

Tefal®

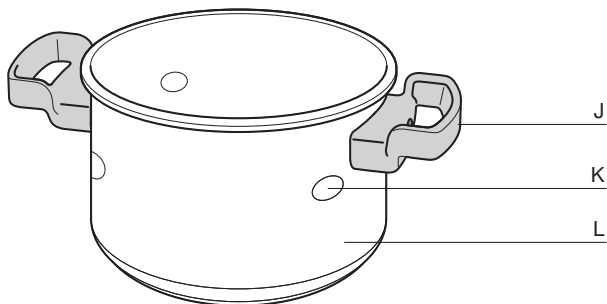
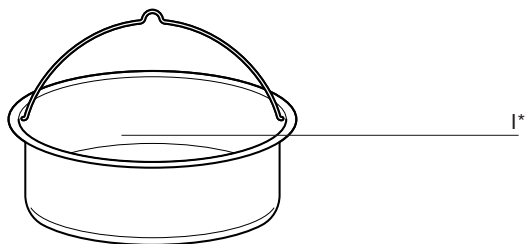
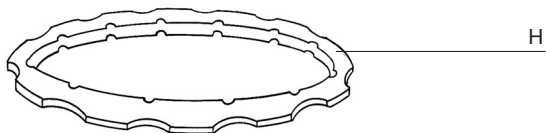
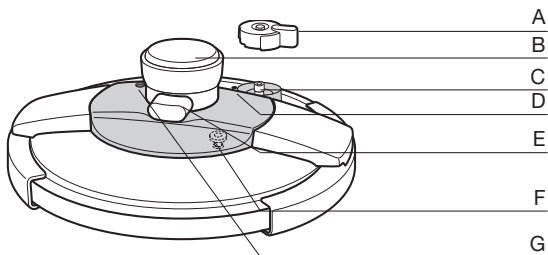
clipso easy

Lonec na zvišan pritisk
Ekspres lonac
Тенджера под налягане
Oală sub presiune
Tlakový hrniec
Tlakový hrnec
Kukta

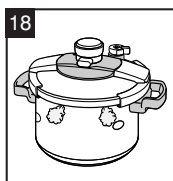
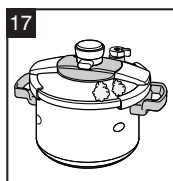
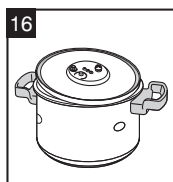
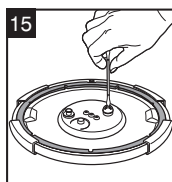
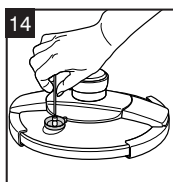
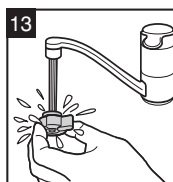
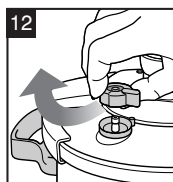
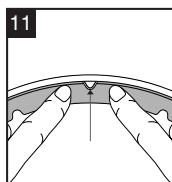
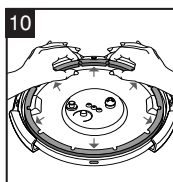
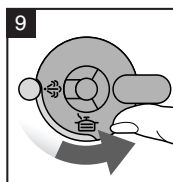
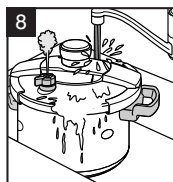
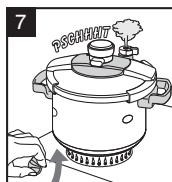
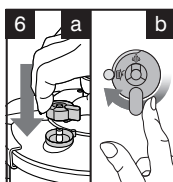
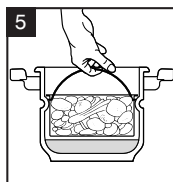
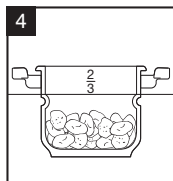
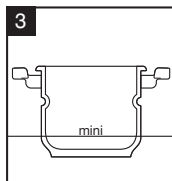
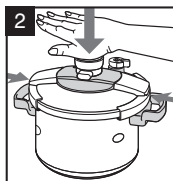
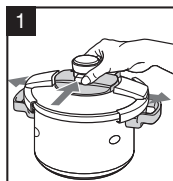


Vodič za uporabnike
Upute za uporabu
Наръчник на потребителя
Ghidul utilizatorului
Návod na použitie
Návod k použití
Használati utasítás

Clipso Easy



*glede na model - ovisno od modela - в зависимост от модела - în funcție de model -
podľa typu - podle typu - modeltől függően



POMEMBNA OPOZORILA

- **Vzemite si čas in preberite vsa navodila ter upoštevajte besedilo v "Vodič za uporabnike".**
- Kot pri vseh kuhinjskih aparatih vedno dobro nadzirajte uporabo lonca na zvišan pritisk, kadar ga uporabljate v bližini otrok.
- Lonca na zvišan pritisk ne postavljajte v vročo pečico.
- Premikajte ga izredno pazljivo, kadar je pod pritiskom. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbе. Če je potrebno, uporabite kuhinjske rokavice.
- Lonec na zvišan pritisk uporabljajte le v namene, za katere je bil izdelan.
- Vaš lonec kuha pod pritiskom. Zaradi nepravilne uporabe lahko utrpite opekline. Pred uporabo se prepričajte, da je lonec ustrezno zaprt.
- Nikoli ga ne odpirajte na silo. Prepričajte se, da se je pritisk v notranjosti znižal.
- Nikoli ga ne uporabljajte brez tekočine, to lahko povzroči hude okvare.
- Uporabljajte kompatibilen(-ne) toplotni(-ne) vir(-e).
- Nikoli ne napolnite več kot dve tretjini vašega lonca na zvišan pritisk. Ko kuhate jedi, katerim se med kuhanjem poveča prostornina, kot so riž, dehidrirana zelenjava ali kompoti, ... ga napolnite največ do polovice višine posode.
- Ko kuhate meso, ki je obdano s kožo (npr. goveji jezik) in se pod pritiskom lahko napihne, ga prebodite pred kuhanjem. Če je ob koncu kuhanja koža okrog mesa napihnjena, malo počakajte, preden ga vzamete iz lonca.
- Pri gostih jedeh (pretlačen grah, rabarbara...) morate lonec pred odpiranjem rahlo stresti, da hrana ne brizgne navzven.
- Pred vsako uporabo preverite, da ventili niso zamašeni.
- Lonca na zvišan pritisk ne uporabljajte za cvrtje z oljem pod pritiskom.
- Varnostnih sistemov lonca se ne dotikajte razen v skladu z navodili za čiščenje in vzdrževanje.
- Za vaš lonec uporabljajte le originalne rezervne dele TEFAL, ki odgovarjajo vašemu modelu. Predvsem uporabljajte le TEFAL posodo in pokrov.
- Alkoholni hlapi so vnetljivi. Jed naj najprej zavre in šele približno dve minuti zatem lonec pokrijte s pokrovom. Kadar vaše jedi vsebujejo alkohol, lonec ves čas dobro nadzirajte.
- Lonca ne uporabljajte za shranjevanje kislih ali soljenih izdelkov niti pred niti po kuhanju.
- Preden pričnete odpirati pokrov vašega lonca se prepričajte, da je ventil na položaju, ki označuje, da lonec ni več pod zvišanim pritiskom.

Ta navodila shranite

Opisna shema

- A - Obratovalni ventil
- B - Gumb za zapiranje
- C - Vodilo za izpuh pare
- D - Indikator položaja ventila
- E - Gumb za odpiranje
- F - Varnostni ventil
- G - Indikator prisotnosti pritiska

- H - Tesnilo
- I - Posoda za kuhanje s paro (glede na model)
- J - Ročaj posode
- K - Vgrajeni nosilci
- L - Posoda

1 - Lastnosti

Lastnosti posode

Jeklo/nerjaveče jeklo			
Prostornina	Ø notr. posode	Ø dna posode	modeli
4,5 L	22 cm	18 cm	P40606
6 L	22 cm	18 cm	P40607
8 L	25 cm	20 cm	P40614
10 L	25 cm	20 cm	P40615

Informacije o normativih

Obratovalni pritisk: 55 kPa.

Najvišji varen pritisk: 140 kPa.

Kompatibilni toplotni viri



- Če uporabljate električno ploščo, uporabite ploščo, katere premer je enak ali manjši od premera dna lonca na zvišan pritisk.
- Če uporabljate steklokeramično ploščo, se vedno prepričajte, ali je dno posode primerno in čisto.
- Če uporabljate plinski štedilnik, plamen ne sme segati čez rob dna posode.

Rezervni deli TEFAL

- Za zamenjavo rezervnih delov ali za vsako popravilo pokličite pooblaščen poprodajni servis TEFAL.
- Uporabljajte le rezervne dele TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

2 - Odpiranje - zapiranje

- **Odpiranje:** pritisnite na gumb za odpiranje (E), ki se nahaja na pokrovu lonca - **skica 1**
- **Zapiranje:** pritisnite na gumb za zapiranje (B), ki se nahaja na pokrovu lonca - **skica 2**

3 - Polnjenje

Minimum 25 cl (2 kozarca) - **skica 3**

Maksimum 2/3 višine lonca - **skica 4**

Za nekatere jedi

- Ko kuhate jedi, katerim se med kuhanjem poveča

prostornina, kot so riž, dehidrirana zelenjava ali kompoti, ... lonec napolnite največ do polovice višine posode.

4 - Uporaba posode za kuhanje s paro

- Na dno posode vlijte 75 cl vode.
- Košarico za paro (I*) postavite na vgrajene nosilce (K), predvidene v ta namen - **skica 5a**

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

5 - Prva uporaba

- Ventil (A) postavite na vodilo za izpuh pare (C) tako, da eno od dveh oznak na ventilu poravnate z indikatorjem položaja ventila (D) - **skica 6a**

Pritisnite do dna in obrnite do položaja za kuhanje  - **skica 6b**

- Napolnite z vodo do 2/3 posode.
- Lonec na zvišan pritisk zaprite.
- Postavite ga na toplotni vir, ki je nastavljen na maksimalno moč.
- Ko začne skozi ventil uhajati para, zmanjšajte moč toplotnega vira in počakajte 20 minut - **skica 7**
- Ko mine 20 minut, izključite toplotni vir.
- Pritisk v loncu znižate tako, da ga položite pod curek mrzle vode - **skica 8**
- Ko se indikator prisotnosti pritiska (G) spusti: vaš lonec ni več pod pritiskom. Zasučite obratovalni ventil (A) do položaja dekompresije  - **skica 9** - odprite lonec - **skica 1**
- Notranjost ter zunanost posode in pokrova umijte pod mlačno vodo, ki ste ji dodali sredstvo za pomivanje posode. Splaknite z vodo in osušite. Enako storite s posodo za kuhanje s paro (I).
- *Opomba: pojav madežev na dnu v notranjosti posode ne vpliva na kvaliteto kovine. To je vodni kamen. Odstranite ga lahko z blazinico za čiščenje, namočeno v kis, razredčen z vodo.*

6 - Pred kuhanjem

■ Pred vsako uporabo na dobri dnevni svetlobi s pogledom preverite, da vodilo za izpuh pare (C) ni zamašeno.

■ Ventil (A) namestite na svoje mesto - skica 6a, pritisnite do konca in obrnite do položaja za kuhanje  - skica 6b

■ Lonec zaprite - skica 2

■ Lonec postavite na toplotni vir, ki je nastavljen na maksimalno moč.

7 - Med kuhanjem

■ Ko obratovalni ventil dopušča kontinuirano uhajanje pare ter pri tem slišite enakomeren zvok (PSCHHHT), zmanjšajte moč toplotnega vira - skica 7

■ Kuhajte tako dolgo, kot je navedeno v knjigi receptov.

■ Med kuhanjem pazite, da ventil enakomerno šušlja. Če ne izhaja dovolj pare, rahlo povečajte moč toplotnega vira, v nasprotnem primeru pa jo zmanjšajte.

8 - Konec kuhanja

■ Ko mine potrební čas za kuhanje, izklopite toplotni vir.

Da izpustite paro

Ko ste izključili toplotni vir, imate dve možnosti:

□ **Počasna dekompresija:** obratovalni ventil (A) zasučite v položaj . Ko se indikator prisotnosti pritiska (G) spusti: vaš lonec ni več pod pritiskom.

 **Če ob odpiranju lonca opazite neobičajno brizganje: ponovno zaprite lonec. Odmaknite ga s toplotnega vira in potem postopoma odpirajte pokrov ter se pri tem prepričajte, da ni izbrizgavanja.**

□ **Hitra dekompresija:** lonec postavite pod curek hladne vode - skica 8

Ko se indikator prisotnosti pritiska (G) spusti: vaš lonec ni več pod pritiskom. Obratovalni ventil (A)

zasučite v položaj .

■ Zdaj lahko lonec odprete - skica 1

9 - Čiščenje in vzdrževanje

■ Da bo vaš lonec dobro deloval, upoštevajte ta priporočila za čiščenje in vzdrževanje po vsaki uporabi.

■ Lonec po vsaki uporabi umijte z mlačno vodo, ki ste ji dodali sredstvo za pomivanje posode. Enako storite s posodo za kuhanje s paro.

■ Celoten pokrov, posodo za kuhanje s paro in lonec lahko pomivate v pomivalnem stroju.

 **Ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev, luga ali kloriranih izdelkov.**

 **Nikoli ne odvijajte vijakov, ki so nameščeni na notranji strani pokrova.**

Čiščenje notranjosti posode

■ Uporabite čistilno blazinico.

□ Če se na nerjavečem jeklu v notranjosti posode pojavi mavrični odsev, ga očistite s kisom ali s posebnim čistilom za čiščenje površin iz nerjavečega jekla.

Čiščenje zunanosti posode

■ Pomivajte jo z gobico iz rastlinskega tkiva.

□ Lonec in posodo za kuhanje s paro lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Čiščenje počrnelega lonca

□ Lonec očistite s posebnim čistilom za čiščenje površin iz nerjavečega jekla, ki ga lahko kupite v vsakem pooblaščenem servisu TEFAL.

Čiščenje pokrova

■ Pokrov pomijte pod tekočo mlačno vodo z gobico in sredstvom za pomivanje posode.

■ Pokrov lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Čiščenje tesnila pokrova

■ Po vsakem kuhanju očistite tesnilo (H) in prostor, v katerem se nahaja.

■ Navodila o ponovni namestitvi tesnila so narisana na skicah - skici 10 - 11

Čiščenje obratovalnega ventila (A)

■ Snemite obratovalni ventil (A): - skice 9 - 12

■ Obratovalni ventil (A) očistite pod tekočo vodo - skica 13

Čiščenje vodila obratovalnega ventila, ki je nameščen na pokrovu lonca

■ Snemite ventil (A) - skice 9 - 12

■ Pri dobri dnevni svetlobi s pogledom preverite, če je vodilo za izpuh pare odmašeno in okroglo. Če je potrebno, ga očistite z zobortrebcem - skica 14

Čiščenje varnostnega ventila (F)

- Nosilec varnostnega ventila na notranji strani pokrova očistite pod tekočo vodo.
- Pravilno delovanje varnostnega ventila preverite tako, da s pomočjo palčice za čiščenje ušes rahlo pritisnete na poklopec, ki se mora zlahka udreti - skica 15



Za zgoraj omenjena dejanja ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.

Zamenjava tesnila

- Vsako leto zamenjajte tesnilo.
- Tesnilo zamenjajte, če je poškodovano.
- Tesnilo vedno zamenjajte s tesnilom, ki odgovarja vašemu modelu lonca.

Kako pospravite vaš lonec na zvišan pritisk

- Pokrov na posodi obrnite - skica 16

Kako čim dlje ohranite kvaliteto vašega lonca na zvišan pritisk

- Ne segrevajte ga, ko je prazen.

- Porjavitev in praske, ki se lahko pojavijo kot posledica dolgotrajne uporabe lonca, ne predstavljajo težav.

10 - Varnost

Vaš lonec je opremljen z več varnostnimi napravami, med njimi sta dve pod nadpritisnikom:

- **Prva naprava:** varnostni ventil (F), ki sprošča pritisk - skica 17
- **Druga naprava:** tesnilo, ki omogoča pari, da uhaja med pokrovom in loncem - skica 18

Če eden od varnostnih sistemov odpove:

- Izklopite toplotni vir.
- Pustite lonec, da se ohladi.
- Odprite ga.
- Preverite in očistite obratovalni ventil (A), vodilo za izpuh pare (C), varnostni ventil (F) in tesnilo (H).



