosnih mehanizama:

• Sigurno zatvaranje:

- Stezaljke moraju biti u doticaju s rubom poklopca. Ako to nije slučaj, može doći do istjecanja pare putem pokazivača prisutnosti tlaka i lonac neće moći podići pritisak.

• Sigurnost kod otvaranja:

- Ako je lonac pod tlakom, tipka za otvaranje ne može se aktivirati.
- Nikad ne otvarajte lonac silom.
- Ne dirajte pokazivač prisutnosti tlaka.
- Budite sigurni da je unutarnji pritisak opao.

• Dvije zaštite od prekomjernog tlaka:

- Prvi uređaj: sigurnosni ventil (F) oslobađa pritisak - **sl. 18.**
- Drugi uređaj: brtva dopušta ispuštanje pare između poklopca i posude lonca - **sl. 19.**

Ako se aktivira jedan od sigurnosnih mehanizama:

- Ugasite izvor topline.
- Ostavite lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite.
- Provjerite i očistite ventil za regulaciju pritiska (A), otvor za paru (C), sigurnosni ventil (F) i brtvu (H).

- Ako nakon ovih provjera i čišćenja vaš proizvod propušta ili radi neispravno, odnesit ga u ovlaštenu servisni centar TEFAL.

Preporuke za uporabu

- 1 - Para je vrlo vruća kada izlazi iz ventila za regulaciju pritiska.
- 2 - Ukoliko je pokazivač prisutnosti pritiska podignut, još ne možete otvoriti svoj lonac.
- 3 - Kao i kod svih kuhinjskih uređaja, pobrinite se za strog nadzor prije svega ako lonac koristite u blizini djece.
- 4 - Pazite na mlaz pare.
- 5 - Za premještanje lonca poslužite se ručkama na posudi lonca.
- 6 - Ne dozvoljavajte da vam hrana ostaje u loncu.
- 7 - Nikad ne rabite vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode, koji bi mogli izmijeniti kvalitetu inoxa.
- 8 - Poklopac ne ostavljajte potopljen u vodi.
- 9 - Mijenjajte brtvu svake godine.
- 10 - Čišćenje vašeg lonca vrši se obavezno dok je hladan i prazan.
- 11 - Obvezno nakon 10 godina svoj lonac dajte na provjeru u ovlaštenu servisni centar TEFAL.

HR

Jamstvo

- Vaš novi Tefal ekspres lonac ima jamstvo od **10 godina**, u sklopu uporabe koja je u skladu s uputama za uporabu. Ovo jamstvo pokriva:
 - sve nepravilnosti vezane uz unutarnju metalnu strukturu lonca,
 - svako prerano oštećenje metala na dnu.
- 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 predodjenju potvrde sa blagajne ili računa s datumom kupnje.
- Ova jamstva isključuju:
- Životni vijek brtve, sigurnosnog ventila ili brtve pokazivača zaključanosti je ograničen. Ovi dijelovi nisu obuhvaćeni jamstvom i zahtjevaju periodičnu zamjenu.
- Uzastopna oštećenja ili ona do kojih je došlo uslijed nepoštivanja važnih mjera opreza ili nemarnog korištenja, posebice:
 - Udarce, padove, stavljanje u pećnicu...
 - stavljanja poklopca u perilicu posuđa.
- Jamstvo možete ostvariti samo u ovlaštenim TEFAL-ovim servisima.
- Adresu najbližeg ovlaštenog TEFAL servisa pronađite na jamstvenom listu.

Propisno označavanje

Oznaka	Lokacija
Identifikacija proizvođača ili trgovačka marka	Tipka za zatvaranje.
Godina i serijski broj proizvodnje Oznaka modela Maksimalan siguran tlak (PS) Gornji radni tlak (PF)	Na gornjem rubu poklopca, vidljiv kada je u položaju "otvoreno".
Zapremina	Na vanjskom dnu posude lonca.

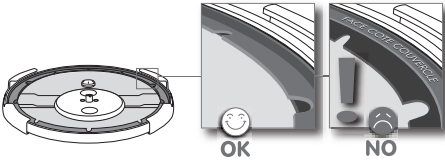
• Sudjelujmo u zaštiti okoliša!



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



TEFAL odgovara na vaša pitanja

Problemi	Preporuke
<p>Ako ne možete zatvoriti poklopac:</p>	<p>Provjerite je li tipka za otvaranje (E) dobro utisnuta. Provjerite dobar smjer montaže brtve u odjeljku "Čišćenje i održavanje".</p> 
<p>Ako se lonac zagrijao pod tlakom bez tekućine u unutrašnjosti:</p>	<p>Odnosite lonac na pregled u ovlaštenu servisni centar TEFAL.</p>
<p>Ako se pokazivač prisutnosti tlaka nije uzdigao i ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja:</p>	<p>To je normalno tijekom nekoliko prvih minuta. Ako se ta pojava nastavi, provjerite da li je:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Izvor topline dovoljno jak, i ako nije, povisite ga. - Količina tekućine u posudi lonca dovoljna. - Ventil za regulaciju pritiska namješten na 1 ili 2. - Lonac dobro zatvoren. - Brtva ili rub posude lonca nisu oštećeni. - Brtva dobro namještena u poklopcu prema uputama u poglavlju "Čišćenje i održavanje".
<p>Ako se pokazivač prisutnosti pritiska uzdigao i ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja:</p>	<p>To je normalno tijekom nekoliko prvih minuta. Ako se pojava nastavi stavite vaš lonac pod hladnu vodu sve dok se ne spusti pokazivač prisutnosti pritiska. Očistite ventil za regulaciju pritiska - sl. 14 i otvor za paru - sl. 15 provjerite da li se zaklopac sigurnosnog ventila uklapa bez poteškoća - sl. 16.</p>
<p>Ako je para koja izlazi oko poklopca popraćena čudnim šumom:</p>	<p>Provjerite je li se brtva zaglavila između posude i poklopca.</p>

