

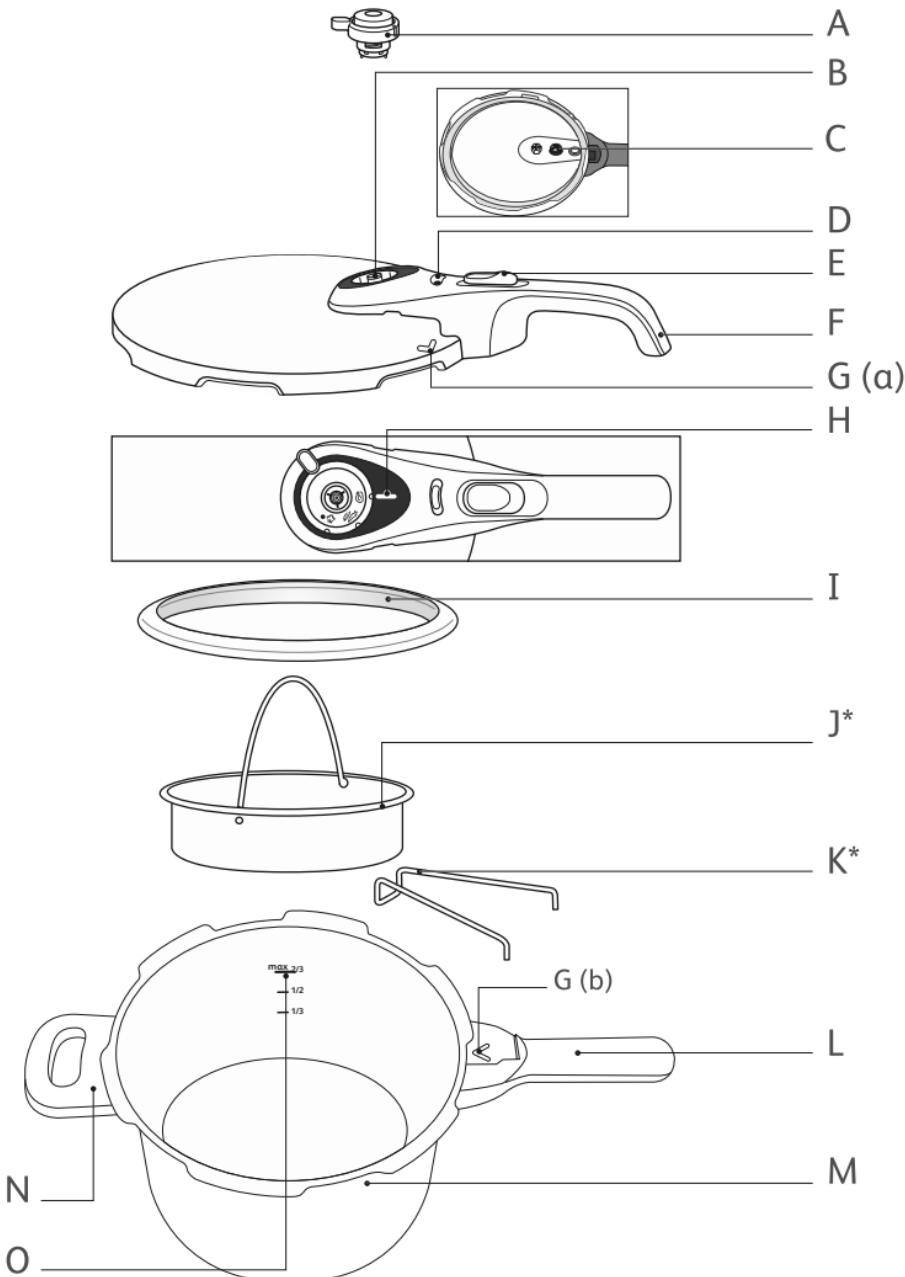
Tefal[®]

SECURE 5 NEO



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

FR
EN
SL
RO
BG
HR
SR
BS
PL
CS
HU
SK
UK



*Panier non inclus dans certains modèles - *Basket not included with certain models - *Košara pri nekterých modelih ni priložena - *Cosul nu este inclus pentru anumite modele - *Кошицата не е включена в някои модели - *Кошкарица nije uključena u određene modele - *Корпа nije uključena kod nekih modела - *Кошара nije uključena kod nekih modela - *Do niektorých modeli košzyk nie je dodážený *Některé modely jsou bez košíku - *Egyes modellek kosár nélkül kaphatók - *Коšík nie je súčasťou balenia niektorých modelov *. *Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей



fig. 1



fig. 2



fig. 3



fig. 4

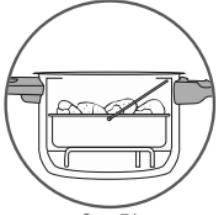


fig. 5*



fig. 6



fig. 7



fig. 8



fig. 9

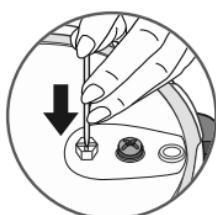


fig. 10



fig. 11

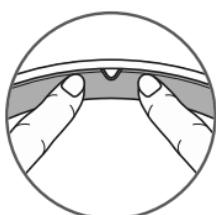


fig. 12



fig. 13

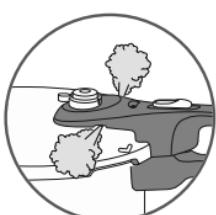


fig. 14

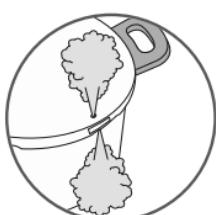


fig. 15

*Panier non inclus dans certains modèles. - *Basket not included with certain models. - *Košara pri nekaterih modelih ni priložena. - *Coșul nu este inclus pentru anumite modele. - *Кошицата не е включена в някои модели. - *Košarica nije uključena u određene modele. - *Korpa nije uključena kod nekih modела. - *Košara nije uključena kod nekih modela. - *Do niektorých modelov koszky nie je dodáčený. - *Některé modely jsou bez košíku. - *Egyes modellök kosár nélkül kaphatók. - *Košik nie je súčasťou balenia niektorých modelov. - *Кошак не входить до комплекту постачання деяких моделей

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

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

- Directive des Équipements sous Pression

- Matériaux en contact avec les aliments

- Environnement

- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Vérifiez régulièrement que les poignées de la cuve sont correctement fixées. Revissez-les si besoin.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébouillantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. Voir paragraphe "Fermeture".
- N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe "Sécurité".
- N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson.
- Ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà du 1/3 de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes..., laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), l'autocuiseur doit être légèrement secoué avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe "Avant la cuisson".
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.
- Si vous constatez qu'une partie de votre cocotte est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir si elle est fermée, attendez qu'elle refroidisse complètement avant de la déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez la à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation.

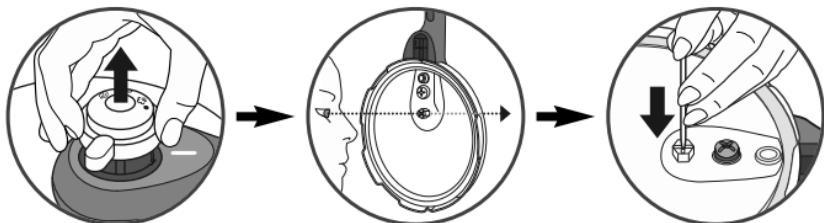
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Schéma descriptif

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

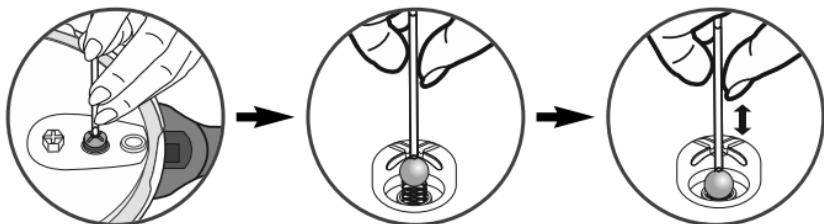
Vérifications impératives avant chaque utilisation

Vérification de la soupape de fonctionnement



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

Vérification de la soupape de sécurité



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

Caractéristiques

Diamètre du fond de l'autocuiseur - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle INOX	Pression maximum de sécurité
3 L	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa

Sources de chaleur compatibles



- Cet autocuiseur convient à toutes les sources de chaleur.
- Sur une cuisinière électrique ou à induction, assurez-vous que la taille de la plaque chauffante ne dépasse pas celle de la base de l'autocuiseur.
- Sur une cuisinière céramique ou halogène, assurez-vous que la base de l'autocuiseur est toujours propre et sèche.
- Sur une cuisinière au gaz, la flamme ne doit pas dépasser le diamètre de la base de l'autocuiseur.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

Accessoires TEFAL

- Les accessoires suivants sont disponibles pour l'autocuiseur :

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

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

Utilisation

Ouverture

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

Fermeture

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

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

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

Remplissage minimum

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

Pour une cuisson vapeur* :

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

Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas toucher le couvercle de l'autocuiseur.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) (O) - fig. 6.

Pour certains aliments :

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà du 1/3 de sa capacité. Pour certaines soupes à base de potirons, courgettes..., laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement sous eau froide.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide (voir paragraphe "Décompression rapide").

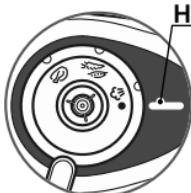
*Panier non inclus dans certains modèles

Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

Pour mettre en place la soupape de fonctionnement (A) :

Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.

- Posez la soupape de fonctionnement (A) en alignant le pictogramme ● de la soupape avec le repère de positionnement (H).
- Appuyez sur la soupape puis tournez-la jusqu'au pictogramme ⚡ ou ☕.



Pour enlever la soupape de fonctionnement :

Attention, ces opérations ne doivent s'effectuer que lorsque le produit est froid et n'est pas en fonctionnement.

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

Pour faire cuire des légumes ou des aliments fragiles :

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

Pour faire cuire de la viande ou des aliments surgelés :

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

Pour laisser s'échapper la vapeur :

- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer face au repère du pictogramme ☂ - fig. 9, ou placez votre autocuiseur sous un robinet d'eau froide (paragraphe «Décompression rapide»).

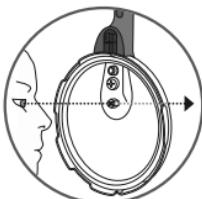
Première utilisation

La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.

- Posez le support du panier (K) au fond de la cuve et déposez le panier (J) dessus*.
- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve (repère maximum de remplissage (O)).
- Fermez l'autocuiseur.
- Positionnez le pictogramme  face au repère de positionnement (H) - fig. 8.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez progressivement la soupape (A) en choisissant à votre convenance la vitesse de décompression pour terminer en butée face au pictogramme  - fig. 9.
- Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.
- Ouvrez l'autocuiseur - fig. 1 - 2.
- Rincez l'autocuiseur à l'eau et séchez-le.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et vérifiez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué (voir dessin ci contre). Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dent - fig. 10.
- Vérifiez que la bille de la soupape de sécurité (C) est mobile, dessin ci-contre et voir paragraphe "Nettoyage et entretien".
- Ajoutez vos ingrédients et le liquide.
- Fermez l'autocuiseur - fig. 3 et assurez-vous qu'il est correctement fermé - fig. 4.
- Positionnez le pictogramme  ou  de la soupape face au repère de positionnement H - fig. 7 ou 8.
- Posez l'autocuiseur sur une source de chaleur, puis réglez-la à sa puissance maximum.



*Panier non inclus dans certains modèles

Pendant la cuisson

L'indicateur de présence de pression (D) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

- La présence de vapeur au niveau de l'indicateur de présence de pression (D) est normale au début du fonctionnement du produit.
- Lorsque la soupape de fonctionnement (A) laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), réduisez la source de chaleur de manière à ce que la soupape (A) continue à chuchoter régulièrement.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans la recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur :

- **Décompression lente :**

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

L'indicateur de présence de pression (D) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.

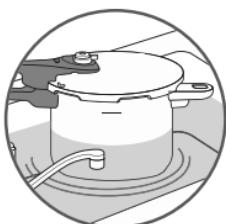
- **Décompression rapide :**

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

- **Cas particulier :**

- Dans les cas de cuisson d'aliments émulsifs (cf. tableau de cuisson) ou de légumes secs, ne décomprimez pas et attendez la descente de l'indicateur de présence de pression (D) pour ouvrir. Prévoyez de réduire un peu les temps de cuisson préconisés.

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



Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions sans le secouer.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de l'autocuiseur

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

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

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve :

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

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve :

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle :

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

Pour nettoyer le joint du couvercle :

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

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

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

Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation.

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

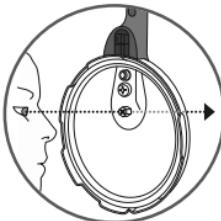
Seuls la cuve et le panier passent au lave-vaisselle.

Pour conserver plus longtemps les qualités de votre autocuiseur, ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

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

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

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



Pour nettoyer la soupape de sécurité (C) :

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur la bille qui doit s'enfoncer sans difficulté. Voir dessin ci-contre.

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



Pour changer le joint de votre autocuiseur :

- Changez le joint de votre autocuiseur tous les ans ou si celui-ci présente une coupure.
- Prenez toujours un joint d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

• Sécurité à la fermeture :

- Si le produit n'est pas correctement fermé l'indicateur de présence de pression (D) ne peut pas monter et de ce fait l'autocuiseur ne peut pas monter en pression.

• Sécurité à l'ouverture :

- Si l'autocuiseur est sous pression, le bouton d'ouverture (E) ne peut être actionné. N'ouvrez jamais l'autocuiseur en force. N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression (D).

• Deux sécurités à la surpression :

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

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement l'autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A) - fig.13, le conduit d'évacuation de vapeur (B) - fig.10, la soupape de sécurité (C) et le joint (I). Voir dessin ci-contre.



Recommandations d'utilisation

- 1 - La vapeur est très chaude lorsqu'elle sort de l'autocuiseur, veillez à ne pas vous brûler. Utilisez des gants si nécessaire.
- 2 - Dès que l'indicateur de présence de pression s'élève, vous ne pouvez plus ouvrir votre autocuiseur.
- 3 - Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance si vous utilisez l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- 4 - Pour déplacer l'autocuiseur, servez-vous des deux poignées de cuve.
- 5 - Ne laissez pas séjourner d'aliments dans votre autocuiseur.
- 6 - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité du matériau.
- 7 - Ne passez pas au lave-vaisselle et ne laissez pas tremper dans l'eau : le joint, le couvercle et la soupape de fonctionnement.
- 8 - Changez le joint tous les ans ou s'il présente une coupure.
- 9 - Le nettoyage de votre autocuiseur s'effectue impérativement à froid, l'appareil vide.
- 10 - Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation.

Garantie

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

Ces garanties excluent :

- Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four,
 - Passage du couvercle et de la souape de fonctionnement au lave-vaisselle.
- Seuls les Centres de Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie (merci de vous référer à : www.tefal.com).
- Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.
- Article L 217-4 du Code de la consommation : « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.
- Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité. »
- Article L 217-5 du Code de la consommation : « Pour être conforme au contrat, le bien doit :
 - 1° Etre propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
 - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
 - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;
 - 2° Ou présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. »
- Article L 217-12 du Code de la consommation : « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien. »
- Article L 217-16 du Code de la consommation : « Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »
- Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel

- on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

Marquage réglementaire

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

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

- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ② Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

TEFAL répond à vos questions

Problèmes	Recommandations
Si l'autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : <ul style="list-style-type: none">- La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la.- La quantité de liquide dans la cuve est suffisante.- La soupape de fonctionnement est positionnée sur l'un des pictogrammes ou - fig. 7 ou 8.- L'autocuiseur est bien fermé.- Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil dans l'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier" puis ouvrez-le. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté.
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	La bonne fermeture du couvercle. Le positionnement du joint dans le couvercle. Le bon état du joint, au besoin changez-le. La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. Sinon, décompressez, au besoin, refroidissez l'autocuiseur sous un jet d'eau froide, voir paragraphe "Décompression rapide et Cas particulier".
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si des aliments ont brûlé dans l'autocuiseur :	Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.

Légumes

		Cuisson	FRAIS Position de la soupe	SURGELES Position de la soupe
Artichauts		- vapeur** - immersion***	18 min. 15 min.	- -
Asperges		- immersion	5 min.	-
Betterave rouge		- vapeur	20 - 30 min.	-
Blé (lég. secs)		- immersion	15 min.	-
Brocolis		- vapeur	3 min.	3 min.
Carottes (aliments émulsifs)	rondelles	- vapeur	7 min.	5 min.
Céleri		- vapeur - immersion	6 min. 10 min.	- -
Champignons	émincés entiers	- vapeur - immersion	1 min. 1 min. 30	5 min. -
Chou vert	émincé effeuillé	- vapeur - vapeur	6 min. 7 min.	- -
Chou Bruxelles		- vapeur	7 min.	5 min. - immersion
Chou-fleur		- immersion	3 min.	4 min.
Courgettes		- vapeur - immersion	6 min. 30 2 min.	9 min -
Endives		- vapeur	12 min.	-
Epinards		- vapeur - immersion	5 min. 3 min.	8 min. -
Haricots verts		- vapeur	8 min.	9 min.
Haricots mi-secs		- immersion	20 min.	-
Lentilles vertes (lég. secs)		- immersion	10 min.	-
Navets		- vapeur - immersion	7 min. 6 min.	- -
Petits pois		- vapeur	1 min. 30	4 min
Poireaux rondelles		- vapeur	2 min. 30	-
Potiron (purée)(aliments émulsifs)		- immersion	8 min.	-
Pommes de terre en quartiers		- vapeur - immersion	12 min. 6 min.	- -
Pois cassés (lég. secs)		- immersion	14 min.	-
Riz (lég. secs)		- immersion	7 min.	-

** Aliment dans le panier vapeur*

*** Aliment dans l'eau

Viandes et Poissons

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

IMPORTANT PRECAUTIONS

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

- Pressure Equipment Directive
- Materials in contact with food
- Environment
- This appliance is designed for domestic use. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.
- Take the time to read all the instructions and always refer to the 'User Guide'.
- As with any cooking appliance, be vigilant, especially if you use your pressure cooker in proximity to children.
- Do not place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch the hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven gloves when necessary.
- Check regularly that the pot handles are properly attached. Re-tighten them if necessary.
- Do not use your pressure cooker for any use other than that for which it was intended.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result if it is used incorrectly. Ensure that the pressure cooker is properly closed before use. See section 'Closing'.
- Never open the pressure cooker by force. Make sure the internal pressure has been released. See section 'Safety'.
- Never use your pressure cooker without liquid as this will seriously damage it. Ensure that there is always enough liquid during cooking.
- Use a compatible heat source, in accordance with the instructions for use.
- Never use your pressure cooker for milk-based pudding recipes (such as rice pudding, semolina pudding, ...).
- Do not use coarse salt in your pressure cooker; add fine salt at the end of the cooking time.
- Do not fill your pressure cooker more than 2/3 full (maximum fill level).
- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker more than 1/3 full. For certain soups made with pumpkins, courgettes, etc., leave your pressure cooker to cool for a few minutes, and then cool it under cold water. (see section "End of Cooking", Rapid pressure release, page 20)
- After cooking meats with a superficial skin (eg. beef tongue, etc.), which may swell under the effect of the pressure, do not pierce the meat while the skin has a swollen appearance; there is a risk that you may be scalded. Be sure to pierce the skin prior to cooking.
- In the case of soft or thick texture foods (split peas, rhubarb, etc.), the pressure cooker should be gently shaken before opening so that these foods do not spurt out.
- Check that the valves are not obstructed prior to each use. See section 'Before cooking'.
- Do not use your pressure cooker to fry with oil under pressure.
- Do not undertake any operation on the safety systems other than those featuring in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use original TEFAL parts corresponding to your model. In particular, use a TEFAL pot and lid.
- Alcohol vapours are inflammable. Bring to the boil for around 2 minutes before fitting the lid. Watch your device closely when cooking alcohol-based recipes.
- Do not use your pressure cooker for storing acid or salty foods before and after cooking as there is a risk that this may damage your pot.
- If during use you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances; turn off the heat and leave on the hob to cool down completely before moving it or opening the lid. Do not use it again and take it to a TEFAL Approved Service Centre for repair.

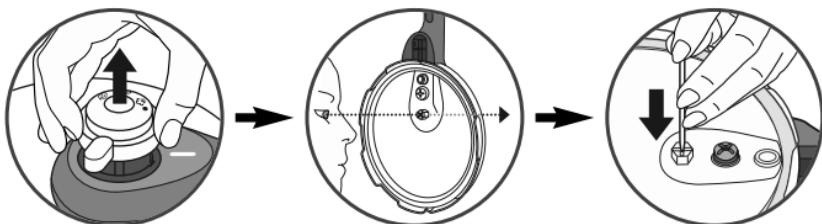
RETAIN THESE INSTRUCTIONS

Descriptive diagram

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

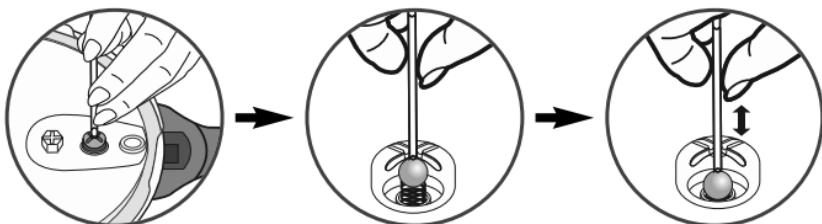
Compulsory Checks Prior to Each Use

Checking the Operating Valve



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

Checking the Safety Valve



- Check that the safety valve ball is mobile (use a cotton bud). (see section 'To clean the safety valve')

*Basket not included with certain models

Characteristics

Pressure cooker bottom diameter – model references

Capacity	Total Capacity**	Cooker diameter	Base diameter	STAINLESS STEEL model	Maximum safe pressure:
3 L	3.7L	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa (22 psi)
4 L	4.7L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa (25 psi)
6 L	6.7 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa (25 psi)
Set 4L + 6L	4.7 L / 6.7 L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa(25 psi)
7 L	7.7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa(25 psi)
8 L	8.7 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa(25 psi)

** : Product capacity with the lid in position.

Technical information:

Maximum operating pressure: 80 kPa (12 psi)

Compatible heat sources



- This pressure cooker is suitable for all heat sources, except Aga hobs but including induction.
- On an electric or induction hob, ensure that the diameter of the hot plate does not exceed that of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, ensure that the pressure cooker base is always clean and dry.
- On a gas hob, the flame must never exceed the diameter of the pressure cooker base.
- On all hobs, check that your pressure cooker is well centred.

TEFAL Accessories

- The following accessories are available for the pressure cooker:

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

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

Use

Opening

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

Closing

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

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

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

Minimum fill level

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

For steam cooking*:

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

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

Maximum fill level

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

For certain foods:

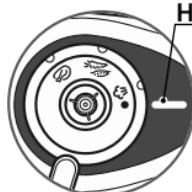
- For foods that swell during cooking, such as rice, dried vegetables, stewed fruit, etc., do not fill your pressure cooker more than 1/3 full.
- When cooking soups, we would advise you to carry out a rapid pressure release (see section 'Rapid pressure release').

Using the operating valve (A) _____

To fit the operating valve (A):

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

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



To remove the operating valve:

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

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

To cook vegetables or delicate foods:

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

To cook meat or frozen foods:

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

To release the steam:

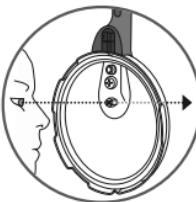
- Gradually turn the valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until it aligns opposite the mark with the symbol - fig. 9.

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

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

Before cooking

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



During cooking

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

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

End of cooking

To release the steam:

- Slow pressure release:

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

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

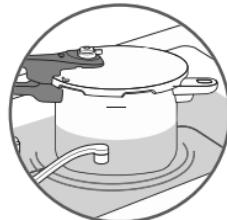
- Rapid pressure release:

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

- Special case foods:

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

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



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

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

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

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

To clean the inside of the pot:

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

To clean the outside of the pot:

- Wash using a sponge and washing-up liquid.

To clean the lid:

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

To clean the lid gasket:

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

To clean the operating valve (A):

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

Wash your pressure cooker after each use.

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

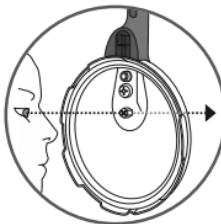
Only the pot is dishwasher-safe.

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

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

To clean the steam release outlet (B):

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



To clean the safety valve (C):

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

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



To change the gasket of your pressure cooker:

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

To store your pressure cooker:

- Place the lid upside-down on the pot.