Priporočila za uporabo

1 - Če lonec na zvišan pritisk uporabljate v bližini otrok, mora biti uporaba pod stalnim strogim nadzorom.

2 - Ko se indikator prisotnosti pritiska dvigne, lonca ne morete več odpreti.

3 - Rahlo uhajanje pare na nivoju varnostnega ventila je običajno.

4 - Ob dekompresiji pazite na nenadne izbruhe pare.

5 - Če lonec premikate, to počnite s pomočjo dveh ročajev, ki sta pritrjena na lonec.

6 - Vaš lonec z zvišanim pritiskom ni namenjen shranjevanju jedi.

7 - Nikoli ne uporabite dezinfekcijskih sredstev, luga ali kloriranih proizvodov, saj le-ti lahko poškodujejo kvaliteto nerjavečega jekla.

8 - Za čiščenje varnostnega ventila nikoli ne uporabljajte ostrih ali koničastih predmetov.

9 - Vsako leto zamenjajte tesnilo.

10 - Lonec na zvišan pritisk čistite obvezno le takrat, ko je hladen in prazen.

11 - Nujno je, da po desetih letih uporabe vaš lonec na zvišan pritisk pregleda pooblaščen servis TEFAL.

12 - Vijakov na notranjem delu pokrova nikoli ne odvijajte.

TEFAL odgovarja na vaša vprašanja

1 - Če ne morete zapreti pokrova:

- Preverite, da so pred nameščanjem pokrova čeljusti dobro razprte.

2 - Če se je lonec segreval pod pritiskom brez tekočine v notranjosti:

- Naj ga pregledajo na pooblaščenem servisu TEFAL.

3 - Če se indikator prisotnosti pritiska ni dvignil in para med kuhanjem ne uhaja skozi ventil:

- Prvih nekaj minut je to normalno.
- Če se pojav nadaljuje, preverite:
 - Ali je toplotni vir dovolj močan, če ni, njegovo moč povečajte.
 - Ali je v posodi dovolj tekočine.
 - Ali je obratovalni ventil v položaju .
 - Ali je lonec dobro zaprt.
 - Ali nista tesnilo in rob posode poškodovana.

4 - Če se je indikator prisotnosti pritiska dvignil in para med kuhanjem ne uhaja iz ventila:

- Lonec postavite pod mrzlo vodo.
- Očistite obratovalni ventil in vodilo za izpuh pare ter preverite, da se poklopec varnostnega ventila zlahka udre.

5 - Če para uhaja okrog pokrova, preverite:

- Da je lonec pravilno pokrit s pokrovom.
- Položaj tesnila pokrova.
- Dobro stanje tesnila, po potrebi ga zamenjajte.
- Čistočo pokrova, tesnila, varnostnega ventila in

obratovalnega ventila.

- Dobro stanje roba posode.

6 - Če ne morete odpreti pokrova:

- Preverite, da je indikator prisotnosti pritiska spuščen.
- Drugače: zmanjšajte pritisk v loncu, po potrebi ga ohladite pod curkom hladne vode.

7 - Če jedi niso skuhanе ali so zažgane, preverite:

- Čas kuhanja.
- Moč toplotnega vira.
- Pravilen položaj obratovalnega ventila.
- Količino tekočine.

8 - Če so se jedi v loncu na zvišan pritisk zažgale:

- Lonec namočite, preden ga pomijete.
- Nikoli ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev, luga ali kloriranih izdelkov.

9 - Če je eden od varnostnih sistemov odpovedal:

- Izklopite toplotni vir.
- Pustite, da se lonec ohladi.
- Odprite ga.
- Preverite in očistite obratovalni ventil, vodilo za izpuh pare, varnostni ventil in tesnilo.

Garancija

- Vaš novi lonec na zvišan pritisk TEFAL ima desetletno garancijo na:
 - vse napake, povezane s kovinsko strukturo izdelka,
 - vsako prezgodnje propadanje kovinske osnove v okviru uporabe, ki jo priporočamo v vodiču za uporabnika.
- Garancija ne velja za:
 - posledično propadanje zaradi nepravilne uporabe: udarcev, padcev, uporabe v pečici, pregrevanja;
 - dele, ki se obrabijo: tesnilo, ročaji, posoda za kuhanje s paro, obratovalni ventil.
- Garancijo lahko uveljavljate le na pooblaščenih servisih TEFAL.
- Preglejte seznam pooblaščenih servisov, da boste našli naslov servisa TEFAL, ki je najbližje vašemu domu.

Kuhanje zelenjave

Sveža zelenjava

Artičoke	- para	18 min.
	- kuhanje	15 min.
Beluši	- kuhanje	5 min.
Rdeča pesa	- para	20 – 30 min.
Brokoli		3 min.
Korenje		6 min.
Zelena	- para	6 min.
	- kuhanje	10 min.
Šampinjoni	seseklani celi	1 min.
	- kuhanje	1 min. 30
Zeleno zelje	seseklano V listih	6 min.
		7 min.
Brstični ohrovt		7 min.
Cvetača	- kuhanje	3 min.
Bučke	- para	6 min. 30
	- kuhanje	2 min.
Endivija		12 min.
Špinača	- para	5 min.
	- kuhanje	3 min.
Polsuhi fižol	- kuhanje	20 min.
Stročji fižol		7 min.
Repa	- para	7 min.
	- kuhanje	6 min.
Grah		1 min. 30
Por		2 min. 30
Buča (pire)		8 min.
Krompir v oblicah	- para	10 min.
	- kuhanje	6 min.
Zeleni fižol v zrnju (posušena zel.)	- kuhanje	45 min.
Zelena leča (posušena zel.)	- kuhanje	10 min.
Grah (posušena zel.)	- kuhanje	14 min.
Riž (posušena zel.)	- kuhanje	7 min.
Žito (posušena zel.)		15 min.

Zmrznjena zelenjava

Brokoli	- para	3 min.
Kolesca korenja	- para	6 min.
Celo mlado korenje	- para	10 min.
Šampinjoni	- para	6 min.
Brstični ohrovt	- kuhanje	6 min.
Cvetača	- para	5 min.
Bučke	- para	11 min.
Špinača v vejicah		9 min.
Fižol v zrnju	- para	12 min.
Gomolji artičok	- para	6 min.
Fižol na maslu	- para	8 min.
Nizek fižol	- para	6 min.
Stročji fižol izredno droben	- para	6 min.
Grah	- para	4 min.
Narezan por	- para	24 min.

VAŽNA UPOZORENJA

- **Pažljivo pročitajte sve navedene preporuke, kao i "Upute za uporabu".**
- Kao i kod svih kuhinjskih uređaja i pomagala, budite izuzetno oprezni kada lonac koristite u blizini djece.
- Ne stavljajte svoj lonac u zagrijanu pećnicu.
- Premještajte svoj ekspres lonac uz maksimalnu pažnju. Ne dodirujte vruće površine. Rabite ručke i tipke. Rabite rukavice po potrebi.
- Rabite svoj lonac samo za svrhu za koju je namijenjen.
- Vaš lonac kuha pod tlakom. Zbog neodgovarajuće uporabe može doći do povređivanja opeklinama. Osigurajte se da je vaš lonac odgovarajuće zatvoren prije no što ga stavite u uporabu.
- Nikad ne otvarajte lonac silom. Osigurajte se da je unutarnji pritisak opao.
- Nikad ne rabite svoj lonac bez tekućine, time ćete ga ozbiljno oštetiti.
- Rabite kompatibilan izvor/izvore topline.
- Ne puniti svoj lonac više od 2/3. Kod hrane koja se širi pri kuhanju, poput riže, dehidriranog povrća ili kompota, ... ne puniti svoj lonac više od polovice visine spremnika.
- Kod mesa koja imaju površinsku opnu koja se može napuhati pod utjecajem tlaka (npr. goveđi jezik...), izbušite meso prije kuhanja. Na kraju kuhanja, ako opna mesa izgleda napuhano, sačekajte malo prije no što ga izvadite iz lonca.
- U slučaju hrane u obliku pirea (pasirani grašak, rabarbara...), lonac treba lagano protresti prije otvaranja da hrana ne bi prskala prema vani.
- Prije svake uporabe provjerite da ventili nisu začepljeni.
- Ne rabite lonac za prženje na ulju pod tlakom.
- Nemojte intervenirati kod sigurnosnih sistema osim savjeta za čišćenje i održavanje.
- Rabite samo originalne dijelove TEFAL koji odgovaraju vašem modelu. Osobito rabite spremnik i poklopac TEFAL.
- Alkoholna isparenja su zapaljiva. Pustite da se kuha dvije minute prije nego stavite poklopac. Nadzirite svoj aparat u slučaju recepta na osnovi alkohola.
- Ne rabite svoj lonac za držanje kisele ili pokvarene hrane prije niti nakon kuhanja.
- Osigurajte se da je ventil na poziciji dekompresije prije no što otvorite svoj lonac.

Sačuvajte ove upute

Opisna shema

- A - Radni ventil
- B - Tipka za zatvaranje
- C - Otvor za ispušnu paru
- D - Pokazatelj položaja ventila
- E - Tipka za otvaranje
- F - Sigurnosni ventil
- G - Pokazatelj prisutstva tlaka

- H - Brtva
- I - Košarica za kuhanje na pari (ovisno od modela)
- J - Držak spremnika
- K - Ugrađeni nosači
- L - Spremnik

1 - Karakteristike

Karakteristike spremnika

Čelik/Nehrđajući čelik			
Kapacitet	Ø unutarnji Spremnik	dna Spremnik	Modeli
4,5 L	22 cm	18 cm	P40606
6 L	22 cm	18 cm	P40607
8 L	25 cm	20 cm	P40614
10 L	25 cm	20 cm	P40615

Normativne informacije:

Radni tlak: 55 kPa.

Maksimalni sigurnosni tlak: 140 kPa.

Kompatibilni izvori topline



- Na električnoj ploči, promjer ploče treba biti isti ili manji od promjera dna lonca.
- Na vitrokeramičkoj ploči, osigurajte da je dno spremnika uredno i čisto.
- Na plinu, plamen ne treba prelaziti promjer dna spremnika.

Pribor TEFAL

- Za zamjenu otpalih dijelova ili za svaku popravku, pozovite ovlaštenu servis TEFAL.
- Rabite samo originalne dijelove TEFAL koji odgovaraju vašem modelu.

2 - Otvaranje - zatvaranje

- **Otvoravanje:** pritisnite tipku za otvaranje (E) poklopca - **Slika 1**
- **Zatvaranje:** pritisnite tipku za zatvaranje (B) poklopca - **Slika 2**

3 - Punjenje

Minimum 25 cl (2 čaše) - **Slika 3**

Maksimum 2/3 visine spremnika - **Slika 4**

Za određenu hranu

- Kod hrane koja se širi pri kuhanju, poput riže, dehidriranog povrća ili kompota, ... ne punite svoj lonac više od polovice visine spremnika.

4 - Uporaba košarice za kuhanje na pari

- Natočite 75 cl vode na dno spremnika.
- Postavite posudu za kuhanje na paru (I*) na ugrađene nosače (K) predviđene u tu svrhu - **Slika 5**



Hrana koja se stavlja u košaricu za kuhanje na pari ne smije dodirivati poklopac lonca.

5 - Prva uporaba

- Postavite ventil (A) na otvor za ispušnu paru (C) u skladu sa jednim od dva crteža ventila, s pokazateljem položaja ventila (D) - **Slika 6a**. Pritisnite do dna i okrenite do pozicije za kuhanje  - **Slika 6b**
- Napunite vodom do 2/3 spremnika.
- Zatvorite lonac.
- Postavite lonac na izvor topline upaljen na maksimalnu jačinu.
- Kada para počne izlaziti iz ventila, smanjite izvor topline i ostavite ga još 20 min - **Slika 7**
- Kada protekne 20 min, ugasi izvor topline.
- Izvršite tako što ćete staviti lonac pod mlaz hladne vode - **Slika 8**
- Kada se pokazatelj prisutnosti tlaka (G) spusti: vaš lonac više nije pod tlakom. Okrenite radni ventil (A) do pozicije dekompresije  - **Slika 9** - Otvorite lonac - **Slika 1**
- Operite unutrašnju i vanjsku površinu lonca i poklopca mlakom vodom, uz dodatak sredstva za pranje posuđa. Isperite vodom i osušite. Postupite na isti način s košaricom za kuhanje na pari (I).
- **Napomena:** pojava bijeloga na dnu unutrašnje strane spremnika ne mijenja kvalitetu metala. To se događa zbog naslaga kamenca. Kako biste uklonili mrlje od kamenca očistite lonac pomoću krpice ili spužvice natopljene octom.

6 - Prije kuhanja

- Prije svake uporabe, provjerite da li je otvor za ispušt pare (C) eventualno začepljen.
- Stavite na mjesto ventil (A) - Slika 6a, pritisnite do

kraja i okrećite do pozicije za kuhanje  - Slika 6b

- Zatvorite lonac - Slika 2

- Postavite lonac na izvor topline upaljen na maksimalnu jačinu.

7 - Tijekom kuhanja

- Kada radni ventil počne kontinuirano ispuštati paru, i emitirati odgovarajući zvuk (PŠŠŠT), smanjite izvor topline - Slika 7
- Ostavite da se kuha onoliko koliko je navedeno u kuharici.
- Provjerite tijekom kuhanja da li ventil ispravno šišti. Ako nema dovoljno pare, lagano pojačajte izvor topline, a u obrnutom slučaju, smanjite jačinu izvora topline.

8 - Na kraju kuhanja

- Kada vrijeme kuhanja protekne, ugase izvor topline.

Kako osloboditi paru

Kada se izvor topline ugasi, imate dvije mogućnosti:

- **Lagana dekompresija:** okrećite radni ventil (A) do pozicije . Kada se pokazatelj postojanja tlaka (G) spusti: Vaš lonac nije više pod tlakom.

 **Ako kod otvaranja zamijetite neobičajena ispuštanja: ponovno zatvorite svoj lonac. Uklonite s vatre i otvarajte postepeno, osigurajući se da više nema ispuštanja.**

- **Brza dekompresija:** postavite svoj lonac pod slavinu sa hladnom vodom - Slika 8

Kada se kazalo postojanja tlaka (G) spusti: vaš lonac nije više pod tlakom. Okrenite radni ventil (A) do pozicije .

- Možete otvoriti svoj lonac - Slika 1

9 - Čišćenje i održavanje

- Za dobro funkcioniranje vašeg aparata, trebate se držati ovih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake uporabe.
- Operite lonac nakon svake uporabe mlakom vodom uz dodatak sredstva za pranje posuđa. Isto tako postupite i sa košaricom.
- Možete prati cijeli poklopac, košaricu i spremnik u perilici posuđa.

 **Ne koristite vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode.**

 **Nikada ne odvijajte vijke koji se nalaze unutar poklopca.**

Za čišćenje unutrašnjosti spremnika

- Operite spužvicom.
- Ako na unutrašnjosti spremnika od inoxa postoje raznobojne mrlje, očistite ga ocom ili posebnim proizvodom za čišćenje inoxa.

Za čišćenje vanjske površine lonca

- Operite mekanom spužvicom.
- Spremnik i košaricu možete prati u perilici posuđa.

Za čišćenje vašeg lonca ako je pocrnio

- Čistite spremnik posebnim sredstvom za čišćenje proizvoda inoxa koji se prodaje u ovlaštenom servisu TEFAL.

Za čišćenje poklopca

- Operite poklopac pod mlazom mlake vode spužvom i sredstvom za pranje.
- Poklopac možete prati u perilici posuđa.