Problemi	Preporuke
Ako para izlazi oko poklopca, provjerite:	<p>Da li je poklopac dobro zatvoren. Položaj brtve poklopca. Dobro stanje brtve, zamijenite je prema potrebi. Svojstva poklopca, brtve i njenog ležišta u poklopcu. Dobro stanje ruba posude lonca.</p>
Ako ne možete otvoriti poklopac:	<p>Provjerite da li je pokazivač prisutnosti pritiska u donjem položaju Ako nisu: smanjite tlak, prema potrebi, hladeći lonac pod mlazom hladne vode. Nikada nemojte intervenirati na pokazivaču prisutnosti pritiska.</p>
Ako namirnice nisu skuhanе ili su zagorjele, provjerite:	<p>Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora topline. Dobar položaj izbornika programa kuhanja. Količinu tekućine.</p>
Ako su namirnice zagorjele u loncu:	<p>Ostavite lonac da se namače neko vrijeme prije no što ga operete. Ne rabite vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode.</p>
Ako se jedan od sigurnosnih sustava isključi:	<p>Ugasite izvor topline. Ostavite lonac da se ohladi bez premještanja. Pričekajte da se spusti pokazivač prisutnosti pritiska i otvorite lonac. Provjerite i očistite ventil za regulaciju pritiska, otvor za paru, sigurnosni ventil i brtvu. Ako kvar ne nestaje, vaš lonac dajte na provjeru u ovlaštenu servisni centar TEFAL.</p>
Ako ne možete postaviti sklopljive ručke u radni položaj:	<p>Provjerite je li: Tipka za otključavanje pokretna. Ako problem nije riješen, odnesite Vaš ekspres lonac na pregled u ovlaštenu TEFAL-ov servisni centar.</p>
Ako ne možete spustiti sklopljive ručke:	<p>Ne pokušavajte ih spustiti na silu. Provjerite jeste li pritisnuli do kraja tipke za otključavanje ručki.</p>

Povrće

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

** Namirnica kuhana u košarici za kuhanje na paru

*** Namirnica kuhana u vodi

Meso i riba

	SVJEŽE Položaj ventila 2	SMRZNUTO Položaj ventila 2
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.

PREDJELA/JUHE

Gusta juha od bundeve s prepečenim kockicama kruha

1,2 kg očišćene bundeve narezane na komade debljine 1 cm, 1 bijeli luk (100 g) narezan na kockice, 3 male žlice maslinovog ulja, 150 g mrkve narezane na kolutiće debljine 3 mm, 1/2 štapića vanilije razrezanog na dva dijela, Sol i papar, 600 ml kokošjeg temeljca, 175 g krumpira nasjeckanih na komadiće debljine 3 mm, 100 g tanko narezane slanine, 50 g starog kruha razrezanog na kockice, 250 ml vrhnja.

za 4 osobe
Priprema: 30 min
Kuhanje: 1
7 min

Odvojite 100 g bundeve, a ostatak narežite na velike kocke. Na srednjoj vatri pirjajte luk 1 min u posudi u koju ste dodali 2 male žlice ulja. Dodajte mrkvu i ostavite da se pirja 1 min. Dodajte nasjeckane kocke bundeve, vaniliju i 1 malu žlicu soli. Pustite da se sastojci prožmu 4–5 min i povremeno promiješajte. Ulijte temeljac, povećajte temperaturu kuhanja i zatim dodajte krumpire.

Zatvorite lonac. Kada tekućina u loncu zavrije, smanjite temperaturu i kuhajte prema navedenom vremenu koje je potrebno za pripremu.

Narežite 100 g odvojene bundeve na male kocke. U tavi zagrijte 1 malu žlicu maslinovog ulja i zatim popržite slaninu 1 min. Dodajte kockice kruha i pustite ih da dobiju zlatnu boju uz povremeno miješanje. Zatim dodajte kockice bundeve i sve dobro promiješajte. Lagano posolite i popaprite.

Izvadite štapić vanilije iz posude. Izmiješajte juhu. Tijekom miješanja dodajte vrhnje. Provjerite je li dobro začinjeno i poslužite sa slaninom kao prilogom.

POVRĆE

Pirjano povrće

3 prethodno oguljene rajčice bez sjemenki (300 g) nasjeckane na kockice, 2 grančice bosiljka, 1 prstohvat timijana, 1 list lovora, Maslinovo ulje, 2 velika luka izrezana na kockice, Paprike (1 zelena i 2 crvene) oguljene i narezane na pravokutnike veličine 1 cm x 1,5 cm, 400 g patlidana narezanog na kockice veličine 1,5 cm, 2 neoguljena režnja češnjaka, 4 tikvice (650 g) podijeljene na četiri dijela koje treba narezati na kocke debljine od 1,5 cm, Sol i papar, Nekoliko listova bosiljka za dekoraciju.

za 4 osobe
Priprema: 20 min.
Kuhanje: 1
Povrće: 8 min
Tikvice: 3 min

Promiješajte oguljenu kožicu i sjemenke rajčica. Procijedite smjesu kako bi odstranili sjemenke i dobili sok od rajčice. Uberite najveće listove bosiljka, timijana i lovora koje zatim nasjeckajte.

U loncu zagrijte 3 male žlice ulja i dodajte luk. Pirjajući ga oko 1 min pustite da se luk zažuti. Dodajte paprike, lagano posolite i pustite da se pirja još 1 min. Dodajte tikvice, 2 male žlice maslinovog ulja i 2 prstohvata soli. Promiješajte i ostavite da se kuha 3–4 minuta uz povremeno miješanje. Dodajte kockice rajčice, češnjak i stručak začinskog bilja. Promiješajte. Na kraju dodajte procijedeni sok rajčice. Posolite i popaprite. Promiješajte.

Zatvorite lonac. Kada počne izlaziti para, smanjite temperaturu kuhanja i nastavite kuhati prema naznačenom vremenu koje je potrebno za pripremu.

Otvorite lonac. Dodajte tikvice, 1 prstohvat soli i ulja. Promiješajte.

Zatvorite lonac. Kada počne izlaziti para, smanjite temperaturu i nastavite kuhati prema naznačenom vremenu koje je potrebno za pripremu.

Izvadite začinsko bilje iz lonca. Ogulite režnjeve češnjaka. Pirjano povrće prebacite u posudu. Začinite paprom i ukasite sitnim listovima bosiljka. Ukoliko želite, dodajte malo soli. Poslužite toplo ili hladno.

Lonac s povrćem

500 g srednjih vrganja prepolovljenih na pola, Maslinovo ulje, 25 g maslaca, 2 vezice nasjeckanog vlasca, Sol i papar, 250 g mladih naribanih krumpira, 4 neoguljena režnja češnjaka, 2 male oguljene rajčice bez sjemenki, izrezane na kriške, Nekoliko listića peršina, Prstohvat soli.

za 4 osobe

Priprema: 20 min

Kuhanje: 1

4 min

Na umjerenj temperaturi u ekspres loncu zagrijte 1 veliku žlicu ulja i polovinu maslaca. Dodajte vrganje i vlasac. Posolite, popaprite i lagano miješajte oko 1 min. Zatim dodajte krumpire i režnje češnjaka te ponovno posolite i popaprite. Dodajte ostatak maslaca i promiješajte. Na kraju dodajte rajčice i maslinovo ulje.

Zatvorite lonac. Kada para počne izlaziti, smanjite temperaturu kuhanja i nastavite kuhati prema naznačenom vremenu koje je potrebno za pripremu. Otvorite lonac, promiješajte. Dodajte peršin. Posložite povrće na tanjur i lagano posipajte soli. Uz lonac s povrćem možete poslužiti pirjani luk s orasima.