Safety

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

• Closing safety:

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

• Opening safety:

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

• Two safety devices against overpressure:

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

If one of the overpressure safety systems is triggered:

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



Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it leaves the pressure cooker, take care not to scald yourself. Use oven gloves if necessary.
- 2 - Once the pressure indicator has risen, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - As with any cooking appliance, ensure close supervision when using the pressure cooker near children.
- 4 - To move the pressure cooker, use the two pot handles.
- 5 - Never leave food standing in your pressure cooker.
- 6 - Never use bleach or products containing chlorine, as these may alter the quality of the material.
- 7 - Do not put the following in a dishwasher or leave them to soak in water: the gasket, lid, and operating valve.
- 8 - Change the gasket every year or if it is split or damaged.
- 9 - Only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 10 - It is essential to have your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

Guarantee

- When used as recommended in these instructions, **the pot** of your new TEFAL pressure cooker is **guaranteed for 10 years** against:
 - Any defect associated with the metal structure of your pot,
 - Any premature deterioration of the base metal.
- All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of guarantee defined in valid legislation in force in the country where the product was purchased from the date of purchase. For full details of the guarantee terms and conditions please refer to www.tefal.com
- This contractual guarantee shall be honoured upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.

These guarantees exclude:

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
 - Knocks, dropping, use in the oven, etc.
 - Putting the lid and the operating valve through a dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide this guarantee service (please go to: www.tefal.com).

Australian – NZ warranty

COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS Limited Replacement Guarantee

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

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

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

TEFAL answers your questions

Problems	Recommendations
If the pressure cooker has been heated under pressure without liquid inside:	Have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator has not risen and nothing escapes through the valve during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If the problem persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The heat source is sufficiently high; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pot is sufficient. - The operating valve is positioned to one of the symbols  or  - fig. 7 or 8. - The lid is properly closed. - The gasket or the rim of the pot is not damaged.
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the valve during cooking:	<p>This is normal during the first few minutes. If the problem persists, put your pressure cooker in a sink half-filled with cold water, see sections 'Rapid Pressure Release' and 'Special Case', then open it. Clean the operating valve and the steam release outlet and check that the safety valve ball moves freely.</p>
If steam leaks from around the lid, check:	<p>That the lid is properly closed. The position of the gasket in the lid. The condition of the gasket; replace it if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket and its groove in the lid, the safety valve and the operating valve. The condition of the rim of the pot.</p>
If you are unable to open the lid:	<p>Check that the pressure indicator is in the down position. If not, depressurise; if necessary, cool the pressure cooker in a sink half-filled with cold water, see sections 'Rapid pressure release' and 'Special case'.</p>
If the food is not cooked or is burned, check:	<p>The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.</p>
If food is burned onto the pressure cooker:	<p>Leave the interior of the pot to soak for some time before washing it. Never use bleach or products containing chlorine.</p>

Vegetables

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

** Food in the steam basket*

*** Food in the water

**** Not available in some countries

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

Meat and Fish

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

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

Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers) For 6 Litre models only.

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see text below).
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1½ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:

Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full

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

Foods that swell during cooking e.g. rice, dried beans, dried peas, dried vegetables, stewed fruit, etc: no more than one-third full

- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.

- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to either  or  , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.
- Pressure  operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure) and pressure  at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

Regulatory markings

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

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

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

EN

POMEMBNA OPORIZILA

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

- direktivami o tlačni opremi,
- izdelana je iz materialov, ki so namenjeni stiku z živili,
- izdelana je v skladu s predpisi o varstvu okolja.

- Naprava je zasnovana za domačo uporabo.
- Skrbno preberite vsa navodila in vedno upoštevajte »Uporabniški priročnik«.
- Kot vsako drugo napravo za pripravo jedi tudi lonec na pritisk med uporabo nadzirajte, zlasti če so ob njegovi uporabi v bližini otroci.
- Lonca na pritisk ne postavljajte v ogreto pečico.
- Lonec, v katerem je zvišan tlak, premikajte zelo previdno. Ne dotikajte se vročih površin. Dotikajte se le ročajev in gumbov na loncu. Po potrebi uporabite rokavice.
- Vedno preverite, ali so ročaji na glavnih posodi pravilno nameščeni. Po potrebi jih ustrezno privijte.
- Lonec na pritisk uporabljalje le za namene, za katere je bil zasnovan.
- Med pripravo jedi je v loncu zvišan tlak. Pri neprimerni uporabi lahko para povzroči opeklne. Preden začnete s kuhanjem, se prepričajte, da je lonec na pritisk pravilno zaprt. Glejte razdelek »Zapiranje«.
- Lonca na pritisk nikoli ne odpirajte na silo. Najprej se prepričajte se, da tlak v notranjosti lonca ni več povišan. Glejte razdelek »Varnost«.
- Lonca na pritisk ne uporabljalje brez tekočine, saj se lahko pri takšni uporabi zelo poškoduje. Prepričajte se, da je med kuhanjem v loncu vedno zadostna količina tekočine.
- Uporabljalje toplotnih vire, ki so skladni z navodili za uporabo.
- V loncu na pritisk nikoli ne pripravljajte mlečnih jedi.
- V loncu na pritisk ne uporabljalje grobe soli. Ob koncu priprave dodajte fino mleto sol.
- Vsebina lonca na pritisk naj nikoli ne presega dveh tretjin njegove prostornine (oznaka največje dovoljene količine).
- Pri kuhanju živil, ki med kuhanjem nabreknejo, kot so riž, dehidrirana zelenjava ali kompoti, lonec na zvišan tlak polnite največ do 1/3 njegove prostornine. Pri nekaterih juhah z bučami, bučkami ipd. počakajte nekaj minut, da se lonec na zvišan tlak ohladi, nato pa ga splaknite pod mrzlo vodo.
- Po kuhanju mesa s kožo (npr. goveji jezik), ki lahko pod tlakom nabrekne, mesa ne zabadajte, dokler je koža napihnjena, saj se lahko poparie. Priporočljivo je, da meso nekajkrat prebodete že pred pripravo.
- Pri kuhanju gostih živil (zdrobljen grah, rabarbara ...) lonec na pritisk pred odpiranjem rahlo potresite, da živila ne brizgnejo iz njega.
- Pred vsako uporabo se prepričajte, da ventili niso zamašeni. Glejte razdelek »Pred kuhanjem«.
- Lonca na pritisk ne uporabljalje za cvrtej v olju pod tlakom.
- Ne posegajte v varnostni sistem lonca razen na način, ki je določen v navodilih za čiščenje in vzdrževanje.
- Uporabljalje samo originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki ustreza vašemu modelu. Predvsem pa uporabljalje le glavno posodo in pokrov proizvajalca TEFAL.
- Hlapi alkohola so vnetljivi. Preden namestite pokrov, naj alkohol vre približno dve minuti. Pri kuhanju z alkoholom naj bo lonec vedno pod nadzorom.
- Pred kuhanjem in po njem v loncu na pritisk ne shranjujte kislih ali slanih živil, saj lahko s tem poškodujete glavno posodo.
- Če med uporabo lonca na pritisk opazite kakšno poškodbo ali zlomljen del, ga pod nobenim pogojem ne odpirajte; sprostite pritisk in pustite lonec na kuhalnišču, da se popolnoma ohladi, šele nato odprite pokrov. Lonca ponovno ne uporabite, ampak ga odpeljite na Tefalov pooblaščeni servis na popravilo.

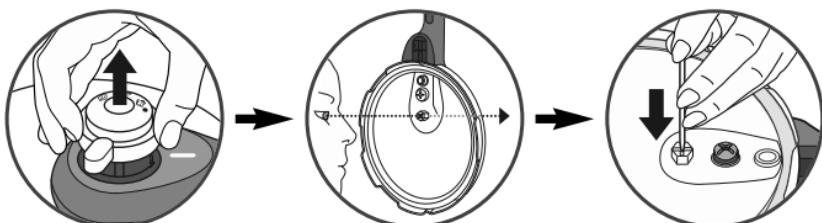
SHRANITE NAVODILA.

Opisna shema

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

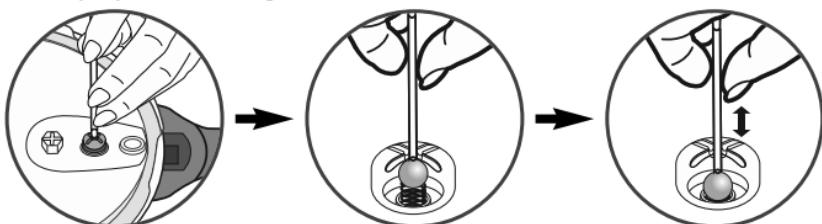
Pomembna preverjanja pred uporabo

Preverjanje obratovalnega ventila



- Prepričajte se, da odprtina na obratovalnem ventilu ni blokirana.

Preverjanje varnostnega ventila



- Preverite, ali se lahko kroglica varnostnega ventila premika (uporabite paličico).

*Košara za kuhanje na pari pri nekaterih modelih ni priložena

Lastnosti

Premer dna lonca na pritisk – reference

Prostornina	Ø (posoda)	Ø (dno)	Model Nerjavno jeklo	Najvišji var- nostni tlak:
3 L	20 cm	17 cm	P253400	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Komplet 4 l + 6 l	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Specifikacije:

Najvišji obratovalni tlak: 80 kPa

Združljivost s topotnimi viri



- Ta lonec na pritisk je primeren za uporabo s vsemi topotnimi viri.
- Če lonec uporabljate na električni ali indukcijski plošči, se prepričajte, da grelna površina ne presega površine dna lonca na pritisk.
- Če lonec uporabljate na steklokeramični ali halogenski steklokeramični plošči, se prepričajte, da je zunanje dno lonca na pritisk čisto in suho.
- Če lonec uporabljate na plinskem štedilniku, se prepričajte, da obseg gorilnika ne presega obsega dna lonca na pritisk.
- Pri vseh topotnih virih je treba paziti, da je lonec na pritisk primerno postavljen na sredino grelne površine.

Dodatni nastavki TEFAL

- Za lonec na pritisk so na voljo naslednji dodatni nastavki:

Nastavek	Referenčna številka
tesnilo pokrova (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Posoda za kuhanje s paro*	792185
Trinožni podstavek*	792691

- Za zamenjavo drugih delov (vključno s tesnilom 3L) ali druga popravila se obrnite na pooblaščen servisni center družbe TEFAL (seznam najdete na www.tefal.si).
- Uporabljajte samo originalne rezervne dele proizvajalca TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

Uporaba

Odpiranje

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

Zapiranje

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

- Pokrov postavite pravilno na glavno posodo in poravnajte oznake položaja pokrova G(a) in G(b).
- Zasukajte pokrov v smeri urnega kazalca, kolikor je mogoče (**slika 3**), dokler ne slišite, da se gumb zatakne (**slika 4**). Če vam pokrova ne uspe zasukati, preverite, ali je gumb za odpiranje (E) v ustrezem položaju.

Najmanjša dovoljena količina v posodi

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

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

Kuhanje s paro*

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

Največja dovoljena količina v glavni posodi

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

Nekatere vrste živil

- Pri kuhanju živil, ki med kuhanjem nabreknejo, kot so riž, dehidrirana zelenjava ali kompoti, lonec na zvišan tlak polnite največ do 1/3 njegove prostornine.
- Pri kuhanju juh je priporočljivo, da tlak hitro izenačite (glejte razdelek »Hitro izenačevanje tlaka«).

*Košara za kuhanje na pari pri nekaterih modelih ni priložena

Uporaba ventila za nastavitev delovanja (A)

Čiščenje ventila za nastavitev delovanja (A)

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

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



Odstranjevanje ventila za nastavitev delovanja

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

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

Kuhanje zelenjave in krhkih živil

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

Kuhanje mesa in zamrznjenih živil

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

Omogočanje uhajanja pare

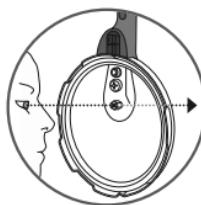
- Počasi zasukajte ventil (A) in izberite hitrost izenačevanja tlaka, ki vam najbolj ustreza. S sukanjem nadaljujte, dokler ni oznaka položaja poravnana z oznako (slika 9). Druga možnost je, da lonec na pritisk odložite v pomivalno korito in ga oblikujte s hladno vodo (glejte odstavek »Hitro izenačevanje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

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

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

Pred kuhanjem

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



* Košara za kuhanje na pari pri nekaterih modelih ni priložena

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

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

Konec kuhanja

Izpust pare

- Počasno izenačevanje tlaka

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

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

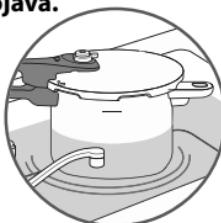
- Hitro izenačevanje tlaka

- Vaš lonec na zvišan tlak postavite pod hladno vodo, da pospešite zniževanje tlaka, kot je prikazano na sliki. Glejte sliko ob robu strani. Ko se kazalnik tlaka (D) znova premakne v začetni položaj, pomeni to, da tlak v loncu na pritisk ni več povиšan.
- Lonec na pritisk lahko odprete (sliki 1 in 2).

- Posebni primeri

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

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



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

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje lonca na pritisk

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

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

Čiščenje notranjosti glavne posode:

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

Čiščenje zunanjosti glavne posode:

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

Čiščenje pokrova:

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

Čiščenje tesnila pokrova:

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

Čiščenje ventila za nastavitev delovanja (A)

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

Lonec na pritisk po vsaki uporabi operite.

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

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

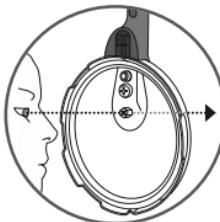
Da bo lonec na pritisk čim dlje ohranil svoje lastnosti, ga ne segrevajte, ko je prazen.

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

*Košara za kuhanje na pari pri nekaterih modelih ni priložena

Čiščenje vodila za izpuh pare (B)

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



Čiščenje varnostnega ventila (C)

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

Pri tem opravilu ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.



Menjava tesnila lonca na pritisk

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

Shranjevanje lonca na pritisk

- Glavno posodo pokrite s pokrovom.

Varnost

Vaš lonec na pritisk ima več varnostnih sistemov:

• Varnost pri zapiranju

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

• Varnost pri odpiranju

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

• Varnostna sistema za preprečevanje previsokega tlaka

- Prvi sistem: varnostni ventil (C) sprosti tlak in para uhaja vodoravno nad pokrovom (**slika 14**).
- Drugi sistem: tesnilo (I) omogoča navpično uhajanje pare prek luknjice na robu pokrova ali posode (**slika 15**). Upoštevajte, da lahko plamen na plinskem gorilniku zaradi teh dveh sistemom ugasne.

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

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



SL

Priporočila za uporabo

- 1 - Para, ki izhaja iz lonca na pritisk, je zelo vroča, zato pazite, da se ne opečete. Po potrebi uporabite rokavice.
- 2 - Ko kazalnik tlaka kaže, da je tlak v loncu na pritisk zvišan, lonca na pritisk ne boste mogli odpreti.
- 3 - Kot vsako drugo napravo za pripravo jedi morate tudi lonec na pritisk med uporabo nadzorovati, kadar izdelek uporabljate v bližini otrok.
- 4 - Ko premikate lonec na pritisk, ga vedno primite za oba ročaja.
- 5 - Lonec na pritisk ni namenjen shranjevanju živil.
- 6 - Nikoli ne uporabite dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov, saj se lahko kakovost sestavnih materialov lonca zaradi njih zmanjša.
- 7 - Tesnila, pokrova in ventila za nastavitev delovanja nikoli ne pomivajte v pomivalnem stroju in jih nikoli ne namakajte v vodi.
- 8 - Tesnilo zamenjajte enkrat na leto ali takoj, ko se na njem pojavi zareza.
- 9 - Lonec na pritisk lahko očistite le takrat, ko je ohlajen in prazen.
- 10 - Po 10 letih uporabe mora vaš lonec na pritisk nujno pregledati serviser v enem od pooblaščenih servisov TEFAL.

Garancija

- Če napravo uporabljate v skladu z navodili za uporabo, lahko za glavno posodo vašega novega lonca na pritisk TEFAL uveljavljate 10-letno garancijo v zvezi z:
 - vsemi okvarami, povezanimi s kovinskimi deli glavne posode,
 - vsakim predčasnim propadanjem kovinskih materialov.
- **Vsi ostali deli lonca na pritisk so zavarovani pred napakami v izdelavi in materialih, za obdobje garancije, opredeljene v veljavni zakonodaji, ki velja v državi, v kateri je bil izdelek kupljen od dneva nakupa.**
- **Pogodbeno garancijo dobite ob predložitvi potrdila o plačilu ali računa z vidnim datumom nakupa.**

*Košara za kuhanje na pari pri nekaterih modelih ni priložena

Garancija ne velja za:

- poškodbe, ki so posledica neupoštevanja pomembnih opozoril ali nepravilne uporabe, na primer zaradi:
 - udarcev, padcev, uporabe v pečici,
 - čiščenja pokrova in ventila za nastavitev delovanja v pomivalnem stroju.
- Garancijo lahko uveljavljate le na pooblaščenih servisih TEFAL, ki so usposobljeni za tovrstna popravila (Obiščite: www.tefal.com).

Označitev v skladu s predpisi

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

• Sodelujmo pri varovanju okolja!

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

TEFAL odgovarja na vaša vprašanja

SL

Težave	Priporočila
Če se je lonec na pritisk segreval pod tlakom brez tekočine v notranjosti:	naj lonec pregleda serviser na pooblaščenem servisu TEFAL.
Če se kazalnik tlaka ni premaknil in para med kuhanjem ni uhajala skozi ventil:	prvih nekaj minut je to običajno. Če se stanje ne spremeni, preverite: <ul style="list-style-type: none">- ali toplotni vir oddaja dovolj toplote; če je ne, povečajte moč toplotnega vira,- ali je v posodi dovolj tekočine,- ali je oznaka položaja poravnana z eno od oznak ventila za nastavitev delovanja:  ali  (slika 7 ali 8),- ali je lonec na pritisk pravilno zaprt,- ali sta tesnilo in rob posode poškodovana.
Če se je kazalnik tlaka premaknil, vendar para med kuhanjem ni uhajala iz ventila:	prvih nekaj minut je to običajno. Če težava ne mine, lonec postavite pod hladno vodo, si preberite poglavji "Hitro izenačevanje tlaka" in "Posebni primeri" in ga nato odprite. Očistite ventil za nastavitev delovanja in vodilo za izpuh pare ter preverite, ali se kroglica varnostnega ventila neovirano premika.
Če para uhaja okrog pokrova, preverite:	<ul style="list-style-type: none">- ali je lonec pravilno pokrit s pokrovom,- ali je tesnilo pokrova v pravilnem položaju,- ali je tesnilo v dobrem stanju; po potrebi ga zamenjajte,- ali so pokrov, tesnilo in območje, kjer je tesnilo na pokrovu nameščeno, varnostni ventil ter ventil za nastavitev delovanja čisti,- ali je rob posode v dobrem stanju.
Če ne morete odpreti pokrova:	preverite, ali se je kazalnik tlaka premaknil na prvotno mesto. V nasprotnem primeru po potrebi izenačite tlak tako, da lonec na pritisk ohladite z mrzlo vodo (glejte odstavek »Hitro izenačevanje tlaka in posebni primeri«).
Če jedi po kuhanju niso skuhane ali so zažgane, preverite:	čas kuhanja, moč toplotnega vira, pravilen položaj obratovalnega ventila, količino tekočine.
Če so se jedi v loncu na pritisk zažgale:	v glavno posodo nalihte vodo, preden jo začnete čistiti. Nikoli ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.

Meso in ribe

		Priprava	SVEŽE Položaj ventila	ZAMRZNJENO Položaj ventila
Artičoke		- na pari** - v vodi***	18 min 15 min	
Beluši		- v vodi	5 min	
Brokoli		- na pari	3 min	3 min
Brstični ohrvrt		- na pari	7 min	5 min - v vodi
Bučke		- na pari - v vodi	6 min 30 s 2 min	9 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 - v vodi	12 min 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 7 min	
Repa		- na pari - v vodi	7 min 6 min	
Riž (suha zelenjava)		- v vodi	7 min	
Šampinjoni	narezani na tanko celi	- na pari - v vodi	1 min 1 min 30 s	5 min
Špinaca		- na pari - v vodi	5 min 3 min	8 min
Stročji fižol		- na pari	8 min	9 min
Zelena		- na pari - v vodi	6 min 10 min	
Zelena leča (suha zelenjava)		- v vodi	10 min	
Zita (suha zelenjava)		- v vodi	15 min.	

** Živilo v posodi za kuhanje s paro*

*** Živilo v vodi

Zelenjava <

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

SL

MĂSURI IMPORTANTE DE PRECAUȚIE:

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

- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale care intră în contact cu alimentele
- Mediul înconjurător
 - Acest aparat a fost conceput pentru uz casnic.
 - Citiți cu atenție toate instrucțiunile și apelați mereu la „Ghidul utilizatorului”.
 - La fel ca în cazul oricărui aparat de gătit, asigurați o supraveghere strictă, mai ales dacă utilizați oala sub presiune în preajma copiilor.
 - Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.
 - Mutăți oala sub presiune cu maximum de precauție. Nu atingeți suprafețele calde. Utilizați mânerele și butoanele. Dacă este necesar, folosiți mânuși.
 - Verificați în mod regulat că mânerele cuvei să fie fixate în mod corect. Reînșurubați-le dacă este necesar.
 - Nu utilizați oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.
 - Oala gătește alimentele sub presiune. O utilizare inadecvată poate cauza răni provocate prin opărire. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de punerea în funcțiune. A se vedea secțiunea „Închidere”.
 - Nu deschideți niciodată cu forță oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut. A se vedea secțiunea „Siguranță”.
 - Nu utilizați niciodată oala sub presiune fără lichid; acest lucru conduce la deteriorarea sa gravă. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în timpul gătirii.
 - Folosiți sursa (sursele) de căldură compatibilă(e), conform instrucțiunilor de folosire.
 - Nu gătiți niciodată rețete pe bază de lapte în oala sub presiune.
 - Nu utilizați sare grunjoasă în oala sub presiune, adăugați sare fină la sfârșitul fierberii.
 - Nu umpleți oala sub presiune mai mult de 2/3 (reper maxim de umplere).
 - În cazul alimentelor care se dilată în timpul gătitului, cum ar fi orezul, legumele deshidratate sau compoturile, nu umpleți oala sub presiune peste 1/3 din capacitatea sa. În cazul anumitor supe de dovleac, dovleci, lăsați oala sub presiune să se răcească câteva minute, apoi o răciți sub apă rece.
 - După fierberea cărnii acoperite cu pielă (de exemplu, limbă de viață...), care riscă să se umfle sub efectul presiunii, nu întepăti carnea atât timp cât pielă prezintă un aspect umflat; riscați să vă opăriți. Aveți grijă să întepăti carnea înainte de fierbere.
 - În cazul alimentelor păstoase (mazăre uscată, rubarbă...), oala sub presiune trebuie agitată ușor înainte de deschidere pentru ca alimentele să nu stropească în exterior.
 - Înainte de fiecare folosire, verificați ca supapele să nu fie infundate. A se vedea secțiunea „Înainte de fierbere”.
 - Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjirea în ulei sub presiune.
 - Nu interveniți asupra sistemelor de securitate mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere.
 - Nu folosiți decât piese de origine TEFAL ce corespund modelului dumneavoastră. Utilizați, în special, un capac TEFAL.
 - Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceti la punctul de fierbere aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheti oala când preparati rețete pe bază de alcool.
 - Nu utilizați oala sub presiune pentru depozitarea alimentelor acide sau sărate înainte și după fierbere pentru că răscăti să degradăți interiorul oalei.
 - Dacă în timpul utilizării observați faptul că o componentă a oalei sub presiune este deteriorată, nu încercați să o deschideți; opriti 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.

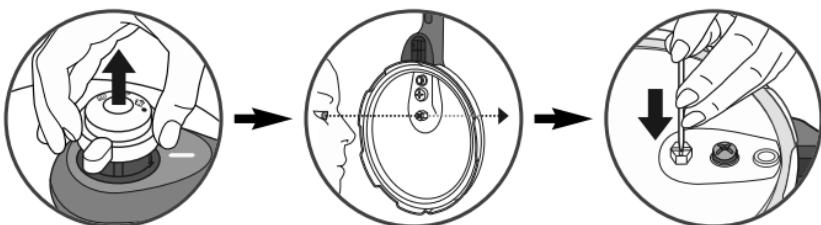
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Descrierea aparatului

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

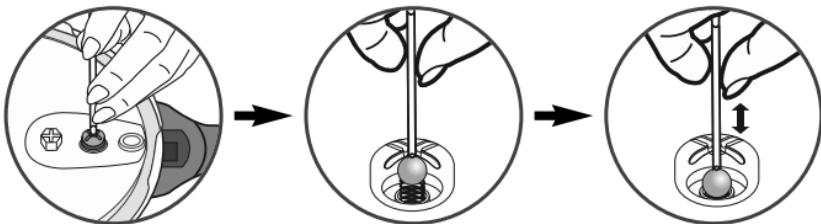
Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare

Verificarea supapei de funcționare



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

Verificarea supapei de siguranță



- Verificați dacă bilele supapei de siguranță sunt mobile (utilizați o scobitoare).