Za čišćenje zgloba poklopca

- Nakon svakog kuhanja, očistite zglob (H) i njegovo ležište.
- Kod vraćanja zgloba na njegovo mjesto, obratite se na crteže - Slike 10 - 11

Za čišćenje radnog ventila (A)

- Izvucite radni ventil (A): - Slike 9- 12
- Očistite radni ventil (A) pod mlazom vode iz slavine - Slika 13

Za čišćenje izvoda radnog ventila koji se nalazi na poklopcu

- Podignite ventil (A) - Slike 9 - 12
- Provjerite da li je otvor za ispuštanje pare protočan i okrugao. Po potrebi, očistite ga čačalicom za zube - Slika 14

Za čišćenje sigurnosnog ventila (F)

- Čistite osnovicu sigurnosnog ventila na unutrašnjem dijelu poklopca tako što ćete ga staviti pod vodu.
- Provjerite da li dobro funkcionira laganim potiskom uz pomoć pamučnog vlakna na zaklopac, koji bi trebao proći kroz njega bez poteškoća - Slika 15

 **Nikada za tu operaciju ne rabite oštar ili zašiljen predmet.**

Zamjena brtve

- Mijenjajte ga svake godine.
- Zamijenite ga ako je napuknut.
- Uvijek kupite brtvu koja odgovara vašem modelu.

Za spremanje svog lonca

- Vratite poklopac na spremnik - **Slika 16**

Za duže očuvanje kvalitete vašeg lonca

- Ne stavljajte svoj lonac na vatru ako je prazan.
- Smeđkasta boja ili pruge koje se mogu pojaviti nakon duge uporabe ne predstavljaju problem.

10 - Sigurnost

Vaš uređaj za kuhanje opremljen je sa više sigurnosnih mogućnosti, od kojih su dva na bazi smanjenja tlaka:

- **Prva mogućnost:** sigurnosni ventil (**F**) oslobađa tlak - **Slika 17**

- **Druga mogućnost:** brtva ispušta paru između poklopca i spremnika - **Slika 18**

Ako se jedan od sigurnosnih sustava isključi:

- Zaustavite izvor topline.
- Ostavite lonac da se ohladi.
- Otvorite.
- Provjerite i očistite radni ventil (**A**), otvor za ispuštanje pare (**C**), sigurnosni ventil (**F**) i brtvu (**H**).



Preporuke za uporabu

1 - Osigurajte strogi nadzor ako se lonac rabi u blizini djece.

2 - Ukoliko je pokazatelj postojanja tlaka podignut, ne možete još otvoriti svoj lonac.

3 - Lagano ispuštanje pare je normalno na nivou sigurnosnog ventila.

4 - Kod vršenja dekompresije, pazite na mlazove zraka.

5 - Za premještanje lonca poslužite se drškama na spremniku.

6 - Ne dozvoljavajte da vam hrana ostaje u loncu.

7 - Nikad ne rabite vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode, koji bi mogli izmijeniti kvalitetu inox površine.

8 - Ne rabite oštre i zašiljene predmete za čišćenje sigurnosnog ventila.

9 - Mijenjajte brtvu svake godine.

10 - Svoj uređaj obavezno morate čistiti kad je hladan i prazan.

11 - Obvezno odnesite svoj lonac na provjeru u ovlaštenu servis TEFAL nakon 10 godina uporabe.

12 - Nikada ne odvijajte vijke koji se nalaze na unutrašnjosti poklopca.

TEFAL odgovara na vaša pitanja

1 - Ako ne možete zatvoriti poklopac:

- Provjerite da li su kraci dobro uklopljeni prije no što postavite poklopac.

2 - Ako se je lonac zagrijao pod tlakom bez tekućine u unutrašnjosti:

- Dajte da se vaš lonac pregleda u ovlaštenom servisu TEFAL.

3 - Ako se pokazatelj postojanja tlaka nije uzdigao i ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja:

- To je normalno tijekom nekoliko prvih minuta.
- Ako se ta pojava nastavi, provjerite da li je:
 - Izvor topline dovoljno jak, i ako nije, povišite ga.
 - Količina tekućine u spremniku dovoljna.
 - Radni ventil postavljen na .
 - Lonac dobro zatvoren.
 - Brtva ili rub spremnika nisu oštećeni.

4 - Ako se pokazatelj postojanja tlaka uzdignuo a ništa ne izlazi iz ventila tijekom kuhanja:

- Stavite svoj uređaj pod hladnu vodu.
- Očistite radni ventil i izvod za ispuštanje pare i provjerite da li se zaklopac sigurnosnog ventila uklapa bez poteškoća.

5 - Ako para curi oko poklopca, provjerite:

- Da li je poklopac dobro zatvoren.
- Poziciju brtve poklopca.
- Stanje brtve i zamijenite je po potrebi.
- Ispravnost poklopca, brtve, sigurnosnog ventila i radnog ventila.
- Ispravnost ruba spremnika.

6 - Ako ne možete otvoriti poklopac:

- Provjerite da li je pokazatelj prisustva tlaka na donjoj poziciji.
- Ako nije: izvršite dekompresiju, po potrebi, ohladite lonac ispod mlaza hladne vode.

7 - Ako hrana nije skuhan a ili je zagorjela, provjerite:

- Vrijeme potrebno za kuhanje.
- Snagu izvora topline.
- Da li radni ventil dobro stoji.
- Količinu tekućine.

8 - Ako je hrana zagorjela u loncu:

- Ostavite svoj lonac da se nakvasi određeno vrijeme prije no što ga operete.
- Nikad ne rabite vodu s izbjeljivačem ili klorirane proizvode.

9 - Ako se neki od sigurnosnih sustava isključi:

- Zaustavite izvor topline.
- Ostavite lonac da se ohladi.
- Otvorite.
- Provjerite i očistite radni ventil, izvod za ispuštanje pare, sigurnosni ventil i brtvu.

Jamstvo

- Vaš novi lonac TEFAL ima jamstvo na 10 godina u slučaju:
 - greške u metalnoj strukturi proizvoda,
 - eventualnu preranu istrošenost metalne osnovice, pod uvjetom uporabe u skladu sa uputama za uporabu.
- Ovo jamstvo isključuje sljedeće:
 - ponovljena oštećenja od nemarne uporabe: udara, pada, stavljanja u pećnicu, pregrijavanja;
 - istrošene dijelove: brtva, drške, košarice, radni ventil.
- Ovo jamstvo možete iskoristiti samo u ovlaštenim servisima za popravak TEFAL.
- Pogledajte listu ovlaštenih servisa na kojoj ćete naći adresu vama najbližeg ovlaštenog servisa TEFAL.

Kuhanje povrća

Svježe povrće

Artičoka		- para	18 min.
		- uronjeno	15 min.
Šparoge		- uronjeno	5 min.
Crvena repa		- para	20 - 30 min.
Brokoli			3 min.
Mrkva			6 min.
Celer		- para	6 min.
		- uronjeno	10 min.
Šampinjoni	usitnjeni	- para	1 min.
	cijeli	- uronjeno	1 min. 30
Zeleni kupus	usitnjen		6 min.
	U listu		7 min.
Prokulice			7 min.
Cvjetača		- uronjeno	3 min.
Tikvice		- para	6 min. 30
		- uronjeno	2 min.
Endivija			12 min.
Špinat		- para	5 min.
		- uronjeno	3 min.
Srednje suh grah		- uronjeno	20 min.
Mahune			7 min.
Repa		- para	7 min.
		- uronjeno	6 min.
Grašak			1 min. 30
Poriluk			2 min. 30
Bundeve (pire)			8 min.
Krumpir u kockama		- para	10 min.
		- uronjeno	6 min.
Mahune (suhe)		- uronjeno	45 min.
Leća (suha)		- uronjeno	10 min.
Grašak u zrnu (suhi)		- uronjeno	14 min.
Riža (suha)		- uronjeno	7 min.
Pšenica (suha)			15 min.

Zamrznuto povrće

Brokoli	- para	3 min.
Mrkva u ploškama	- para	6 min.
Žuta mrkva, cijela	- para	10 min.
Šampinjoni	- para	6 min.
Prokulice	- uronjeno	6 min.
Cvjetača	- para	5 min.
Tikvice	- para	11 min.
Špinat u listu		9 min.
Grah	- para	12 min.
Srca artičoke, mahune	- para	8 min.
Široke mahune	- para	6 min.
Zelene mahune	- para	6 min.
Grašak	- para	4 min.
Rezane paprike	- para	24 min.

МЕРКИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- **Отделите необходимото време да се запознаете с всички указания и ползвайте "Наръчник на потребителя".**
- Като всеки готварски уред, никога не оставяйте тенджерата без надзор, ако наоколо има деца.
- Не поставяйте вашата тенджера в нагорещена фурна.
- Местете тенджерата под налягане много внимателно. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките. Ако е необходимо използвайте ръкавици.
- 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 добре затворена преди да я ползвате.
- Никога не отваряйте тенджерата със сила. Уверете се, че налягането в тенджерата е спаднало.
- Никога не използвайте тенджерата без в нея да има течност. Това може да я повреди сериозно.
- Използвайте подходящ източник или източници на огън.
- Не пълнете тенджерата повече от 2/3 от обема ѝ. За храните, които се разширяват при готвене като ориз, сушени зеленчуци или печени плодове, ... не пълнете тенджерата повече от половината.
- За месата, които имат повърхностна ципа, която може да се надуе от налягането (например телешки език), набодете месото преди готвене. След варене, ако месото изглежда подуто, изчакайте преди да го извадите от тенджерата.
- При пастообразни продукти (лющен грах, ревен и др.) е необходимо да разклатите леко тенджерата преди да я отворите, за да не се опръскате.
- Преди всяка употреба проверявайте дали клапаните за изпускане на пара не са запушени.
- Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с масло.
- Не извършвайте никакви операции по системите за безопасност освен съгласно указанията за почистване и поддръжка.
- Използвайте само оригинални резервни части на TEFAL отговарящи на Вашия модел. Преди всичко използвайте съда и капака TEFAL.
- Алкохолните пари са възпламеними. Оставете течността да ври около 2 минути преди да поставите капака. Не оставяйте тенджерата без надзор, когато готвите по рецепти с алкохол.
- Не използвайте Вашата тенджера под налягане, за да държите в нея кисели или солени продукти преди и след готвене.
- Уверете се, че изпускателният клапан е в положение на изпускане преди да отворите тенджерата.

Запазете тези указания

Описателна схема

- A - Изпускателен клапан
- B - Бутон за затваряне
- C - Изпускателна тръбичка
- D - Индикация за положението на изпускателния клапан
- E - Бутон за отваряне
- F - Предпазен клапан
- G - Индикатор за налягането

- H - Гарнитура
- I - Кошница за готвене на пара (в зависимост от модела)
- J - Дръжка
- K - Вградени поставки
- L - Съд

1 - Характеристики

Характеристики на съда

Стомана/Инокс			
Капацитет	Вътрешен диаметър на съда	Диаметър на дъното на съда	Модели
4,5 л	22 см	18 см	P40606
6 л	22 см	18 см	P40607
8 л	25 см	20 см	P40614
10 л	25 см	20 см	P40615

Нормативна информация

Работно налягане: 55 kPa.

Максимално безопасно налягане: 140 kPa.

Съвместими източници на топлина

Газ	Електрически котлон	Стъклокерамична халогенна плоча	Индукционна плоча	Спирален реотан
				

- При ползване на електрически котлон изберете плоча с диаметър равен или по-малък от този на дъното на тенджерата.
- Ако ползвате стъклокерамична плоча, уверете се, че дъното на тенджерата е сухо и чисто.
- При работа на газ пламъкът не трябва да излиза извън очертанията на дъното на тенджерата.

Принадлежности TEFAL

- За смяна на части и за всякакви ремонтни дейности се обръщайте към сервизите одобрени от TEFAL.
- Използвайте само оригинални резервни части на TEFAL отговарящи на Вашия модел.

2 - Отваряне / Затваряне

- **Отваряне:** натиснете бутона за отваряне (E) върху капака - **Фиг. 1**
- **Затваряне:** натиснете бутона за затваряне (B) върху капака - **Фиг. 2**

3 - Пълнене

Минимум 250 мл (2 чаши) - **Фиг. 3**

Максимум 2/3 от височината на съда - **Фиг. 4**

При определени продукти

■ При продукти, които се разширяват по време на готвене като ориз, сухи зеленчуци или печени плодове, ... не пълнете тенджерата повече от половината.

4 - Използване на кошницата за готвене на пара

- Налейте 750 мл.
- Поставете съда за готвене на пара (I*) върху предвидените за целта вградени поставки (K) - **Фиг. 5**

 **Продуктите поставени в кошницата за готвене на пара не трябва да допират капака на тенджерата.**

5 - Първо използване

- Поставете изпускателния клапан (A) върху изпускателната тръбичка (C), като един от двата символа върху клапана трябва да бъде на една линия с индикацията за положението на клапана (D) - **Фиг. 6a**. Натиснете клапана докрай и го завъртете в положение Варене  - **Фиг. 6b**
- Напълнете с вода 2/3 от съда.
- Затворете тенджерата.
- Поставете тенджерата на котлона включен на най-висока степен.
- Когато парата започне да излиза през изпускателния клапан намалете степента на котлона и изчакайте 20 минути - **Фиг. 7**
- След 20 минути изключете котлона.
- Намалете налягането в тенджерата като поставите тенджерата под течаша студена вода - **Фиг. 8**
- Когато индикаторът на налягането (G) слезе надолу: Вашата тенджера вече не е под налягане. Завъртете изпускателния клапан (A)

до положение изпускане на налягането  - **Фиг. 9** Отворете тенджерата - **Фиг. 1**

■ Измийте съда и капака отвътре и отвън с хладка вода и препарат за миене на съдове. Изплакнете ги с вода и ги подсушете. Направете същото и с кошницата за варене на пара (I).

□ **Забележка:** *Появяването на петна по вътрешността, на дъното на съда не нарушава качеството на метала. Това е отлагане на котлен камък. За да премахнете петната, можете да използвате гъба за съдове и малко разреден оцет.*

6 - Преди варене

■ Преди всяко ползване проверете, като погледнете срещу светлината, дали изпускателният клапан за парата (C) не е запушен.

■ Поставете на място клапана (A) - **Фиг. 6a**, натиснете докрай и завъртете в положение Варене  - **Фиг. 6b**

■ Затворете тенджерата под налягане - **Фиг. 2**

■ Поставете тенджерата на котлона включен на най-висока степен.

7 - По време на варене

■ Когато работният клапан започне да изпуска пара непрекъснато и да издава равномерно свистене, намалете степента на котлона - **Фиг. 7**

■ Отмерете времето на приготвяне посочено в рецептата.

■ Следете дали клапанът свири равномерно по време на варенето. Ако няма достатъчно пара увеличете малко котлона и обратно, ако парата е силна, намалете го.

8 - След сваряване

■ Щом изтече определеното време изключете котлона.

Изпускане на парата

След като изключите котлона има две възможности:

□ **Бавно изпускане на налягането:** Завъртете изпускателния клапан (A) до положение . Когато индикаторът на налягането (G) слезе надолу: Вашата тенджера вече не е под налягане.

 **Ако при отваряне се появят пръски: затворете отново тенджерата. Спирете котлона и отворете тенджерата постепенно като внимавате да не пръска.**

□ **Бързо изпускане на налягането:** поставете тенджерата под течаща студена вода - **Фиг. 8**. Когато индикаторът на налягането (G) слезе надолу Вашата тенджера вече не е под налягане. Завъртете изпускателния клапан (A) до положение .

■ Вече можете да отворите Вашата тенджера - **Фиг. 1**

9 - Почистване и поддръжка

■ За да функционира добре вашата тенджера, спазвайте долните указания за почистване и поддържане след всяко ползване.

■ Измивайте тенджерата след всяко ползване с хладка вода и препарат за миене на съдове. Направете същото и с кошницата.

■ Можете да миете съда, целия капак и кошницата в миялна машина.

 **Не използвайте белина или други препарати съдържащи хлор.**

 **Никога не развивайте винтовете от вътрешната страна на капака.**

Почистване на вътрешността на съда

■ Използвайте гъба за миене на съдове.

□ Ако установите по вътрешността на съда леко сedefени участъци, почистете ги с малко оцет или специален препарат за почистване на Инокс.

Почистване на съда отвън

■ Мийте го с помощта на сунгер.

□ Можете да миете съда и кошницата в миялна машина.

Почистване на тенджерата, когато потъмнее

□ Почистете съда със специален препарат за почистване на Инокс, който се продава в сервисите одобрени от TEFAL.

Почистване на капака

■ Измивайте капака под чешмата с тънка струя хладка вода, гъба и препарат за миене на съдове.

■ Можете да миете капака в миялна машина.

Почистване на гарнитурата на капака

■ След всяко ползване почиствайте гарнитурата (H) и мястото, където се поставя.