HR

MESO/RIBA

Sarma u umaku od rajčice

1 velika glavica bijelog kupusa ili dvije manje, 0,5 kg mljevene govedine, 0,5 kg mljevene svinjetine, 200 g riže, 100 g krušnih mrvica, 2 jaja, 1 velika glavica luka, 3 žlice koncentrata rajčice, 2 žlice ulja, 50 g maslaca, 3 žlice brašna, 2 lovorova lista, 3 zrna pimenta, Sol i papar.

8-10 porcija

Priprema: 30 min

Kuhanje: 2

20 min

Proporcije podijelite sa 2 ako imate ekspres lonac zapremine 6 litara. Vremena kuhanja ostaju jednaka.

S glavice kupusa skinite gornje listove, odrežite stapke, kidajte listove i stavljajte ih u kipuću slanu vodu. Kuhajte 3 minute, izvadite ih koristeći rešetkastu žlicu, postavite na rešetku, posušite i odrežite deblje žile. Vodu sačuvajte za kasnije.

Rižu prelijte s 400 ml vode i kuhajte 20 minuta. Nakon toga ohladite je pod mlazom hladne vode.

Popržite narezani luk. Dodajte ga mesu zajedno s krušnim mrvicama, jajima i rižom. Pomiješajte sve sastojke, dodajte sol i papar.

Sa strane ostavite tri lista kupusa. Ostatak listova puniti smjesom i zamotajte ih savijajući najprije listove sa strane. Tri lista kupusa stavite na dno ekspres lonca, a zatim na njih tijesno jednu do druge stavite sarmice. Dodajte vodu u kojoj ste blanširali listove kupusa, dodajte lovorov list i zrna pimenta. Zatvorite ekspresni lonac, postavite izbornik na položaj preporučeni u receptu i stavite kuhati na visoku temperaturu. Kada para počne izlaziti smanjite temperaturu i kuhajte 20 minuta.

Nakon toga isključite štednjak, polako smanjite tlak i otvorite lonac. Na maslacu popržite koncentrat rajčice, dodajte brašno i sve zajedno dodajte u sarmu. Još neko vrijeme kuhajte otklopljeno na niskoj temperaturi i začinite sa soli i paprom po ukusu.

Govedina na burgundski način

1 kg narezane govedine (plečka ili but) na kockice od 40 g, Maslinovo ulje, 35 g maslaca narezanog na kockice, 120 g domaće slanine narezane na trakice od 1 cm, 12 ukiseljenih kapulica, 180 g manjih očišćenih šampinjona, Malo soli i papra, 1 veliki narezani luk na kockice, 1 narezana mrkva na kockice, 2 narezana režnja češnjaka, 1 mala žlica brašna, 1 l crvenog burgundskog vina, 1 goveđa kocka, 1 stručak začina.

za 4-6 osoba

Priprema: 20 min

Kuhanje: 2

40 min

Na umjerenoj temperaturi u posudi zagrijte 1,5 malu žlicu ulja sa 5 g maslaca i popržite slaninu 1 min. Dodajte kapulicu, šampinjone i 10 g maslaca. Promiješajte i pustite da se sve zajedno pirja 5 min. Stavite smjesu u košaru za kuhanje na pari.

Posolite i popaprite meso sa svih strana s 1 malom žlicom papra. U ekspres loncu zagrijte 1/2 žlice ulja zajedno s 20 g maslaca. Na laganoj temperaturi pecite meso 5–6 min tako da ga više puta okrenete. Dodajte luk, mrkvu i češnjak. Ostavite da se sve pirja 2 min. Dodajte brašno i promiješajte.

U jednu posudu, zagrijte vino do vrenja i flambirajte ga. Dodajte ga u ekspres lonac zajedno s goveđom kockom, stručkom začina i sadržajem iz košare za kuhanje na pari. Promiješajte.

Zatvorite lonac. Kada se počne stvarati para, smanjite temperaturu i nastavite kuhati prema naznačenom vremenu koje je potrebno za pripremu.

Izvadite stručak začina iz lonca i poslužite toplo uz rezance te dekorirajte s nasjECKanim peršinom.

Svinjska potkoljenica s hrenom i senfom

Svinjska potkoljenica, Sol, Papar u zrnu, Bijeli papar, Lovorov list, Zrna pimenta, 1 luk, 3 režnja češnjaka, Hren, Senf.

za 4 osobe

Priprema: 12 min

Kuhanje: 2

45 min

Stavite svinjsku potkoljenicu u ekspres lonac. Dodajte sol, papar, lovorov list, nekoliko zrna pimenta, cijeli luk, 3 režnja češnjaka. Zalijte vodom. Poklopite i postavite izbornik vremena na 45 minuta. Nakon 45 minuta poslužite s hrenom, senfom i kruhom.

Punjena riba

Sastojci: 0,6 kg ribe (po izboru), očišćene od kosti, ljuski i iznutrica, 1/2 šalice bijelog vina, Komad gaze. Punjenje: 1 1/2 šalice krušnih mrvica, 2 velike žlice rastopljenog maslaca ili margarina, 2 velike žlice nasjeckanoga luka, 1/4 šalice nasjeckanoga celera, 1/4 šalice zelene paprike nasjeckane na kockice, 1 jaje, umučeno, Sol i papar po ukusu.

za 2 osobe
Priprema: 20 min
Kuhanje: 2
8 min

Izmiješajte zajedno sve sastojke punjenja. Pažljivo napunite ribu. Umotajte ribu u komad gaze. Umetnite košaru za kuhanje na pari u lonac i na njega položite ribu. Zalijte ribu bijelim vinom. Poklopite. Kada para počne izlaziti, kuhajte 8 minuta. Rashladite lonac pod mlazom tekuće vode. Poslužite.

DESERTI

Kompot od šljiva

1,5 kg velikih crnih šljiva opranih i podijeljenih na 4 dijela, 100 g šećera, 1 štapić cimeta od oko 15 cm.

za 4 osobe
Priprema: 15 min
Kuhanje: 1
10 min

U lonac ulijte 50 ml vode, dodajte šećer i cimet. Lagano kuhajte oko 3 minute na srednjoj temperaturi bez poklopca kako bi se rastopio šećer. Zatim dodajte šljive i sve dobro promiješajte s drvenom kuhačom. Zatvorite lonac. Kada počne izlaziti para, smanjite temperaturu i nastavite kuhati prema naznačenom vremenu koje je potrebno za pripremu. Otklopite lonac, ulijte kompot u posudu i ostavite da se ohladi. Izvadite štapić cimeta i poslužite ohlađeno s keksima ili začinjanim kruhom.