*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

Caracteristici

Diametrul oalei sub presiune-Referințe

Capacitate	Ø Cuvă	Ø Bază	Model INOX	Presiune maximă de siguranță:
3 L	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Informații tehnice

Presiune superioară de funcționare: 80 kPa

Surse de căldură compatibile



- Această oală sub presiune este compatibilă cu toate sursele de căldură.
- Pe un aragaz electric sau cu inducție, asigurați-vă că suprafața plitei de încălzire nu depășește baza oalei sub presiune.
- Pe un aragaz cu placă ceramică sau cu halogen, asigurați-vă că baza oalei sub presiune este întotdeauna curată și uscată.
- Pe un aragaz cu gaz, flacăra nu trebuie să depășească diametrul bazei oalei sub presiune.
- Pe toate sursele de căldură, verificați ca oala sub presiune să fie centrată corect.

Accesorii TEFAL

- Pentru oala sub presiune sunt disponibile următoarele accesorii:

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

- Pentru înlocuirea altor piese (inclusiv garnitura de etanșare 3L) sau pentru reparații, contactați centrele de service autorizate TEFAL (consultați www.tefal.com).
- Nu folosiți decât piese de origine TEFAL ce corespund modelului dumneavoastră.

Utilizare

Deschidere

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

Închidere

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

- Așezați bine capacul pe oală aliniind reperele de poziționare ale capacului **G(a)** și **G(b)**.
 - Întoarceți capacul în sens orar până la punctul de oprire - **fig. 3** și până auziți zgomotul de cuplare al butonului **fig. 4**.
- Dacă nu reușiți să întoarceți capacul, verificați dacă butonul de deschidere (E) este tras.

Umplere minimă

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

Pentru fierbere cu abur*:

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

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

Umplere maximă

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

Pentru anumite alimente:

- În cazul alimentelor care se dilată în timpul gătitului, cum ar fi orezul, legumele deshidratate sau compoturile, nu umpleți oala sub presiune peste 1/3 din capacitatea sa.
- În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o depresurizare rapidă (a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă”).

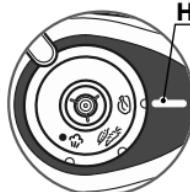
*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

Utilizarea supapei de funcționare (A)

Pentru montarea supapei de funcționare (A):

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

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



Pentru îndepărțarea supapei de funcționare:

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

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



Pentru a fierbe legume sau alimente fragile:

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



Pentru a fierbe carne sau alimente congelate:

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

Pentru a lăsa aburul să iasă:

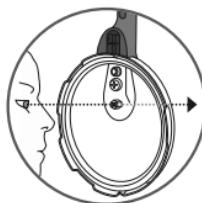
- Rotiți progresiv supapa (A) alegând după cum doriți viteza de depresurizare astfel încât selectorul să ajungă în dreptul pictogramei - fig. 9, sau puneți oala sub presiune sub un jet de apă rece (secțiunea „Decomprezire rapidă”).

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

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

Înainte de fierbere

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



*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

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

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

La finalul fierberii

Pentru eliberare aburului:

- Depresurizare lentă:

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

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

- Depresurizare rapidă:

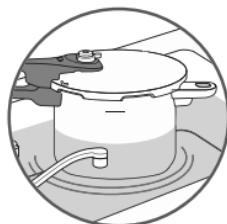
- Puteți aşeza oala sub presiune în apă rece pentru a accelera depresurizarea, a se vedea diagrama alăturată. Când indicatorul de prezență a presiunii (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.

- Puteți deschide oala sub presiune - fig. 1 și 2.

- Caz special:

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

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



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

Curățare și întreținere

Curățarea oalei sub presiune

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

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

Pentru a curăța interiorul cuvei:

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

Pentru a curăța exteriorul oalei:

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

Pentru a curăța capacul:

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

Pentru a curăța garnitura capacului:

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

Pentru curățarea supapei de funcționare (A) :

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

Spălați oala sub presiune după fiecare utilizare.

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

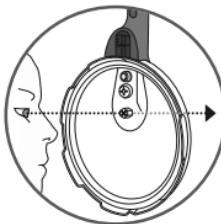
Numai cuva și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

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

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

Pentru a curăța duza pentru evacuarea aburului (B):

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



Pentru a curăța supapa de siguranță (C):

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

Nu utilizați nicio-dată obiecte tăioase sau ascuțite pentru a efectua această operațiune.

Pentru schimbarea garniturii oalei sub presiune:

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



Pentru depozitarea oalei sub presiune:

- Puneți capacul invers pe oală

Siguranță

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

• Siguranță la închidere:

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

• Siguranță la deschidere:

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

• Două dispozitive de siguranță la suprapresiune:

- Primul dispozitiv: supapa de securitate (C) eliberează presiunea, iar aburul se degajă orizontal pe sub capac - **fig.14**
- Al doilea dispozitiv: garnitura (I) lasă să iasă abur pe verticală prin fanta de mici dimensiuni situată pe marginea capacului sau de-a lungul oalei - **fig.15** Atenție: această acțiune poate avea ca rezultat stingerea flăcării pe o sursă de căldură cu gaz.

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

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



Recomandări de utilizare

- 1 - Aburul este foarte fierbinte când ieșe din oala sub presiune; aveți grijă să nu vă ardeți. Dacă este necesar, folosiți mănuși.
- 2 - După ce indicatorul de prezență a presiunii urcă, nu mai puteți deschide oala sub presiune.
- 3 - La fel ca în cazul oricărui aparat de gătit, asigurați o supraveghere strictă dacă utilizați oala sub presiune în preajma copiilor.
- 4 - Pentru a muta oala sub presiune, utilizați cele două mânerale cuvei.
- 5 - Nu lăsați alimentele să stea prea mult în oala sub presiune.
- 6 - Nu folosiți niciodată hipoclorit sau produse care conțin clor, care pot altera calitatea materialului.
- 7 - Nu spălați la mașina de spălat vase și nu lăsați la înmuiat în apă garnitura, capacul și supapa de funcționare.
- 8 - Schimbați garnitura în fiecare an sau dacă prezintă vreo tăietură.
- 9 - Curățarea oalei se realizează în mod obligatoriu la rece, când este goală.
- 10 - După 10 ani de utilizare, este obligatoriu să duceți la verificat oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.

Garanție

- În cazul utilizării prevăzute de modul de utilizare, cuva noii dumneavoastră oale sub presiune de la TEFAL este garantată 10 ani împotriva:
 - Oricărui defect legat de structura metalică a cuvei,
 - Oricărei degradări premature a metalului de bază.
- **Celelalte piese componente ale oalei sub presiune sunt garantate împotriva defectelor de fabricație, pentru perioada specificată în legislația în vigoare a fiecărei țări de unde produsul a fost achiziționat.**
- Această garanție contractuală se va obține pe baza prezentării bonului de casă sau a facturii de la data cumpărării.

Aceste garanții exclud:

*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

- Degradările datorate nerrespectării măsurilor de precauție importante sau utilizărilor neglijente, în special:
 - Lovituri, căderi, punerea în cupitor etc.
 - Spălarea capacului și a supapei de funcționare a în mașina de spălat vase.
- Numai centrele de service autorizate TEFAL sunt abilitate să vă ofere serviciile prevăzute în această garanție (a se consulta site-ul: www.tefal.com).

Inscripționări

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

• Să contribuim la protecția mediului!

- ① Aparatul dumneavoastră conține multe materiale reutilizabile sau reciclabile.
- ② Vă rugăm să îl duceți la un punct de colectare a deșeurilor pentru a fi eliminat corespunzător.

TEFAL răspunde întrebărilor dumneavoastră

RO

Probleme	Recomandări
Dacă oala sub presiune a fost încălzită fără să conțină lichid:	Efectuați un control al oalei sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.
În cazul în care indicatorul de prezență presiune nu se ridică și dacă prin supapă nuiese nimic în timpul gătirii:	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, verificați dacă: <ul style="list-style-type: none"> - Puterea sursei de căldură este destul de mare; în caz contrar măriți-o. - Cantitatea de lichid din cuvă este suficientă. - Supapa de funcționare este în dreptul uneia dintre pictogramele sau - fig. 7 sau 8. - Oala este bine închisă. - Garnitura sau marginea cuvei nu sunt deteriorate.
În cazul în care indicatorul de prezență a presiunii urcă și dacă prin supapă nu ieșe nimic în timpul fierberii:	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, introduceți oala în apă rece, consultați paragraful „Depresurizare rapidă și caz special” și apoi o deschideți. Curățați supapa de funcționare și duza de evacuare a aburului și verificați dacă bila supapei de securitate se afundă fără dificultate.
În cazul în care scapă abur în jurul capacului, verificați:	Închiderea corectă a capacului. Poziționarea garniturii în capac. Starea corespunzătoare a garniturii; înlocuiți-o dacă este necesar. Starea de curățenie a capacului, a garniturii și a locașului acestaie în capac, a supapei de securitate și a supapei de funcționare. Starea corespunzătoare a marginii cuvei.
În cazul în care nu puteți deschide capacul:	Verificați dacă indicatorul de prezență presiune este în poziție coborâtă. În caz contrar, depresurizați la nevoie, răciți oala sub presiune sub jet de apă rece; a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă și Cazuri speciale”.
În cazul în care alimentele nu sunt fierte sau dacă sunt arse, verificați:	Timpul de fierbere. Puterea sursei de căldură. Poziționarea corectă a supapei de funcționare. Cantitatea de lichid.
Dacă alimentele s-au ars în oală:	Lăsați cuva la înmuiat un timp înainte de a o spăla. Nu folosiți niciodată hipoclorit sau produse care conțin clor.

Legume

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

** Alimente în coșul abur*

*** Alimente în apă

Carne și pește

	PROASPETE Poziția supapei	CONGELATE Poziția supapei
Carne de miel (jigou 1,3 Kg)	25 min	35 min
Carne de porc (friptură 1 Kg)	25 min	45 min
Carne de pui (pui întreg 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Carne de vită (friptură 1 Kg)	10 min	28 min
Mihalt (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.

*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

RO

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

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

- Директива за съоръженията под налягане
- Материали, които влизат в контакт с храны
- Директива относно опазване на околната среда
- Този уред е предвиден само за битово ползване.
- Отделете време и прочетете всички инструкции и винаги ползвайте „Наръчник на потребителя“.
- Както при всички кухненски уреди, не оставяйте тенджерата под налягане без надзор, особено когато я използвате в присъствието на деца.
- Не слагайте тенджерата под налягане в загрята фурна.
- Местете тенджерата с максимално внимание. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте ръкохватките и бутоните. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици.
- Редовно проверявайте дали ръкохватките на тенджерата са добре фиксирани. Затегнете ги при нужда.
- Не използвайте тенджерата за друго, освен за това, за което е предназначена.
- Тенджерата вари под налягане. При неправилна употреба съществува опасност от изгаряне. Уверете се, че тенджерата е правилно затворена преди да я ползвате. Вижте раздел „Затваряне“.
- Никога не отваряйте тенджерата със сила. Уверете се, че налягането в тенджерата е спаднало. Вижте раздел „Безопасност“.
- Никога не използвайте тенджерата без в нея да има течност, тъй като това може да я повреди сериозно. Уверете се, че по време на готовенето винаги има достатъчно течност.
- Ползвайте източници на топлина, съответстващи на инструкциите за ползване.
- Никога не изпитвайте рецепти на основата на мляко в тенджерата под налягане.
- Никога не използвайте едра сол в тенджерата под налягане; добавете ситна сол в края на готовенето.
- Не пъннете тенджерата повече от 2/3 от обема Й (максимално ниво на пълнене).
- За храните, които набъбват по време на готовене като ориз, сушени зеленчуци, печени плодове и др., не пълнете тенджерата повече от 1/3 от капацитета Й. За някои супи на основата на тиква, тиквички и др., оставете тенджерата да се охлади за няколко минути, след което я охладете под студена вода.
- За месата с повърхностна ципа (например телешки език...), която може да се надуе от налягането, ако месото изглежда подуто следварене, не го набождайте, тъй като рискувате да се опарите. Набождайте месото преди готовене.
- При пастообразни продукти (лющен грах, ревен и др.) е необходимо да разклатите леко тенджерата, преди да я отворите, за да не се изпъръскате.
- Преди всяко ползване проверявайте дали клапаните не са запушени. Вижте раздел „Преди употреба“.
- Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с мазнина.
- Не правете нищо по органите за безопасност извън препоръчаните почистване и поддръжка.
- Ползвайте само оригинални резервни части TEFAL според модела. Преди всичко, използвайте съда и капака на TEFAL.
- Изпаренията от алкохол са леснозапалими. Оставете течността да ври около 2 минути, преди да поставите капака. Не оставяйте тенджерата без надзор, когато готовите по рецепти с алкохол.
- Не използвайте тенджерата под налягане, за да съхранявате кисели или солени продукти преди и след готовене, тъй като това може да я увреди.
- Ако по време на употреба забележите, че някая част от вашата тенджера под налягане е счупена или напукана, не се опитвайте да я отворите, при никакви обстоятелства; изключете топлината 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 НАСТОЯЩАТА ИНСТРУКЦИЯ

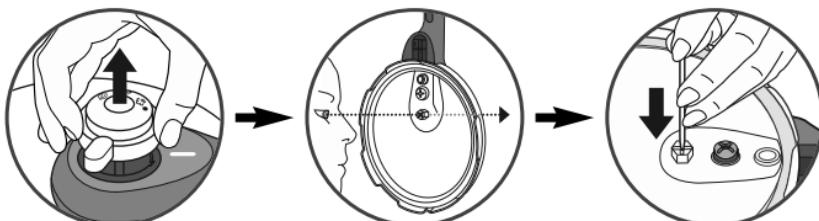
Описание на схемата

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

BG

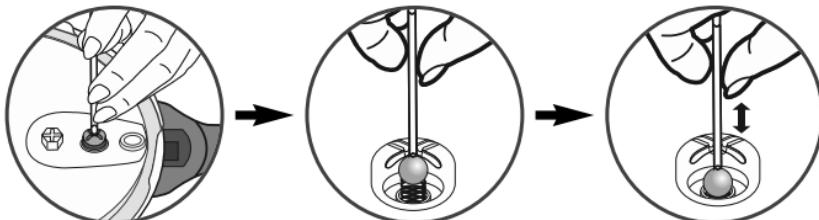
Задължителни проверки преди всяка употреба

Проверка на работния клапан



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

Проверка на защитния клапан



- Проверете дали главата на защитния клапан е подвижна (използвайте пръчица).

*Кошницата не е включена в някои модели

Характеристики

Диаметър на дъното на тенджерата – каталожни номера

Вместимост	Ø Съд	Ø Дъно	Модел Неръждаема стомана	Максимално безопасно налягане:
3 литра	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 литра	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 литра	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Комплект 4 литра + 6 литра	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 литра	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 литра	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Стандарти:

Горно работно налягане: 80 kPa

Позволени топлинни източници



- Вашата тенджера под налягане се използва върху всякакви топлинни източници.
- При електрическите котлони или индукционните нагреватели, използвайте котлон с равен или по-малък диаметър от този на дъното на тенджерата.
- При използване върху стъклокерамичен или халогенен плот се уверете, че дъното на съда е винаги чисто и сухо.
- При използване на газ пламъкът не трябва да излиза извън диаметъра на дъното на тенджерата.
- При всички топлинни източници внимавайте тенджерата под налягане да бъде добре центрирана.

Приставки TEFAL

- Налични са следните приставки за тенджерата под налягане:

Приставка	Референтен номер
Уплътнение на капака (4, 6, 7, 8 литра)	X9010101
Кошница за готове на пара*	792185
Поставка	792691

- За смяна на други части (включително уплътнение за 3L) или за ремонти се обръщайте към одобрените от TEFAL сервизни центрове (моля, вижте: www.tefal.com).
- Ползвайте само оригинални резервни части TEFAL според модела.

*Кошницата не е включена в някои модели

Използване

Отваряне

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

Затваряне

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

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

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

Минимално пълнене

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

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

За готовене на пара*:

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

Максимално пълнене

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

За някои храни:

- За храните, които набъбват по време на готовене като ориз, сушени зеленчуци, печени плодове и др., не пълнете тендърерата повече от 1/3 от капацитета ѝ.
- Когато пригответе супи Ви съветваме да понижавате бързо налягането (вижте раздел "Бързо понижаване на налягането").

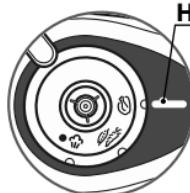
*Кошницата не е включена в някои модели

Използване на работния клапан (A)

За поставяне на работния клапан (A):

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

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



За да отстраните работния клапан:

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

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



За готовне на зеленчуци или крехки храни:

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

За готовне на месо или замразени храни:

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

За изпускане на парата:

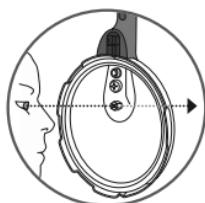
- Завъртайте постепенно клапана (A), като избирате скоростта на изпускане на парата, както Ви е удобно, като завършите до маркера на пиктограма - **фиг. 9**, или поставете тенджерата под течща студена вода (раздел "Бързо понижаване на налягането").

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

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

Преди готовене

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



*Кошницата не е включена в някои модели

По време на готвене

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

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

Край на готвенето

За да освободите парата:

-Бавно понижаване на налягането:

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

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

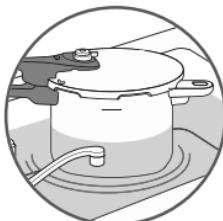
-Бързо понижаване на налягането:

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

-Изключения:

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

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



Местете тенджерата с максимално вниманиe, без да я разклащате.

Почистване и поддръжка

Почистване на тенджерата под налягане

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

- Измивайте тенджерата под налягане (съд и капак) след всяка употреба с хладка вода и препарат за съдове. Правете същото и с кошницата*.
- Не използвайте белина или хлорни препарати.
- Не нагрявайте съда, когато е празен.

За почистване на вътрешната част на съда:

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

За почистване на външната част на съда:

- Измийте с гъба и препарат за съдове.

За почистване на капака:

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

За почистване на уплътнението на капака:

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

За почистване на работния клапан:

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

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

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

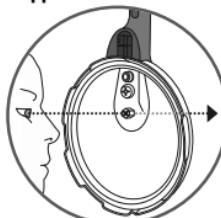
Мийте Вашата тенджера след всяка употреба.

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

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

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

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



*Кошницата не е включена в някои модели

За почистване на клапана за безопасност (C):

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

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



За смяна на уплътнението на Вашата тенджера под налягане:

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

За прибиране на тенджерата под налягане:

- Обърнете капака върху съда.

Безопасност

Вашата тенджера е снабдена с няколко системи за безопасност:

• Безопасност на затварянето:

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

• Безопасност на отварянето:

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

• Две системи за безопасност за свръхналягане:

- Първа система: клапанът за безопасност (C) освобождава налягането и парата излиза хоризонтално над капака - **фиг. 14**
- Втора система: уплътнението (I) изпуска пара вертикално от малкия отвор, намиращ се на ръба на капака или по дължината на съда - **фиг.15**. Внимание, това може да доведе до изгасяне на пламъка при газов котлон.

При задействане на една от системите за безопасност

за предотвратяване на свръхналягането:

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



Препоръки за употреба

BG

- 1 - Парата е много гореща, когато излиза от тенджерата под налягане, внимавайте да не се изгорите. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици.
- 2 - Когато индикаторът покаже, че налягането се е повишило, вече не можете да отворите тенджерата под налягане.
- 3 - Както при всички кухненски уреди, не оставяйте тенджерата под налягане без надзор в присъствие на деца.
- 4 - Премествайте тенджерата под налягане като хващате двете дръжки на съда.
- 5 - Никога не оставяйте продукти да стоят дълго време в тенджерата под налягане.
- 6 - Никога не използвайте белина или хлорни препарати, защото може да влошите качеството на материалите.
- 7 - Не пускайте в миялната и не оставяйте накиснати във вода: уплътнението, капака и работния клапан.
- 8 - Сменяйте уплътнението веднъж годишно или когато е нацепено.
- 9 - Почистването на вашата тенджера задължително трябва да се извърши само, когато тя е празна и изстинала.
- 10 - Наложително е да занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервиз след като сте я ползвали 10 години.

Гаранция

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

Гаранцията не покрива:

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

*Кошницата не е включена в някои модели

Задължителна маркировка

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

- Участвайте в опазването на околната среда!**

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

TEFAL отговаря на вашите въпроси

BG

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

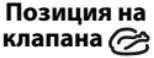
Зеленчуци

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

** Храна в кошиницата за готвене на пара*

*** Храна във вода

Меса и риби

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

BG

VAŽNE MJERE OPREZA

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

- Direktiva o opremi pod pritiskom
- Materijali u dodiru s hranom
- Zaštita okoliša
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za kućnu upotrebu.
- Pažljivo pročitajte navedene upute i pomoći uvijek potražite u „Uputama za upotrebu“.
- Kao i kod svakog uređaja za kuhanje, budite vrlo pažljivi kod korištenja ekspres lonca u blizini djece.
- Ne stavljamte ekspres lonac u ugrijanu pećnicu.
- Pažljivo premještajte ekspres lonac dok je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i tipke. Ako je potrebno, koristite rukavice.
- Redovito provjerite jesu li ručke na posudi pravilno učvršćene. Ako je potrebno, ponovno ih stegnite.
- Ekspres lonac koristite samo u svrhe za koje je namijenjen.
- Ekspres lonac kuha pod pritiskom. Zbog neodgovarajuće uporabe može doći do povreda izazvanih opeklinama. Prije upotrebe provjerite je li ekspres lonac odgovarajuće zatvoren. Pogledajte odlomak „Zatvaranje“.
- Ekspres lonac nikad ne otvarajte na silu. Provjerite je li se smanjio unutarnji pritisak. Pogledajte odlomak „Sigurnost“.
- Ekspres lonac nikad ne koristite bez tekućine jer se može značajno oštetiti. Pripazite da tijekom kuhanja uvijek ima dovoljno tekućine.
- Sukladno uputama za upotrebu koristite jedan ili više kompatibilnih izvora topline.
- U ekspresu loncu nikad nemojte pripremati recepte na bazi mlijeka.
- Ne stavljamte krupnu sol u ekspres lonac već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja.
- Nemojte napuniti ekspres lonac više od 2/3 (do oznake maksimalnog punjenja).
- Za namirnice koje se šire tijekom kuhanja, kao što su riža, sušeno povrće ili kompoti,...nemojte puniti ekspresni lonac više od 1/3 njegove zapremnine. Za neke juhe od bundeva, tikvica...ostavite ekspresni lonac nekoliko minuta da se ohladi, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi.
- Nakon kuhanja mesa prekrivenog slojem kože koja bi pod utjecajem pritiska mogla nabubriti (npr. govedi jezik...), ne režite meso dok god je koža nabubrema jer bi mogla puknuti i izazvati opekleline. Prije kuhanja izbodite meso.
- Kod pripremanja škrobastih namirnica (oljušteni grašak, rabarbara...), potrebno je lagano protresti ekspres lonac prije otvaranja kako ne bi došlo do prskanja namirnica.
- Prije svake uporabe provjerite jesu li ventili slobodni. Pogledajte odlomak „Prije kuhanja“.
- Ne upotrebjavajte ekspres lonac za prženje u ulju pod tlakom.
- Ne obavljajte nikakve zahvate na sigurnosnim sustavima lonca osim čišćenja i održavanja.
- Koristite samo TEFAL originalne rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu. Posebno koristite lonac i poklopac TEFAL.
- Alkoholne su pare zapaljive. Prokuhajte otprilike 2 minute prije nego što stavite poklopac. Pripazite na uređaj prilikom pripremanja recepata na bazi alkohola.
- Nemojte koristiti ekspres lonac za čuvanje kiselih ili slanih namirnica prije i poslije kuhanja jer bi mogle oštetiti lonac.
- 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

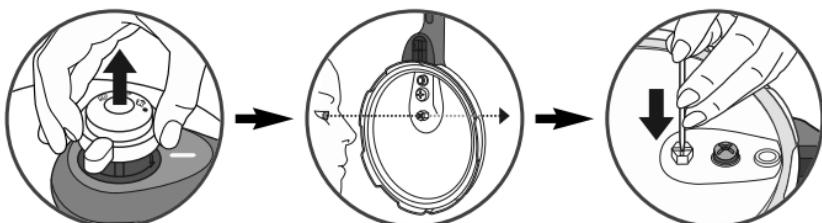
Opisna shema

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

Obavezne provjere prije svake uporabe

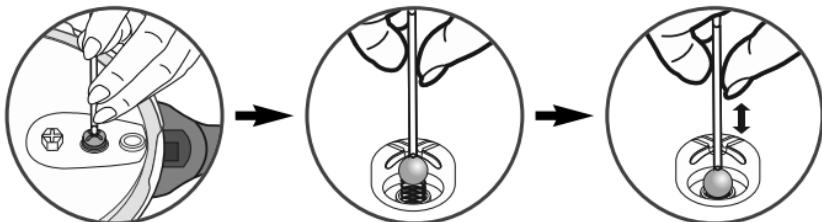
HR

Provjera radnog ventila



- Provjerite je li ispustni otvor radnog ventila slobodan.