■ За поставяне на гарнитурата вижте указанията на - **Фиг. 10** и **Фиг. 11**

Почистване на изпускателния клапан (A)

■ Свалете изпускателния клапан (A): - **Фиг. 9 - 12**

■ Почистете изпускателния клапан (A) с течаща вода - **Фиг. 13**

Почистване на отвора на изпускателния клапан разположен върху капака

- Свалете изпускателния клапан (А) - Фиг. 9 - 12
- Проверете, като погледнете срещу светлината, дали отворът за изпускане на пара е отпушен и кръгъл. При необходимост го почистете с клечка за зъби - Фиг. 14

Почистване на предпазния клапан (F)

- Почистете основата на предпазния клапан от вътрешната страна на капака, като го измиете с течаща вода.
- Проверете действието му като натиснете леко с помощта на клечка за почистване на уши върху клапана, който трябва да потъне без затруднение - Фиг. 15



За извършване на тези дейности не използвайте остри или режещи инструменти.

Смяна на гарнитурата

- Сменяйте гарнитурата всяка година.
- Сменете гарнитурата ако установите, че е леко срязана.
- Използвайте винаги гарнитура отговаряща на Вашия модел тенджера.

Прибиране на тенджерата

- Обърнете капака върху съда - Фиг. 16

За да се запазят качествата на Вашата тенджера

- Избягвайте да прегрявате съда, когато е празен.
- Лекото оцветяване в кафяво и драскотините, които могат да се появят след дълга употреба, не пречат на работата ѝ.

10 - Безопасност

Вашата тенджера има няколко предпазни механизми, два от които срещу свръхналягане:

- **Първи механизъм:** защитен клапан (F) освобождава парата и намалява налягането - Фиг. 17.
- **Втори механизъм:** гарнитурата изпуска пара между капака и съда - Фиг. 18.

Ако една от тези системи се задейства:

- Спрете веднага котлона.
- Оставете тенджерата да изстине.
- Отворете я.
- Проверете и почистете изпускателния клапан (А), изпускателната тръбичка (С), предпазния клапан (F) и гарнитурата (Н).



Съвети за ползване

1 - Не оставяйте тенджерата без надзор, ако наоколо има деца.

2 - Щом индикаторът на налягането се покачи нагоре не можете да отваряте тенджерата.

3 - Излизането на малко пара от изпускателния клапан е нормално.

4 - Пазете се от струята пара, когато освобождавате налягането.

5 - Когато премествате тенджерата я хващайте за двете дръжки.

6 - Не оставяйте хранителни продукти да престояват в тенджерата.

7 - Никога не използвайте белина или препарати съдържащи хлор, които могат да навредят на качеството на неръждаемата стомана.

8 - Не използвайте остри или режещи инструменти за почистване на предпазния клапан.

9 - Сменяйте гарнитурата всяка година.

10 - Почистването на тенджерата се извършва задължително само когато е извън и празна.

11 - Задължително поверявайте тенджерата за проверка на одобрен от TEFAL сервиз след 10 години употреба.

12 - Никога не развивайте винтовете от вътрешната страна на капака.

TEFAL отговаря на Вашите въпроси

1 - Ако не можете да затворите капака:

- Проверете дали челюстите на механизма за затваряне са достатъчно раздалечени преди да поставите капака върху съда.

2 - Ако тенджерата е загоряла под налягане без течност в нея:

- Занесете тенджерата за проверка в одобрен от TEFAL сервиз.

3 - Ако индикаторът за налягането не се е покачил и от изпускателния клапан не излиза нищо по време на варене:

- През първите минути това е нормално.
- Ако това продължи, проверете:
 - Дали котлонът е достатъчно силен и ако не е, усилете го.
 - Дали количеството течност в съда е достатъчно.
 - Дали изпускателният клапан е в положение .
 - Дали тенджерата е добре затворена.
 - Дали гарнитурата и ръбът на съда не са повредени.

4 - Ако индикаторът за налягането се е покачил и от изпускателния клапан не излиза нищо по време на варене:

- Поставете тенджерата под течаша студена вода.
- Почистете изпускателния клапан и изпускателната тръбичка и проверете дали механизмът на предпазния клапан потъва без затруднение.

5 - Ако около капака излиза пара проверете:

- Дали капакът е добре затворен.
- Дали гарнитурата е поставена правилно.

- Дали гарнитурата е в добро състояние и ако не е - сменете я.
- Дали капакът, гарнитурата, предпазният клапан и изпускателният клапан са чисти.
- Дали ръбът на съда е в добро състояние.

6 - Ако не можете да отворите капака:

- Проверете дали индикаторът за налягането е в долно положение.
- Ако не е: изпуснете налягането и при необходимост охладете тенджерата с течаша студена вода.

7 - Ако продуктите не са сварени или са прегорели проверете:

- Времето за варене.
- Силата на котлона.
- Правилното положение на изпускателния клапан.
- Количеството течност в съда.

8 - Ако продуктите в тенджерата са загорели:

- Накиснете съда за известно време и го измийте.
- Никога не използвайте белина или други препарати съдържащи хлор.

9 - Ако една от тези системи се задейства:

- Спрете веднага котлона.
- Оставете тенджерата да изстине.
- Отворете я.
- Проверете и почистете изпускателния клапан, изпускателната му тръбичка, предпазния клапан и гарнитурата.

Гаранция

- Вашата нова тенджера под налягане TEFAL има 10-годишна гаранция срещу:
 - всякакъв дефект свързан с металната структура на продукта,
 - всякакво предварително разрушаване на основния метал при ползване както е препоръчано в наръчника на потребителя.
- Тази гаранция изключва:
 - повреди вследствие неправилно ползване, удари, падане, поставяне във фурна, прегряване;
 - частите, които се изхабяват: гарнитура, дръжки, кошница, изпускателен клапан.
- Единствено одобрените от TEFAL сервиси са упълномощени да прилагат тази гаранция.
- В списъка SAV можете да намерите адреса на най-близкия до Вас сервиз, одобрен от TEFAL.

Варене на зеленчуци

Пресни зеленчуци

Ангинар	- на пара	18 минути
	- във вода	15 минути
Аспержи	- във вода	5 минути
Червено цвекло	- на пара	20 - 30 минути
Броколи		3 минути
Моркови		6 минути
Целина	- на пара	6 минути
	- във вода	10 минути
Гъби	фина нарязани цели	- на пара 1 минути
		- във вода 1 минути 30
Фино	нарязано зеле	6 минути
	отделени листа	7 минути
Брюкселско зеле		7 минути
Карфиол	- във вода	3 минути
Тиквички	- на пара	6 минути 30
	- във вода	2 минути
Ендивия		12 минути
Спанак	- на пара	5 минути
	- във вода	3 минути
Полусух фасул	- във вода	20 минути
Зелен фасул		7 минути
Ряпа	- на пара	7 минути
	- във вода	6 минути
Грах		1 минути 30
Праз		2 минути 30
Тиква (пюре)		8 минути
Картофи едро нарязани	- на пара	10 минути
	- във вода	6 минути
Тънък зелен фасул (сухи зеленчуци)	- във вода	45 минути
Зелена леща (IOg. secs)	- във вода	10 минути
Лющен грах (сухи зеленчуци)	- във вода	14 минути
Ориз (сухи зеленчуци)	- във вода	7 минути
Жито (сухи зеленчуци)		15 минути

замразени зеленчуци

Броколи	- на пара	3 минути
Моркови на кръгчета	- на пара	6 минути
Млади цели моркови	- на пара	10 минути
Гъби	- на пара	6 минути
Брюкселско зеле	- във вода	6 минути
Карфиол	- на пара	5 минути
Тиквички	- на пара	11 минути
Спанак стръкове		9 минути
Млад зелен фасул	- на пара	12 минути
Сърцевина от ангинар	- на пара	6 минути
Фин фасул млад	- на пара	8 минути
Плосък зелен фасул	- на пара	6 минути
Екстра тънък зелен фасул	- на пара	6 минути
Грах	- на пара	4 минути
Нарязан праз	- на пара	24 минути

PRECAUȚII IMPORTANTE

- **Citiți toate instrucțiunile și respectați "Ghidul utilizatorului".**
- La fel ca în cazul oricărui aparat pentru gătit, asigurați o supraveghere strictă, dacă utilizați oala sub presiune în apropierea copiilor.
- Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.
- Mutati oala sub presiune cu precauție maximă. Nu atingeți suprafețele calde. Utilizați mânerul și butoanele. Utilizați mănuși dacă este nevoie.
- Nu utilizați oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.
- Oala fierbe sub presiune. În urma unei utilizări necorespunzătoare vă puteți opări. Asigurați-vă că oala sub presiune este corespunzător închisă înainte de punerea în funcțiune.
- Nu deschideți niciodată forțat oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut.
- Nu utilizați niciodată oala sub presiune fără lichid, acest lucru conduce la deteriorarea sa gravă.
- Utilizați surse de căldură compatibile.
- Nu umpleți oala sub presiune mai mult de 2/3. Pentru alimentele care se dilată în timpul fierberii, cum ar fi orezul, legumele deshidratate, sau compoturile, nu umpleți oala sub presiune peste jumătatea înălțimii cuvei.
- Întepați carnea acoperită cu piele care se poate umfla sub efectul presiunii (de exemplu, limbă de vacă). La sfârșitul fierberii, dacă pielea de pe carne prezintă un aspect umflat, așteptați înainte să o scoateți din oală.
- Pentru alimentele sub formă de pastă (mazăre tăiată, revent), oala sub presiune trebuie ușor agitată înainte de deschidere pentru ca alimentele să nu țâșnească stropind în exterior.
- Înainte de fiecare utilizare verificați dacă supapele nu sunt înfundate.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjirea în ulei sub presiune.
- Nu interveniți asupra sistemelor de siguranță, în afara recomandărilor referitoare la curățare și întreținere.
- Nu utilizați decât piese produse de TEFAL care corespund modelului deținut de dumneavoastră. În special, utilizați o cuvă și un capac TEFAL.
- Aburii de alcool sunt inflamabili. Lăsați să fiarbă în jur de 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați aparatul dacă preparați rețete pe bază de alcool.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru depozitarea alimentelor acide sau sărate înainte și după fierbere.
- Asigurați-vă că supapa se află în poziția de depresurizare înainte de a deschide oala sub presiune.

Păstrați aceste instrucțiuni

Schemă descriptivă

- A - Supapă de funcționare
- B - Buton de închidere
- C - Duză pentru evacuarea aburului
- D - Indicator al poziției supapei
- E - Buton de deschidere
- F - Supapă de siguranță
- G - Indicator de presiune
- H - Garnitură

- I - Coș pentru fierbere la abur (în funcție de model)
- J - Mânerul cuvei
- K - Suporturi integrate
- L - Cuvă

1 - Caracteristici

Caracteristici ale cuvei

Oțel / Inox			
Capacitate	ø int. cuvă	ø fund cuvă	Modele
4,5 L	22 cm	18 cm	P40606
6 L	22 cm	18 cm	P40607
8 L	25 cm	20 cm	P40614
10 L	25 cm	20 cm	P40615

Informații normative:

Presiune de funcționare: 55 kPa.

Presiune maximă de siguranță: 140 kPa

Surse de căldură compatibile



- În cazul plitei electrice, utilizați un ochi cu diametrul egal sau mai mic decât fundul oalei sub presiune.
- Pe sticla ceramică, asigurați-vă că fundul cuvei este curat și neted.
- La aragaz, flacăra nu trebuie să depășească diametrul cuvei.

Accesorii TEFAL

- Pentru schimbarea pieselor detașabile sau pentru orice reparație, apelați la un centru de service autorizat TEFAL.
- Nu utilizați decât piese originale TEFAL care corespund modelului dumneavoastră.

2 - Deschidere - Închidere

- **Deschidere:** apăsați butonul de deschidere (E) al capacului - Fig. 1
- **Închidere:** apăsați butonul de închidere (B) al capacului - Fig. 2

3 - Umplerea

Minimum 25 cl (2 pahare) - Fig. 3

Maximum 2/3 din înălțimea cuvei - Fig. 4

Pentru anumite alimente

- Pentru alimentele care se dilată în timpul fierberii, precum orezul, legumele deshidratate sau compoturile, nu umpleți oala sub presiune peste jumătatea înălțimii cuvei.

4 - Utilizarea coșului pentru abur

- Turnați 75 cl de apă pe fundul cuvei.
- Așezați coșul pentru gătit la abur (I*) pe suporturile integrate (K) prevăzute în acest scop - Fig. 5



Alimentele puse în coșul cu abur nu trebuie să atingă capacul oalei sub presiune.

5 - Prima utilizare

- Montați supapa (A) pe duza de evacuare a aburului (C) alinind unul dintre cele două marcaje ale supapei cu indicatorul de poziție al supapei (D) - Fig. 6a
- Apăsați până la fund și rotiți până la poziția fierbere  - Fig. 6b

- Umpleți cu apă 2/3 din cuvă.
- Închideți oala sub presiune.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la puterea maximă.
- Atunci când aburul începe să iasă prin supapă, reduceți sursa de căldură și așteptați 20 min - Fig. 7
- După scurgerea celor 20 de minute, opriți sursa de căldură.
- Depresurizați punând oala sub un jet de apă rece - Fig. 8

- Atunci când indicatorul de presiune (G) coboară din nou: oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția de depresurare  - Fig. 9 - Deschideți oala sub presiune - Fig. 1

- Spălați interiorul și exteriorul cuvei și al capacului cu apă caldă și un produs pentru spălat vase. Clătiți cu apă și uscați. Procedați la fel cu coșul pentru abur (I).

□ *Notă: apariția petelor pe fundul interior al cuvei nu alterează cu nimic calitatea metalului. Este vorba despre o depunere de calcar. Pentru îndepărtarea acestor pete,*

puteți utiliza un tampon îmbibat cu puțin oțet diluat.

6 - Înainte de fierbere

■ Înainte de fiecare utilizare, verificați vizual, la lumina zilei, ca duza pentru evacuarea aburului (C) să nu fie înfundată.

■ Puneți supapa la loc (A) - Fig. 6a, apăsați până la fund și rotiți până la poziția de fierbere  - Fig. 6b

■ Închideți oala sub presiune - Fig. 2

■ Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la puterea maximă.

7 - În timpul fierberii

■ Atunci când supapa de funcționare lasă aburul să iasă în mod continuu, făcând zgomotul obișnuit (șuierat), diminuați sursa de căldură - Fig. 7

■ Așteptați să treacă timpul de fierbere indicat în cartea de bucate.

■ Supravegheați, în timpul fierberii, ca supapa să șuiere încet în mod regulat. Dacă nu este suficient abur, măriți ușor sursa de căldură, în caz contrar, reduceți sursa de căldură.

8 - Sfârșitul fierberii

■ Imediat ce timpul de fierbere s-a scurs, opriți sursa de căldură.

Pentru eliberarea aburului

Odată oprită sursa de căldură, aveți două posibilități:

■ **Depresurizare lentă:** rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția . Atunci când indicatorul de prezentă a presiunii (G) coboară din nou: oala nu mai este sub presiune.



Dacă la deschidere observați jeturi neobișnuite: blocați la loc capacul oalei. Opriți sursa de căldură apoi deschideți treptat asigurându-vă că nu mai stropește.

■ **Depresurizare rapidă:** puneți oala sub un robinet cu apă rece - Fig. 8

Atunci când indicatorul de presiune (G) coboară din nou: oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția .

■ Puteți deschide oala - Fig. 1

9 - Curățarea și întreținerea

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

■ După fiecare utilizare, spălați oala cu apă caldă și

detergent de vase. Procedați la fel cu coșul.

■ Puteți introduce tot capacul, coșul și cuva în mașina de spălat vase.



Nu utilizați apă de javel sau produse cu clor.



Nu desfaceți niciodată șuruburile situate pe partea interioară a capacului.

Pentru curățarea interiorului cuvei

■ Spălați cu un burete abraziv.

□ Dacă interiorul cuvei inox prezintă reflexii irizate, spălați cu oțet sau cu un produs special pentru curățarea inoxidului.

Pentru curățarea exteriorului cuvei

■ Spălați cu un burete vegetal.

□ Cuvă și coșul pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Pentru curățarea oalei care s-a înnegrit

□ Curățați cuva cu un produs special pentru spălarea inoxidului, comercializat la centrele de service autorizate TEFAL.