Važna upozorenja

Zbog vaše sigurnosti ovaj uređaj je napravljen u skladu sa normama i važećim propisima:

- Direktiva o opremi pod pritiskom
- Materijali u kontaktu sa namirnicama
- Okolina
- Ovaj uređaj je osmišljen za upotrebu u domaćinstvu.
- Odvojite vreme da biste pročitali sva uputstva i uvek se oslanjajte na „Vodič za korisnike“.
- Kao i kod svakog uređaja za kuvanje vršite strogi nadzor, naročito ako koristite ekspres lonac u blizini dece.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrejanu pećnicu.
- Premeštajte ekspres lonac pod pritiskom s najvećom mogućom pažnjom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i dugmad. Koristite rukavice ukoliko je potrebno.
- Redovno proveravajte da li su ručke posude dobro pričvršćene. Pričvrstite ih ukoliko je potrebno.
- Ekspres lonac ne upotrebljavajte u druge svrhe, osim za ono za šta je namenjen.
- Vaš ekspres lonac kuva pod pritiskom. Opekotine mogu da nastanu usled neodgovarajuće upotrebe. Proverite da li je ekspres lonac zatvoren na odgovarajući način pre nego što počnete da ga koristite. Pogledajte poglavlje „Zatvaranje“.
- Proverite da li je ventil u položaju ispuštanja pritiska pre nego što otvorite ekspres lonac.
- Nikada ne otvarajte ekspres lonac na silu. Proverite da li je unutrašnji pritisak pao. Pogledajte poglavlje „Sigurnost“.
- Nikada ne upotrebljavajte ekspres lonac bez tečnosti, jer to može ozbiljno da ga ošteti. Proverite da li uvek ima dovoljno tečnosti u toku kuvanja.
- Koristite odgovarajući(e) izvor(e) toplote sa uputstvom za upotrebu.
- Nikada ne pripremajte jela na mlečnoj osnovi u ekspres loncu.
- Ne koristite krupnu so u ekspres loncu, dodajte fino mlevenu so na kraju kuvanja.
- Ne punitite ekspres lonac više od 2/3 (oznaka maksimalnog punjenja).
- Za namirnice koje se šire u toku kuvanja, kao što su pirinač, osušeno povrće ili kompot ne punitite ekspres lonac više od polovine njegovog kapaciteta. Za izvesne supe na bazi bundeve, tikve... pustite da se ekspres lonac ohladi nekoliko minuta, potom ga ohladite pod hladnom vodom.
- Nakon kuvanja mesa sa kožicom (npr. goveđi jezik), koje može da se naduje pod uticajem pritiska, ne bušite kožu sve dok izgleda naduto; možete da se ispečete. Savetujemo vam da probušite meso pre kuvanja.
- U slučaju žitke hrane (sušeni grašak, rabarbara...) ekspres lonac mora lagano da se protrese pre otvaranja da namirnice ne bi prskale.
- Proverite da li su ventili zaglavljani pre svake upotrebe. Pogledajte poglavlje „pre kuvanja“.
- Ne koristite ekspres lonac za prženje pod pritiskom sa uljem.
- Ne otvarajte sigurnosne sisteme, osim u okviru saveta za čišćenje i održavanje.
- Koristite samo TEFAL delove koji odgovaraju vašem modelu.
- Isparenja alkohola su zapaljiva. Pustite da provri oko 2 minuta pre nego što stavite poklopac. Kontrolišite uređaj kada spremate recepte na bazi alkohola.
- Ne koristite ekspres lonac za čuvanje kiselih i slanih namirnica pre i nakon kuvanja jer možete da oštetite posudu.
- Nikada ne stavljajte ekspres lonac sa oborenim ručkama na izvor toplote.
- Ako u toku upotrebe primetite da je bilo koji deo vašeg ekspres lonca polomljen ili je napukao, ne pokušavajte da ga otvorite u takvim okolnostima već isključite šporet i ostavite da se ekspres lonac na njemu potpuno ohladi pre nego što ga sklonite i otvorite poklopac. Nemojte ga ponovo koristiti već ga odnesite u Tefal ovlašćeni servis na popravku.

Sačuvajte ova uputstva

Opis

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| A. Radni ventil | H. Dichtung |
| B. Dugme za zatvaranje | I. Korpa za paru |
| C. Cev za odvod pare | J. Tronožni stalak |
| D. Oznaka za pozicioniranje ventila | K. Posuda |
| E. Dugme za otvaranje | L. Preklopna ručka posude |
| F. Sigurnosni ventil | M. Najviša oznaka za punjenje |
| G. Pokazatelj prisustva pritiska | N. Dugme za otključavanje |

Karakteristike

Prečnik dna lonca - referentne oznake

Kapacitet	Ø posude	Ø dna	CLIPSO®	Materijal
6 L	22 cm	18 cm	P42407	Nerđajući čelik

Podaci u pogledu standarda:

Gornji radni pritisak: 80 kPa.

Maksimalni sigurnosni pritisak: od 120 kPa.

SR

Kompatibilni izvori toplote

GAS



ELEKTRIČNA
PLOČA



KERAMIČKA
PLOČA



INDUKCIJA



SPIRALNA
ELEKTRIČNA
RINGLA



Ne zagrevajte posudu kad je prazna, postoji opasnost od oštećenja proizvoda.

- Ekspres lonac se koristi na svim tipovima grejnih površina, uključujući i indukcijsku ploču.
- Na električnoj ringli, koristite ringlu jednakog ili manjeg prečnika od prečnika dna lonca.
- Na vitrokeramičkoj ploči, proverite da li je dno lonca čisto.
- Na plinu, plamen ne sme da premašuje prečnik posude.
- Na svim izvorima toplote, vodite računa da lonac bude dobro centriran.

Dodaci TEFAL

- Dodatna oprema ekspres lonca koja je na raspolaganju:

Dodaci		CLIPSO®
Dichtung	4,5/6L	X1010004
Korpa za paru	4,5/6L	792185
Tronožni stalak		X1030007

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

Upotreba

Otvaranje

- Pristisnite dugme za otvaranje (E) poklopca - sl. 1.

Zatvaranje

Čeljusti moraju biti u kontaktu sa rubom poklopca.

- Pristisnite dugme za zatvaranje (B) poklopca - sl. 2.

Minimalno i maksimalno punjenje

- Minimum 25 cl (2 čaše) - **sl. 3.**
- Maksimalno 2/3 visine posude (**M**) - **sl. 4.**

Za određene namirnice

- Za namirnice koje dobijaju na zapremini tokom kuvanja, kao što su pirinač, sušeno povrće ili kompoti... nemojte puniti lonac više od polovine.

Upotreba korpe za paru

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

- Sipajte 75 cl vode na dno posude.
- Pričvrstite tronožni stalak (**J**) ispod korpe za paru (**I**) - **sl. 5 i 6.**
- Stavite ceo taj sklop na dno posude - **sl. 7.**

SR

Upotreba radnog ventila

- Postavite ventil (**A**) na cev za odvod pare (**C**) poravnavajući piktogram ● ventila sa pokazateljem položaja ventila (**D**) - **sl. 8.**
- Pritisnite do kraja - **sl. 8** - i okrenite do položaja za kuvanje - **sl. 9.**

Kuvanje osetljivih namirnica i povrća

- Postavite piktogram **1** ventila nasuprot oznake za položaj (**D**).