Provjera sigurnosnog ventila



- Provjerite može li se kuglica sigurnosnog ventila pomicati (upotrijebite štapić).

Karakteristike

Promjer dna ekspres lonca - reference

Zaprem-nina	Ø Lonac	Ø Dno	Model NEHRĐAJUĆI ČELIK	Maksimalni sigurnosni pritisak:
3 L	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Set 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Normativni podaci:

Najveći radni pritisak: 80 kPa

Kompatibilni izvori topline



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

Dodatni TEFAL pribor

- Sljedeći su dodaci dostupni za ekspres lonac:

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

- Za zamjenu drugih dijelova (uključujući i brtvu na modelu 3L) ili za popravke, nazovite ovlašteni servisni centar TEFAL (pogledajte na www.tefal.com).
- Koristite samo TEFAL originalne rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu.

*Košarica nije uključena u određene modele

Upotreba

Otvaranje

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

Zatvaranje

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

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

HR

Minimalno punjenje

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

Za kuhanje na pari*:

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

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

Maksimalno punjenje

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

Za određene namirnice:

- Za namirnice koje se šire tijekom kuhanja, kao što su riža, sušeno povrće ili kompoti,...nemojte puniti ekspresni lonac više od 1/3 njegove zapremnine.
- U slučaju juha, savjetujemo Vam brzo smanjenje pritiska (vidi odlomak „Brzo smanjenje pritiska“).

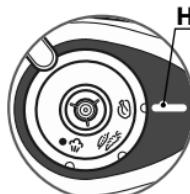
*Košarica nije uključena u određene modele

Upotreba radnog ventila (A)

Za postavljanje radnog ventila (A):

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

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



Uklanjanje radnog ventila:

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

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



Za kuhanje povrća ili osjetljivih namirnica:

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



Za kuhanje mesa ili smrznutih namirnica:

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

Za oslobođanje pare:

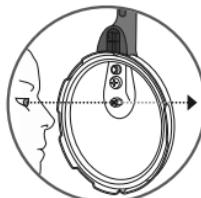
- Postupno okrećite radni ventil (A) birajući prema želji brzinu za smanjenje pritiska tako da ga zaustavite na oznaci - **slika 9** ili postavite ekspres lonac pod mlaz hladne vode (odlomak „Brzo smanjenje pritiska“).

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

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

Prije kuhanja

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



*Košarica nije uključena u određene modele

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

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

Kraj kuhanja

Za ispuštanje pare:

- Sporo smanjivanje pritiska:

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

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

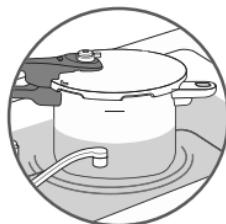
- Brzo smanjivanje pritiska:

- Ekspresni lonac možete staviti u hladnu vodu da biste ubrzali dekompresiju, vidi sliku sa strane. Kada se pokazatelj prisutnosti tlaka (D) ponovno spusti, vaš ekspres lonac više nije pod tlakom.
- Možete otvoriti ekspres lonac - **slike 1 i 2**.

- Posebni slučaj:

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

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



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

Čišćenje i održavanje

Čišćenje ekspres lonca

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

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

За чиšćenje unutrašnjosti lonca:

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

За чиšćenje vanjske površine lonca

- Operite spužvicom i proizvodom za pranje posuđa.

За чиšćenje poklopca:

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

За чиšćenje brtve poklopca:

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

За чиšćenje radnog ventila (A)

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

**Nakon svake
upotrebe operite
ekspres lonac.**

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

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

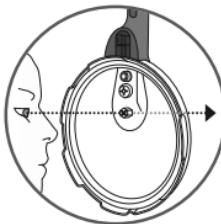
**Da biste duže
očuvali vaš ekspres
lonac, nemojte
zagrijavati lonac
dok je prazan.**

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

HR

Za čišćenje otvora za ispust pare (B):

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



Za čišćenje sigurnosnog ventila (C):

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

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

Za zamjenu brtve ekspres lonca:

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



Za spremanje ekspres lonca:

- Vratite poklopac na lonac.

Sigurnost

Ekspres lonac opremljen je s više sigurnosnih uređaja:

• Sigurnost kod zatvaranja:

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

• Sigurnost kod otvaranja:

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

• Dvije zaštite od previsokog tlaka:

- Prvi mehanizam: sigurnosni ventil (C) otpušta tlak i para izlazi vodoravno iznad poklopca - **slika 14.**
- Drugi mehanizam: brtva (I) ispušta paru okomito kroz mali otvor na rubu poklopca ili uzduž lonca - **slika 15.** Oprez, na štednjaku na plin, to može uzrokovati pojavu plamena.

Ako se jedna od dvije zaštite od previsokog tlaka uključi :

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



Preporuke za upotrebu

- 1 - Para koja izlazi iz ekspres lonca je jako vruća, pazite da ne dobijete opekline. Ako je potrebno, koristite rukavice.
- 2 - Kad se pokazatelj prisutnosti tlaka podigne, više ne možete otvoriti ekspres lonac.
- 3 - Kao i kod svakog uređaja za kuhanje, budite vrlo pažljivi kod korištenja ekspres lonca u blizini djece.
- 4 - Za premještanje ekspres lonca poslužite se ručkama na loncu.
- 5 - Nemojte ostavljati hrana da stoji u ekspres loncu.
- 6 - Nikad nemojte koristiti vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode, koji bi mogli narušiti kvalitetu materijala.
- 7 - Brtvu poklopca, poklopac i radni ventil ne perite u perilici posuđa i nemojte namakati u vodi.
- 8 - Brtvu poklopca zamijenite svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.
- 9 - Čišćenje ekspres lonca obavezno napravite dok je hladan i prazan.
- 10 - Nakon 10 godina upotrebe obvezno svoj ekspres lonac provjerite u ovlaštenom TEFAL servisu.

Jamstvo

- U okviru preporučene upotrebe za način primjene, lonac novog ekspres lonca TEFAL ima 10 godina jamstva na sljedeće:
 - Sve nedostatke u metalnoj strukturi lonca,
 - Svaku preuranjenu istrošenost temeljnog metala.
- **Za sve druge dijelove ekspres lonca, jamstvo se odnosi na tvorničke greške u samoj izradi ili materijalu, i traje onoliko koliko nalaže zakonodavstvo zemlje u kojoj je uređaj kupljen a teče od datuma kupnje.**
- **Ovo će ugovorno jamstvo biti prihvaćeno po predočenju potvrde sa blagajne ili računa s datumom kupnje.**

Ova jamstva isključuju:

- Oštećenja do kojih je došlo uslijed nepoštivanja važnih mjera opreza ili nemarnog korištenja, posebice:
 - Udarce, padove, stavljanje u pećnicu,
 - Pranje poklopca i radnog ventila u perilici posuđa.
- Samo ovlašteni TEFAL servisi mogu Vam omogućiti korištenje ovog jamstva (molimo posjetite: www.tefal.com).

Propisno označavanje

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

• Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

- ① Uredaj sadrži brojne materijale koji se mogu ponovno iskoristiti ili reciklirati.
- ② Odnesite uređaj na odlagalište kako bi se mogao obraditi.

TEFAL odgovara na vaša pitanja

HR

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

Povrće

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

** Namirnica kuhanja u košarici za kuhanje na paru"

*** Namirnica kuhanja u vodi

Meso i riba

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

* Košarica nije uključena u određene modele

HR

Važne mere predostrožnosti

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

- Direktiva za opremu pod pritiskom
- Materijali u kontaktu sa namirnicama
- Životna sredina
- Ovaj uređaj je namenjen za upotrebu u domaćinstvu.
- Pažljivo pročitajte sve instrukcije i uvek konsultujte "Uputstvo za upotrebu".
- Kao i za svaki uređaj za kuhanje, obezbedite stalni nadzor, pogotovo ako koristite ekspres lonac u blizini dece.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrejanu rernu.
- Maksimalno pažljivo pomerajte ekspres lonac kada je pod pritiskom. Ne dodirujte vruće površine. Koristite ručke i dugmad. Po potrebi koristite rukavice.
- Redovno proveravajte da li su ručke na posudi propisno fiksirane. Zamenite ih po potrebi.
- Ne koristite ekspres lonac u druge svrhe osim za ono čemu je namenjen.
- Vaš ekspres lonac kuva pod pritiskom. Nepravilno rukovanje može dovesti do opekotina vrelom hranom. Pre nego što pustite ekspres lonac u rad, proverite da li je dobro zatvoren. Pogledajte paragraf "Zatvaranje".
- Nikada ne otvarajte ekspres lonac silom. Proverite da li je unutrašnji pritisak opao. Pogledajte paragraf "Bezbednost".
- Nikada ne koristite ekspres lonac bez tečnosti, jer može ozbiljno da ga ošteti. Uvek proverite da li ima dovoljno tečnosti tokom kuhanja.
- Koristite kompatibilni izvor (kompatibilne izvore) toplove, u skladu sa instrukcijama za upotrebu.
- U ekspres loncu nikada ne pravite jela na bazi mleka.
- Ne koristite krupnu so u vašem ekspres loncu, dodajte so nakon kuhanja.
- Ne punite ekspres lonac više od 2/3 (naviša oznaka za punjenje).
- Za hrancu koja se širi tokom kuhanja, kao što je riža, dehidrirano povrće ili kompoti, ... nemojte napuniti vaš ekspres lonac preko 1/3 njegovog kapaciteta. Za neke supe sa tikvama, tikvice ..., neka se vaš ekspres lonac ohladи nekoliko minuta, zatim ga ohladite pod hladnom vodom.
- Nakon kuhanja mesa koje ima površinsku kožicu (npr. govedi jezik...), koja bi mogla da nabubri pod pritiskom, nemojte bosti meso dok god kožica izgleda nabubre, jer postoji opasnost da se opečete. Izbodite meso pre kuhanja.
- U slučaju kašaste hrane (grašak, rabarbara...), treba blago protresti ekspres lonac pre otvaranja da hrana ne bi prsnula napolje.
- Pre svake upotrebe proverite da ventilii nisu zapušeni. Pogledajte paragraf "pre kuhanja".
- Ne koristite ekspres lonac za prženje sa uljem pod pritiskom.
- Ne radite ništa na sistemima za bezbednost izvan uputstava za čišćenje i održavanje.
- Koristite samo originalne delove TEFAL koji odgovaraju vašem modelu. Posebno koristite posudu i poklopac TEFAL.
- Alkoholna isparjenja su zapaljiva. Dovedite do ključanja otpriklike 2 minuta pre nego što stavite poklopac. Nadgledajte uređaj kada se radi o receptima na bazi alkohola.
- Ne koristite ekspres lonac za čuvanje kiselih ili slanih namirnica pre i posle kuhanja, jer postoji opasnost da ćete oštetiti posudu.
- 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 ekspres lonac na njemu potpuno ohladи pre nego što ga sklonite i otvorite poklopac. Nemojte ga ponovo koristiti već ga odnesite u Tefal ovlašćeni servis na popravku.

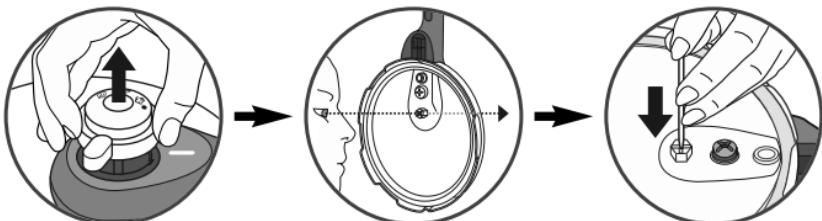
SAČUVAJTE OVE INSTRUKCIJE

Opis

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

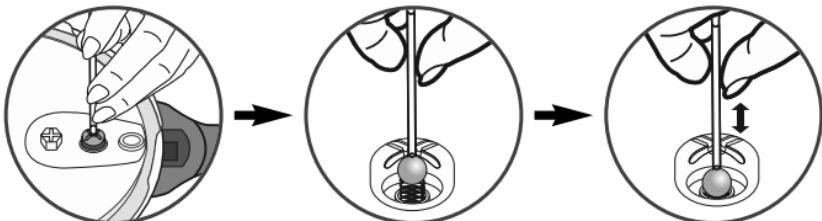
Važne provere pre svake upotrebe

Provera ventila za rad



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

Provera bezbednosnog ventila



- Proverite da li je lopta bezbednosnog ventila pokretna (koristite štap).

SR

Karakteristike

Prečnik dna lonca - referentne oznake

Kapacitet	Ø posude	Ø dna	Model Nerđajući čelik	Maksimalni sigurnosni pritisak:
3 L	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Komplet 4 L + 6 L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Podaci u pogledu standarda:

Gornji radni pritisak: 80 kPa

Kompatibilni izvori topote



- Ovaj ekspres lonac se upotrebljava sa svim izvorima topote.
- Na električnom ili šporetu s ravnom pločom, koristite ringlu koja ne premašuje veličinu osnove ekspres lonca.
- Na vitrokeramičkoj ploči, uverite se da je osnova lonca uvek čista i suva.
- Na plinu, plamen ne sme da premašuje prečnik posude.
- Na svim izvorima topote, vodite računa da lonac bude dobro centriran.

Dodaci TEFAL

- Sledeći dodaci su dostupni za vaš ekspres lonac:

Dodatak	Referentna oznaka
Dihtung poklopca (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Korpa za paru*	792185
Tronožac*	792691

- Za zamenu drugih delova (uključujući pečat 3L) ili za popravke, nazovite ovlašćene servisne centre firme TEFAL (pogledajte: www.tefal.com).
- Koristite samo originalne delove TEFAL koji odgovaraju vašem modelu.

Upotreba

Otvaranje

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

Zatvaranje

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

- Stavite poklopac ravno na posudu i poravnajte markere pozicioniranja poklopca **G(a)** i **G(b)**.
- Okrenite poklopac u smeru kazaljke na satu dok se ne zaustavi - **sl. 3** dok ne čujete zvuk "klik" dugmeta **sl. 4**.
Ako ne možete da okrenete poklopac, proverite da li je dugme za otvaranje (E) dobro spušteno.

SR

Minimalno punjenje

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

Za kuvanje na pari* :

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

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

Maksimalno punjenje

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

Za određene namirnice :

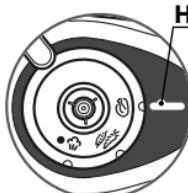
- Za hranu koja se širi tokom kuvanja, kao što je riža, dehidrirano povrće ili kompoti, ... nemojte napuniti vaš ekspres lonac preko 1/3 njegovog kapaciteta.
- Kod spremanja supa, preporučujemo da sprovedete brzu dekompresiju (pogledajte "Brza dekompresija").

Upotreba radnog ventila (A)

Za podešavanje radnog ventila (A) :

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

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



Za skidanje radnog ventila :

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

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



Za kuvanje povrća i osetljive hrane :

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



Za kuvanje mesa ili smrznute hrane :

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

Da izbacite paru :

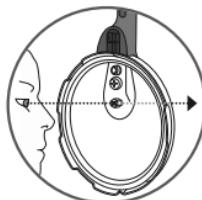
- Postepeno okrenite ventil (A) izborom brzine dekompresije po želji do krajnje ikonice ☕ - sl. 9, ili stavite ekspres lonac pod hladnu vodu (pogledajte «Brza dekompresija»).

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

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

Pre kuvanja

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



*Korpa nije uključena kod nekih modela

Za vreme kuvanja

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

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

Kraj kuvanja

Oslobađanje pare :

- Spora dekompresija:

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

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

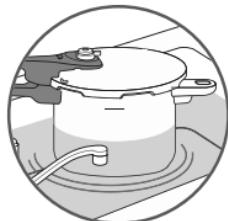
- Brza dekompresija:

- Možete ekspres lonac staviti u hladnu vodu da biste ubrzali dekompresiju, vidi dijagram. Kada indikator prisustva pritiska (D) opadne, vaš ekspres lonac nije više pod pritiskom.
- Možete otvoriti vaš ekspres lonac - sl. 1 i 2.

- Posebni slučajevi :

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

Ako tokom ispuštanja pare primetite neuobičajene pojave, postavite radni ventil (A) na položaj ili - sl. 7 ili 8 - i sprovedite brzu zatim sporu dekompresiju i provedite da li i dalje imatih pojava.



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

Čišćenje i održavanje

Čišćenje uređaja

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

- Perite ekspres lonac (posudu i poklopac) nakon svake upotrebe topлом водом и средством за прање посуђа. На исти начин перите и корпу*.
- Не користите средства за дезинфекцију или производе на бази хлора.
- Не прегревавјте посуду када је празна.

Čišćenje unutrašnjosti posude:

- Operite sunđerom i sredstvom za pranje posuda.
- Pojava tačkica u unutrašnjosti posude ne utiče na kvalitet metala. То су остаци каменца. Да би ih уklonili, можете користити sunđer s мало belog sirćeta

Čišćenje spoljašnjosti posude

- Operite sunđerom i sredstvom za pranje posuda.

Čišćenje poklopca:

- Operite poklopac под текућом topлом водом sunđerom i sredstvom за pranje i dobro isperite.

Čišćenje dihtunga poklopca:

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

Čišćenje radnog ventila (A):

- За скidanje radnog ventila (A), pogledajte "Upotreba radnog ventila".
- Operite radni ventil (A) под mlazom tekuće воде - sl. 13.

Operite vaš ekspres lonac nakon svake upotrebe.

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

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

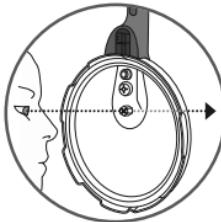
Da bi što duže očuvali kvalitet vašeg ekspres lonca, nemojte pregrevati posudu kada je празна.

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

SR

Za čišćenje sistema za odvod pare (B):

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



Za čišćenje sigurnosnog ventila (C):

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

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



Za zamenu dihtunga na ekspres loncu:

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

Odlaganje lonca

- Okrenite poklopac na posudi.

Bezbednost

Uređaj raspolaže sa nekoliko sigurnosnih sistema:

• Bezbednost kod zatvaranja:

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

• Bezbednost kod otvaranja:

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

• Dva sigurnosna sistema u slučaju prevelikog pritiska:

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

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

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



Preporuke prilikom upotrebe

- 1 - Para je veoma vruća pri izlasku iz ekspres lonca, nemojte se opeći. Po potrebi koristite rukavice.
- 2 - Čim pokazatelj prisustva pritiska pokaže veću vrednost, ne možete više da otvorite lonac.
- 3 - Kao i za svaki uređaj za kuhanje, obezbedite stalni nadzor ako koristite ekspres lonac u blizini dece.
- 4 - Kad pomerate lonac, uhvatite ga za obe ručke na posudi.
- 5 - Ne ostavljajte hranu u ekspres loncu.
- 6 - Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer bi mogli da utiču na kvalitet materijala.
- 7 - Ne stavljajte u mašinu za posuđe i ne potapajte u vodu : dihtung, poklopac i radni ventil.
- 8 - Zamenite dihtung svake godine ili kada primetite oštećenje.
- 9 - Lonac se obavezno čisti kada je potpuno hladan i prazan.
- 10 - Posle 10 godina upotrebe, obavezno odnesite lonac na pregled u ovlašćeni servis TEFAL.

SR

Garancija

- U okviru upotrebe kakvu preporučuje uputstvo za korišćenje, posuda vašeg novog ekspres lonca TEFAL ima garanciju od 10 godina za sledeće slučajeve:
 - Bilo kakav nedostatak u metalnoj konstrukciji posude,
 - Bilo kakvo preuranjeno propadanje osnovnog metala.
- **Svi ostali delovi ekspres lonca su pod garancijom u slučaju nedostatka nastalih u proizvodnji ili u materijalima a period garancije definiše se važećim zakonskim propisima u zemlji u kojoj je proizvod kupljen, od datuma kupovine.**
- **Ova ugovorna garancija se dobija uz podnošenje računa ili fakture sa datumom kupovine.**

Ove garantije isključuju:

- Oštećenja nastala usled nepoštovanja važnih upozorenja ili usled nemarnog korišćenja, konkretno:
 - Udari, padovi, stavljanje u rernu,
 - Stavljanje poklopca i radnog ventila u mašinu za posuđe.
- Samo ovlašćeni servisi TEFAL imaju dozvolu da vam izdaju ovu garanciju (molimo pogledajte: www.tefal.com).

Propisane oznake

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

• Mislite o životnoj sredini!

- ⓘ Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
- Ⓣ Odnesite aparat u centar za recikliranje takvih proizvoda.

TEFAL odgovara na vaša pitanja

SR

Problemi	Preporuke
Ako se lonac grejao pod pritiskom bez tečnosti unutra:	Odnesite vaš ekspres lonac na pregled u ovlašćeni servis TEFAL.
Ako indikator prisustva pritiska ne ide nagore i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja:	Ovo je uobičajeno tokom prvih minuta. Ako problem i dalje postoji, uverite se u sledeće: - Da je temperatura izvora toplove dovoljno velika, a ako nije povećajte je. - Da je količina tečnosti u posudi dovoljna. - Da je radni ventil na jednoj od ikonica ili - sl. 7 ili 8. - Lonac je dobro zatvoren. - Da dihtung ili rub posude nisu oštećeni.
Ako se indikator prisustva pritiska popeo i ako ništa ne izlazi iz ventila tokom kuvanja:	Ovo je uobičajeno tokom prvih minuta. Ako se pojava nastavi, postavite uređaj u hladnu vodu, vidi odlomak "Brza dekompresija i poseban slučaj" i otvorite ga. Očistite radni ventil i cevčicu za odvod pare i proverite da li možete lako da pritisnete klapnu sigurnosnog ventila.
Ako para izlazi oko celog poklopca, proverite sledeće:	Da li je poklopac dobro zatvoren. Položaj dihtunga na poklopcu. Da li je dihtung u dobrom stanju, po potrebi ga promenite. Čistoću poklopca, i dihtung ležišta poklopca , sigurnosni ventil i radni ventil. Ispravno stanje ruba posude.
Ako ne možete da otvorite poklopac:	Proverite da li je indikator prisustva pritiska u donjem položaju. Ako ne, dekompresujte, po potrebi, stavite lonac pod mlaz hladne vode, pogledajte deo "Brza dekompresija i posebni slučajevi".
Ako namirnice nisu dovoljno kuvane ili su zagorele, proverite sledeće:	Vreme kuvanja. Jačinu izvora toplove. Ispravan položaj radnog ventila. Količinu tečnosti.
Ako su namirnice zagorele u loncu:	Pre pranja ostavite posudu napunjenu vodom neko vreme. Nikada ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora.

*Korpa nije uključena kod nekih modela

Povrće

		Kuvanje	SVEŽE Položaj ventila	ZAMRZNUTO Položaj ventila
Artičoke		- na pari** - dinstanje***	18 min. 15 min.	
Asparagus		- dinstanje	5 min.	
Bela repa		- na pari - dinstanje	7 min. 6 min.	
Briselski kupus		- na pari	7 min.	5 min. - dinstanje
Boranija		- na pari	8 min.	9 min.
Brokoli		- na pari	3 min.	3 min.
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.
Kolutići 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.	
Sargarepe (kašasta hrana)	kolutići	- 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.	
Zitarice (sušene)		- dinstanje	15 min.	