Pentru curățarea capacului

■ Spălați capacul sub un strat de apă caldă cu un burete și detergent de vase.

■ Capacul poate fi spălat în mașina de spălat vase.

Pentru curățarea garniturii capacului

■ După fiecare fierbere, spălați garnitura (H) și locașul ei.

■ Pentru remontarea garniturii, vă rugăm să consultați desenele - Fig. 10 - 11

Pentru curățarea supapei de funcționare (A)

■ Scoateți supapa de funcționare (A): - Fig. 9 - 12

■ Curățați supapa de funcționare (A) sub un jet de apă de la robinet - Fig. 13

Pentru curățarea duzei supapei de funcționare aflată pe capac

■ Scoateți supapa (A) - Fig. 9 - 12

■ Controlați vizual, la lumina zilei, ca duza de evacuare a aburului să nu fie înfundată și forma sa să fie rotundă. Dacă este necesar, curățați-o cu o scobitoare - Fig. 14

Pentru curățarea supapei de siguranță (F)

■ Curățați baza supapei de siguranță din interiorul capacului trecându-l pe sub un jet de apă.

■ Verificați buna sa funcționare apăsând ușor, cu ajutorul unui baton cu vârf din vată, pe clapetă, care trebuie să intre fără dificultate - Fig. 15



Nu utilizați obiecte tăioase sau ascuțite

pentru efectuarea acestor operații.

Schimbarea garniturii

- Schimbați garnitura în fiecare an.
- Schimbați garnitura dacă prezintă o tăietură.
- Cumpărați întotdeauna o garnitură care corespunde modelului dumneavoastră.

Pentru depozitarea oalei sub presiune

- Puneți capacul pe cuvă - Fig. 16

Pentru păstrarea îndelungată a calităților oalei sub presiune

- Nu supraîncălziți cuva atunci când este goală.
- Înnegrirea și dungile care pot apărea în urma unei utilizări îndelungate nu reprezintă nici un inconvenient.

10 - Siguranța

Oala sub presiune este dotată cu mai multe dispozitive

de siguranță, dintre care 2 la suprapresiune:

■ **Primul dispozitiv:** supapa de siguranță (F) eliberează presiunea - Fig. 17

■ **Al doilea dispozitiv:** garnitura permite ieșirea aburului între capac și cuvă - Fig. 18

Dacă se declanșează unul dintre sistemele de siguranță:

- Opriti sursa de căldură.
- Lăsați oala să se răcească.
- Deschideți.
- Verificați și curățați supapa de funcționare (A), duza de evacuare a aburului (C), supapa de siguranță (F) și garnitura (H).



Recomandări de utilizare

1 - *Așigurați o supraveghere strictă, dacă oala sub presiune este utilizată în apropierea copiilor.*

2 - *După ce indicatorul de presiune se ridică, nu mai puteți deschide oala sub presiune.*

3 - *O ușoară eliberare de abur, la nivelul supapei de siguranță, este normală.*

4 - *În timpul depresurizării, fiți atenți la jetul de abur.*

5 - *Pentru mutarea oalei sub presiune, serviți-vă de cele două mânere ale cuvei.*

6 - *Nu lăsați alimentele să stea prea mult în oală.*

7 - *Nu utilizați niciodată apă de javel sau produse cu clor, care pot altera calitatea oțelului inoxidabil.*

8 - *Nu utilizați obiecte tăioase sau ascuțite pentru curățarea supapei de siguranță.*

9 - *Schimbați garnitura în fiecare an.*

10 - *Curățarea oalei se realizează în mod obligatoriu la rece, cu cuva goală.*

11 - *După 10 ani de utilizare, este obligatoriu să verificați oalele sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.*

12 - *Nu desfaceți niciodată șuruburile din interiorul capacului.*

TEFAL răspunde la întrebările dumneavoastră

1 - Dacă nu puteți închide capacul:

- Înainte de a pune capacul, verificați dacă bacurile sunt bine distanțate.

2 - Dacă oala s-a încălzit sub presiune fără lichid în interior:

- Duceți oala la verificat la un centru de service autorizat TEFAL.

3 - Dacă, în timpul fierberii, indicatorul de presiune nu s-a ridicat și nu iese nimic prin supapă:

- Acest lucru este normal în primele minute.
- Dacă fenomenul persistă, verificați dacă:
 - Sursa de căldură este destul de puternică, în caz contrar, măriți-o.
 - Cantitatea de lichid din cuvă este suficientă.
 - Supapa de funcționare este poziționată pe .
 - Oala este bine închisă.
 - Garnitura sau marginea cuvei nu sunt deteriorate.

4 - Atunci când indicatorul de presiune este ridicat și, în timpul fierberii, nu iese nimic prin supapă:

- Puneți aparatul sub apă rece.
- Curățați supapa de funcționare și duza de evacuare a aburului și verificați dacă clapeta supapei de siguranță se apasă fără dificultate.

5 - Dacă aburul iese în jurul capacului, verificați:

- Buna închidere a capacului.
- Poziționarea garniturii capacului.
- Starea garniturii, dacă este nevoie, schimbați-o.
- Starea de curățenie a capacului, a garniturii, a

supapei de siguranță și a supapei de funcționare.

- Starea în care se află marginea cuvei.

6 - Dacă nu puteți deschide capacul:

- Verificați dacă indicatorul de presiune este coborât.
- Dacă nu: depresurizați, la nevoie, răciți oala sub un jet de apă rece.

7 - Dacă alimentele nu sunt fierte sau sunt arse, verificați:

- Timpul de fierbere.
- Puterea sursei de căldură.
- Poziționarea supapei de funcționare.
- Cantitatea de lichid.

8 - Dacă alimentele au ars în oală:

- Lăsați cuva să se răcească o perioadă de timp înainte de spălare.
- Nu utilizați niciodată apă de javel sau produse cu clor.

9 - Dacă se declanșează unul dintre sistemele de siguranță:

- Opiți sursa de căldură.
- Lăsați oala să se răcească.
- Deschideți.
- Verificați și curățați supapa de funcționare, duza de evacuare a aburului, supapa de siguranță și garnitura.

Garanție

- Noua dumneavoastră oală sub presiune TEFAL este garantată pentru o durată de 10 ani împotriva:
 - oricărui defect legat de structura metalică a produsului,
 - oricărei degradări premature a metalului de bază, dacă oala este utilizată conform indicațiilor prevăzute în ghidul utilizatorului.
- Această garanție exclude:
 - degradările rezultate în urma utilizării neglijente: șocuri, căderi, introducerea în cuptor, supraîncălzire;
 - piesele de schimb: garnitura, mânerul, coșul, supapa de funcționare.
- Numai centrele de service autorizate TEFAL sunt abilitate să vă ofere serviciile prevăzute în această garanție.
- Vă rugăm să consultați lista SAV pentru adresa centrului de service autorizat TEFAL cel mai apropiat de dumneavoastră.

Fierberea legumelor

legume proaspete

Anghinare	- abur	18 min.
	- scufundare	15 min.
Sparanghel	- scufundare	5 min.
Sfeclă roșie	- abur	20 – 30 min.
Broccoli		3 min.
Morcovi		6 min.
Țelină	- abur	6 min.
	- scufundare	10 min.
Ciuperci	țâiate felii - abur	1 min.
	întregi - scufundare	1 min. 30
Varză verde	țâiată	6 min.
	frunze	7 min.
Varză de Bruxelles		7 min.
Conopidă	- scufundare	3 min.
Dovlecei	- abur	6 min. 30
	- scufundare	2 min.
Andive		12 min.
Spanac	- abur	5 min.
	- scufundare	3 min.
Fasole semi-uscătă	- scufundare	20 min.
Fasole verde		7 min.
Napi	- abur	7 min.
	- scufundare	6 min.
Mazăre boabe		1 min. 30
Praz		2 min. 30
Dovleac (piure)		8 min.
Cartofi felii	- abur	10 min.
	- scufundare	6 min.
Fasole verde (leg. uscate)	- scufundare	45 min.
Linte verde (leg. uscate)	- scufundare	10 min.
Mazăre uscată bucăți (leg. uscate)	- scufundare	14 min.
Orez (leg. uscate)	- scufundare	7 min.
Grâu (leg. uscate)		15 min.

legume congelate

Broccoli	- abur	3 min.
Morcovi țâiați rondele	- abur	6 min.
Morcovi tineri întregi	- abur	10 min.
Ciuperci	- abur	6 min.
Varză de Bruxelles	- scufundare	6 min.
Conopidă	- abur	5 min.
Dovlecei	- abur	11 min.
Foi de spanac		9 min.
Fasole	- abur	12 min.
Înimi de anghinare	- abur	6 min.
Fasole pastă	- abur	8 min.
Fasole lată	- abur	6 min.
Fasole verde extra-fină	- abur	6 min.
Mazăre boabe	- abur	4 min.
Praz tăiat	- abur	24 min.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA

- **Venujte potrebný čas na prečítanie všetkých pokynov a vracajte sa k "Návodu na použitie".**
- Zhodne s tým, ako u všetkých zariadení používaných pri varení dávajte mimoriadny pozor, ak budete používať tlakový hrniec v blízkosti detí.
- Nevkladajte tlakový hrniec do zohriatej rúry.
- Ak je váš tlakový hrniec pod tlakom, premiestňujte ho s maximálnou opatrnosťou. Nedotýkajte sa teplých povrchov. Používajte rukoväti a gombíky. V prípade potreby použite rukavice.
- Nepoužívajte tlakový hrniec na iný účel, než na ktorý je určený.
- Váš tlakový hrniec varí pod tlakom. Následkom neprimeraného spôsobu používania môže dôjsť k zraneniu oparením. Pred uvedením do prevádzky sa ubezpečte, že je tlakový hrniec odpovedajúcim spôsobom zatvorený.
- Nikdy tlakový hrniec neotvárajte násilím. Presvedčíte sa, že vnútorný tlak klesol na normálny.
- Nikdy tlakový hrniec nepoužívajte bez tekutiny, vážne by ste ho poškodili.
- Používajte kompatibilné tepelné zdroje
- Neplňte tlakový hrniec viac než do 2/3. Pokiaľ ide o potraviny, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako napríklad ryža, dehydratovaná zelenina alebo kompóty, ... nikdy svoj tlakový hrniec neplňte viac než do poloviny výšky nádoby.
- Pri varení mäsa, ktoré má na povrchu kožu a u ktorého existuje riziko, že sa pod vplyvom tlaku nafúkne (napr. hovädzí jazyk), mäso pred varením prepichajte. Na koncu varenia, ak koža na mäse pôsobí nafúknuto, počkajte niekoľko okamihov, než mäso vyberiete z tlakového hrnca.
- V prípade mazľavých potravín (hrachová kaša, rebarbora...) treba tlakovým hrncom ľahko zatriasť, aby tieto potraviny nevystriekli von.
- Overte si pred každým použitím, že ventily nie sú upchaté.
- Nepoužívajte tlakový hrniec na fritovanie v oleju pod tlakom.
- Nezasahujte do bezpečnostných systémov nad rámec pokynov týkajúcich sa čistenia a údržby.
- Používajte iba originálne diely TEFAL odpovedajúce vášmu typu. Zvlášť dôležité je používať nádobu a veko od firmy TEFAL.
- Páry alkoholu sú horľavé. Uved'te do varu na dobu asi 2 minút a potom nasad'te veko. Ak varíte podľa receptov s obsahom alkoholu, na tlakový hrniec dozerajte.
- Nepoužívajte tlakový hrniec na skladovanie kyslých alebo slaných potravín pred varením a po ňom.
- Pred otvorením tlakového hrnca sa uistite, že ventil je v dekompresnej polohe.

Uložte si tieto pokyny

Popisné schéma

- A - Prevádzkový ventil
- B - Uzatvárací gombík
- C - Kanálik na odvod pary
- D - Index polohy ventilu
- E - Otvárací gombík
- F - Bezpečnostný ventil
- G - Ukazovateľ prítomnosti tlaku

- H - Tesnenie
- I - Kôš na varenie v pare (podľa typu)
- J - Rukoväť nádoby
- K - Integrované držiaky
- L - Nádoba

1 - Charakteristické vlastnosti výrobku

Vlastnosti nádoby

Oceľ / nerezová oceľ			
Kapacita	Vnútorý Ø nádoby	Ø dna nádoby	Modely
4,5 L	22 cm	18 cm	P40606
6 L	22 cm	18 cm	P40607
8 L	25 cm	20 cm	P40614
10 L	25 cm	20 cm	P40615

Normatívne informácie

Prevádzkový tlak: 55 kPa.

Maximálny bezpečný tlak: 140 kPa.

Vhodné tepelné zdroje



■ Na elektrických doskách použite dosku s priemerom, ktorý je rovnaký alebo menší než priemer dna tlakového hrnca.

■ Na sklokeramickej doske sa ubezpečte, že je dno nádoby čisté a zbavené nečistôt.

■ Na plynovom sporáku nesmie plameň presahovať priemer dna nádoby.

Príslušenstvo od firmy TEFAL

■ Pre výmenu náhradných dielov alebo za účelom všetkých typov opráv sa obracajte na zmluvné stredisko služieb firmy TEFAL.

■ Používajte iba originálne diely TEFAL odpovedajúce vášmu typu.

2 - Otváranie - Zatváranie

■ **Otvorenie:** stlačte gombík na otvorenie (E) na veku - obr. 1

■ **Zatvorenie:** stlačte gombík na zatvorenie (B) na veku - obr. 2

3 - Plnenie

Minimum 250 ml (2 poháre) - obr. 3

Maximum 2/3 výšky nádoby - obr. 4

Pre určité potraviny

■ Pokiaľ ide o potraviny, ktoré počas varenia zväčšujú svoj objem, ako napríklad ryža, dehydratovaná zelenina alebo kompóty..., nikdy tlakový hrniec neplňte viac než do poloviny výšky nádoby.

4 - Použitie koša na varenie v pare

■ Nalejte na dno nádoby 750 ml vody.

■ Naparovací košík (I*) položte na integrované držiaky (K) určené na tento účel - obr. 5



Potraviny umiestnené do koša na varenie v pare sa nemajú nikdy dotýkať veka tlakového hrnca.

5 - Prvé použitie

■ Položte ventil (A) na kanálik na odvod pary (C) tak, že nastavíte jeden z náčrtov ventilu podľa indexu polohy ventilu (D) - obr. 6a. Pritlačte na doraz a otáčajte až do polohy pre varenie  - obr. 6b

■ Naplňte vodou až do 2/3 nádoby.

■ Zatvorte tlakový hrniec.

■ Položte tlakový hrniec na tepelný zdroj nastavený na maximálny výkon.

■ Keď para začne unikať cez ventil, znížte výkon tepelného zdroja a odpočítajte 20 minút - obr. 7

■ Po uplynutí 20 minút tepelný zdroj vypnite.

■ Znížte tlak tak, že postavíte tlakový hrniec pod prúd studenej vody - obr. 8

■ Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku (G) znovu klesne: váš tlakový hrniec už nie je pod tlakom. Otáčajte prevádzkovým ventilom (A) až do dekompresnej polohy  - obr. 9 - otvorte tlakový hrniec - obr. 1

■ Vymyte vnútornú a vonkajšiu stranu nádoby vlažnou vodou s prídavkom prostriedku na mytie riadu. Opláchnite vodou a vysušte. Rovnako postupujte i s košom na varenie v pare (I).

□ **Poznámka:** ak sa na vnútornom dne nádoby objavia škvrny, nijako to nezmení kvalitu kovu. Ide o vápenné usadeniny. Ak ich chcete odstrániť, urobte to drôtenkou s malým množstvom riedeného octu.

6 - Pred varením

- Pred každým použitím skontrolujte pohľadom proti svetlu, či kanálik na odvod pary (C) nie je upchatý.
- Dajte ventil (A) na miesto - **obr. 6a**, prítlačte na doraz a otáčajte až do polohy pre varenie  - **obr. 6b**
- Zatvorte tlakový hrniec - **obr. 2**
- Položte tlakový hrniec na tepelný zdroj nastavený na maximálny výkon.

7 - Počas varenia

- Akonáhle z prevádzkového ventilu začne spojitou unikáť para a vydávať pravidelný zvuk (PSCHHHT), znížte výkon tepelného zdroja - **obr. 7**
- Začnite počítať dobu varenia, ako ju udáva kniha receptov.
- Počas varenia kontrolujte, či si ventil pravidelne pošuškáva. Ak nevidno dosť pary, zvýšte ľahko výkon tepelného zdroja, v opačnom prípade ho znížte.