Kuvanje mesa, ribe i smrznutih namirnica

- Postavite piktogram **2** ventila nasuprot oznake za položaj (**D**).

Skidanje radnog ventila

- Pritisnite radni ventil (**A**) i poravnajte piktogram ● sa oznakom za položaj (**D**) - **sl. 10.**
- Skinite ga - **sl. 10.**

Preklopne ručke

Pre upotrebe proverite da li ste odstranili nalepnice koje se nalaze na svakoj ručki.

Ne pokušavajte da oborite ručke, a da niste pritisnuli na dugme za otključavanje.

★ Da biste oborili ručke:




★ Da biste stavili ručke u položaj za upotrebu:



Nikada ne stavljajte ekspres lonac sa oborenim ručkama na izvor toplote.



Prva upotreba

- Pričvrstite tronožni stalak (J) ispod korpe za paru (I) - sl. 5 i 6.
- Stavite korpu za paru (I) na dno posude - sl. 7.
- Sipajte vodu do 2/3 posude (M).
- Zatvorite lonac.
- Postavite radni ventil (A) i stavite ga na položaj 2.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.
- Kada para počne da izlazi kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i ostavite ga 20 minuta.
- Nakon 20 minuta, isključite izvor toplote.
- Okrenite radni ventil do položaja .
- Kad pokazatelj prisustva pritiska (G) krene na dole: lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite lonac - sl. 1.

Pre kuvanja

- Pre svake upotrebe, pogledajte na dnevnom svetlu da cev za odvod pare (C) nije zapušena - **sl. 11.**
- Proverite da li je sigurnosni ventil pokretan: vidi paragraf "Čišćenje i održavanje".
- Zatvorite lonac - **sl. 2.**
- Postavite ventil (A) - **sl. 8.**
- Pritisnite do kraja i okrenite do željenog položaja za kuvanje - **sl. 9.**
- Pre nego što aktivirate ekspres lonac, proverite da li je dobro zatvoren.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu jačinu.


Za vreme kuvanja

SR


- Kad radni ventil stalno ispušta paru uz pravilan zvuk (PŠŠŠT), smanjite jačinu izvora toplote.
- Vodite računa o vremenu kuvanja koje je navedeno u receptu.
- Tokom kuvanja vodite računa o tome da ventil pravilno šišti.
- Ako nema dovoljno pare malo pojačajte jačinu izvora toplote, u suprotnom smanjite.

Po završetku kuvanja

Oslobađanje pare

- Kada ugasite izvor toplote, imate dve mogućnosti:
- **Spora dekompresija** : okrenite radni ventil (A) do položaja . Kad pokazatelj prisustva pritiska (G) krene na dole: lonac više nije pod pritiskom.

Ako pokazatelj prisustva pritiska (G) ne krene na dole, postavite lonac pod mlaz hladne tekuće vode - sl. 13. Nikada ne radite ništa na tom pokazatelju prisustva pritiska.

- **Brza dekompresija** : stavite lonac pod mlaz hladne tekuće vode - **sl. 12**. Kad pokazatelj prisustva pritiska (**G**) krene na dole: lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil (**A**) do položaja .

- Možete da otvorite lonac - **sl. 1**.

Ukoliko tokom puštanja pare primetite neuobičajene pojave: ponovo namestite radni ventil (**A**) u položaj za kuvanje: **1** ili **2**, potom brzo ispuštite pritisak.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje lonca

- Da bi ekspres lonac uspešno funkcionisao radio, posle svake upotrebe vodite računa o preporukama za čišćenje i održavanje.
- Posle svake upotrebe, operite lonac i korpu mlakom vodom i deterdžentom.
- Ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora.
- Ne pregrevajte posudu kada je prazna.

Čišćenje unutrašnjosti posude

- Operite je sunđerom i deterdžentom za posuđe.
- Ukoliko u unutrašnjosti posude od nerđajućeg čelika primetite sedesfasti odsjaj, očistite je sirčetom.

Čišćenje spoljašnjosti posude

- Operite sunđerom i sredstvom za pranje posuđa.

Čišćenje poklopca

- Operite poklopac sunđerom i sredstvom za pranje posuđa.

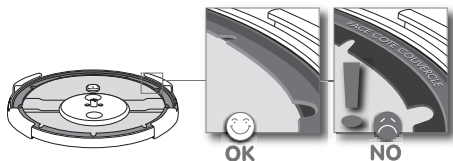
Smeđa boja i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne smetaju ispravnom funkcionisanju.

Posudu i korpu možete prati u mašini za pranje posuđa.

Nakon što uklonite radni ventil (**A**) i dihting (**H**), poklopac možete da perete u mašini za pranje posuđa .

Čišćenje dihtunga poklopca

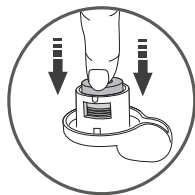
- Posle svakog kuvanja, očistite dihtung (H) i njeno ležište.
- Za vraćanje spojnice na mesto, pogledajte - sl. 13 i vodite računa da natpis "face côté couvercle" bude do poklopca.



Nikada ne skidajte zavrtnaj i navrtku koji se nalaze sa unutrašnje strane poklopca.

Čišćenje radnog ventila (A)

- Skinite radni ventil (A) - sl. 10.
- Operite radni ventil (A) pod mlazom tekuće vode - sl. 14.
- Proverite njegovu pokretljivost: pogledajte sliku



Čišćenje cevi radnog ventila, koja se nalazi pod poklopcem

- Skinite radni ventil (A) - sl. 10.
- Proverite vizuelno i na dnevnoj svetlosti da je cev za odvod pare otpušena - sl. 11. Po potrebi je očistite čačkalicom - sl. 15 i isperite je.

Čišćenje sigurnosnog ventila (F)

- Operite deo sigurnosnog ventila koji se nalazi unutar poklopca tako što ćete staviti poklopac pod mlaz vode.
- Proverite da li dobro radi tako što ćete jako pritisnuti štapićem za uši klapnu koja mora biti pokretna - sl. 16.

Nikada ne koristite oštar ili špicast predmet dprilikom čišćenja i proveravanja sigurnosnog ventila

Zamena dihtunga na loncu

- Jednom godišnje menjajte dihtung na loncu.
- Zamenite dihtung na loncu ako na njemu postoji neki urez.
- Uvek koristite originalni Tefal dihtung koji odgovara Vašem modelu.

Nikada ne pregrevajte praznu posudu da biste očuvali karakteristike ekspres lonca.