** Sastojci u korpi za paru*

*** Sastojci u vodi

Meso i riba

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

SR

Važne mjere sigurnosti

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

- Direktiva o opremi pod pritiskom
- Materijali u kontaktu s namirnicama
- Životna sredina
- Ovaj aparat je namijenjen za upotrebu u domaćinstvu.
- Odvojite vrijeme da pročitate sve upute i uvijek koristite "Vodič za korisnike".
- Kao i kod svakog drugog aparata za kuhanje, potreban je nadzor prilikom korištenja, pogotovo ako ekspres lonac koristite u blizini djece.
- Ne stavljajte vaš ekspres lonac u zagrijanu pećnicu.
- Vaš ekspres lonac premještajte vrlo pažljivo. Ne dodirujte vruće površine. Koristite drške i tipke. Po potrebi upotrijebite rukavice.
- Redovno provjeravajte da li su drške na loncu ispravno namještene. Zamijenite ih, ako je potrebno.
- Ne koristite vaš ekspres lonac ni za koju drugu namjeru osim one za koju je predviđen.
- Vaš lonac kuha pod pritiskom. Neprimjerena upotreba može i uzrokovati opeketinje zbog pare. Provjerite da li je vaš lonac primjerenog zatvoren prije upotrebe. Vidi dio "Zatvaranje".
- Nikada ne otvarajte lonac na silu. Provjerite da nema pritiska u unutrašnjosti posude. Vidi odjeljak "Sigurnost".
- Ne koristite vaš lonac bez tečnosti, to bi moglo prouzrokovati velika oštećenja. Osigurajte dovoljnu količinu tečnosti tokom kuhanja.
- Koristite kompatibilan(e) izvor(e) toplove, koji je/su u skladu sa uputstvima za upotrebu.
- Nikada nekuhajte mlijeko jela u ekspres loncu.
- Ne koristite krupnu sol u vašem loncu, već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja.
- Lonac se ne smije napuniti preko 2/3 (oznaka maksimalnog punjenja).
- Za hranu koja se širi tokom kuhanja, kao što je riža, dehidrirano povrće ili kompoti, ... nemojte napuniti vaš ekspres lonac preko 1/3 njegovog kapaciteta. Za neke supe sa tirkama, tirkvice ..., neka se vaš ekspres lonac ohladi nekoliko minuta, zatim ga 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. Izvodite meso prije kuhanja.
- Prilikom kuhanja kašastih namirnica (grašak, rabarbara...), lagano protresite lonac prije otvaranja kako namirnice ne bi prsnule van.
- Prije svake upotrebe provjerite da filteri nisu začepljeni. Vidi dio "Prije kuhanja".
- Ne koristite vaš lonac za prženje na ulju pod pritiskom.
- Ne vršite intervencije na sigurnosnom sistemu ni na koji način osim preporučenog načina čišćenja i održavanja.
- Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu. Naročito je važno da koristite posudu i poklopac marke TEFAL.
- Para alkohola je zapaljiva. Pustite da vrije približno 2 minuta prije nego što namjestite poklopac. Potreban je nadzor prilikom kuhanja jela sa alkoholom.
- Ne spremajte kisele ili slane namirnice u vaš lonac prije ili poslije kuhanja, jer na taj način možete oštetiti posudu.
- Ukoliko prilikom upotrebe primlijetite 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 upotpunost ohladi prije nego ga pomjerite ili otvorite poklopac. Nemojte ga ponovo koristiti, nego ga odnesite u ovlašteni servisni centar TEFAL na popravak.

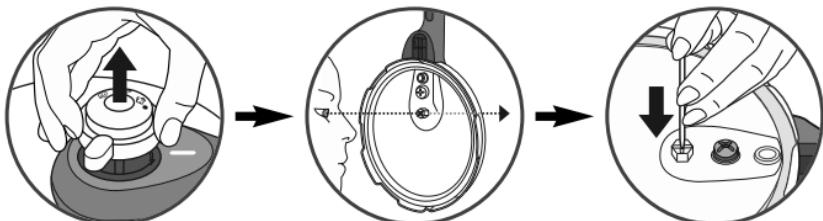
Sačuvajte ova uputstva

Opis aparata

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

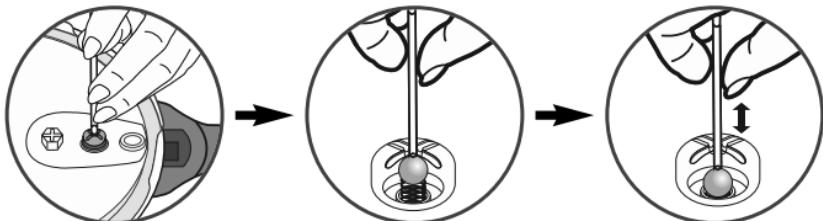
Važne provjere prije svake upotrebe

Provjera ventila za rad



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

Provjera sigurnosnog ventila



- Provjerite da li je lopta sigurnosnog ventila pokretna (koristite štap).

BS

Karakteristike

Kapacitet	Ø posude	Ø dna	Model INOX	Maksimalni sigurnosni pritisak:
3 L	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Komplet 4 l + 6 l	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Normativni podaci:

Najviši radni pritisak: 80 kPa

Kompatibilni izvori toplote



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

Dodaci TEFAL

- Sljedeći dodaci su dostupni za vaš ekspres lonac:

Pribor	Referentni broj
Gumica poklopca (4, 6, 7, 8L)	X9010101
Parna košara*	792185
Tronožac*	792691

- Za zamjenu drugih dijelova (uključujući pečat 3L) ili za popravke, nazovite ovlaštene servisne centre firme TEFAL (pogledajte: www.tefal.ba).
- Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu.

Upotreba

Otvaranje

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

Zatvaranje

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

- Stavite poklopac ravno na posudu i poravnajte oznake pozicioniranja poklopca G(a) i G(b).
 - Okrenite poklopac u smjeru kazaljke na satu dok se ne zaustavi - **sl. 3** dok ne čujete zvuk "klik" **sl. 4.**
- Ako ne možete okrenuti poklopac, provjerite da li je tipka za otvaranje (E) dobro spuštena.

Minimalno punjenje

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

Za kuhanje na pari*:

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

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

Maksimalno punjenje

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

Za neke vrste hrane:

- Za hranu koja se širi tokom kuhanja, kao što je riža, dehidrirano povrće ili kompoti, ... nemojte napuniti vaš ekspres lonac preko 1/3 njegovog kapaciteta.
- Kod pripremanja supa, naša je preporuka da izvršite brzu dekompresiju (pogledajte odjeljak „Brza dekompresija“).

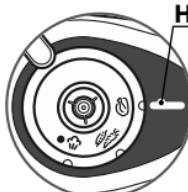
BS

Upotreba radnog ventila (A)

Za podešavanje radnog ventila (A):

Pažnja, ove operacije moraju se provoditi kada je lonac hladan i neaktivran.

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



Da biste izvukli radni ventil:

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

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



Za kuhanje povrća i osjetljive hrane:

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



Za kuhanje mesa ili smrznute hrane:

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

Da izbacite paru:

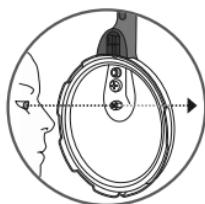
- Postepeno okrenite ventil (A) izborom brzine dekompresije po želji do krajnje slikovne oznake - sl. 9, ili stavite ekspres lonac pod hladnu vodu (vidi «Brza dekompresija»).

Prisustvo pare na indikatoru prisustva pare (D) početak je normalnog rada vašeg ekspres lonca.

- Postavite tronožac posude (K) ispod posude i stavite posudu (J) na njega*.
- Napunite posudu 2/3 vodom (maksimalni nivo punjenja (O)).
- Zatvorite lonac.
- Postavite slikovnu oznaku  ventila licem okrenutu ka oznaci položaja (H) - sl. 8.
- Stavite lonac na izvor toplove te ga maksimalno pojačajte.
- Kad para počne izlaziti kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplove i podesite na 20 min.
- Kada protekne 20 min, ugasite izvor toplove.
- Postupno okrenite ventil (A) odabirući prema želji brzinu dekompresije tako da se zaustavite na slikovnoj oznaci  - sl. 9.
- Kada se indikator prisustva pritiska (D) ponovno spusti, vaš lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite lonac - sl. 1 - 2.
- Isperite ekspres lonac vodom i osušite ga.

Prije kuhanja

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



*Košara nije uključena kod nekih modela

Za vrijeme kuhanja

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

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

Kraj kuhanja

Za ispuštanje pare:

- Spora dekompresija:

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

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

- Brza dekompresija:

- Možete ekspres lonac staviti u hladnu vodu da biste ubrzali dekompresiju, vidi dijagram. Kada se indikator prisustva pritiska (D) ponovno spusti, vaš lonac više nije pod pritiskom.
- Možete otvoriti vaš lonac. - sl. 1 - 2.

- Posebni slučajevi:

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

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



Uklonite vaš lonac uz maksimalnu pažnju i ne tresite ga.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje ekspres lonca

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

- Perite lonac (posudu i poklopac) nakon svake upotrebe topлом vodom i sredstvom za pranje suđa. Isto uRADITE i sa košarom*.
- Ne koristite izbjeljivač ili hlorirane proizvode.
- Ne zagrijavajte lonac kada je prazan.

Čišćenje unutrašnjosti posude:

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

Čišćenje vanjske površine posude:

- Operite spužvom za ribanje i sredstvom za pranje suđa.

Čišćenje poklopca:

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

ZA ČIŠĆENJE GUMICE POKLOPCA:

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

ZA ČIŠĆENJE RADNOG VENTILA (A):

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

**Operite vaš lonac
nakon svake
upotrebe.**

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

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

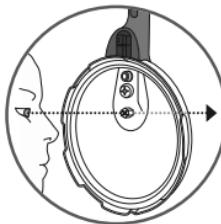
**Da biste duže
očuvali
karakteristike
lonca, nemojte
pregrijavati posudu
dok je prazna.**

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

BS

Za čišćenje sistema za odvod pare (B):

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



Za čišćenje sigurnosnog ventila (C):

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

Za ovaj postupak nikada ne koristite oštре ili šiljaste predmete.



Za zamjenu gumice vašeg lonca:

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

Za odlaganje vašeg lonca:

- Okrenite poklopac na posudi.

Sigurnost

Aparat ima nekoliko sigurnosnih sistema:

• Sigurnost pri zatvaranju:

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

• Sigurnost pri otvaranju:

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

• Dva sredstva za osiguranje od pretjeranog pritiska:

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

Ako je aktiviran jedan od sigurnosnih sistema:

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



Preporuke za upotrebu

- 1 - Para je veoma vruća pri izlasku iz ekspres lonca, pazite da se ne opečete. Po potrebi upotrijebite rukavice.
- 2 - Čim se indikator prisustva pritiska digne, ne možete otvoriti vaš lonac.
- 3 - Kao i kod svakog drugog aparata za kuhanje, potreban je nadzor prilikom upotrebe, pogotovo ako lonac koristite u blizini djece.
- 4 - Kad pomjerate lonac, uhvatite ga za obje drške.
- 5 - Ne ostavljajte hranu u loncu.
- 6 - Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlorova, jer mogu oštetiti nehrđajući čelik.
- 7 - Ne stavljamte u mašinu za suđe i ne potapajte u vodu: gumicu, poklopac i radni ventil.
- 8 - Gumicu mijenjajte jednom godišnje ili ako ima pukotinu.
- 9 - Lonac se čisti samo kad je hladan i prazan.
- 10 - Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlašteni servisni centar kompanije TEFAL.

BS

Garancija

- Ako se koristi kako je navedeno u uputstvu za, upotrebu posuda vašeg novog lonca TEFAL ima garanciju od 10 godina za sljedeće slučajeve:
 - Bilo kakav nedostatak metalne konstrukcije posude,
 - Bilo kakvo preuranjeno propadanje metalnog dna.
- Svi ostali dijelovi vašeg ekspres lonca imaju garanciju za materijal ili nedostatake pri izradi, za period garancije definiran u skladu sa važećim zakonima koji su na snazi u zemlji u kojoj je proizvod kupljen od dana kupovine.
- Ova garancija se ostvaruje uz podnošenje računa ili fakture koji dokazuju datum kupovine.

Ova garancija isključuje:

- Oštećenja nastala uslijed nepoštivanja važnih mjera opreza ili nemarne upotrebe, a posebno zbog:
 - udaraca, padova, stavljanja u pećnicu,
 - stavljanja poklopca i radnog ventila u mašinu za suđe.
- Ovu garanciju možete ostvariti samo u ovlaštenim servisnim centrima kompanije TEFAL (molimo pogledajte : www.tefal.ba).

Propisane označke

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

• Mislite o životnoj sredini!

- ① Aparat sadrži brojne materijale koji se mogu ponovo koristiti ili reciklirati.
- ② Odnesite aparat na mjesto za prikupljanje radi obrade.

TEFAL odgovara na vaša pitanja

Problemi	Preporuke
Ako se ekspres lonac zagrijavao pod pritiskom bez tečnosti:	Ako se ova pojava nastavi, provjerite svoj lonac u ovlaštenom servisnom centru za TEFAL.
Ako se indikator prisustva pritiska nije popeo, te ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja:	Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako ova pojava potraje, provjerite sljedeće: <ul style="list-style-type: none">- Da li je izvor toplove dovoljno jak, te ako nije, pojačajte ga.- Da li je količina tečnosti u posudi dovoljna.- Da je radni ventil na jednoj od slikovnih oznaka  ili - Da je lonac pravilno zatvoren.- Da se gumica ili obod posude nisu istrošili.
Ako se indikator prisustva pritiska nije popeo, te ništa ne izlazi iz ventila tokom kuhanja:	Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako se pojava nastavi, postavite lonac u hladnu vodu, vidi odломak "Brzo dekompresijanje i poseban slučaj" i otvorite ga. Očistite radni ventil i cjevčicu za odvod pare i provjerite da li možete lako pritisnuti klapnu sigurnosnog ventila.
Ako para izlazi oko poklopca, provjerite sljedeće:	Da li je poklopac dobro zatvoren. Poziciju gumice u poklopcu. Da li je gumica u dobrom stanju, po potrebi je zamjenite. Čistoću poklopca, i gumicu kućišta poklopca, sigurnosni ventil i radni ventil. Stanje oboda posude.
Ako ne možete otvoriti poklopac:	Provjerite da li je indikator prisustva pritiska u položaju niskog pritiska. Ako nije, izbacite pritisak, po potrebi, stavite lonac pod mlaz hladne vode, vidi dio "Brza dekompresija i posebni slučajevi".
Ako je hrana nedovoljno skuhana ili je zagorena, provjerite sljedeće:	Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora toplove. Da li je radni ventil u ispravnom položaju. Količinu tečnosti.
Ako je hrana zagorila u loncu:	Ostavite posudu da se natopi neko vrijeme prije nego što je operete. Nikada ne koristite izbjeljivač ili hlorirane proizvode.

BS

Povrće

		Pečenje	SVJEŽE Položaj ventila	ZAMRZNUTO Položaj ventila
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
Brokule		- na pari	3 min.	3 min.
Bundeva (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.	
Gljive	sjeckani cijeli	- na pari - dinstanje	1 min. 1 min 30	5 min.
Sparoge		- 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	SMRZNUTO Položaj ventila
Grdobina (fileti 0,6 kg) (kašasti sastojci)	4 min	6 min
Janjetina (nogice 1,3 kg)	25 min	35 min
Junjetina (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.

BS

WAŻNE ZALECENIA

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

- dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych
 - materiały przeznaczone do kontaktu z żywnością
 - ochrona środowiska
- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego.
 - Poświeć chwilę, aby przeczytać wszystkie zalecenia i zawsze odnoś się do „Instrukcji obsługi”.
 - Tak, jak w przypadku wszystkich urządzeń do gotowania, zachowaj szczególną ostrożność, zwłaszcza gdy w pobliżu używanego szybkowaru znajdują się dzieci.
 - Nie umieszczaj szybkowaru w nagrzanym piekarniku.
 - Przy przenoszeniu szybkowaru pod ciśnieniem należy zachować najwyższą ostrożność. Nie dotykaj gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów i przycisków. W razie potrzeby użyj rękawic.
 - Regularnie sprawdzaj, czy uchwyty garnka są prawidłowo zamocowane. Dokrć je w razie potrzeby.
 - Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem.
 - Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Niewłaściwe użytkowanie może skutkować urazami spowodowanymi oparzeniem wrzątkiem. Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, czy jest on właściwie zamknięty. Zob. sekcja „Zamykanie”.
 - Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnętrzne spadło. Zob. sekcja „Bezpieczeństwo”.
 - Nigdy nie używaj szybkowaru bez płynu, ponieważ może to doprowadzić do jego poważnego uszkodzenia. Upewnij się, że zawsze jest wystarczająco dużo cieczy podczas gotowania.
 - Korzystaj z właściwych źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.
 - Nigdy nie gotuj w szybkowarze potraw na bazie mleka.
 - Nie używaj gruboziarnistej soli, dodawaj drobną sól pod koniec gotowania.
 - Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 jego pojemności (oznaczenie maksymalnego napełnienia).
 - W przypadku produktów żywieniowych, które ulegają spęcznieniu w czasie gotowania, takich jak ryż, suszone warzywa czy musy, nie należy napełniać szybkowaru powyżej 1/3 jego pojemności. W przypadku niektórych zup na bazie dyni, cukinii itp. szybkowar należy przez kilka minut zostawić, aby trochę ostygł, a następnie ostudzić w zimnej wodzie.
 - Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozór wołowy), które może napełnić pod wpływem ciśnienia, mięso należy nakłuć dopiero gdy skóra nie będzie nabrzmiała, w przeciwnym wypadku zachodzi ryzyko oparzenia. Nakłj mięso przed gotowaniem.
 - W przypadku gęstych produktów (fuskany groch, rabarbar itd.) szybkowar należy lekko wstrząsnąć przed otwarciem, aby produkty te nie wytrąsnęły na zewnątrz.
 - Przed każdym użyciem sprawdź, czy zawory nie są zatkane. Zob. sekcja „Przed rozpoczęciem gotowania”.
 - Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju.
 - Nie wolno ingerować w systemy bezpieczeństwa, oprócz zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji.
 - Używaj tylko oryginalnych części zamiennych TEFAL, właściwych dla Twojego modelu. W szczególności używaj wyłącznie garnka i pokrywy TEFAL.
 - Opary alkoholu są łatwopalne. Doporadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywy. Nadzoruj urządzenie w przypadku przepisów zawierających alkohol.
 - Nie używaj szybkowaru do przechowywania kwaśnych lub słonych produktów żywieniowych przed gotowaniem ani po ugotowaniu, gdyż może to uszkodzić Twój garnek.
 - Jeżeli podczas użytkowania zauważysz, że jakakolwiek część szybkowaru jest złamana lub pęknięta, nie otwieraj go pod żadnym pozorem; wyłącz źródło ciepła i zostaw szybkowar na kuchence do całkowitego ochłodzenia, zanim go otworzysz lub zdejmiesz pokrywkę. Nie używaj go ponownie i zgłoś się do autoryzowanego punktu serwisowego.

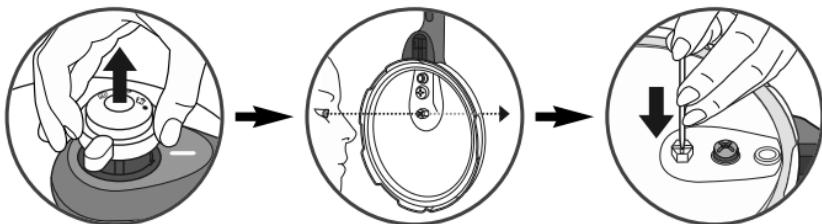
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

Schemat

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

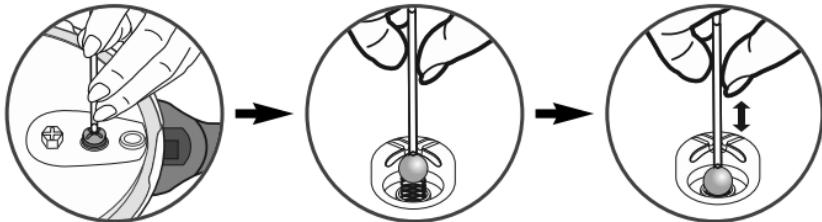
Kontrole, których przeprowadzenie jest obowiązkowe przed każdym użyciem

Kontrola zaworu roboczego



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

Kontrola zaworu bezpieczeństwa



- Sprawdź, czy kulka zaworu bezpieczeństwa jest ruchoma (użyj patyczka).

PL

Dane techniczne

Średnica dna szybkowaru - nr katalogowe

Pojemność	Ø garnka	Ø dna	Model Stal nierdzewna	Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa:
3 L	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 L	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Zestaw 4L + 6L	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 L	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 L	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Informacje normatywne:

Górne ciśnienie robocze: 80 kPa

Kompatybilne źródła ciepła



- Szybkowar jest dostosowany do wszystkich źródeł ciepła.
- Dla każdego rodzaju kuchenki, zarówno elektrycznej, jak i indukcyjnej, należy upewnić się, że płyta grzejna nie jest większa od podstawy szybkowaru.
- W przypadku kuchenki ceramicznej lub halogenowej upewnij się, że podstawa szybkowaru jest zawsze czysta i sucha.
- Na kuchence gazowej płomień nie powinien przekraczać średnicy podstawy szybkowaru.
- We wszystkich przypadkach szybkowar należy ustawać na środku.

Akcesoria TEFAL

- Dostępne są następujące akcesoria do szybkowaru:

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

- W przypadku wymiany innych części (w tym uszczelki do modelu 3-litrowego) lub napraw należy skorzystać z autoryzowanego serwisu TEFAL (więcej informacji można znaleźć na stronie: www.tefal.com).
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych TEFAL właściwych dla Twojego modelu.

*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

Obsługa

Otwieranie

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

Zamykanie

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

- Umieść pokrywkę płasko na garnku wyrównując oznaczenia ustawienia pokrywki **G(a)** i **G(b)**.
- Przekrć pokrywkę zgodnie z ruchem wskazówek zegara aż do oporu - **rys. 3**, do usłyszenia dźwięku zatrzaśnięcia się przycisku **rys. 4**.

Jeśli nie uda się przekryć pokrywki, sprawdź czy przycisk otwierania (**E**) jest prawidłowo cofnięty.

Napełnienie minimalne

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

Gotowanie na parze*:

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

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

PL

Napełnienie maksymalne

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

W przypadku niektórych produktów:

- W przypadku produktów żywnościovych, które ulegają spęcznieniu w czasie gotowania, takich jak ryż, suszone warzywa czy musy, nie należy napełniać szybkowaru powyżej 1/3 jego pojemności.
- W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję (zob. sekcja „Dekompresja szybka”).

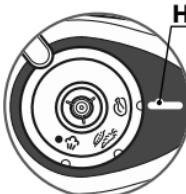
*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

Używanie zaworu roboczego (A)

Zakładanie zaworu roboczego (A):

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

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



Zdejmowanie zaworu roboczego:

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

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



Gotowanie warzyw lub delikatnych potraw:

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



Gotowanie mięsa lub potraw mrożonych:

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

Umożliwienie wydostania się pary:

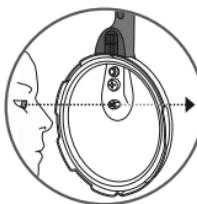
- Obracaj stopniowo zawór (A), wybierając w zależności od potrzeb prędkość dekompresji i kończąc na piktogramie - rys. 9, lub umieść szybkowar pod kranem z zimną wodą (rozdział „Dekompresja szybka”).

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

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

Przedgotowaniem

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



*Do niektórych modeli koszyk nie jest dołączony

W czasie gotowania

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

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

Koniec gotowania

Uwolnienie pary

- Dekompresja powolna:

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

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

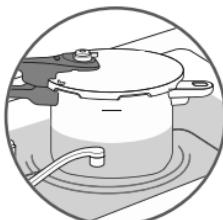
- Dekompresja szybka:

- Aby przyspieszyć dekompresję, szybkowar można włożyć do zimnej wody, patrz schemat obok. Gdy wskaźnik obecności ciśnienia (D) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.
- Można już otworzyć szybkowar - rys. 1 i 2.

- Przypadek szczególny:

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

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



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

Mycie i konserwacja

Mycie szybkowaru

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

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

Mycie wnętrza garnka:

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

Mycie zewnętrznych powierzchni garnka

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

Mycie pokrywy

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

Mycie uszczelki pokrywy

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

Mycie zaworu roboczego (A)

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

zybkowar należy myć po każdym użyciu.

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

W zmywarce można myć tylko garnek i kosz.

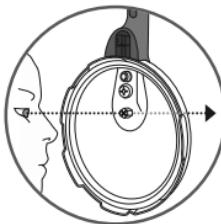
W celu zachowania jakości szybkowaru przez długi czas nie należy nagrzewać garnka, gdy jest pusty.

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

PL

Czyszczenie otworu do odprowadzania pary (B):

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



Mycie zaworu bezpieczeństwa (C):

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

Nigdy nie używaj ostrych przedmiotów do wykonania tej czynności.



Wymiana uszczelki szybkowaru:

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

Przechowywanie szybkowaru:

- Obrócić pokrywkę na garnku.

Bezpieczeństwo

Szybkowar jest wyposażony w kilka zabezpieczeń:

• Zabezpieczenie przy zamknięciu

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

• Zabezpieczenie przy otwieraniu

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

• Dwa zabezpieczenia przed nadmiernym ciśnieniem

- Pierwsze zabezpieczenie: zawór bezpieczeństwa (C) uwalnia ciśnienie, a para wydostaje się spod modułu pokrywki - **rys. 14.**
- Drugie zabezpieczenie: uszczelka (I) umożliwia wydostanie się pary pionowo przez mały otwór znajdujący się na brzegu pokrywki lub wzdłuż garnka - **rys. 15.** Uwaga: może to spowodować zgaszenie płomienia w kuchenkach gazowych.