8 - Koniec varenia

- Akonáhle ubehne doba varenia, vypnite zdroj tepla.

Uvolnenie pary

Akonáhle je zdroj tepla vypnutý, máte dve možnosti:

- **Pomalé znižovanie tlaku:** otáčajte prevádzkovým ventilom (A) až do polohy . Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku (G) znovu klesne: váš tlakový hrniec už nie je pod tlakom.

 **Ak pri otvorení hrnca zbadáte nezvyklé vystrekovanie: tlakový hrniec opäť zatvorte. Vypnite tepelný zdroj a postupne hrniec otvárajte, pričom sa ubezpečujte, že už nič nevystrekuje.**

- **Rýchle zníženie tlaku:** umiestnite svoj tlakový hrniec pod kohútik studenej vody - **obr. 10**
Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku (G) znovu klesne: váš tlakový hrniec už nie je pod tlakom. Otáčajte prevádzkovým ventilom (A) až do polohy .
- Môžete svoj tlakový hrniec otvoriť - **obr. 1**

9 - Čistenie a údržba

- Pre dobrú funkciu svojho hrnca dbajte na to, aby boli dodržiavané tieto odporúčenia ohľadne čistenia a údržby po každom použití.
- Umyte svoj tlakový hrniec po každom použití

vlažnou vodou s prídavkom prostriedku na mytie riadu. Rovnako postupujte s košom.

- Nádoby, veko i kôš možno umývať v umývačke riadu.



Nikdy nepoužívajte bieliace prostriedky alebo iné čididlá s obsahom chlóru.



Nikdy neodskrutkovajte skrutky, ktoré sú na vnútornej časti veka.

Čistenie vnútrajšku nádoby

- Umyte pomocou drôtenky.
- Ak vnútrajšok nádoby nerezového typu vytvára dúhové odrazy, vyčistite ho octom alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie nerezovej oceli.

Čistenie zovňajšku nádoby

- Myte hubou na riad.
- Nádoby i kôš možno umývať v umývačke riadu.

Čistenie tlakového hrnca v prípade jeho sčernenia

- Vyčistite nádobu špeciálnym čistiacim prostriedkom na nerezovú oceľ, ktorý sa predáva v zmluvnom servisnom stredisku firmy TEFAL.

Čistenie veka

- Umyvajte veko pod prúdom vlažnej vody hubou s prídavkom prostriedku na mytie riadu.
- Veko možno umývať v umývačke riadu.

Čistenie tesnenia veka

- Po každom varení vyčistite tesnenie (H) a jeho uloženie.
- Ak chcete tesnenie vrátiť na miesto, pozrite sa prosím do výkresov - **obr. 10 - 11**

Čistenie prevádzkového ventilu (A)

- Vyberte prevádzkový ventil (A): - **obr. 9 - 12**
- Vyčistite prevádzkový ventil (A) pod prúdom vody z kohútika - **obr. 13**

Čistenie kanálika prevádzkového ventilu umiestneného na veku

- Odmontujte ventil (A) - **obr. 9 - 12**
- Skontrolujte pohľadom proti svetlu, či je kanálik na odvod pary priechodný a guľatý. V prípade potreby ho prečistite špáradlom - **obr. 14**

Čistenie bezpečnostného ventilu (F)

- Očistite základňu bezpečnostného ventilu vnútri veka tak, že ju omyjete pod vodou.
- Skontrolujte, či dobre funguje, ľahkým tlakom

tyčinkou s vatovým koncom na klapku, ktorá sa musí nechať bez ťažkostí zasunúť - **obr. 15**

 **Na tieto operácie nepoužívajte ostrý alebo špicatý nástroj.**

Výmena tesnenia

- Tesnenie vymieňajte každoročne.
- Tesnenie vymeňte, ak je poškodené rezom.
- Vždy použite tesnenie určené pre váš typ.

Uloženie tlakového hrnca

- Vráťte veko na nádobu - **obr. 16**

Pre zachovanie vlastností tlakového hrnca po dlhší dobu

- Vyhybajte sa prehriatiu nádoby, keď je prázdna.
- Následkom dlhého používania môže dôjsť do zhnednutia a môžu sa objaviť škrabance, ktoré nepredstavujú problém.

10 - Bezpečnosť

Váš automatický varný hrniec je vybavený niekoľkými

bezpečnostnými mechanizmami, z ktorých dva sú pretlakové.

□ **Prvé zariadenie:** bezpečnostný ventil (**F**) uvoľňuje tlak - **obr. 17**

□ **Druhé zariadenie:** tesnenie necháva unikať paru medzi vekom a nádobou - **obr. 18**

Ak sa spustí jeden z bezpečnostných systémov:

- Vypnite tepelný zdroj.
- Nechajte svoj tlakový hrniec vychladnúť.
- Otvorte ho.
- Skontrolujte a vyčistite prevádzkový ventil (**A**), kanálik na odvod páry (**C**), bezpečnostný ventil (**F**) a tesnenie (**H**).

Uživatelské doporučenia

1 - Zabezpečte prísny dohľad v prípade, že sa tlakový hrniec používa v blízkosti detí .

2 - Akonáhle ukazovateľ prítomnosti tlaku vystúpi, nemôžete už svoj tlakový hrniec otvoriť.

3 - Mierne unikanie pary na úrovni bezpečnostného ventilu je normálne.

4 - Pri dekompresii si dávajte pozor na prúd pary.

5 - Ak chcete tlakový hrniec premiestniť, použite na to obe rukoväti tlakového hrnca.

6 - V tlakovom hrncu nenechávajte ležať potraviny.

7 - Nikdy nepoužívajte bieliace prostriedky alebo iné činidlá s obsahom chlóru, ktoré môžu mať negatívny účinok na kvalitu nerezovej oceli.

8 - Na čistenie bezpečnostného ventilu nepoužívajte ostrý alebo špicatý nástroj.

9 - Tesnenie vymieňajte každoročne.

10 - Čistenie tlakového hrnca sa robí zásadne v chladnom stave a po jeho vyprázdnení.

11 - Po 10 rokoch používania je celkom nutné nechať si tlakový hrniec skontrolovať v zmluvnom servisnom stredisku firmy TEFAL.

12 - Nikdy neodskrutkovávajte skrutky, ktoré sú na vnútornej časti veka.

TEFAL odpovedá na otázky

1 - Ak nemôžete zatvoriť veka:

- Skontrolujte pred nasadením veka, či sú čeluste riadne od seba.

2 - Ak sa váš tlakový hrniec zahrial pod tlakom bez tekutiny vnútri:

- Dajte svoj tlakový hrniec skontrolovať do zmluvného servisného strediska firmy TEFAL.

3 - Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku nevystúpil a z ventilu počas varenia nič nevychádza:

- Počas prvých minút je to normálne.
- Ak jav pretrváva, skontrolujte:
 - či je tepelný zdroj dostatočne silný, ak nie je, zvýšte jeho výkon,
 - či je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny,
 - či je prevádzkový ventil nastavený do polohy ,
 - či je tlakový hrniec dobre uzatvorený,
 - či nie je poškodené tesnenie alebo okraj nádoby.

4 - Ak ukazovateľ prítomnosti tlaku vystúpil a z ventilu počas varenia nič nevychádza:

- Opláchnite hrniec studenou vodou.
- Vyčistite prevádzkový ventil a tyčku výpustného otvoru pary a skontrolujte, či možno bezpečnostný ventil bez problémov stlačiť.

5 - Ak okolo veka uniká para, skontrolujte:

- Dobré uzatvorenie veka.
- Polohu tesnenia veka.
- Dobrý stav tesnenia, v prípade potreby tesnenie vymeňte.

- Čistotu veka, tesnenie, bezpečnostný ventil a prevádzkový ventil.

- Dobrý stav okraja nádoby.

6 - Ak nemôžete otvoriť veka:

- Skontrolujte, či je ukazovateľ prítomnosti tlaku v dolnej polohe.
- Inakšie: znížte tlak, v prípade potreby ochladte hrniec pod prúdom studenej vody.

7 - Ak potraviny nie sú uvarené alebo ak sú pripálené, skontrolujte:

- Dobu varenia.
- Výkon tepelného zdroja.
- Správnu polohu prevádzkového ventilu.
- Množstvo tekutiny.

8 - Ak sa potraviny v tlakovom hrncu pripálili:

- Pred umývaním nechajte nádobu nejaký čas máčať.
- Nikdy nepoužívajte bieliace prostriedky alebo iné činidlá s obsahom chlóru.

9 - Ak sa spustí jeden z bezpečnostných systémov:

- Vypnite tepelný zdroj.
- Nechajte svoj tlakový hrniec vychladnúť.
- Otvorte ho.
- Skontrolujte a vyčistite prevádzkový ventil, tyčku na odvod páry, bezpečnostný ventil a tesnenie.

Záruka

- Na Váš nový tlakový hrniec TEFAL sa poskytuje záruka 10 let, ktorá kryje:
 - všetky závady týkajúce sa kovovej konštrukcie výrobku,
 - všetky predčasné poškodenia základného kovu, pokiaľ používanie výrobku prebiehalo v súlade s návodom na použitie.
- Z tejto záruky sú vylúčené:
 - poškodenia spôsobené nedbalým zaobchádzaním: nárazy, pády, vkladanie do rúry, prehrievanie;
 - diely podliehajúce opotrebeniu: tesnenia, rukoväti, kôš, prevádzkový ventil.
- Výhody tejto záruky môžete využívať iba cestou zmluvných servisných stredísk firmy TEFAL.
- Pozrite sa prosím do zoznamu a vyhľadajte si zmluvné servisné stredisko firmy TEFAL, ktoré máte najbližšie.

Varenie zeleniny

čerstvá zelenina

Artičoky	- para	18 min.
	- vo vode	15 min.
Špargľa	- vo vode	5 min.
Červená repa	- para	20 – 30 min.
Brokolica		3 min.
Karotka		6 min.
Zeler	- para	6 min.
	- vo vode	10 min.
Huby	krájané	1 min.
	celé	1 min. 30
	- vo vode	
Zelená	kapusta krájaná	6 min.
	natrhane listy	7 min.
Čínska kapusta		7 min.
Karfiol	- vo vode	3 min.
Tekvica	- para	6 min. 30
	- vo vode	2 min.
Čakanka		12 min.
Špenát	- para	5 min.
	- vo vode	3 min.
Polosuché fazule	- vo vode	20 min.
Zelená fazuľka		7 min.
Kvaka	- para	7 min.
	- vo vode	6 min.
Hrášok		1 min. 30
Pór		2 min. 30
Pyré z tekvic		8 min.
Zemiaky na štvrtky	- para	10 min.
	- vo vode	6 min.
Zelené fľažolety (suchá zelenina)	- vo vode	45 min.
Zelená šošovica (suchá zelenina)	- vo vode	10 min.
Olúpaný hrách (suchá zelenina)	- vo vode	14 min.
Ryža (suchá zelenina)	- vo vode	7 min.
Pšenica (suchá zelenina)		15 min.

mrazená zelenina

Brokolica	- para	3 min.
Mrkva na kolieska	- para	6 min.
Mladá karotka v kuse	- para	10 min.
Huby	- para	6 min.
Čínska kapusta	- vo vode	6 min.
Karfiol	- para	5 min.
Tekvica	- para	11 min.
Listový špenát		9 min.
Fazule fľažolety	- para	12 min.
Srdcia artičok	- para	6 min.
Žlté fazuľkové lusky	- para	8 min.
Fazule	- para	6 min.
Jemné zelené fazuľky	- para	6 min.
Hrášok	- para	4 min.
Krájaný pór	- para	24 min.

DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ UPOZORNĚNÍ

- **Věnujte potřebný čas přečtení všech pokynů a vraťte se k "Návodu k použití".**
- Stejně jako je tomu u všech zařízení používaných pro vaření dávejte mimořádný pozor, budete-li používat tlakový hrnec v blízkosti dětí.
- Nevkládejte tlakový hrnec do zahřáté trouby.
- Je-li váš tlakový hrnec pod tlakem, přemísťujte jej s maximální opatrností. Nedotýkejte se teplých povrchů. Používejte rukojeti a tlačítka. V případě potřeby použijte rukavice.
- Nepoužívejte tlakový hrnec za účelem jiným, než ke kterému je určen.
- Váš tlakový hrnec vaří pod tlakem. Následkem nepřiměřeného způsobu používání může dojít ke zranění opažením. Před uvedením do provozu se ubezpečte, že je tlakový hrnec odpovídajícím způsobem uzavřen.
- Nikdy tlakový hrnec neotevírejte násilím. Přesvědčte se, že vnitřní tlak poklesl na normální.
- Nikdy tlakový hrnec nepoužívejte bez tekutiny, vážně byste jej poškodili.
- Používejte kompatibilní tepelné zdroje.
- Neplňte tlakový hrnec více než do 2/3. Pokud jde o potraviny, které během vaření zvětšují svůj objem, jako například rýže, dehydratovaná zelenina nebo kompoty, ... nikdy svůj tlakový hrnec neplňte více než do poloviny výšky nádoby.
- Při vaření masa, které má na povrchu kůži a u něhož existuje riziko, že se vlivem tlaku nafoukne (např. hovězí jazyk), maso před vařením propíchejte. Na konci vaření, působí-li kůže na mase nafouknutě, počkejte několik okamžiků, než maso vyjmete z tlakového hrnce.
- V případě mazlavých potravin (hrachová kaše, reveň...) je třeba tlakovým hrncem lehce zatřást, aby tyto potraviny nevystříkly ven.
- Ověřte si před každým použitím, že ventily nejsou ucpané.
- Nepoužívejte tlakový hrnec k fritování v oleji pod tlakem.
- Nezasahujte do bezpečnostních systémů nad rámec pokynů ohledně čištění a údržby.
- Používejte pouze originální díly TEFAL odpovídající vašemu typu. Zvláště důležité je používat nádobu a víko TEFAL.
- Páry alkoholu jsou hořlavé. Uved'te do varu na dobu asi 2 minut a potom nasad'te víko. Vařte-li podle receptů s obsahem alkoholu, na tlakový hrnec dohlížejte.
- Nepoužívejte tlakový hrnec ke skladování kyselých nebo slaných potravin před vařením a po něm.
- Před otevíráním tlakového hrnce se ujistěte, že ventil je v dekompresní poloze.

Uložte si tyto pokyny

Popisné schéma

- A - Provozní ventil
- B - Uzavírací tlačítko
- C - Kanálek pro odvod páry
- D - Index polohy ventilu
- E - Otevírací tlačítko
- F - Bezpečnostní ventil
- G - Ukazatel přítomnosti tlaku

- H - Těsnění
- I - Koš pro vaření v páře (podle typu)
- J - Rukojeť nádoby
- K - Integrované držáky
- L - Nádoba

1 - Charakteristické vlastnosti výrobku

Vlastnosti nádoby

Ocel / nerezová ocel			
Kapacita	Vnitřní Ø nádoby	Ø dna nádoby	Modely
4,5 L	22 cm	18 cm	P40606
6 L	22 cm	18 cm	P40607
8 L	25 cm	20 cm	P40614
10 L	25 cm	20 cm	P40615

Normativní informace

Provozní tlak: 55 kPa.

Maximální bezpečný tlak: 140 kPa.

Vhodné tepelné zdroje



■ Na elektrických deskách použijte desku o průměru, který je stejný nebo menší než průměr dna tlakového hrnce.

■ Na sklokeramické desce se ubezpečte, že je dno nádoby čisté a zbavené nečistot.

■ Na plynovém sporáku nesmí plamen přesahovat průměr dna nádoby.

Příslušenství od firmy TEFAL

■ Pro výměnu náhradních dílů nebo za účelem veškerých oprav se obraťte na smluvní středisko služeb firmy TEFAL.

■ Používejte pouze originální díly TEFAL odpovídající vašemu typu.

2 - Otevírání - Zavírání

■ **Otevření:** stiskněte tlačítko otevření (E) na víku - obr. 1

■ **Zavření:** stiskněte tlačítko zavření (B) na víku - obr. 2

3 - Plnění

Minimum 25 cl (2 sklenice) - obr. 3

Maximum 2/3 výšky nádoby - obr. 4

Pro určité potraviny

■ Pokud jde o potraviny, které během vaření zvětšují svůj objem, jako například rýže, dehydratovaná zelenina nebo kompoty, ... nikdy tlakový hrnec neplňte více než do poloviny výšky nádoby.