Odlaganje lonca

- Okrenite poklopac na posudi.

Ako ekspres lonac ima preklopne ručke:

- Pritisnite dugmad za otključavanje (N) na ručkama. Pogledajte poglavlje „oborive ručke“.
- **Ne pokušavajte da preklopne ručke, a da ne pritisnete dugmad za otključavanje.**

Nakon 10 godina korišćenja, obavezno odnesite ekspres lonac na servisiranje u ovlašćeni Tefal servis.

Bezbednost

Ekspres lonac poseduje nekoliko sigurnosnih sistema:

• Bezbednost kod zatvaranja:

- Čeljusti moraju biti u kontaktu sa rubom poklopca.

Ukoliko to nije slučaj, para curi kod pokazatelja prisustva pritiska, pa pritisak u loncu ne može da raste.

• Bezbednost kod otvaranja:

- Ako je lonac pod pritiskom, dugme za otvaranje se ne može aktivirati.
- Nikada ne otvarajte ekspres lonac silom.
- Ni u kom slučaju nemojte delovati na pokazatelj prisustva pritiska.
- Proverite da li je unutrašnji pritisak opao.

• Dva sigurnosna sistema u slučaju prevelikog pritiska:

- Prvi uređaj: sigurnosni ventil (F) oslobađa pritisak - **sl. 18.**
- Drugi uređaj: dihtung pušta paru da izlazi između poklopca i posude - **sl. 19.**

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), cev za odvod pare (C), sigurnosni ventil (F) i dihtung (H).
- Ukoliko posle ovih provera i čišćenja Vaš ekspres lonac "pušta" ili više ne radi, odnesite ga u ovlašćeni servis TEFAL.

Preporuke prilikom upotrebe

- 1 - Para koja izlazi iz radnog ventila, veoma je vruća.
- 2 - Čim pokazatelj pristupstva pritiska krene na gore, ne možete više da otvorite lonac.
- 3 - Kao i za svaki uređaj za kuvanje, obezbedite stalni nadzor ako koristite ekspres lonac u blizini dece.
- 4 - Pazite na mlaz pare.
- 5 - Kad pomerate lonac, koristite ručke na posudi lonca.
- 6 - Ne ostavljate hranu u ekspres loncu.
- 7 - Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer bi mogli da oštete nerđajući čelik.
- 8 - Ne ostavljate poklopac potopljen u vodi.
- 9 - Dihtung menjajte jednom godišnje.
- 10 - Lonac čistite kada je potpuno hladan i prazan.
- 11 - Nakon 10 godina korišćenja, obavezno odnesite ekspres lonac na servisiranje u ovlašćeni Tefal servis.

Garancija

- U okviru upotrebe kakvu preporučuje uputstvo za korišćenje, **posuda** novog ekspres lonca TEFAL ima **garanciju od 10 godina** za sledeće slučajeve:
 - Bilo kakva greška na metalnoj konstrukciji posude,
 - Bilo kakvo preuranjeno propadanje osnovnog metala.

- Svi ostali delovi ekspres lonca su pod garancijom u slučaju nedostatka nastalih u proizvodnji ili u materijalima a period garancije definiše se važećim zakonskim propisima u zemlji u kojoj je proizvod kupljen, od datuma kupovine.
- Ova ugovorna garancija se dobija uz podnošenje računa ili fakture sa datumom kupovine.
- Garancija ne pokriva:
 - Oštećenja nastala usled zbog nepoštovanja uputstva za upotrebu ili usled nemarnog korišćenja, konkretno:
 - Udari, padovi, stavljanje u rernu...
 - Stavljanja poklopca u mašinu za sudove.
- Samo ovlašćeni distributeri TEFAL imaju dozvolu da vam izdaju ovu garanciju.
- Kontaktirajte Tefal predstavništvo za adresu najbližeg ovlašćenog servisa.

Propisne oznake

Oznake	Lokalizacija
Naziv proizvođača ili komercijalna marka	Dugme za zatvaranje.
Godina proizvodnje i partija Oznaka modela Maksimalni sigurnosni pritisak (SP) Gornji radni pritisak (RP)	Na gornjem rubu poklopca, kada on stoji u položaju "otvoren".
Kapacitet	Na spoljnjem dnu posude.

• Mislite o životnoj sredini!

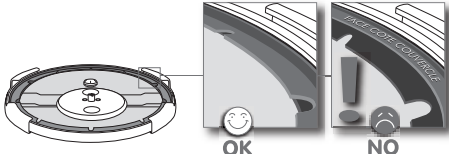



❗ Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.

➡ Odnosite aparat u centar za recikliranje takvih proizvoda.



TEFAL odgovara na Vaša pitanja

Problemi	Preporuke
<p>Ako ne možete da zatvorite poklopac:</p>	<p>Proverite da li je dugme za otvaranje (E) dobro pritisnuto. Proverite da li je dihtung pravilno postavljen, vidi paragraf "Čišćenje i održavanje".</p> 
<p>Ako se lonac grejao pod pritiskom bez tečnosti unutra:</p>	<p>Odnosite lonac na pregled u ovlašćeni servis TEFAL.</p>
<p>Ako pokazatelj pristustva pritiska ne ide na gore i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja:</p>	<p>Ovo je uobičajena pojava prvih nekoliko minuta kuvanja. Ako problem i dalje postoji, proverite sledeće:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Da je jačina izvora toplote dovoljna, ako nije, povećajte je. - Da je količina tečnosti u posudi dovoljna. - Da je radni ventil na položaju 1 ili 2. - Da je lonac dobro zatvoren. - Da dihtung ili ivica posude nisu oštećeni. - Da je spojnica pravilno postavljena u poklopcu, vidi paragraf "Čišćenje i održavanje".
<p>Ako se pokazatelj pristustva pritiska popeo i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja:</p>	<p>Ovo je uobičajena pojava prvih nekoliko minuta kuvanja. Ako ova pojava i dalje traje, držite uređaj pod hladnom vodom dok se pokazatelj prisustva pritiska ne spusti. Očistite radni ventil - sl. 14 i cev za odvod pare - sl. 15 i proverite da li možete lako da pritisnete klapnu sigurnosnog ventila - sl. 16.</p>
<p>Ako para izlazi oko poklopca uz piskav zvuk:</p>	<p>Proverite da li je dihtung dobro namešten između posude i poklopca.</p>