Jeżeli jedno z zabezpieczeń uruchomi się:

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



Zalecenia:

- 1 - Para jest bardzo gorąca, gdy wydostaje się przez zawór roboczy. Uważaj, aby się nie oparzyć. W razie potrzeby użyj rękawic.
- 2 - Po uniesieniu się wskaźnika obecności ciśnienia nie można otwierać szybkowaru.
- 3 - Podobnie jak w przypadku innych urządzeń do gotowania należy zapewnić pełny nadzór urządzenia, zwłaszcza w przypadku, gdy w pobliżu przebywają dzieci.
- 4 - Do przenoszenia szybkowaru należy używać dwóch uchwytów garnka.
- 5 - Nie przechowuj żywności w szybkowarze.
- 6 - Nie stosuj produktów na bazie chloru, które mogą uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej.
- 7 - Nie myj w zmywarce i nie mocz w wodzie następujących elementów: uszczelka, pokrywa i zawór roboczy.
- 8 - Uszczelkę należy wymieniać co roku oraz jeżeli nosi ślady uszkodzeń.
- 9 - Szybkowar należy myć wyłącznie po jego schłodzeniu i opróżnieniu.
- 10 - Po 10 latach użytkowania szybkowar należałoby obowiązkowo sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.

PL

Gwarancja

- W przypadku użytkowania zgodnego z instrukcją obsługi garnek nowego szybkowaru TEFAL posiada gwarancję na okres 10 lat na:
 - Wszelkie usterki związane z konstrukcją metalową garnka,
 - Przedwczesne zniszczenie metalowej podstawy garnka.
- **Wszystkie inne części szybkowaru objęte są gwarancją na wszelkie usterki i wady produkcyjne lub materiałowe, na okres gwarancji określony w przepisach prawnych w kraju zakupu, od daty dokonania zakupu.**
- **Z gwarancji umownej można skorzystać po przedstawieniu paragonu lub faktury z datą zakupu.**

Gwarancja nie obejmuje:

- Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania ważnych zaleceń lub nieprawidłowego użytkowania, przede wszystkim:
 - uderzenia, upadku, użytkowania w piekarniku,
 - umycia pokrywki i zaworu roboczego w zmywarce.
- Z gwarancji można korzystać tylko w autoryzowanych serwisach TEFAL (więcej informacji można znaleźć na stronie: www.tefal.com).

____ Oznaczenia wynikające z przepisów

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

• Pomóżmy chronić środowisko!

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

TEFAL odpowiada na pytania

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

PL

Warzywa

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

** Żywność w koszyku do gotowania na parze*

*** Żywność gotowana w wodzie

Mięsa i ryby

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

PL

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

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

- se směrnicí pro tlaková zařízení,
- se směrnicí o materiálech ve styku s potravinami,
- se směrnicí o životním prostředí.

- Tento přístroj je určen k domácímu použití.
- Věnujte čas přečtení všech pokynů a k návodu pro uživatele se v případě potřeby vracejte.
- Tak, jako u všech varných zařízení, hrnec neustále kontrolujte, zejména jsou-li poblíž dětí.
- Hrnec nevkládejte do teplé trouby.
- Při přemístování tlakového hrnce dbejte maximální opatrnosti. Nedotýkejte se horkých částí. Používejte rukojeti a tlačítka. V případě potřeby použijte kuchyňské rukavice.
- Pravidelně kontrolujte, zda jsou rukojeti hrnce rádně upevněny. V případě potřeby je dotáhněte.
- Hrnec používejte jen k účelům, ke kterým je určen.
- Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Nevhodným používáním může dojít k opaření. Před použitím hrnce zkонтrolujte, zda je rádně uzavřen. Viz odstavec „Uzavření“.
- Nikdy neotevírejte tlakový hrnec silou. Zkontrolujte, zda tlak uvnitř poklesl. Viz odstavec „Bezpečnost“.
- Tlakový hrnec nikdy nepoužívejte bez tekutiny, byl by vážně poškozen. Dbejte na to, aby během vaření bylo v hrnci dostatečné množství tekutiny.
- Používejte vhodný(é) zdroj(e) tepla v souladu s pokyny k použití.
- V hrnci nikdy nepřípravujte pokrmy na bázi mléka.
- Do hrnce nedávejte hrubou sůl, na konci vaření přidejte jemnou sůl.
- Hrnec naplňte maximálně do 2/3 (ryska maximálního naplnění).
- U potravin, které vařením zvětší svůj objem, jako např. rýže, sušená zelenina nebo při přípravě kompotů apod., naplňte hrnec maximálně do 1/3 jeho objemu. Při přípravě některých polévek na bázi tykví, cuket..., nechte hrnec několik minut vychladnout, než ho ochladíte pod studenou vodou.
- Po vaření masa s kůží na povrchu (např. hovězí jazyk), které se může pod tlakem nafouknout, nepropichujte maso, pokud kůže vypadá nafouknutě; hrozí opaření. Před vařením maso propíchněte.
- Pokud vaříte kašovité potraviny (loupaný hrách, rebarboru...), před otevřením hrncem mírně zatřeste, aby se obsah nerozstříkl ven.
- Před každým použitím zkонтrolujte, zda nejsou ventily ucpané. Viz odstavec „Před vařením“.
- Hrnec nepoužívejte pro smažení na oleji pod tlakem.
- Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné zádky nad rámcem pokynů pro čištění a údržbu.
- Používejte pouze originální díly TEFAL vhodné pro váš typ. Především nádoba a víko musí být značky TEFAL.
- Alkoholové výparы jsou vznětlivé. Před nasazením víka nechte obsah asi 2 minuty povařit. Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol mějte hrnec pod dohledem.
- Hrnec nepoužívejte k uchovávání kyselých nebo slaných potravin před vařením a po uvaření, aby nedošlo k poškození nádoby.
- Pokud během používání zjistíte, že je nějaká část tlakového hrnce poškozená, nepokoušejte se hrnec za žádných okolností otevřít; vypněte zdroj tepla a nechte hrnec na varně desce vychladnout před tím, než jej přemístíte nebo otevřete poklici. Hrnec znova nepoužívejte a nechejte ho prohlédnout a opravit v autorizovanému servisnímu středisku Tefal.

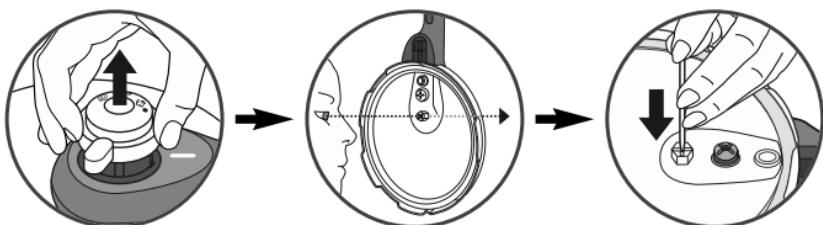
TYTO POKYNY SI USCHOVEJTE

Schéma

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

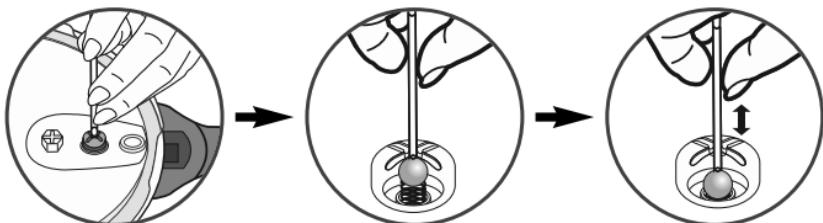
Povinná kontrola před každým použitím

Kontrola funkčního ventilu



- Zkontrolujte, zda nedošlo k upcpání vypouštěcího otvoru funkčního ventili.

Kontrola bezpečnostní pojistky



- Zkontrolujte, zda se kulička bezpečnostní pojistky může pohybovat (použijte tyčku).

CS

*Některé modely jsou bez košíku

Vlastnosti

Průměr dna hrnce - reference

Objem	Ø Nádoby	Ø Dna	Model NEREZ	Maximální bezpečnostní tlak:
3 l	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 l	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 l	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Sada 4 l + 6 l	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 l	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 l	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Normativní informace:

Maximální provozní tlak: 80 kPa

Kompatibilní zdroje ohřevu



- Tento tlakový hrnec lze použít na všechny zdroje ohřevu.
- Přesvědčte se, zda průměr plotýnky elektrického nebo indukčního sporáku není větší, než základna vašeho tlakového hrnce.
- U keramického nebo halogenového sporáku se vždy přesvědčte, zda je základna tlakového hrnce čistá a suchá.
- U plynového sporáku nesmí plamen přesáhnout průměr základny tlakového hrnce.
- U všech způsobů ohřevu zkontrolujte, zda je hrnec správně vystředěný.

Příslušenství TEFAL

- K tlakovému hrnci jsou dostupná tato příslušenství:

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

- V případě výměny dílů (včetně těsnění 3L) nebo oprav se obraťte na autorizované servisní středisko TEFAL (informace najdete na www.tefal.com).
- Používejte pouze originální díly TEFAL vhodné pro váš typ.

Použití

Otevřání

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

Uzavírání

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

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

Minimální plnění

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

Pokrmy umístěné do parního košíku* se nesmějí dotýkat víka hrnce.

U parního vaření*:

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

CS

Maximální plnění

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

U některých pokrmů:

- U potravin, které vařením zvětší svůj objem, jako např. rýže, sušená zelenina nebo při přípravě kompotů apod., naplňte hrnec maximálně do 1/3 jeho objemu.
- Při vaření polévek doporučujeme provést rychlou dekomprezi (viz odstavec „Rychlá dekomprese“).

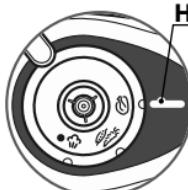
*Některé modely jsou bez košíku

Používání funkčního ventilu (A)

Montáž funkčního ventilu (A):

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

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



Vyjmutí funkčního ventilu:

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

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



Při vaření zeleniny nebo křehkých potravin:

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

Při vaření masa nebo mražených potravin:

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

Vypouštění páry:

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

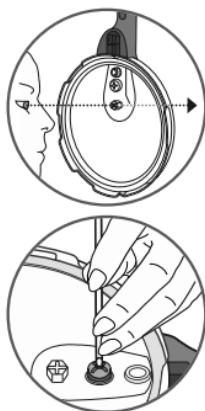
**Přítomnost páry u ukazatele
přítomnosti tlaku (D) je na začátku provozu hrnce normální.**

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

Před vařením

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

CS



*Některé modely jsou bez košíku

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

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

Konec vaření

Vypuštění páry:

- Pomalá dekomprese:

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

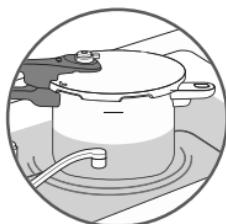
- Rychlá dekomprese:

- K urychlení dekomprese můžete umístit tlakový hrnec pod studenou vodu, viz schéma na této straně. Jakmile klesne hodnota ukazatele tlaku (D), hrnec již není pod tlakem.
- Můžete tlakový hrnec otevřít - obr. 1 a 2.

- Zvláštní případ:

- Při vaření emulzních potravin (srov. tabulka vaření) nebo luštěnin neprovádějte dekomprezi a s otevřením hrnce vyčkejte, dokud hodnota ukazatele tlaku (D) sama neklesne. Doporučované doby vaření vždy trochu zkraťte.

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



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

Čištění a údržba

Čištění tlakového hrnce

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

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

Čištění vnitřní strany nádoby:

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

Čištění vnější strany nádoby

- Umývejte houbičkou a přípravkem na nádobí.

Čištění víka:

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

Čištění těsnění víka:

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

Čištění funkčního ventilu (A):

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

Po každém použití tlakový hrnec umyjte.

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

V myčce lze umývat pouze nádobu a košík.

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

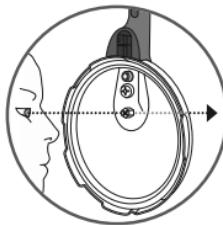
Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

CS

*Některé modely jsou bez košíku

Čištění odvodu par (B):

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



Čištění bezpečnostního ventilu (C):

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

Nikdy ne-používejte na tuto činnost ostrý nebo špičatý předmět.



Výměna těsnění tlakového hrnce:

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

Uskladnění tlakového hrnce:

- Otočte víko na nádobě dnem vzhůru.

Bezpečnost

Tento tlakový hrnek je vybaven několika bezpečnostními prvky:

• Bezpečné zavírání:

- Není-i hrnek rádně zavřený, ukazatel přítomnosti tlaku (D) nemůže stoupnout a v tlakovém hrnci tak nemůže stoupnout tlak.

• Bezpečné otevírání:

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

• Dvě pojistky proti přetlaku:

- První mechanizmus: bezpečnostní ventil (C) uvolní tlak a nad víkem začne vodorovně unikat pára - **obr. 14**
- Druhý mechanizmus: těsněním (I) uniká svisle pára malým otvorem, který se nachází na kraji víka nebo na boku nádoby - **obr. 15**. Pozor, na plynovém sporáku může unikající pára uhasit plamen.

Pokud se spustí některá z pojistek proti přetlaku:

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



Doporučení pro použití

- 1 - Pára unikající z tlakového hrnce je velmi horká, dávejte pozor, abyste se nepopálili. V případě potřeby použijte kuchyňské rukavice.
- 2 - Jakmile stoupne hodnota ukazatele tlaku, nelze již tlakový hrnec otevřít.
- 3 - Tak, jako u všech varných zařízení, mějte hrnec vždy pod kontrolou, zejména používáte-li ho v blízkosti dětí.
- 4 - Při přenášení tlakového hrnce používejte obě držadla nádoby.
- 5 - Nikdy nenechávejte potraviny v tlakovém hrnci dlouho.
- 6 - Nikdy nepoužívejte louch nebo produkty na bázi chloru, které by mohly poškodit kvalitu materiálu.
- 7 - Nedávejte hrnec do myčky a nenechávejte jej namočený ve vodě: těsnění, víko a funkční ventil.
- 8 - Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok nebo tehdy, pokud je prasklé.
- 9 - Tlakový hrnec čistěte vždy jen studený a prázdný.
- 10 - Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec povinně zkontovalovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

CS

Záruka

- V případě používání v souladu s návodem k použití se na nádobu vašeho tlakového hrnce TEFAL poskytuje 10-ti letá záruka na:
 - Vady související s kovovou konstrukcí vaší nádoby,
 - Předčasné poškození kovu dna.
- Na všechny ostatní části vašeho tlakového hrnce se vztahuje záruka na vady zpracování nebo materiálu v délce dané platnou právní úpravou v zemi, kde byl výrobek zakoupen a počínající datem nákupu.
- Tato smluvní záruka bude uznána po předložení pokladního dokladu nebo faktury s uvedením data nákupu.

Do této záruky nespadají:

- Vady způsobené nedodržením důležitých pokynů nebo nedbalým používáním, zejména pak:
 - Nárazy, pády, používání v troubě,
 - Mytí víka a funkčního ventilu v myčce.
- K uplatnění této záruky je možno použít pouze autorizovaná servisní střediska TEFAL (informace naleznete na: www.tefal.com).

Zákonné značení

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

• Zapojme se do ochrany životního prostředí!

① Váš přístroj obsahuje četné obnovitelné nebo recyklovatelné materiály.

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

Společnost TEFAL odpovídá na vaše dotazy —

Problémy	Doporučení
Pokud se tlakový hrnec ohříval pod tlakem bez tekutiny:	Nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
Pokud na ukazateli tlaku nestoupla hodnota a z ventilu během vaření nic neuniká:	V prvních minutách je to běžné. Pokud stav přetrvává, zkontrolujte, zda: <ul style="list-style-type: none">- Je výkon ohřevu dostatečně silný, jinak jej zvýšte.- Je v nádobě dostatečné množství tekutiny.- Funkční ventil je umístěn na jednom z piktogramů  nebo  - obr. 7 nebo 8.- Tlakový hrnec je rádně zavřený.- Těsnění nebo okraj nádoby nejsou poškozené.
Pokud je namontován ukazatel tlaku a z ventilu během vaření nic neuniká:	V prvních minutách je to běžné. Pokud tento jev přetrvává, ponořte hrnec do studené vody, viz odstavec „Rychlá dekomprese a Zvláštní případ“, poté hrnec otevřete. Vycistěte funkční ventil a odvod páry a zkontrolujte, zda lze bez obtíží zatlačit kuličku bezpečnostního ventilu.
Pokud pára uniká kolem víka, zkontrolujte:	Správné uzavření víka. Polohu těsnění víka. Správný stav těsnění, případně je vyměňte. Čistotu víka, těsnění a jeho uložení ve víku, dále bezpečnostní ventil a funkční ventil. Dobrý stav okraje nádoby.
Pokud se vám nedáří otevřít víko:	Zkontrolujte, zda je ukazatel tlaku v dolní poloze. Jinak provedte dekomprezi a v případě potřeby zchladte hrnec pod proudem studené vody, viz odstavec „Rychlá dekomprese a Zvláštní případ“.
Pokud potraviny nejsou uvařené nebo jsou naopak spálené, zkontrolujte:	Dobu vaření. Výkon zdroje ohřevu. Správnou polohu funkčního ventilu. Množství tekutiny.
Pokud se potraviny v hrnci spálily:	Nechte nádobu nějakou dobu odmočit, než ji umyjete. Nikdy nepoužívejte louh nebo produkty na bázi chloru.

CS

Zelenina

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

** Potravina v parním košíku*

*** Potravina ve vodě

Masa a ryby

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

CS

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

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

- Nyomás alatti készülékek irányelv
- Élelmiszerrel érintkező anyagok
- Környezetvédelem
- A készülék kizárolag háztartási használatra alkalmas.
- Figyelmesen olvassa el az összes utasítást és minden tájékozódjon a „Használati Útmutatóból”!
- Mint minden főzöberendezés esetében, fokozottan ügyeljen a készülék működésére, különösen, ha a gyorsfőző edényt gyermekek közelében használja.
- A gyorsfőző edényt ne helyezze forró sütőbe.
- A nyomás alatti lévő kuktak mozgatását a legnagyobb óvatossággal végezze. Ne érjen a meleg felületekhez. Használja a fogantyúkat és gombokat. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- Ellenőrizze rendszeresen, hogy a fazék fogantyúi megfelelően vannak-e rögzítve. Szükség esetén csavarozza vissza a fogantyúkat.
- A gyorsfőző edényt ne használja a rendeltetésétől eltérő célra.
- A kuktak nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat forrázásos érési sérüléseket okozhat. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a gyorsfőző edény megfelelően le van zárva. Lásd a „Lezárási” című bekezdést.
- A gyorsfőző edényt kinyitását soha ne erőltesse. Bizonyosodjon meg arról, hogy a belső nyomás a normál szintre csökken. Lásd a „Biztonság” című bekezdést.
- A kuktát soha ne használja folyadék nélkül, mert az súlyosan károsítja az edényt. Bizonyosodjon meg róla, hogy minden van elegendő folyadék benne főzés közben.
- Csak a készülékkel kompatibilis, a használati utasításban megadott hőforrásokat használjon.
- A kuktában soha ne készítsen tejalapú ételeket.
- Ne használjon durva szemű sót a gyorsfőző edényben, a főzés végén adjon az ételhez finom szemű sót.
- A gyorsfőző edényt csak a felső szélétől számított 2/3 részig töltse meg (maximális feltöltési szint jelölés).
- Olyan ételek esetében, amelyeket főzés során megduzzadtak, mint például a rizs, száritott zöldségek vagy kompotók stb., a kuktát csak úrtartalmának 1/3 részéig töltse meg. Bizonyos tökből, cukkiniből stb. készült levesek esetében néhány percig hagyja hűlni a gyorsfőző edényt, majd hideg viz alatt hűsse le.
- A nyomás hatására esetleg felfújjódó, mesterséges felső bőrréteggel borított húsok (pl. marhanyelv stb.) elkészítése után a húst ne szurkálja meg addig, amíg a bőr puffadt, mert ez forrázásos sérülésekhez vezethet. Főzés előtt szurkálja meg a húst.
- Pépes állagú élelmiszerek (sárgaboros, rebarbara stb.) esetében a gyorsfőző edényt enyhén fel kell rázni felnyitás előtt, hogy az étel ne fröccsenjen ki belőle.
- minden használat előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a szelepek nincsenek eltömödve. Lásd a „Főzés előtt” című bekezdést.
- A gyorsfőző edényben ne süссюn olajban nyomás alatt ételt.
- Az előírt tisztítási és karbantartási műveleteken kívül ne végezzen semmilyen beavatkozást a biztonsági rendszerek.
- Kizárolag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon. Különösen figyeljen arra, hogy TEFAL fazekat és fedőt használjon.
- Az alkoholgőzök gyűlékonyak. A fedő felhelyezése előtt az alkoholtartalmú ételt forralja kb. 2 percig. Alkoholt tartalmazó receptek készítésekor tartsa felügyelet alatt a kuktát.
- A gyorsfőző edényben ne tároljon savas vagy sós ételeket főzés előtt vagy után, mert azok károsíthatják a fazekat.
- Amennyiben észreveszi a kuka használata közben, hogy annak valamelyik része, tartozéka sérült, meghibásodott, semmi esetre se próbálja meg kinyitni azt. Kapcsolja ki a hőforrást, hagyja a kuktát teljesen lehűlni mielőtt áthelyezné valahová, vagy kinyitná a fedőt. Ne használja a készüléket újra, hanem vigye el egy hivatalos Tefal márkaszervizbe átnézettől, javítattal.

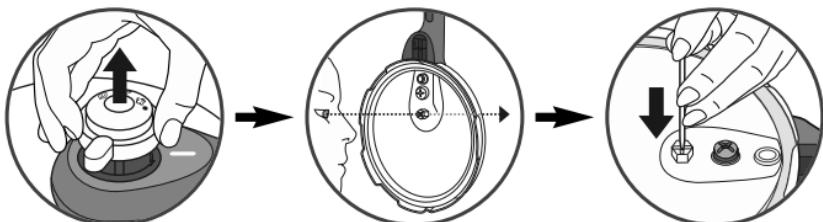
ÓRIZZE MEG AZ UTASÍTÁSOKAT

Leíró ábra

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

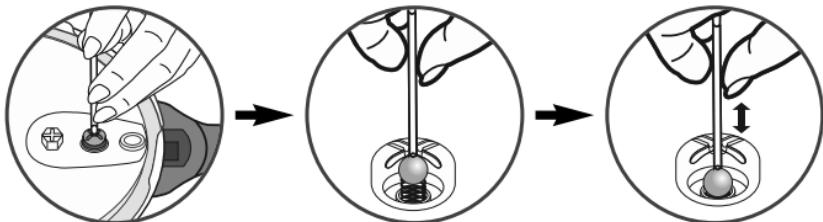
**Minden használat előtt
feltétlenül ellenőrizze**

Az üzemi szelep ellenőrzése



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

A biztonsági szelep ellenőrzése



- Ellenőrizze, hogy a szelepen lévő golyó mozog (egy pálcika segítségével).

HU

*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

Tulajdonságok

A gyorsfőző edény aljának átmérője - referenciák

Ürtartalom	Fazék Ø	Alj Ø	Modell INOX	Maximális bizton- sági nyomás:
3 l	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 l	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 l	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Szett 4 l + 6 l	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 l	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 l	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Normatív információk:
Üzemelő nyomás felső értéke: 80 kPa

Kompatibilis hőforrások



- A gyorsfőző edény minden típusú hőforrással használható.
- Elektromos vagy indukciós tűzhely esetében győződjön meg arról, hogy a főzőlap átmérője nem haladja meg a gyorsfőző edény aljának átmérőjét.
- Kerámia vagy halogén tűzhely esetében mindenkorral ügyeljen arra, hogy a gyorsfőző edény alja tiszta és száraz legyen.
- Gáztűzhely esetében a láng nem nyúlhat túl az edény aljának a szélén.
- Valamennyi melegítési mód esetén mindenkorral ügyeljen arra, hogy az edény közepén helyezkedjen el.

TEFAL tartozékok

- A gyorsfőző edényhez kereskedelmi forgalomban elérhetők a következő tartozékok:

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

- Egyéb alkatrészek cseréje (ideértve a 3L-es tömítést is) vagy bármilyen javítás ügyében forduljon a hivatalos TEFAL szervizközponthoz (kérjük, tájékozódjon a következő weboldalon: www.tefal.com).

- Kizárolag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon.

Használat

Nyitás

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

Zárás

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

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

Minimális töltési szint

- Mindig töltön minimális mennyiséggű 25 cl/ 250 ml (2 pohár) folyadékot az edénybe.
- Párolás esetén*:**
- Töltsön legalább 75 cl/ 750 ml (6 pohár) folyadékot az edénybe.
 - A kosarat* (J) helyezze az e célra szolgáló tartóra* (K) - **5. ábra**.