4 - Používání koše pro vaření v páře

■ Nalijte na dno nádoby 750 ml vody.

■ Napařovací nádobku (I*) postavte na integrované držáky (K), které jsou k tomu určeny - obr. 5

 **Potraviny umístěné do koše pro vaření v páře se nemají nikdy dotýkat víka tlakového hrnce.**

5 - První použití

■ Položte ventil (A) na kanálek pro odvod páry (C) tak, že nastavíte jeden z nákrusů ventilu podle indexu polohy ventilu (D) - obr. 6a. Přitlačte na doraz a otáčejte až do polohy pro vaření  - obr. 6b

■ Naplňte vodou až po 2/3 nádoby.

■ Zavřete tlakový hrnec.

■ Položte tlakový hrnec na tepelný zdroj nastavený na maximální výkon.

■ Když pára začne unikat ventilem, snižte výkon tepelného zdroje a odpočtete 20 minut - obr. 7

■ Po uplynutí 20 minut tepelný zdroj vypněte.

■ Snižte tlak tak, že postavíte tlakový hrnec pod proud studené vody - obr. 8

■ Když ukazatel přítomnosti tlaku (G) znovu klesne: váš tlakový hrnec již není pod tlakem. Otáčejte provozním ventilem (A) až do dekompresní polohy  - obr. 9 - otevřete tlakový hrnec - obr. 1

■ Vymyjte vnitřek i vnějšek nádoby vlažnou vodou s přidáním prostředku na mytí nádobí. Opláchněte vodou a vysušte. Stejně postupujte i s košem pro vaření v páře (I).

□ *Poznámka: objeví-li se na vnitřním dně nádoby skvrny, nijak to nezmění kvalitu kovu. Jde o vápenné*

usazeniny. Chcete-li je odstranit, proveďte to drátěnkou s trochou naředěného octa.

6 - Před vařením

■ Před každým použitím zkontrolujte pohledem a proti světlu, že kanálek pro odvod páry (C) není ucpaný.

■ Dejte ventil (A) na místo - obr. 6a, přitlačte na doraz a otáčejte až do polohy pro vaření  - obr. 6b

■ Zavřete tlakový hrnec - obr. 2

■ Umístěte tlakový hrnec na tepelný zdroj nastavený na maximální výkon.

7 - Během vaření

■ Jakmile z provozního ventilu začne spojitě unikat pára a vydávat pravidelný zvuk (PSCHHHT), snižte výkon zdroje tepla - obr. 7

■ Začněte počítat dobu vaření, jak ji udává kniha receptů.

■ V průběhu vaření kontrolujte, zda si ventil pravidelně pošeptává. Není-li dostatek páry, zvýšte lehce výkon tepelného zdroje, v opačném případě ho snižte.

8 - Konec vaření

■ Jakmile uplyne doba vaření, vypněte zdroj tepla.

Uvolnění páry

Jakmile je zdroj tepla vypnut, máte dvě možnosti:

□ **Pomalé snižování tlaku:** otáčejte provozní ventil (A) až do polohy . Když ukazatel přítomnosti tlaku (G) znovu klesne: váš tlakový hrnec již není pod tlakem.

 **Jestliže si při otevření hrnce všimnete nezvyklého vystřikování: znovu svůj tlakový hrnec zavřete. Vypněte tepelný zdroj a postupně hrnec otevřete, přičemž se ubezpečíte, že již nic nevystřikuje.**

□ **Rychlé snížení tlaku:** umístěte svůj tlakový hrnec pod kohoutek studené vody - obr. 8
Když ukazatel přítomnosti tlaku (G) znovu klesne: váš tlakový hrnec již není pod tlakem. Otáčejte provozní ventil (A) až do polohy .

■ Můžete svůj tlakový hrnec otevřít - obr. 1

9 - Čištění a údržba

■ Pro dobré fungování svého hrnce dbejte na to, aby se dodržovala tato doporučení ohledně čištění a údržby po každém použití.

■ Myjte svůj tlakový hrnec po každém použití vlažnou vodou s přidavkem prostředku na mytí nádobí. Stejně postupujte i s košem.

■ Nádobu, úplné víko i koš lze dávat do myčky nádobí.

 **Nikdy nepoužívejte bělicí prostředky nebo jiná činidla s obsahem chlóru.**

 **Nikdy neodšroubovávejte šrouby, které jsou na vnitřní části víka.**

Čištění vnitřku nádoby

■ Umyjte pomocí drátěnky.

□ Jestliže vnitřek nádoby nerezového typu dává duhové odrazy, vyčistěte jej octem nebo speciálním prostředkem na čištění nerezové oceli.

Čištění vnějšku nádoby

■ Myjte houbou na nádobí.

□ Nádobu i koš lze dávat do myčky nádobí.

Čištění tlakového hrnce v případě jeho zčernání

□ Vyčistěte nádobu speciálním čisticím prostředkem na nerezovou ocel prodávaným ve smluvním servisním středisku firmy TEFAL.

Čištění víka

■ Myjte víko pod proudem vlažné vody houbou s přidavkem prostředku na mytí nádobí.

■ Víko lze dávat do myčky nádobí.

Čištění těsnění víka

■ Po každém vaření vyčistěte těsnění (H) a jeho uložení.

■ Chcete-li těsnění vrátit na místo, nahlédněte prosím do výkresů - obr. 10 - 11

Čištění provozního ventilu (A)

■ Vyjměte provozní ventil (A): - obr. 9 - 12

■ Očistěte provozní ventil (A) pod proudem vody z kohoutku - obr. 13

Čištění kanálku provozního ventilu umístěného na víku

■ Odmontujte ventil (A) - obr. 9 - 12

■ Zkontrolujte pohledem proti světlu, že je kanálek pro odvod páry průchozí a kulatý. V případě potřeby jej pročistěte párátkem - obr. 14

Čištění bezpečnostního ventilu (F)

■ Čistěte základnu bezpečnostního ventilu uvnitř víka tak, že ji omyjete pod vodou.

■ Zkontrolujte, zda dobře funguje, lehkým tlakem tyčinkou s vatovým koncem na klapku, která musí jít bez potíží zasunout - obr. 15

 **Na tyto operace nepoužívejte ostrý nebo špičatý nástroj.**

Výměna těsnění

- Těsnění vyměňujte každoročně.
- Těsnění vyměňte, je-li naříznuté.
- Vždy použijte těsnění určené pro váš typ.

Uložení tlakového hrnce

- Vraťte víko na nádobu - **obr. 16**

Pro zachování vlastností tlakového hrnce po delší dobu

- Vyhybte se přehřátí nádoby, když je prázdná.
- Následkem dlouhého používání může dojít ke zhnědnutí a mohou se objevit škrábance, které nejsou na obtíž.

10 - Bezpečnost

Váš automatický varný hrnec je vybaven několika bezpečnostními mechanismy, z nichž dva jsou přetlakové.

□ **První zařízení:** bezpečnostní ventil (**F**) uvolňuje tlak - **obr. 17**

□ **Druhé zařízení:** těsnění nechává unikat páru mezi víkem a nádobou - **obr. 18**

Jestliže se spustí jeden z bezpečnostních systémů:

- Vypněte tepelný zdroj.
- Nechte svůj tlakový hrnec vychladnout.
- Otevřete jej.
- Zkontrolujte a vyčistěte provozní ventil (**A**), kanálek pro odvod páry (**C**), bezpečnostní ventil (**F**) a těsnění (**H**).

Uživatelská doporučení

1 - Zabezpečte přísný dohled v případě, že se tlakový hrnec používá v blízkosti dětí .

2 - Jakmile ukazatel přítomnosti tlaku vystoupí, nemůžete již svůj tlakový hrnec otevírat.

3 - Mírné unikání páry na úrovni bezpečnostního ventilu je normální.

4 - Při dekompresi si dejte pozor na proud páry .

5 - Chcete-li tlakový hrnec přemístit, použijte na to obě rukojeti tlakového hrnce.

6 - V tlakovém hrnci nenechávejte ležet potraviny.

7 - Nikdy nepoužívejte bělicí prostředky nebo jiná činidla s obsahem chlóru, která mohou mít negativní účinek na kvalitu nerezové oceli.

8 - K čištění bezpečnostního ventilu nepoužívejte ostrý nebo špičatý nástroj.

9 - Těsnění vyměňujte každoročně.

10 - Čištění tlakového hrnce se provádí zásadně za studena a po jeho vyprázdnění.

11 - Po 10 letech používání je nezbytné dát si tlakový hrnec zkontrolovat ve smluvním servisním středisku firmy TEFAL.

12 - Nikdy neodšroubovávejte šrouby, které jsou na vnitřní části víka.

TEFAL odpovídá na otázky

1 - Jestliže nemůžete zavřít víko:

- Zkontrolujte před nasazením víka, že čelisti jsou řádně od sebe.

2 - Jestliže se váš tlakový hrnec zahřál pod tlakem bez tekutiny uvnitř:

- Dejte svůj tlakový hrnec zkontrolovat ve smluvním servisním středisku firmy TEFAL.

3 - Jestliže ukazatel přítomnosti tlaku nevystoupil a z ventilu během vaření nic nevychází:

- Během prvních minut je to normální.
- Jestliže jev přetrvává, zkontrolujte:
 - zda je tepelný zdroj dostatečně silný, není-li, zvýšte jeho výkon,
 - zda je v nádobě dostatečné množství tekutiny,
 - zda je provozní ventil nastaven do polohy ,
 - zda je tlakový hrnec dobře uzavřen,
 - zda není poškozeno těsnění nebo okraj nádoby.

4 - Jestliže ukazatel přítomnosti tlaku vystoupil a z ventilu během vaření nic nevychází:

- Opláchněte hrnec studenou vodou.
- Vyčistěte provozní ventil a tyčku výpusti páry a zkontrolujte, zda lze bezpečnostní ventil bez problémů stlačit.

5 - Jestliže kolem víka uniká pára, zkontrolujte:

- Dobré uzavření víka,
- Polohu těsnění víka,
- Dobrý stav těsnění, v případě potřeby těsnění

vyměňte,

- Čistotu víka, těsnění, bezpečnostního ventilu a provozního ventilu,

- Dobrý stav okraje nádoby.

6 - Jestliže nemůžete otevřít víko:

- Zkontrolujte, že ukazatel přítomnosti tlaku je v dolní poloze.

- Jinak: snižte tlak, v případě potřeby ochlaďte hrnec pod proudem studené vody.

7 - Jestliže potraviny nejsou uvařené nebo jsou-li připálené, zkontrolujte:

- Dobu vaření.
- Výkon tepelného zdroje.
- Správnou polohu provozního ventilu.
- Množství tekutiny.

8 - Jestliže se potraviny v tlakovém hrnci připálily:

- Před mytím nechte nádobu po nějakou dobu máčet.
- Nikdy nepoužívejte bělicí prostředky nebo jiná činidla s obsahem chlóru.

9 - Jestliže se spustí jeden z bezpečnostních systémů:

- Vypněte tepelný zdroj.
- Nechte svůj tlakový hrnec vychladnout.
- Otevřete jej.
- Zkontrolujte a vyčistěte provozní ventil, tyčku pro odvod páry, bezpečnostní ventil a těsnění.

Záruka

- Na Váš nový tlakový hrnec TEFAL se poskytuje záruka 10 let, která kryje:
 - veškeré závady týkající se kovové konstrukce výrobku,
 - tveskeré předčasné poškození základního kovu, pokud používání výrobku probíhalo v souladu s návodem k použití.
- Z této záruky se vylučují:
 - poškození způsobená nedbalým zacházením: nárazy, pády, vkládání do trouby, přehřívání;
 - díly podléhající opotřebení: těsnění, rukojeti, koš, provozní ventil.
- Výhody této záruky můžete využít pouze cestou smluvních servisních středisek firmy TEFAL.
- Nahlédněte prosím do seznamu a vyhledejte si smluvní servisní středisko firmy TEFAL, které máte nejbližší.

Vaření zeleniny

čerstvá zelenina

Artyčoky	- pára	18 min.
	- ve vodě	15 min.
Chřest	- ve vodě	5 min.
Červená řepa	- pára	20 – 30 min.
Brokolice		3 min.
Karotka		6 min.
Celer	- pára	6 min.
	- ve vodě	10 min.
Houby	krájené	1 min.
	celé	1 min. 30
	- ve vodě	
Zelené zeli	krájené	6 min.
	natrhané listy	7 min.
Čínské zeli		7 min.
Květák	- ve vodě	3 min.
Tykve	- pára	6 min. 30
	- ve vodě	2 min.
Čekanka		12 min.
Špenát	- pára	5 min.
	- ve vodě	3 min.
Polosuché fazole	- ve vodě	20 min.
Zelená fazolka		7 min.
Vodnice	- pára	7 min.
	- ve vodě	6 min.
Hrášek		1 min. 30
Pórek		2 min. 30
Pyré z tykve		8 min.
Brambory na čtvrtky	- pára	10 min.
	- ve vodě	6 min.
Zelené fľažolety (suchá zelenina)	- ve vodě	45 min.
Zelená čočka (suchá zelenina)	- ve vodě	10 min.
Loupaný hrách (suchá zelenina)	- ve vodě	14 min.
Rýže (suchá zelenina)	- ve vodě	7 min.
Pšenice (suchá zelenina)		15 min.

mražená zelenina

Brokolice	- pára	3 min.
Mrkev na kolečka	- pára	6 min.
Mladá karotka vcelku	- pára	10 min.
Houby	- pára	6 min.
Čínské zeli	- ve vodě	6 min.
Květák	- pára	5 min.
Tykve	- pára	11 min.
Listový špenát		9 min.
Fazole fľažolety	- pára	12 min.
Srdce artyčoků	- pára	6 min.
Žluté fazolové lusky	- pára	8 min.
Fazole	- pára	6 min.
Jemné zelené fazolky	- pára	6 min.
Hrášek	- pára	4 min.
Krájený pórek	- pára	24 min.

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

- **Fordítson időt az összes utasítás elolvasására, és tájékozódjon a „Használati útmutatóból”.**
- Mint minden főzőberendezés esetén, gyakoroljon szigorú felügyeletet, ha a kuktát gyerekek közelében használja.
- A kuktát forró sütőbe tenni tilos.
- A nyomás alatt lévő kukta mozgását a legnagyobb elővigyázatossággal végezze.
- Ne érjen a meleg felületekhez. Használja a fogantyúkat és a gombokat. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- A kuktát ne használja rendeltetésének nem megfelelő célokra.
- A kukta nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat égési sérüléseket okozhat. Üzembe helyezés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a készüléket megfelelően lezárta.
- Soha ne próbálja erőltetve kinyitni a kuktát. Bizonyosodjon meg arról, hogy belső nyomás a normál szintre csökkent.
- A kuktát soha ne használja folyadék nélkül, mivel az a kukta súlyos sérüléséhez vezethet.
- A kuktát csak a használati utasításban megadott hőforrásokon használja.
- A kuktát csak felső szélétől számított 2/3 részig tölse meg. Olyan élelmiszerek esetén, amelyek főzés során megduzzadnak, mint például a rizs, dehidratált zöldségek, kompótok stb., az edényt csak félig töltsen meg.
- Olyan húsok esetén, amelyeket felső bőrréteg borít, amely a nyomás hatására felfújódhat (pl.: marhanyelv stb.) főzés előtt szurkálja meg a húst. A főzés végeztével, ha a bőr fel van fújódva, várjon egy darabig, mielőtt kivenné a kuktából.
- Pépes élelmiszerek esetén (pl.: tört borsó, rebarbara stb.), kinyitás előtt enyhén rázza meg a készüléket, hogy az élelmiszerek ne fröccsenjenek ki.
- Minden használat előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a szelepek nincsenek eldugulva.
- Ne használja a kuktát nyomás alatt történő olajban sütésre.
- Az előírt tisztítási és karbantartási műveleteken kívül ne végezzen semmilyen beavatkozást a biztonsági rendszeren.
- Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon. Ez különösképpen fontos a TEFAL fazék és fedő esetében.
- Az alkoholgőzök gyűlékonyak. A fedő felhelyezése előtt az alkoholtartalmú ételt forralja kb. 2 percig. Alkoholt tartalmazó receptek készítésekor tartsa felügyelet alatt a kuktát.
- Ne használja a kuktát savas vagy sós élelmiszerek elkészítés előtti vagy utáni tárolására.
- A kukta kinyitása előtt ellenőrizze, hogy a szelep nyomáscsökkentő pozícióban van.