Problemi	Preporuke
<p>Ako para izlazi oko celog poklopca, proverite sledeće:</p>	<p>Da li je poklopac dobro zatvoren. Položaj dihtunga na poklopcu. Da li je dihtung u dobrom stanju, a ako je potrebno, zamenite ga. Da li su čisti poklopac, dihtung i ležište dihtunga na poklopcu. Da li su ivice posude u dobrom stanju.</p>
<p>Ako ne možete da otvorite poklopac:</p>	<p>Proverite da je uređaj u položaju dekompresije . Proverite da li je pokazatelj prisustva pritiska u donjem položaju. Ako nije: izvršite dekompresiju, po potrebi ohladite lonac pod mlazom hladne vode. Nikada ne radite ništa na tom pokazatelju pritiska.</p>
<p>Ako namirnice nisu dovoljno kuvane ili su zagorele, proverite sledeće:</p>	<p>Vreme kuvanja. Jačinu izvora toplote. Ispravan položaj radnog ventila. Količinu tečnosti.</p>
<p>Ako su namirnice zagorele u loncu:</p>	<p>Pre pranja ostavite posudu napunjenu vodom neko vreme. Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora.</p>
<p>Ukoliko se aktivira jedan od sigurnosnih sistema:</p>	<p>Isključite izvor toplote. Ostavite lonac da se ohladi, nemojte ga pomerati. Sačekajte da se pokazatelj prisustva pritiska spusti i otvorite. Proverite i očistite radni ventil, cev za odvod pare, sigurnosni ventil i spojnicu. Ukoliko je problem i dalje prisutan, odnesite ekspres lonac u ovlašćeni Tefal servis.</p>
<p>Ako ne uspete da stavite preklapne ručke u položaj za upotrebu:</p>	<p>Proverite: Da li je dugme za otključavanje pokretljivo. Ako se problem ne otkloni, proverite ekspres lonac u ovlašćenom servisu TEFAL.</p>
<p>Ako vam ne uspe da spustite preklapne ručke:</p>	<p>Ne radite to na silu. Proverite da li ste do kraja pritisnuli dugmad za otključavanje ručki.</p>

Povrće

		Kuvanje	SVEŽE Položaj ventila 1	ZAMRZNUTO Položaj ventila 2
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.
Bundeva (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
Grašak (sušeni)		- dinstanje	14 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 2	ZAMRZNUTO Položaj ventila 2
Jagnjetina (nogice 1,3 Kg)	25 min	35 min
Junetina (pržena 1 Kg)	10 min	28 min
Losos (4 steka 0,6 Kg) (kašasti sastojci)	6 min	8 min.
Manić (fileti 0,6 Kg) (kašasti sastojci)	4 min	6 min
Piletina (cela 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Svinjetina (pržena 1 Kg)	25 min	45 min.
Tuna (4 parčeta 0,6 Kg) (kašasti sastojci)	7 min	9 min.

SR

PREDJELA/SUPE

Krem supa od bundeve i prepečen hleb

1,2 kg bundeve, oljuštene i isečene na kriške 1 cm debljine, 1 glavica crnog luka (100g) iseckanog na kockice, 3 supene kašike maslinovog ulja, 150 g šargarepe iseći na kolutiće debljine 3mm, 1 / 2 štapića vanile rasečena na dva dela, So i biber, 60 cl pileće suppe, 175 g krompira iseckanog na kolutiće debljine 3 mm, 100 g slanine, 50 g starog hleba iseckanog na kockice, 25 cl pavlake.

za 4 osobe
Priprema: 30 min
Kuvanje: 1
17 min

Odvojite 100 g bundeve, a ostatak iseckajte na kockice. Ispržite luk u loncu sa 2 supene kašike ulja, jedu minut na srednjoj temperaturi. Dodajte šargarepu i pustite da se kuva dalje 1 min. Dodajte kockice bundeve, vanilu i jednu kafenu kašičicu soli. Ostaviti 4–5 minuta, mešajući povremeno. Sipajte supu, povećajte temperaturu i dodajte krompir.

Poklopite lonac. Kada para krene da izlazi, smanjite toplotu i kuvajte po naznačenom vremenu.

Iseći 100g odvojene bundeve na kockice.. Zagrejte 1 supenu kašiku maslinovog ulja i propržite komadiće slanine 1 minut. Dodajte kocke hleba i pržite dok ne dobiju zlatnu boju mešajući ih. Dodajte kockice bundeve i prokuvajte ih. Malo posolite i pobiberite.

Izvadite štapiće vanile iz lonca. Promešajte i proverite ukus. Servirajte uz slaninu.

POVRĆE

Ratatuj

3 paradajza (360 g) iseckana na kockice (koru i semenka sacuvajte sa strane), 2 grančice bosiljka, 1 grančica majčine dušice, 1 lorovor list, Maslinovo ulje, 2 velike glavice crnog luka iseckanog na kockice, 2 crvene paprike i 1 zelena paprika oljuštene i iseckane na pravougaonike dimenzija 1 cm x 1,5 cm, So, 400 g iseckanog plavog patlidžana na kockice 1,5 cm, 2 neoljuštena čena belog luka, 4 tikvice (650 g) iseći na četiri dela, a zatim na komadiće od 1,5 cm, So i mleveni biber, Nekoliko listova bosiljka za dekoraciju.

za 4 osobe
Priprema: 20 min.
Kuvanje: 1
Povrće: 8 min
Tikvica: 3 min

Pomešajte koru i seme iz paradajza. Procedite ovu mešavinu da biste odstranili semenke. Odvojite najveće listove bosiljka. Stavite u majčinu dušicu i lorovor list. Povežite.

Zagrejte 3 supene kašike ulja u šerpi na jakoj vatri. Ispržite crni luk mešajući 1 minut. Dodajte paprike, posolite i pustite da se lagano kuva 1 minut, mešajući. Dodati plavi patlidžan, 2 supene kašike maslinovog ulja i 2 dobra prstohvata soli. Promešajte i kuvajte 3–4 minuta, mešajući jednom ili dva puta. Dodajte iseckani paradajz, beli luk i začine. Promešajte. Sipajte procedeni sok od paradajza. Dodajte so i biber. Promešajte.

Poklopite lonac. Kada para krene da izlazi iz posude, smanjite toplotu i kuvajte prema naznačenom vremenu.

Otvorite lonac. Dodajte tikvice, prstohvat soli i malo ulja. Promešajte.

Zatvorite lonac. Kada para krene da izlazi, smanjiti toplotu i kuvati prema naznačenom vremenu.

Izvadite začine iz lonca. Izvadite omot belog luka. Sipajte jelo u tanjir. Pospite mlevenim biberom i ukrasite listovima bosiljka. Ako je potrebno, dodati malo soli. Servira se toplo ili hladno.

Lonac sa povrćem

500 g vrganja srednje veličine iseckanih na polovine, Maslinovo ulje, 25 g putera, 2 glavice crnog luka sitno iseckanog, So i mleveni biber, 250 g rendanog krompira, 4 čena neoljuštenog belog luka, 2 mala paradajza iseckana na osmine, Nekoliko listova peršuna, So.

za 4 osobe

Priprema: 20 min

Kuvanje: 1

4 min

Zagrejte 1 kašiku ulja i pola maslaca na umerenoj temperaturi. Dodajte vrganje i luk. Posolite, pobiberite i lagano mešajte 1 min. Dodajte krompir i beli luk, malo soli i bibera. Dodajte preostali puter i mešajte. Sipajte na kraju paradajz i malo maslinovog ulja.