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

HU

Maximális töltési szint

- A gyorsfőző edényt ne töltse fel a fazék magasságának 2/3 részénél jobban (maximális feltöltési szintjelző) (O) - **6. ábra**.
- Egyes élelmiszerek esetében:**
- Olyan ételek esetében, amelyek főzés során megduzzadnak, mint például a rizs, szárított zöldségek vagy kompotok stb., a gyorsfőző edényt ürtartalmának csak 1/3 részéig töltse meg.
 - Levesek készítésekor ajánlott gyors nyomáscsökkentést végezni (lásd a „Gyors nyomáscsökkentés” című bekezdést).

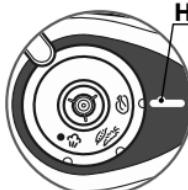
*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

Az üzemi szelep (A) használata:

Az üzemi szelep felhelyezése (A) :

Figyelem! Ezeket a műveleteket kizárolag hideg, üzemben kívüli terméken szabad végrehajtani.

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



Az üzemi szelep eltávolítása:

Figyelem! Ezeket a műveleteket kizárolag hideg, üzemben kívüli terméken szabad végrehajtani.

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



Zöldségek vagy törékeny élelmiszerek főzése esetén:

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



Húsok vagy fagyasztott élelmiszerek főzése esetén:

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

A gőz kiengedéséhez:

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

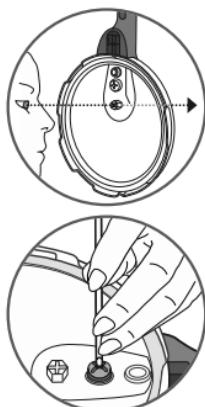
Az első használat

A termék működésének kezdetekor normális, hogy góz jelenlétével mutatja a nyomásjelző (D).

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

Főzés előtt

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



HU

*Egyes modellek kosár nélkül kaphatók

Főzés közben

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

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

Főzés vége

A gőz kiengedése:

- Lassú nyomáscsökkentés:

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

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

- Gyors nyomáscsökkentés:

- A nyomáscsökkenés felgyorsítása érdekében a gyorsfőző edényt hideg vízbe teheti az ábrán látható módon. A nyomásjelző (D) szintjének visszaesése azt jelzi, hogy a kukta már nincs nyomás alatt.

• Kinyithatja a kuktát - **1. és 2. ábra**.

- Sajátos esetek:

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

Ha a gőz kiengedése során rendellenes kilövellésekkel tapasztal, állítsa vissza az üzemi szelepet (A) a 6 vagy 7 pozícióba - 7. ábra vagy 8. ábra - majd végezzen lassú nyomáscsökkentést és ellenőrizze, hogy megszüntek a kilövellések.



A nyomás alatt lévő kukta mozgatását a legnagyobb óvatos-sággal végezze, az edényt ne rázza.

Tisztítás és karbantartás

A kukta tisztítása

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

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

A fazék belső felületének tisztítása:

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

A fazék külső felületének tisztítása:

- A fazék külsejét szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa.

A fedő tisztítása:

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

A fedő tömítésének tisztítása:

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

Az üzemi szelep (A) tisztítása:

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

Minden egyes használat után mosson el a gyorsfőző edényt.

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

Csak a fazék és a kosár mosható el mosogatógépben.

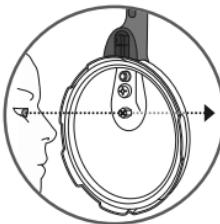
A gyorsfőző edény minőségének hosszú ideig történő megőrzése érdekében ne hevítse az üres fazekat.

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

HU

A gózelvezető cső (B) tisztításához:

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



A biztonsági szelep (C) tisztítása:

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

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

A kukta tömítésének cseréje:

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



A kukta tárolása:

- Csavarja vissza a fedőt a fazékra.

Biztonság

A kukta több biztonsági berendezéssel van felszerelve:

Biztonságos lezáras :

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

Biztonságos felnyitás :

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

Túlnyomásnál kettős védelem :

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

Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol:

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



Használati javaslatok

- 1 - **A gyorsfőző edényből távozó gőz nagyon forró, vigyázzon, hogy ne égesse meg magát. Szükség esetén használjon kesztyűt.**
- 2 - **A nyomásjelző felemelkedése után már nem tudja kinyitni a kuktát.**
- 3 - **Mint minden főzöberendezés esetében, fokozottan ügyeljen a készülék működésére, különösen, ha a kuktát gyermekek közelében használja.**
- 4 - **A gyorsfőző edényt a fazék két fülénél fogva mozgassa.**
- 5 - **Ne hagyjon élelmiszereket a gyorsfőző edényben.**
- 6 - **Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek káros hatással lehetnek a rozsdamentes acél minőségére.**
- 7 - **Ne tegye mosogatógéphez és ne áztassa vízben: a tömítést, a fedőt és az üzemi szelepet.**
- 8 - **A tömítést cserélje évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta.**
- 9 - **Tisztításkor az edénynek minden esetben kihült és kiürített állapotban kell lennie.**
- 10 - **A készüléket 10 év használat után kötelezően vizsgáltassa át valamelyik hivatalos TEFAL Szervizközpontban.**

Garancia

HU

- A használati utasításnak megfelelő használat esetén az új TEFAL gyorsfőző edény fazekára a gyártó 10 éves garanciát vállal:
 - A termék fém részének összes gyártási hibájára,
 - Az alap fémjének minden korai elhasználódására.
- **Kuktája minden egyéb részének, tartozékának, a gyártásból, anyaghasználatból eredő meghibásodására, a vásárlás helye szerint illetékes ország hatályos jogszabályai alapján megszabott garancia érvényes, a vásárlás napjától kezdődően.**
- **A szerződéses garancia a vásárlás időpontjáról szóló pénztári bonylat, illetve számla felmutatásával érvényesíthető.**

A garancia nem terjed ki a következőkre:

- A fontos óvintézkedések betartásának elmulasztásából és a gondatlan használatból származó meghibásodásokra, különösen a következőre:
 - Ütés, leesés, sütőben történő használat,
 - A fedő és az üzemi szelep mosogatógépben történő elmosása.
- Kizárálag a hivatalos TEFAL Szervizközpontok jogosultak a garancia érvényesítésére (Kérem, hivatkozzon a következő weboldalra : www.tefal.com).

Szabályos jelölés

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

• Védjük a környezetet!

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

A TEFAL válaszol a kérdéseire

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

HU

Zöldségek

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

** Élelmiszer a párolóköksában*

*** Élelmiszer vízben

Hús és hal

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

HU

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIA

Z bezpečnostných dôvodov toto zariadenie zodpovedá platným normám a predpisom:

- smernici o tlakových zariadeniach,
- smernici o materiáloch, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- smernici o životnom prostredí.
- Vás prístroj je určený iba na domáce používanie.
- Pozorne si prečítajte všetky pokyny a k "Príručke pre používateľa" sa v prípade potreby vracajte.
- Ako v prípade všetkých zariadení na varenie, aj v tomto prípade dávajte veľký pozor, najmä keď tlakový hrniec používate v blízkosti detí.
- Tlakový hrniec nikdy nedávajte do horúcej rúry na pečenie.
- Tlakový hrniec pod tlakom prenájde vždy maximálne opatrne. Nedotýkajte sa horúcich povrchov. Používajte iba rúčky a úchytky. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie.
- Pravidelne kontrolujte, či sú rúčky nádoby správne pripovenené. V prípade potreby ich dotiahnite skrutkovaniom.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely, než na aké je určený.
- V tlakovom hrnci sa varí pod tlakom. Nesprávne používanie môže viesť k porananiu oparením. Ubezpečte sa, že tlakový hrniec je správne zatvorený, až potom ho spustíte. Pozri odsek „Zatváranie“.
- Tlakový hrniec nikdy neatvárajte nasilu. Ubezpečte sa, že vnútorný tlak klesol. Pozri odsek „Bezpečnosť“.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez tekutiny, mohlo by dôjsť k vážnemu poškodeniu hrnca. Počas prípravy jedla kontrolujte, či vždy obsahuje dostatočné množstvo tekutiny.
- Používajte kompatibilný(é) tepelný(é) zdroj(e) na varenie v súlade s pokynmi na používanie.
- Vo svojom tlakovom hrnci nikdy nepripravujte recepty s použitím mlieka.
- V tlakovom hrnci nepoužívajte hrubozrnnú soľ, pridávajte iba jemnú soľ na konci varenia.
- Hrniec nikdy nenapĺňajte na viac ako na 2/3 (označenie maximálneho naplnenia).
- V prípade potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako sú ryža, sušená zelenina alebo kompoty, nenapĺňajte hrniec na viac ako 1/3 jeho kapacity. V prípade prípravy niektorých polievok na báze tekvice, cukety, ... nechajte hrniec niekolko minút vychladnúť a potom ho ochladte pod studenou vodou.
- Po uvarení mäsa s tenkou kožou (napríklad hovädzí jazyk...), ktorá by sa mohla vplyvom tlaku vyduť, mäso neprepichujte, kým je koža naďúknutá, mohli by ste sa opariť. Pred varením mäso prepichnite.
- V prípade mazľavých potravín (hrach, rebarbora...) pred otvorením hrncom mierne potraste, aby tieto potraviny nevystrekli von.
- Pred každým použitím skontrolujte, či ventily nie sú upchaté. Pozri odsek „Pred varením“.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na vyprážanie pod tlakom v oleji.
- Nezasahujte do bezpečnostného systému, okrem úkonov, na ktoré sa vzťahujú pokyny na čistenie a údržbu.
- Používajte iba originálne diely TEFAL zodpovedajúce vášmu modelu. Predovšetkým používajte nádobu aj veko značky TEFAL.
- Alkoholové výpariny sú horľavé. Nechajte najprv približne 2 minuty vrieť, až potom založte veko. V prípade prípravy receptov na báze alkoholu svoj prístroj nespúšťajte z očí.
- Nepoužívajte hrniec na skladovanie kyslých alebo slaných potravín pred alebo po varení, nádoba sa môže poškodiť.
- Ak počas používania zistíte, že nejaká časť tlakového hrnca je poškodená, nepokúšajte sa hrniec za žiadnych okolností otvoriť; vypnite zdroj tepla a nechajte hrniec na varnej doske vychladnúť pred tým, než ho premiestníte alebo otvoríte pokrievku. Hrniec znova nepoužívajte a nechajte ho prehliadnúť a opraviť v autorizovanom servisnom stredisku Tefal.

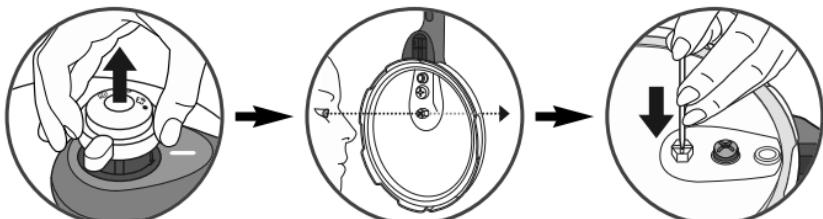
USCHOVAVAJTE TIETO POKYNY

Popisná schéma

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

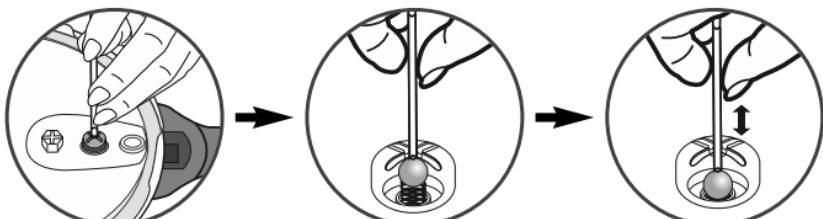
Povinné kontroly pred každým použitím

Kontrola prevádzkového ventilu



- Skontrolujte, či nie je zablokovaný vypúšťací otvor prevádzkového ventilu.

Kontrola poistného ventilu



- Skontrolujte, či je gulôčka poistného ventilu pohyblivá (použite paličku).

SK

Vlastnosti

Priemer dna tlakového hrnca – referencie

Objem	Ø nádoby	Ø dna	Abstraktný model Nehrdzavejúca ocel'	Maximálny bezpečnostný tlak:
3 l	20 cm	17 cm	P25340	150 kPa
4 l	22 cm	15 cm	P25342	170 kPa
6 l	22 cm	15 cm	P25307	170 kPa
Súprava 4 l + 6 l	22 cm	15 cm	P25443	170 kPa
7 l	22 cm	15 cm	P25308	170 kPa
8 l	22 cm	15 cm	P25344	170 kPa

Normatívne informácie:

Prevádzkový tlak: 80 kPa

Kompatibilné zdroje tepla



- Tento tlakový hrniec je vhodný pre všetky zdroje tepla.
- Na elektrickom alebo indukčnom sporáku sa uistite, že veľkosť vykurovacej dosky nepresahuje spodnú časť tlakového hrnca.
- Na keramickom alebo halogénovom sporáku, skontrolujte, či je spodná časť tlakového hrnca vždy čistá a suchá.
- Pri plynovom sporáku nesmie plameň prekročiť priemer spodnej časti tlakového hrnca.
- Pri všetkých druhoch sporákov dbajte o to, aby bol tlakový hrniec v strede.

Príslušenstvo TEFAL

- K tlakovým hrncom je k dispozícii nasledujúce príslušenstvo:

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

- Pri výmene ostatných častí (vrátane tesnenia 3L) alebo pri opravách sa obráťte

- na autorizované servisné stredisko TEFAL (navštívte našu stránku: www.tefal.com).
• Používajte iba originálne diely TEFAL zodpovedajúce vášmu modelu.

Používanie

Otvorenie

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

Zatvorenie

Ked'je spotrebič vypnutý a zatvorený, za- bezpečte, aby sa kryt vzhľadom na nádobu pohyboval normálne. Ak je spotrebič pod tlakom, nie je to možné.

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

Minimálne naplnenie

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

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

Pre prípravu v pare*:

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

Maximálne naplnenie

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

V prípade niektorých potravín:

- V prípade potravín, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako sú ryža, sušená zelenina alebo kompoty, ... nenapĺňajte hrniec na viac ako 1/3 jeho kapacity.
- V prípade ventilov vám odporúčame vykonať rýchlu dekompreziu (pozri odsek „Koniec varenia“).

SK

*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

Používanie prevádzkového ventilu (A)

Ak chcete nasadiť prevádzkový ventil (A):

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

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



Vyberanie prevádzkového ventilu:

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

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



Varenie zeleniny alebo jemných potravín:

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



Príprava mäsa alebo jemných potravín:

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

Vypúšťanie pary:

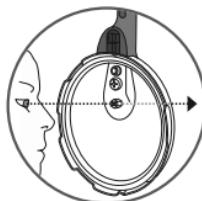
- Postupne otáčajte ventil (A) rýchlosťou dekomprezie podľa svojho uváženia, musíte skončiť až na doraz na piktogramme  - obr. č. 9, alebo umiestnite hrniec do studenej vody (časť „Rýchla dekomprezia“).

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

- Umiestnite držiak košíka (K) na spodok nádoby a položte kôš na vrch (J)*.
- Do 2/3 nádoby nalejte vodu (značka maximálneho množstva (O)).
- Zatvorte tlakový hrniec.
- Umiestnite piktogram  smerom k značke umiestnenia (H) - **obr. č. 8**.
- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte na maximálny výkon.
- Keď z ventilu začne vychádzať para, znížte výkon zdroja tepla a varte 20 minút.
- Po uplynutí 20 minút zdroj tepla vypnite.
- Postupne otáčajte ventil (A) a podľa svojho uváženia vyberte rýchlosť dekomprezie, musíte skončiť až na doraz na piktogram  - **obr. č. 9**.
- Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku (D) zapadne, hrniec viac nie je pod tlakom.
- Otvorte tlakový hrniec – **obr. č. 1 – 2**.
- Opláchnite tlakový hrniec vodou a osušte ho.

Pred varením

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



SK

*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

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

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

Koniec varenia

Vypustenie pary:

- Pomalá dekomprezia:

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

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

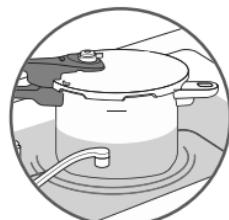
- Rýchla dekomprezia:

- Tlakový hrniec môžete umiestniť do studenej vody, aby ste urýchliili dekompreziu, pozrite si obrázok oproti. Ked' ukazovateľ prítomnosti tlaku (D) zapadne, hrniec viac nie je pod tlakom.
- Tlakový hrniec môžete otvoriť – obr. č. 1 – 2.

- Osobitný prípad:

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

Ak pri uvoľňovaní pary spozorujete abnormálne vypúštanie, vráťte prevádzkový ventil (A) na značku alebo - obr. č. 7 alebo 8 - potom znova zláhka zatlačte a dávajte pozor, aby sa viac neuvoľňovala para.



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

Čistenie a údržba

Čistenie tlakového hrnca

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

- Tlakový hrniec (nádobu a kryt) po každom použití umyte vlažnou vodou a čistiacim prostriedkom na riad. Rovnakým spôsobom postupujte aj pri čistení košíka*.
- Nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované čistiace prostriedky.
- Nezohrievajte prázdnu nádobu.

Čistenie vnútra nádoby:

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

Čistenie vonkajšej strany nádoby:

- Umyte ho špongiou a čistiacim prostriedkom na riad.

Čistenie veka:

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

Čistenie tesnenia veka:

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

Čistenie prevádzkového ventilu (A):

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

Po každom použití
hrniec umyte.

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

V umývačke riadu
môžete umývať iba
nádobu a kôš.

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

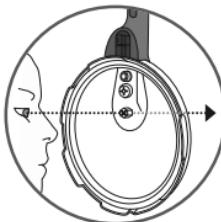
Po 10 rokoch
používania je
nevyhnutné
nechať tlakový
hrniec
skontrolovať v
autorizovanom
servisnom
stredisku
spoločnosti TEFAL.

SK

*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

Vyčistite kanálik na odvod pary (B):

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



Čistenie bezpečnostného ventilu (C):

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

Na tento úkon nikdy nepoužívajte ostrý ani špicatý predmet.



Výmena tesnenia tlakového hrnca:

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

Odkladanie tlakového hrnca:

- Kryt vráťte späť na nádobu.

Bezpečnosť

Tento tlakový hrniec je vybavený niekoľkými bezpečnostnými systémami:

• Bezpečnostný systém pri zatváraní:

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

• Bezpečnostný systém pri otváraní:

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

• Dva pretlakové bezpečnostné systémy:

- Prvé zariadenie: bezpečnostný ventil (C) uvolňuje tlak a para uniká horizontálne popod kryt – obr. č. 14.
- Druhé zariadenie: tesnenie (I) vypúšťa paru vertikálne cez malý otvor nachádzajúci sa na okraji krytu alebo dne nádoby - obr. č. 15. Pozor, nad plynovým sporákom môže plameň zhasnúť.

V prípade, že sa spustí jeden z pretlakovových bezpečnostných systémov:

- Vypnite zdroj tepla.
- Tlakový hrniec nechajte úplne vychladnúť.
- Otvorte ho.
- Skontrolujte a vyčistite prevádzkový ventil (A) - **obr. č. 13**, kanálik na odvod pary (B) - **obr. č. 10**, bezpečnostný ventil (C) a tesnenie (I). Viď nákres naproti.



Odporučania týkajúce sa používania

- 1 - Para unikajúca z tlakového hrnca je veľmi horúca, dávajte pozor, aby ste sa nepopálili. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie.
- 2 - Keď ukažovateľ prítomnosti tlaku vystúpi, tlakový hrniec už nemôžete otvoriť.
- 3 - Ako pri používaní iných varných spotrebičov, aj pri používaní tlakového hrnca dávajte veľký pozor, ak ho používate v blízkosti detí.
- 4 - Pri premiestňovaní tlakového hrnca používajte obe rukoväte nádoby.
- 5 - Potraviny v tlakovom hrnci dlho nenechávajte.
- 6 - Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované prostriedky, mohla by sa poškodiť kvalita materiálu.
- 7 - Nedávajte do umývačky riadu a nenechávajte namočené vo vode: tesnenie, kryt a ovládací ventil.
- 8 - Tesnenie vymieňajte každý rok alebo keď je prasknuté.
- 9 - Tlakový hrniec čistite vždy za studena a prázdny.
- 10 - Každých 10 rokov je nevyhnutné nechať tlakový hrniec skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.

Záruka

- V prípade, že sa nádoba nového tlakového hrnca TEFAL používa na účely uvedené v návode na obsluhu, poskytuje sa záruka 10 rokov na:
 - akúkoľvek chybu týkajúcu sa kovovej konštrukcie nádoby,
 - akékoľvek predčasné poškodenie základného kovu.
- Na všetky ostatné časti vášho tlakového hrnca sa vzťahuje záruka na vady spracovania alebo materiálu v dĺžke dané platnou právnou úpravou v krajine, kde bol výrobok zakúpený a začínajúca dátumom nákupu.
- Táto zmluvná záruka platí odo dňa nákupu po predložení pokladničného bločku alebo faktúry.

SK

Záruka nepokrýva:

- Poškodenia, ku ktorým došlo v dôsledku nedodržania dôležitých pokynov alebo nedbalého používania, najmä:
 - nárazu, pádu, používania v rúre,
 - vkladania krytu a prevádzkového ventilu do umývačky riadu.
- Túto záruku môžu poskytovať iba autorizované servisné strediská spoločnosti TEFAL (pozrite si webovú stránku: www.tefal.com).

Regulačné označenie

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

• Chráňme životné prostredie!

- ① Zariadenie obsahuje veľa zhodnotiteľných alebo recyklovateľných materiálov.
- ❷ Likvidujte ho v zbernom mieste, aby došlo k jeho správnemu spracovaniu.

Odpovede spoločnosti TEFAL na vaše otázky

Problémy	Odporúčania
Ak sa tlakový hrniec zohrieval pod tlakom bez tekutiny:	Tlakový hrniec nechajte skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.
Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku nevystúpil a ak počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:	Počas prvých minút ide o normálny jav. V prípade, že tento jav pretrváva, skontrolujte: - Či je zdroj tepla dosť výkonný, v opačnom prípade zvýšte výkon. - Či je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny. - Prevádzkový ventil je uvedený na jednom z piktogramov  alebo  - obr. č. 7 alebo 8. - Tlakový hrniec je dobre zatvorený. - Tesnenie ani okraj nádoby nie sú poškodené.
Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku vystúpil, no počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:	Počas prvých minút ide o normálny jav. Ak tento jav pretrváva, umiestnite prístroj do studenej vody, pozrite si odsek „Rýchla dekomprezia a osobitný prípad“ a potom ho otvorite. Očistite prevádzkový ventil - obr. č. 15 a kanál na odvod par - obr. č. 16 a skontrolujte, či je možné gulôčku bezpečnostného ventilu bez problémov zatlačiť - obr. 17.
Ak para uniká po obvode veka, skontrolujte:	či je veko správne zatvorené; umiestnenie tesnenia na veku; či je tesnenie v bezchybnom stave a v prípade potreby ho vymeňte; čistotu krytu, tesnenia a jeho drážky na kryte, poistného ventilu a ovládacieho ventilu; či je okraj nádoby v dobrom stave.
Ak kryt nemôžete otvoriť:	Skontrolujte, či je ukazovateľ prítomnosti tlaku v dolnej polohe. V opačnom prípade v prípade potreby urobte dekompreziu, schladte tlakový hrniec v studenej vode, pozrite si odsek „Rýchla dekomprezia a osobitný prípad“.
Ak potraviny nie sú uvarené alebo ak sú zhorené, skontrolujte:	dobu varenia, výkon zdroja tepla, správnu funkčnosť prevádzkového ventilu, množstvo tekutiny.
Ak sa potraviny v tlakovom hrnci spália:	Nádobu pred umývaním nechajte istý čas namočenú. Nikdy nepoužívajte bieliací prostriedok ani chlórované čistiace prostriedky.

*Košík nie je súčasťou balenia niektorých modelov

Zelenina

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

**Potraviny v naparovacom koší*

***Potraviny vo vode

Mäso a ryby

	ČERSTVÉ Nastavte ventil	ZMRAZENÉ Nastavte ventil
bravčové mäso (pečené 1 kg)	25 min	45 min
hovädzie mäso (pečené 1 kg)	10 min	28 min
hydina (celá 1,2 kg)	20 min	45 min.
jahňacia (noha 1,3 kg)	25 min	35 min
losos (4 steaky 0,6 kg) (potravinové emulgátory)	6 min	8 min.
mieň (filety 0,6 kg) (potravinové emulgátory)	4 min	6 min.
tuniak (4 steaky 0,6 kg) (potravinové emulgátory)	7 min	9 min.