Őrizze meg ezeket az utasításokat

Leíró ábra

A - Üzemi szelep

B - Zárógomb

C - Gőzelvezető cső

D - Szeleppozíció jelző

E - Nyitógomb

F - Biztonsági szelep

G - Nyomásjelző

H - Tömítés

I - Párolókosár (modelltől függően)

J - A fazék fogantyúja

K - Beépített tartók

L - Fazék

1 - A termék jellemzői

A fazék jellemzői

Ürtartalom	Acél / rozsdamentes acél		
	A fazék belső átmérője	A fazék aljának átmérője	Modellek
4,5 L	22 cm	18 cm	P40606
6 L	22 cm	18 cm	P40607
8 L	25 cm	20 cm	P40614
10 L	25 cm	20 cm	P40615

Normatív információk

Üzemi nyomás: 55 kPa.

Maximális biztonsági nyomás: 140 kPa

Kompatibilis hőforrások

GAZ ELEKTROMOS FŐZŐLAP HALOGEN ÜVEGERÁMIA FŐZŐLAP SUGÁRZÓ ÜVEGERÁMIA FŐZŐLAP INDUKCIÓS FŐZŐLAP ELEKTROMOS SPIRÁL



■ Elektromos és indukciós főzőlapok esetén használjon a fazék aljának átmérőjével egyenlő vagy annál kisebb átmérőjű lapot.

■ Üvegkerámia főzőlapok esetén ügyeljen arra, hogy fazék alja tiszta legyen.

■ Gáztűzhely esetén a láng nem csapódhat ki a fazék szélén.

TEFAL tartozékok

■ A pótkatrészek cseréje vagy bármilyen javítás ügyében forduljon egy Hivatalos TEFAL Szervizközpontoz.

■ Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon.

2 - Nyitás - Zárás

■ **Nyitás:** nyomja meg a fedőn található nyitógombot (E) – **1. ábra**

■ **Zárás:** nyomja meg a fedőn található zárógombot (B) – **2. ábra**

3 - A kukta feltöltése

Minimum 25 cl (2 pohár) – **3. ábra**

Maximum a fazék magasságának 2/3-áig – **4. ábra**

Bizonyos élelmiszerek esetén

■ Olyan élelmiszerek esetén, amelyek főzés során megduzzadnak, mint például a rizs, dehidratált zöldségek, kompótok stb., a kuktát maximum a fazék magasságának feléig töltse meg.

4 - A kosár használata pároláshoz

■ Töltsön 750 ml vizet a fazék aljába.

■ Helyezze a párolókosarat (I*) a megfelelő beépített tartókra (K) – **5. ábra**



A párolókosárba helyezett élelmiszerek soha nem érhetnek hozzá a kukta fedőjéhez.

5 - Első használat

■ Tegye a szelepet (A) a gőzelvezető csőre (C), úgy hogy a szelep egyik jelölését a szeleppozíció jelzőnek (D) megfelelően állítja be – **6a ábra**.

Nyomja be teljesen, és fordítsa el főzési pozícióra



– **6b ábra**

■ Töltse meg vízzel a fazekat, ürtartalmának 2/3-áig.

■ Zárja be a kuktát.

■ Helyezze a készüléket egy maximális teljesítményre állított hőforrásra.

■ Amikor a szelepen keresztül gőz kezd el távozni, állítsa kisebb teljesítményre a hőforrást, majd várjon 20 percet – **7. ábra**

■ A 20 perc elteltével kapcsolja ki a hőforrást.

■ Hideg folyó víz alá helyezve csökkentse le a kuktában uralkodó nyomást – **8. ábra**

■ Amikor a nyomásjelző (G) lecsökken: a kuktában megszűnt a nyomás. Forgassa az üzemi szelepet (A) nyomáscsökkentés pozícióra – **9. ábra** – nyissa ki a kuktát – **1. ábra**

■ Mosogatószeres langyos vízzel mossa meg a fazék külsejét és belsejét. Öblítse ki és szárítsa meg a fazekat. Járjon el ugyanígy a párolókosárral (I).

□ *Megjegyzés: a fazék belső alján esetlegesen megjelenő foltok nincsenek hatással a fém tulajdonságaira. Ezek vízkőlerakódás jelei. A készülék vízkőmentesítéséhez használjon kefét és egy kevés ecetes oldatot.*

6 - Főzés előtt

■ Minden használat előtt, nappal szemben, szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy a gőzelvezető cső **(C)** nincs-e eldugulva.

■ Tegye be a szelepet **(A)** - **6a ábra**, nyomja be teljesen, és fordítsa  főzés pozícióra - **6b ábra**

■ Zárja be a kuktát - **2. ábra**.

■ Helyezze a kuktát egy maximális teljesítményre állított hőforrásra.

7 - Főzés alatt

■ Amikor az üzemi szelepen (sistergő hang hallatszik), keresztül folyamatosan gőz távozik, állítsa kisebb teljesítményre a hőforrást - **7. ábra**.

■ Kezdje el a főzési idő visszaszámolását, a recept utasításainak megfelelően.

■ Főzés során ellenőrizze, hogy a szelep egyenletes gőzsugarat bocsát-e ki. Ha azt tapasztalja, hogy a gőz mennyisége nem elegendő, állítsa nagyobb teljesítményre a hőforrást. Ellenkező esetben csökkentse a teljesítményt.

8 - A főzés vége

■ A főzési idő letelte után kapcsolja ki a hőforrást.

A gőz kieresztése

A hőforrás kikapcsolása után két lehetőség áll rendelkezésére:

□ **A nyomás lassú lecsökkenése:** fordítsa az üzemi szelepet **(A)** az  pozícióra. Amikor a nyomásjelző **(G)** lecsökken: a kuktában megszűnt a nyomás.

 **Ha nyitás során rendellenes fröccsenéseket tapasztal, zárja vissza a kuktát. Kapcsolja ki a hőforrást, majd fokozatosan nyissa ki, megbizonyosodva arról, hogy a fröccskölés megszűnt.**

□ **A nyomás gyors lecsökkenése:** tegye a kuktát hideg folyó víz alá - **8. ábra**

Amikor a nyomásjelző **(G)** lecsökken: a készülékben megszűnt a nyomás. Fordítsa az üzemi szelepet **(A)** az  pozícióra.

■ Kinyithatja a kuktát - **1. ábra**

9 - Tisztítás és karbantartás

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

■ Minden használat után mossa meg a kuktát

mosogatószeres langyos vízzel. A párolókosár esetén ugyanígy járjon el.

■ A fazék, a teljes fedő és a kosár tisztítható mosogatógépben.

 **Tisztításhoz soha ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.**

 **Soha ne csavarja ki a fedő belső részén található csavart.**

A fazék belseje

■ A fazék belsejét egy kefe segítségével tisztítsa meg.

□ *Ha a rozsdamentes acél fazék belsején a szírvány színeiben játszó visszaverődést tapasztal, tisztítsa meg ecettel vagy speciális, rozsdamentes acél tisztítására alkalmas szerrel.*

A fazék külseje

■ A fazék külsejét mosogatószivaccsal tisztítsa.

□ *A fazék és a kosár tisztítható mosogatógépben.*

Megfeketedett kukta

□ *Tisztítsa meg a fazekat a hivatalos TEFAL Szervizközpontokból beszerezhető speciális, rozsdamentes acél tisztítására alkalmas szerrel.*

Fedő

■ A fedőt mosogatószeres langyos víz alatt egy szivaccsal tisztítsa meg.

■ A fedő tisztítható mosogatógépben.

A fedő tömítése

■ Minden főzés után tisztítsa meg a tömítést **(H)** és annak helyét.

■ A tömítés visszahelyezéséhez járjon el az ábráknak megfelelően - **10. - 11. ábra**

Üzemi szelep (A)

■ Vegye ki az üzemi szelepet **(A)**: - **9. - 12. ábra**

■ Az üzemi szelepet **(A)** folyó víz alatt tisztítsa meg - **13. ábra**

Az üzemi szelep vezetéke a fedőn

■ Vegye ki a szelepet **(A)** - **9. - 12. ábra**

■ Nappal szemben, szemrevételezéssel bizonyosodjon meg arról, hogy a gőzelvezető cső nincs-e eldugulva és hogy formája kerek-e. Szükség esetén tisztítsa meg egy fogvájóval - **14. ábra**.

Biztonsági szelep (F)

- A fedő belső részén található biztonsági szelep alapját vízzel mossa meg.
- Bizonyosodjon meg a szelep megfelelő működéséről, ehhez egy vattapálca segítségével nyomja meg; a szelep könnyedén be kell, süllyedjen – **15. ábra**



E műveletek elvégzéséhez soha ne használjon hegyes vagy szúrós eszközöket.

A tömítés cseréje.

- Évente egyszer cserélje ki a tömítést.
- Cserélje ki a tömítést, ha sérülést tapasztal rajta.
- Mindig a modelljének megfelelő tömítést használjon.

A kukta tárolása

- Helyezze a fedőt a fazékra – **16. ábra**

A kukta tulajdonságainak hosszú távú megőrzése

- Kerülje a fazék túlmelegítését, ha az üres.
- A hosszú használat után megjelenő fekete

részeknek és karcolásoknak nincs semmilyen hatásuk.

10 - Biztonsági berendezések

A kukta több biztonsági berendezéssel van felszerelve, amelyből kettő a túlnyomást ellen véd.

□ **Első berendezés:** a biztonsági szelep (F) kiereszti a nyomást – **17. ábra**

□ **Második berendezés:** a tömítés kiereszti a gőzt a fedő és a fazék között – **18. ábra**

Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol:

- Kapcsolja ki a hőforrást.
- Hagyja lehűlni a kuktát.
- Nyissa ki a kuktát.
- Ellenőrizze és tisztítsa meg az üzemi szelepet (A), a gőzelvezető csövet (C), a biztonsági szelepet (F) és a tömítést (H).



Használati javaslatok

1 - Gyakoroljon szigorú felügyeletet, ha a kuktát gyerekek közelében használja.

2 - A nyomásjelző felemelkedése után nem nyithatja ki a készüléket.

3 - A biztonsági szelepnél kis mennyiségű gőz távozik, amely normális jelenség.

4 - A nyomás csökkentése során ügyeljen a gőzsugárra.

5 - A kukta mozgatásához használja a két fogantyút.

6 - Ne hagyjon élelmiszereket a kuktában.

7 - Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek megrongálhatják a rozsdamentes acél minőségét.

8 - A biztonsági szelep tisztításához soha ne használjon hegyes vagy szúrós eszközt.

9 - Évente egyszer cserélje ki a tömítést.

10 - A kukta tisztítása kötelező módon lehűlt és kiürített készüléken végzendő.

11 - 10 év használat után vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban

12 - Soha ne csavarja ki a fedő belső részén található csavart.

A TEFAL válaszol kérdéseire

1 - Ha nem tudja lezárni a fedőt:

- A fedő felhelyezése előtt ellenőrizze, hogy a rögzítőelemek el vannak-e távolítva.

2 - Ha a kuktát nyomás alatt melegítette folyadék nélkül a belsejében:

- Vizsgálta át a kuktát egy Hivatalos TEFAL Szervizközpontban.

3 - Ha a nyomásjelző nem emelkedett fel, és főzés során sem távozik a szelepen:

- Ez a jelenség természetes az első percekben.
- Ha a jelenség az első percek után is fennáll, ellenőrizze, hogy:
 - a hőforrás teljesítménye megfelelő-e, ha nem akkor állítsa nagyobbra,
 - a fazékban lévő folyadék mennyisége elégséges,
 - az üzemi szelep  pozícióban található,
 - a fedő megfelelően le van zárva,
 - a fedő tömítése megfelelő állapotban van, a fazék széle pedig nem sérült meg.

4 - Ha a nyomásjelző felemelkedett, és főzés során sem távozik a szelepen:

- Tegye a kuktát hideg víz alá.
- Tisztítsa meg az üzemi szelepet és a gőzkieresztőnél található szárat; ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep probléma nélkül benyomható.

5 - Ha a fedő körül gőz távozik, ellenőrizze:

- a fedő megfelelő zárását,
- a fedő tömítésének elhelyezését,

- a tömítés megfelelő állapotát; szükség esetén cserélje ki,
- a fedő, a tömítés a biztonsági szelep és az üzemi szelep tisztaságát,
- a fazék szélének megfelelő állapotát.

6 - Ha nem tudja kinyitni a fedőt:

- Ellenőrizze, hogy a nyomásjelző alsó pozícióban van-e.
- Ha nem, akkor csökkentse le a nyomást és szükség esetén hideg víz alatt hűtse le a kuktát.

7 - Ha az élelmiszerek nem főttek meg vagy megégték, ellenőrizze:

- A főzési időt.
- A hőforrás teljesítményét.
- Az üzemi szelep megfelelő elhelyezkedését.
- A folyadék mennyiségét.

8 - Ha az élelmiszerek megégték a kuktában:

- Elmosogatás előtt hagyja a fazekat ázni.
- Tisztításhoz soha ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.

9 - Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol:

- Kapcsolja ki a hőforrást.
- Hagyja lehűlni a kuktát.
- Nyissa ki.
- Ellenőrizze és tisztítsa meg az üzemi szelepet, a gőzkieresztő szárát, a biztonsági szelepet és a tömítést.

Garancia

- Az Ön új TEFAL kuktájára 10 év garancia vonatkozik. Ez a garancia a következőkre terjed ki:
 - a termék fém részének összes gyártási hibájára,
 - az alap fémjének minden korai elhasználódására, a használati utasításnak megfelelő használat esetén.
- A garancia nem terjed ki a következőkre:
 - a gondatlan használatból származó meghibásodásokra: ütések, leesés, sütőbe helyezés, túlmelegedés;
 - a kopó alkatrészekre: Tömítések, fogantyúk, kosár, üzemi szelep.
- A garancia beváltása kizárólag egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban kérhető.
- A legközelebbi TEFAL Szervizközpont megtalálásához tekintse meg a listát.

Zöldségek főzése

Friss zöldségek

Articsóka	- párolás	18 perc
	- vízzel	15 perc
Spárga	- vízzel	5 perc
Piros cékla	- párolás	20 – 30 perc
Brokkoli		3 perc
Sárgarépa		6 perc
Zeller	- párolás	6 perc
	- vízzel	10 perc
Gomba	Darabolt	1 perc
	Egész	1 perc 30
Káposzta	szeletelt levelek	6 perc
		7 perc
Kínai káposzta		7 perc
Karfiol	- vízzel	3 perc
Óriástök	- párolás	6 perc 30
	- vízzel	2 perc
Endívia		12 perc
Paraj	- párolás	5 perc
	- vízzel	3 perc
Félszáraz bab	- vízzel	20 perc
Zöldbab		7 perc
Fehérrepa	- párolás	7 perc
	- vízzel	6 perc
Zöldborsó		1 perc 30
Póréhagyma		2 perc 30
Óriástök püré		8 perc
Négybe vágott burgonya	- párolás	10 perc
	- vízzel	6 perc
Apró fehér bab (száraz zöldségek)	- vízzel	45 perc
Zöld lencse (száraz zöldségek)	- vízzel	10 perc
Borsó (száraz zöldségek)	- vízzel	14 perc
Rizs (gabona)	- vízzel	7 perc
Búzaszemek (gabona)		15 perc

Mélyhűtött zöldségek

Brokkoli	- párolás	3 perc
Karikákra vágott sárgarépa	- párolás	6 perc
Egész sárgarépa	- párolás	10 perc
Gomba	- párolás	6 perc
Kínai káposzta	- vízzel	6 perc
Karfiol	- párolás	5 perc
Óriástök	- párolás	11 perc
Parajlevél		9 perc
Apró fehér bab	- párolása	12 perc
Articsóka torzsa	- párolás	6 perc
Sárga bab	- párolás	8 perc
Bab	- párolás	6 perc
Zöldbab	- párolás	6 perc
Zöldborsó	- párolás	4 perc
Szeletelt póréhagyma	- párolás	24 perc

Tefal®



Avril 2009 - Réf. : 4135338 - Réalisation : Espace Graphique