Poklopite lonac. Kada para krene da izlazi iz posude, smanjite toplotu i kuvajte po naznačenom vremenu.

Otvorite lonac, promešajte. Dodajte peršun. Sipajte povrće na tanjir i pospite sa malo soli. Kao prilog možete da dodate isprženi crni luk pomešan sa orasima

MESO/RIBA

Sarma (gołąbki) u sosu od paradajza

1 velika glavica belog kupusa ili dve manje, 0,5 kg mlevene govedine, 0,5 kg mlevene svinjetine, 200 g pirinča, 100 g prezli, 2 jaja, 1 velika glavica luka, 3 kašike koncentrata paradajza, 2 kašike ulja, 50 g maslaca, 3 kašike brašna, 2 lovorovog lista, 3 zrna karanfilića, So i biber.

8-10 porcija

Priprema: 30 min

Kuvanje: 2

20 min

Ako imate ekspres lonac zapremine 6 litara, podelite mere sa 2. Vreme kuvanja ostaje isto.

S glavice kupusa skinite gornje listove, odsecite stabljiku, kidajte listove i stavljajte ih u kipuću slanu vodu. Kuvajte 3 minuta, izvadite ih pomoću rešetkaste kašike, postavite na rešetku, osušite i isecite deblje žile. Vodu sačuvajte za kasnije.

Pirinač prelijte s 400 ml vode i kuvajte 20 minuta. Nakon toga ga ohladite pod mlazom hladne vode.

Iseckani luk propržite u ulju. Sjedinite ga s mesom zajedno s prezlama, jajima i pirinčem. Pomešajte sve sastojke, dodajte so i biber.

Sa strane ostavite tri lista kupusa. Ostatak listova puniti smesom i zamotajte ih savijajući najpre listove sa strane. Tri lista kupusa stavite na dno ekspres lonca, a zatim na njih tesno jednu uz druge poredajte sarme. Dodajte vodu u kojoj ste blanširali listove kupusa, dodajte lovorov list i zrna karanfilića. Zatvorite ekspres lonac, podesite regulator na položaj preporučen u receptu i stavite lonac na izvor toplote koji ćete uključiti na maksimum. Kada jelo počne da ključa (para počne da izlazi iz pisak) smanjite temperaturu i kuvajte 20 minuta.

Posle toga isključite vatru, polako smanjite pritisak i otvorite lonac. Na maslacu propržite koncentrat paradajza, dodajte brašno i sve zajedno dodajte u sarmu. Još neko vreme kuvajte otklopljeno na niskoj temperaturi i dodajte so i biber po ukusu.

SR

Govedina na burgundski način

1 kg govedine (plečka ili but) iseckati na kocke od po 40g, Maslinovo ulje, 35 g putera iseckanog na kockice, 120 g iseckanih komadica slanine veličine 1cm, 12 glavica luka, oljuštenih, 180 g očišćenih šampinjona, So i biber, 1 velika glavica luka iseckana na kockice, 1 šargarepa sitno iseckana, 2 samlevena čena, 1 supena kašika brašna, 1 litar crnog vina iz Burgundije, 1 kocka teleće supe, 1 veza začina.

za 4-6 osoba

Priprema: 20 min

Kuvanje: 2
40 min

Zagrejte 1,5 supene kašike ulja u loncu sa 5 g butera. Ispržite komadiće slanine na jakoj vatri 1 minut. Dodajte luk, pečurke i 10 g maslaca. Promešajte i pustite da se kuva 5 min. Sipati sve u posudu za kuvanje na pari na tanjiru.

Posolite meso sa svih strana pospite 1 kašikom bibera. Zagrejte 1 / 2 supene kašike ulja u šerpi sa 20 g maslaca. Meso pržite na srednjoj vatri 5-6 minuta, okrećući ga nekoliko puta. Dodajte luk, šargarepu i beli luk. Neka se prži oko 2 minuta. Pospite brašnom i promešajte.

U lonac za prženje, dodajte vino i flambirajte ga. Sipajte ga u lonac sa kockom teleće supe, vezom začina i sadržajem korpe za kuvanje na pari. Promešajte.

Poklopite lonac. Kada para krene da izlazi, smanjiti vatru i kuvati prema naznačenom vremenu.

Uklonite vezu začina iz lonca i poslužite jelo dok je toplo sa rezancima, ukrašeno seckanim peršunom.

Svinjska kolenica sa renom i senfom

Svinjska kolenica, So, Biber u zrnu, Beli biber, Lovorov list, Zrna karanfilića, 1 glavica luka, 3 čena belog luka, Ren, Senf.

za 4 osobe

Priprema: 12 min

Kuvanje: 2
45 min

Stavite svinjsku kolenicu u ekspres lonac. Dodajte so, biber, lovorov list, nekoliko zrna karanfilića, ceo luk, 3 čena belog luka. Nalijte vodu. Poklopite i podesite tajmer na 45 minuta. Nakon 45 minuta poslužite sa renom, senfom i hlebom.

Punjena riba

Sastojci: 0,6 kg ribe (po izboru), očišćene od krljušti i iznutrica, 1/2 šolje belog vina, Komad gaze.

Punjenje: 1 1/2 šolja prezli, 2 supene kašike rastopljenog maslaca ili margarina, 2 supene kašike iseckanog luka, 1/4 šolje iseckanog celera, 1/4 šolje zelene paprike iseckane na kockice, 1 jaje, umućeno, So i biber po ukusu.

za 2 osobe

Priprema: 20 min

Kuvanje: 2
8 min

Izmešajte zajedno sve sastojke punjenja. Lagano napunite ribu. Umotajte je u komad gaze. Stavite uložak u lonac i na njega položite ribu. Zalijte je belim vinom. Poklopite. Kada se razvije pritisak, kuvajte 8 minuta. Rashladite lonac pod mlazom tekuće vode. Poslužite.

DESERT

Kompot od šljiva

1,5 kg velikih crvenih šljiva, opranih i isečenih na četvrtine, 100 g šećera, 1 štapić cimeta oko 15 cm.

za 4 osobe

Priprema: 15 min

Kuvanje: 1

10 min

Stavite 5 cl vode, šećer i cimet u lonac. Kuvajte oko 3 minuta na umerenoj vatri, nepokriveno, da bi se šećer otopio. Zatim dodajte šljive i dobro mešajte drvenom varjačom.

Poklopite lonac. Kada para krene da izlazi, smanjite i kuvajte prema naznačenom vremenu.

Otvorite lonac, sipajte kompot u činiju i ostavite da se ohladi. Uklonite cimet i služite sveže sa keksom ili medenjacija.