SK

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Задля вашої безпеки цей прилад відповідає чинним стандартам і нормам:

- Директиві щодо обладнання, яке працює під тиском
- Вимогам щодо матеріалів, які контактиують із продуктами харчування
- Вимогам щодо охорони навколишнього середовища
- Цей прилад призначений виключно для використання в домашніх умовах.
- Ознайомтеся з інструкцією з використання і завжди дотримуйтесь її при використанні приладу.
- Як і у випадку із застосуванням інших приладів для приготування їжі, дотримуйтесь правил техніки безпеки, особливо якщо сковорівка використовується там, де є поруч діти.
- Не ставте сковорівку в розігріту духовку.
- Пересувайте сковорівку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Користуйтесь ручками та кнопками. За потреби використовуйте прихватки.
- Регулярно контролюйте надійність кріплення ручок сковорівки. За потреби прикрутіть їхщільніше.
- Використовуйте сковорівку лише за призначеним.
- Сковорівка готове під тиском. За неправильного використання можна отримати опіки від окропу. Перед використанням переконайтесь в тому, що сковорівка належним чином закрита. Див. розділ "Закривання".
- Ніколи не відкривайте сковорівку через силу. Переконайтесь в тому, що внутрішній тиск у сковоріці відсутній. Дивіться розділ "Безпека використання".
- Не користуєтесь сковорівкою без рідини, це може привести до її серйозного пошкодження. Під час приготування слідкуйте за тем, щоб у сковороді було достатньо рідини.
- Користуйтесь варильними поверхнями, які відповідають тем, що вказані в інструкції з використання.
- Не використовуйте сковорівку для приготування страв, до складу яких входить молоко.
- Не використовуйте кам'яну сіль, а додавайте сіль дрібного помолу в кінці приготування.
- Не наповнюйте сковорівку більше ніж на 2/3 (максимальний рівень наповнення).
- Для продуктів, що збільшуються в об'ємі під час приготування, таких як рис, сушені овочі або компоти тощо., не заповнюйте сковорівку більш ніж на 1/3 її ємності. Для деяких супів із гарбуза, кабачків та ін. спочатку дайте сковороді охолонути протягом декількох хвилин, потім одустіть під холодною водою.
- Щоб запобігти опікам від окропу, після приготування м'яса, що містить поверхневу плівку (наприклад, яловичий язик), яка набуває під тиском, не проколюйте її в набухлому стані. Намагайтесь проколювати м'ясо перед приготуванням.
- У разі приготування продуктів із клейкою структурою (сухий горох, ревінь тощо) перед відкриванням сковорівку варто легко струсити, щоб страва осіла на дно.
- Перед кожним використанням перевірте, чи не забиті кlapани. Дивіться розділ "Перед початком приготування".
- Не використовуйте сковорівку для смаження з використанням олії.
- Дотримуйтесь правил техніки безпеки під час використання та очищення пристрою.
- Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва TEFAL, які відповідають моделі вашого пристрою. Наполегливо рекомендємо використовувати каструллю та кришку TEFAL.
- Пари спирту вогненебезпечні. Перш ніж закрити кришку, доведіть рідину до кипіння протягом 2 хвилин. Звертайте особливу увагу на страви, до складу яких входить спирт.
- З метою запобігання пошкодженню каструлі не використовуйте сковорівку для зберігання кислих і солоних продуктів.
- Якщо під час використання ви помітили, що якась частина сковородки зламалася або тріснула, не намагайтесь відкрити її ні за яких обставин; вимкніть вогонь і залиште її на плиті, щоб вона повністю охолонула перед її переміщенням або відкриванням кришки. Не використовуйте сковорівку знову та віднесіть її до авторизованого сервісного центру TEFAL для здійснення ремонту.

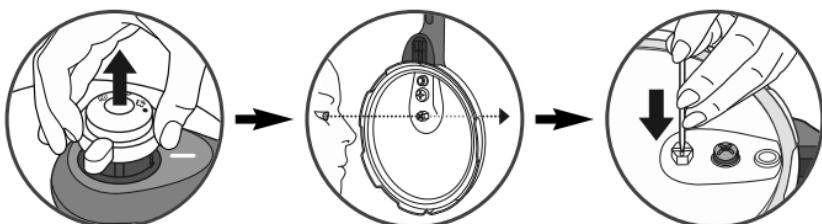
**ЗБЕРЕЖІТЬ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ
ДЛЯ
ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ**

Опис приладу

A.	Робочий клапан	H.	Позначка положення робочого клапана
B.	Канал відведення пари	I.	Прокладка кришки
C.	Запобіжний клапан	J.	Кошик для приготування на парі*
D.	Індикатор наявності тиску	K.	Тринога*
E.	Кнопка відкривання	L.	Довга ручка каструлі
F.	Ручка кришки	M.	Кастрюля
G(a).	Позначка для встановлення кришки	N.	Коротка ручка каструлі
G(b).	Позначка для встановлення кришки відносно каструлі	O.	Позначка максимального наповнення

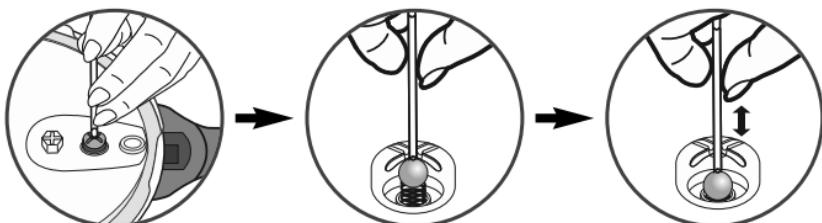
Обов'язкові перевірки перед кожним використанням

Перевірка робочого клапана



- Перевірте, чи не засмічений випускний отвір робочого клапана.

Перевірка запобіжного клапана



- Перевірте, чи кулька захисного клапана вільно рухається (використовуйте паличку).

UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

Технічні характеристики

Об'єм	Діаметр каструлі	Діаметр дна	Модель (Нержавіюча сталь)	Максимальний безпечний тиск:
3 л	20 см	17 см	P25340	150 кПа
4 л	22 см	15 см	P25342	170 кПа
6 л	22 см	15 см	P25307	170 кПа
Набір 4 л + 6 л	22 см	15 см	P25443	170 кПа
7 л	22 см	15 см	P25308	170 кПа
8 л	22 см	15 см	P25344	170 кПа

Нормативні характеристики:
Максимальний робочий тиск: 80 кПа

Варильні поверхні



- Ця сковорівка підходить для всіх типів варильних поверхонь.
- У разі використання на електричній або індукційній плиті переконайтесь, що розмір нагрівального елемента не перевищує діаметр дна сковорічки.
- У разі використання керамічної або галогенної плити переконайтесь, що дно сковорічки завжди чисте і сухе.
- Під час нагрівання на газовій конфорці полум'я не повинно виходити за межі дна сковорічки.
- Під час використання на будь-яких типах плит слідкуйте, щоб сковорівка була правильно розміщена на варильній поверхні.

Аксесуари TEFAL

- Для сковорічки доступні такі аксесуари:

Аксесуар	Модель
Ущільнювач кришки (4, 6, 7, 8л)	X9010101
Кошик для приготування на парі*	792185
Тринога*	792691

- Для заміни інших деталей (включаючи ущільнювач 3 л) або для ремонту зверніться до авторизованих сервісних центрів TEFAL (див. веб-сайт www.tefal.ua).

- Використовуйте лише оригінальні деталі виробництва TEFAL, які відповідають моделі Вашої сковородки.

Використання

Відкривання

- Великим пальцем потягніть кнопку відкривання (E) на себе та утримуйте її в цьому положенні – **мал. 1**.
- Тримаючи однією рукою довгу ручку каструлі (L), іншою рукою поверніть довгу ручку кришки (F) проти годинникової стрілки до відкривання – **мал. 2**.
- Потім підніміть кришку.

Закривання

Коли виріб не використовується та закритий, кришка може не прилягати щільно до каструлі. Це є нормальним явищем. Цей ефект зникає, коли виріб перебуває під тиском.

- Покладіть кришку рівно на каструлю, вирівнюючи позначки для встановлення кришки G(a) і G(b).
- Поверніть ручку за годинниковою стрілкою до упору (**мал. 3**), доки не почуєте звук замикання кнопки (**мал. 4**).

Якщо не вдається повернути кришку, перевірте, чи кнопка відкривання (E) перебуває в задньому положенні.

Мінімальне наповнення

- Завжди наливайте мінімальну кількість рідини принаймні 0,25 л / 250 мл (2 склянки).

Для приготування страв на парі*

- Наповнювати каструлю необхідно принаймні на 0,75 л / 750 мл (6 склянок).
- Установіть кошик* (J) на підставку* (K), призначену для цього – **мал. 5**.

Продукти, покладені в кошик для приготування на парі*, не мають торкатися кришки сковородки.

Максимальне наповнення

- Ніколи не наповнюйте сковородку більш ніж на 2/3 висоти каструлі (вище позначки максимального наповнення) (O) – **мал. 6**.

UK

Для деяких продуктів:

- Для продуктів, що збільшуються в об'ємі під час приготування, таких як рис, сушени овочі або компоти тощо, не заповнюйте сковородку більш ніж на 1/3 її ємності.
- Для приготування супів рекомендується здійснювати швидке скидання пари (дивіться розділ "Швидке скидання пари").

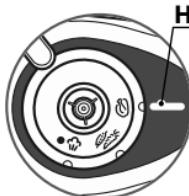
*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

Використання робочого клапана (A)

Встановлення робочого клапана (A)

Увага! Ці дії слід виконувати, лише коли виріб холодний і не працює.

- Установіть робочий клапан (A), вирівнявши піктограму ● з позначкою (H).
- Натисніть на клапан, а потім поверніть його до піктограмами або .



Знімання робочого клапана

Увага! Ці дії слід виконувати, лише коли виріб холодний і не працює.

- Натисніть на клапан і поверніть його для того, щоб вирівняти піктограму ● з позначкою (H), як зображене на малюнку справа.
- Зніміть клапан, як показано на малюнку справа.



Приготування овочів або крихких продуктів

- Установіть піктограму клапана навпроти позначки (H) – мал. 7.

Приготування м'яса або заморожених продуктів

- Установіть піктограму клапана навпроти позначки (H) – мал. 8.

Випускання пари

- Поступово повертайте клапан (A), вибираючи потрібну швидкість скидання пари, до позначки піктограми (мал. 9) або помістіть скороварку під проточну холодну воду (розділ "Швидке скидання пари").

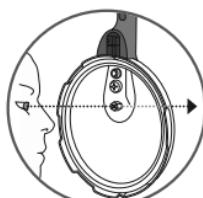
Перше використання

Присутність пари на рівні індикатора наявності тиску (D) – є нормальним явищем на початку роботи приладу.

- Установіть підставку для кошика (K) на дно каструлі та поставте кошик (J) зверху*.
- Наповніть каструлю водою на 2/3 (позначка максимального наповнення (O)).
- Закрійте сковорірку.
- Установіть піктограму навпроти позначки (H) – **мал. 8**.
- Поставте сковорірку на варильну поверхню і виставте її на максимальний рівень потужності.
- Коли пара почне виходити через клапан, зменшіть інтенсивність нагрівання й зачекайте 20 хв.
- Через 20 хв. вимкніть плиту.
- Поступово поверніть клапан (A), вибираючи швидкість скидання пари, до упору, до позначки – **рис. 9**.
- Після того, як індикатор тиску (D) опускається, сковорірка скидає тиск.
- Відкрийте сковорірку – **мал. 1–2**.
- Промийте сковорірку водою та висушіть.

Перед першим приготуванням

- Перед кожним використанням зніміть клапан (A) (див. розділ "Використання робочого клапана") і візуально перевірте при денному світлі, чи не забитий канал відведення пари (B) (див. малюнок). За необхідності прочистіть його зубочисткою – **мал. 10**.
- Переконайтесь, що кулька запобіжного клапана (C) вільно рухається, див. малюнок нижче та розділ "Очищення й догляд".
- Додайте інгредієнти та рідину.
- Закрійте сковорірку (**мал. 3**) та переконайтесь, що її правильно закрито (**мал. 4**).
- Встановіть піктограму або клапана навпроти позначки (H) – **мал. 7 або 8**.
- Поставте сковорірку на варильну поверхню і виставте максимальний рівень температури.



*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

В процесі приготування

Індикатор тиску (D) не дозволяє тиску у сковорарці підніматися, якщо вона неправильно закрита.

- Присутність пари на рівні індикатора наявності тиску (D) – є нормальним явищем на початку роботи приладу.
- Коли робочий клапан (A) безперервно випускає пару, видаючи звичайний звук (ПШШ), зменшуйте температуру варильної поверхні так, щоб клапан (A) продовжував шипіти, як зазвичай.
- Дотримуйтесь часу приготування, указаного в рецепті.
- Коли час приготування міне, вимкніть плиту.

Закінчення приготування

Випускання пари

- Повільне скидання пари

- Повільно поверніть клапан (A), вибираючи швидкість скидання пари, до піктограм  – мал. 9. Після того, як індикатор тиску (D) опускається, сковорінка скидає тиск.

Індикатор тиску (D) унеможливлює відкривання сковорінки, якщо вона перебуває під тиском.

- Швидке скидання пари:

- Ви можете поставити сковорінку в холодну воду для прискорення скидання пари, див. схему. Коли індикатор тиску (D) опускається, сковорінка скидає тиск.
- Можна відкрити сковорінку – мал. 1 і 2.

- Особливі випадки

- У разі приготування їжі з маслянистих продуктів (див. таблицю приготування) або сухих овочів не використовуйте скидання пари й зачекайте, доки опуститься індикатор тиску (D), що уможливить відкриття сковорінки. Рекомендований час приготування потрібно скоротити.

Якщо під час випускання пари ви спостерігаєте незвичайні викиди, установіть робочий клапан (A) на позначку  або  (рис. 7 або 8), а потім знову повільно виконуйте скидання пари, переконавшись, що більше немає викидів.



Пересувайте сковорінку, що перебуває під тиском, з максимальною обережністю, не струшуючи її.

Очищення та обслуговування

Очищення сковорарки

Для забезпечення надійної роботи приладу дотримуйтесь наведених нижче рекомендацій з очищенню та обслуговування після кожного використання.

- Після кожного використання мийте сковорарку (каструлю та кришку) теплою водою з додаванням миючих засобів для посуду. Кошик для приготування на парі* можна очищувати так само.
- Не використовуйте розчинів хлору або муючих засобів, які містять хлор.
- Не перегрівайте каструлю, коли вона порожня.

Очищення внутрішньої поверхні каструлі

- Мийте губкою з додаванням муючого засобу для посуду.
- Поява плям на дні каструлі не впливає на робочі властивості металу. Це накип. Щоб видалити його, можна використовувати губку з невеликою кількістю білого оцту.

Очищення зовнішньої поверхні каструлі

- Мийте губкою з додаванням муючого засобу для посуду.

Очищення кришки

- Промийте кришку губкою під проточною теплою водою з додаванням муючого засобу для посуду та добре сполосніть.

Очищення прокладки кришки

- Після кожного приготування мийте прокладку (I) та її віймку.
- Щоб установити прокладку на місце, див. мал. 11–12.

Очищення робочого клапана (A)

- Зніміть робочий клапан (A), див. розділ "Використання робочого клапана".
- Мийте робочий клапан (A) під струменем води з крана – **Мал. 13.**

Мийте сковорарку після кожного використання.

Почорніння та подряпини, які можуть з'явитися внаслідок довготривалого використання, не впливають на робочі характеристики пристрою.

Тільки каструлю та кошик можна мити в посудомийній машині.

Щоб подовжити термін експлуатації сковорарки, не перегрівайте каструлю, коли вона пуста.

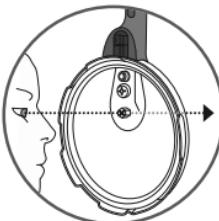
Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд сковорарки в авторизованому сервісному центрі TEFAL.

UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

Очищення каналу відведення пари (B)

- Зніміть клапан (A).
- Проконтролуйте візуально при денному світлі, що канал відведення пари чистий і має круглу форму. Див. малюнок справа. За необхідності прочистіть його зубочисткою – **мал. 10**.



Очищення запобіжного клапана (C)

- Промийте водою частину корпусу клапана, розташованого всередині кришки.
- Перевірте його роботу, натиснувши злегка на кульку, яка має вільно рухатися. Див. малюнок справа.

При заміні про-
кладки ніколи не
використовуйте го-
стрі або ріжучі
предмети.

Заміна прокладки сковорічки

- Міняйте прокладку сковорічки раз на рік або якщо на ній з'явилися дефекти.
- Завжди використовуйте оригінальну прокладку виробництва TEFAL, призначену для вашої сковорічки.



Зберігання сковорічки

- Переверніть кришку та покладіть її на кастрюлю.

Безпека використання

Скороварка оснащена багатьма засобами безпеки:

• Безпека під час закривання

- Якщо виріб не закрито, індикатор наявності тиску (D) не може піднятися, що унеможливлює підняття тиску у сковорарці.

• Безпека під час відкривання

- Якщо сковорічка перебуває під тиском, кнопка відкривання (E) не спрацьовує. Ніколи не відкривайте сковорічку через силу. Не торкайтесь індикатора тиску (D).

• Дві системи запобігання надмірному тиску

- Перша система: запобіжний клапан (C) вивільняє тиск, і пара виходить горизонтально через верхню частину кришки – **мал. 14**

- Друга система: прокладка (I) випускає пару вертикально через невеликий отвір на кромці кришки або вздовж каструлі – **рмал. 15**. Обережно, це може призвести до погашення полум'я на газовій плиті.

Якщо одна з систем запобігання надмірному тиску не спрацьовує

- Вимкніть плиту.
- Повністю охолодіть сковорішку.
- Відкрийте.
- Перевірте та очистіть робочий клапан (A) (мал.13), канал відведення пари (B) (мал.10), запобіжний клапан (C) і прокладку (I). Див. малюнок справа.



Рекомендації з використання

- 1 - Пара, що виходить зі сковорішки дуже гаряча, будьте обережні, щоб не обпектися. За потреби використовуйте прихватки.
- 2 - Як тільки індикатор тиску сковорішки підніметься, її не можна відкривати.
- 3 - Як і в разі застосування інших пристрій для приготування їжі, дотримуйтесь правил техніки безпеки, особливо якщо сковорішка використовується поруч з дітьми.
- 4 - Щоб переставити сковорішку, користуйтесь ручками, розміщеними на каструлі.
- 5 - Не зберігайте їжу у сковорішці.
- 6 - Не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор, які можуть пошкодити матеріал.
- 7 - Не мийте в посудомийній машині й не замочуйте у воді: прокладку, кришку та робочий клапан.
- 8 - Міняйте прокладку щороку, якщо вона пошкоджена.
- 9 - Очищення сковорішки здійснюйте, коли вона охолоне та за відсутності в ній їжі.
- 10 - Після 10 років експлуатації обов'язково здійсніть технічний огляд сковорішки в авторизованому сервісному центрі TEFAL.

Гарантія

- За умови використання за призначенням кастрюля сковорішки TEFAL має гарантію 10 років, якщо несправність стосується:
 - металевої структури каструлі сковорішки;
 - передчасного пошкодження основних металевих конструкцій.
- На всі інші частини сковорішки надається гарантія на дефекти, пов'язані з неякісною роботою або матеріалами, з моменту покупки на період, визначений в чинному законодавстві країни, в якій був придбаний пристрій.
- Ця гарантія забезпечується за умови пред'явлення касового чека або рахунка-фактури, які засвідчують дату придбання.

UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

Винятки з гарантії

- Гарантія не діє, якщо систематичні поломки приладу пов'язані з недотриманням правил техніки безпеки або недбайливим ставленням до нього в процесі експлуатації, а саме:
 - прилад зазнавав ударів, падав, його використовували для приготування їжі в духовці.
 - кришку та робочий клапан мили в посудомийній машині.
- Тільки авторизовані сервісні центри TEFAL мають право забезпечувати вам гарантійне обслуговування (перейдіть за посиланням www.tefal.ua).

Обов'язкове маркування

Маркування	Місце знаходження
Назва виробника або торгової марки	На ручці каструлі та на ручці кришки
Рік випуску та номер партії	На каструлі
Зазначення моделі Максимально допустимий рівень тиску (PS) Найвищий рівень робочого тиску (PF)	На кришці
Об'єм	На дні каструлі

• Захищаймо навколошнє середовище разом!

- ① Цей прилад містить матеріали, які підлягають вторинній переробці.
- ② Віднесіть цей прилад на переробку до центру прийому побутових відходів.

TEFAL відповідає на ваші запитання

Проблеми	Рекомендації
Якщо сковорінка нагрілася без рідини всередині	Віднесіть сковорінку в авторизований сервісний центр Tefal для перевірки.
Якщо індикатор тиску не спрацьовує і пару не виходить через робочий клапан під час приготування	Така ситуація допустима протягом кількох перших хвилин. Якщо така тенденція зберігається, перевірте чи: <ul style="list-style-type: none"> - температура варильної поверхні достатньо висока, в іншому випадку збільшіть температуру; - кількість рідини в каструлі достатня; - робочий клапан встановлено на одній із піктограм  або  - мал. 7 або 8. - сковорінка закрита належним чином; - прокладка або краї каструлі не пошкоджені.
Якщо індикатор тиску спрацьовує, але пару не виходить через робочий клапан під час приготування	Така ситуація допустима протягом кількох перших хвилин. Якщо таке явище не зникає, поставте прилад у холодну воду (див. розділ «Швидке скидання пари та "Особливі випадки"»), потім відкрийте його. Очистіть робочий клапан і канал виведення пари та переконайтесь, що кулька запобіжного клапана вільно рухається.
Якщо пару виходить з-під кришки, перевірте:	чи кришка добре закрита; чи прокладка встановлена належним чином у кришці; стан прокладки, за потреби замініть її; чистоту кришки, прокладки та її виїмки, розташованої на кришці, запобіжного клапана та робочого клапана; стан країв каструлі.
Якщо кришка не відкривається:	Переконайтесь, що індикатор тиску перебуває в нижньому положенні. В іншому разі охолодіть сковорінку під холодною проточною водою, див. розділ "Швидке скидання пари" та "Особливі випадки".
Якщо їжа недоварена або підгоріла, перевірте:	час приготування; температуру варильної поверхні; положення робочого клапана; кількість рідини.
Якщо їжа підгоріла:	Перед очищеннем замочіть каструлю у воді на деякий час. Ніколи не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор.

UK

*Кошик не входить до комплекту постачання деяких моделей

Овочі

		Приготу-вання	СВІЖІ/ Положення клапана	ЗАМОРОЖЕНИ/ Положення клапана
Артишоки		– на парі** – у воді***	18 хв. 15 хв.	
Спаржа		– у воді	5 хв.	
Буряк		– на парі	20–30 хв.	
Крупи (сухі овочі)		– у воді	15 хв.	
Броколі		– на парі	3 хв.	3 хв.
Морква (маслянисті продукти)	півкільця	– на парі	7 хв.	5 хв.
Селера		– на парі – у воді	6 хв. 10 хв.	
Гриби	подрібнені цилі	– на парі – у воді	1 хв. 1 хв. 30 с	5 хв.
Зелена капуста	подрібнена листя	– на парі – на парі	6 хв. 7 хв.	
Брюссельська капуста		– на парі	7 хв.	5 хв. – у воді
Цвітна капуста		– у воді	3 хв.	4 хв.
Кабачки		– на парі – у воді	6 хв. 30 с 2 хв.	9 хв.
Цикорій салатний		– на парі	12 хв.	
Шпинат		– на парі – у воді	5 хв. 3 хв.	8 хв.
Зелена квасоля		– на парі	8 хв.	9 хв.
Напівсуха квасоля		– у воді	20 хв.	
Зелена сочевиця (сухі овочі)		– у воді	10 хв.	
Ріпа		– на парі – у воді	7 хв. 6 хв.	
Горошок		– на парі	1 хв. 30 с	4 хв.
Цибуля – порей	кружальця	– на парі	2 хв. 30 с	
Гарбуз (поре) (маслянисті продукти)		– у воді	8 хв.	
Картопля	четвертинки четвертинки	– на парі – у воді	12 хв. 6 хв.	
Горох (сухі овочі)		– у воді	14 хв.	
Рис (сухі овочі)		– у воді	7 хв.	

** Продукти повинні знаходитися у кошику для приготування на парі*

*** Продукти повинні знаходитися у воді

М'ясо та риба

	СВІЖІ/ Положення клапана	ЗАМОРОЖЕНИ/ Положення клапана
Баранина (нога 1,3 кг)	25 хв.	35 хв.
Яловичина (печена 1 кг)	10 хв.	28 хв.
Мінь (філе 0,6 кг) (маслянисті продукти)	4 хв.	6 хв.
Свинина (печена 1 кг)	25 хв.	45 хв.
Курятинка (ціла 1,2 кг)	20 хв.	45 хв.
Лосось (4 шматки 0,6 кг) (маслянисті продукти)	6 хв.	8 хв.
Тунець (4 стейки 0,6 кг) (маслянисті продукти)	7 хв.	9 хв.

UK

FR	p. 1
EN	p. 14
SL	p. 30
RO	p. 44
BG	p. 58
HR	p. 72
SR	p. 86
BS	p. 100
PL	p. 114
CS	p. 128
HU	p. 142
SK	p. 156
UK	p. 170