

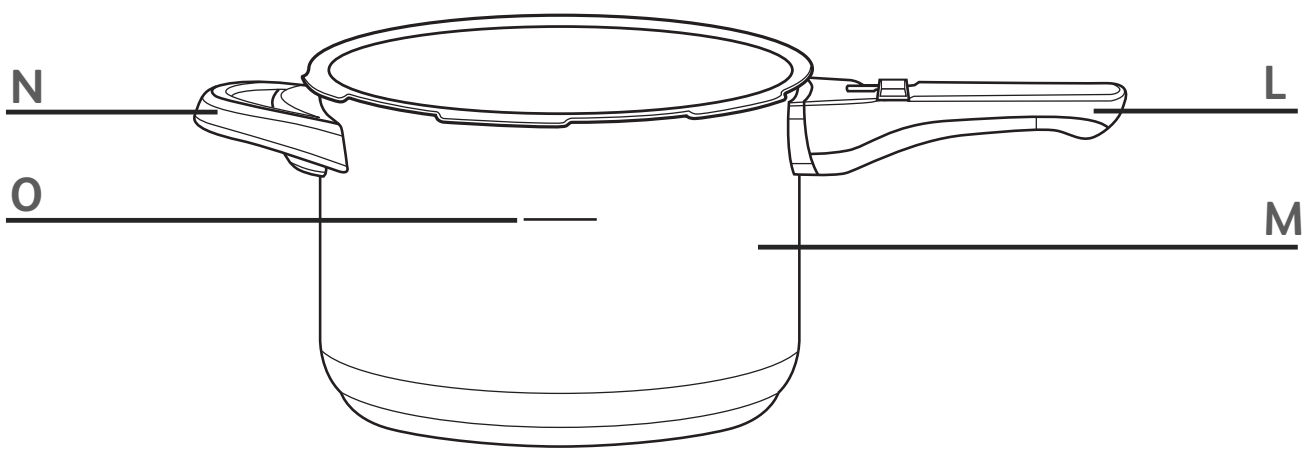
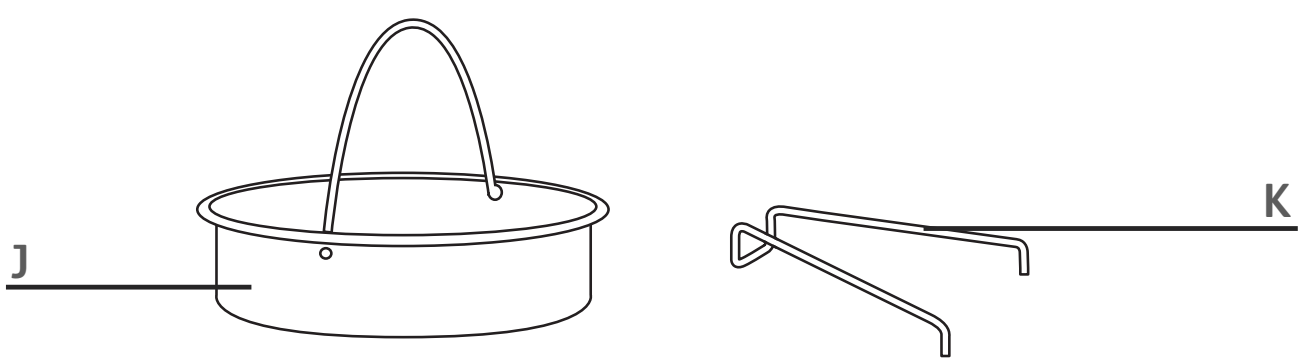
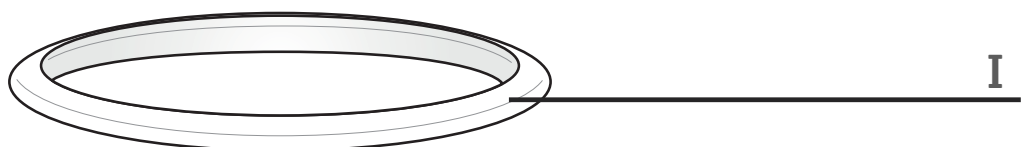
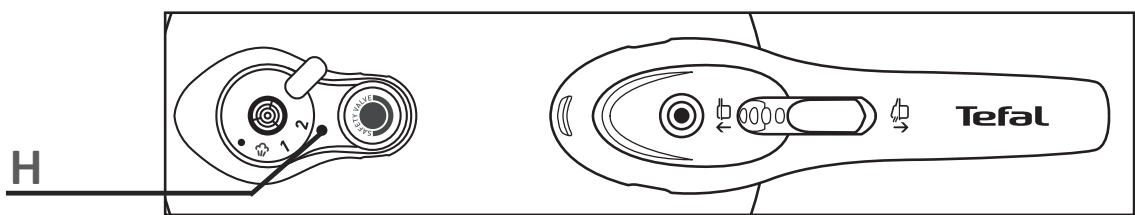
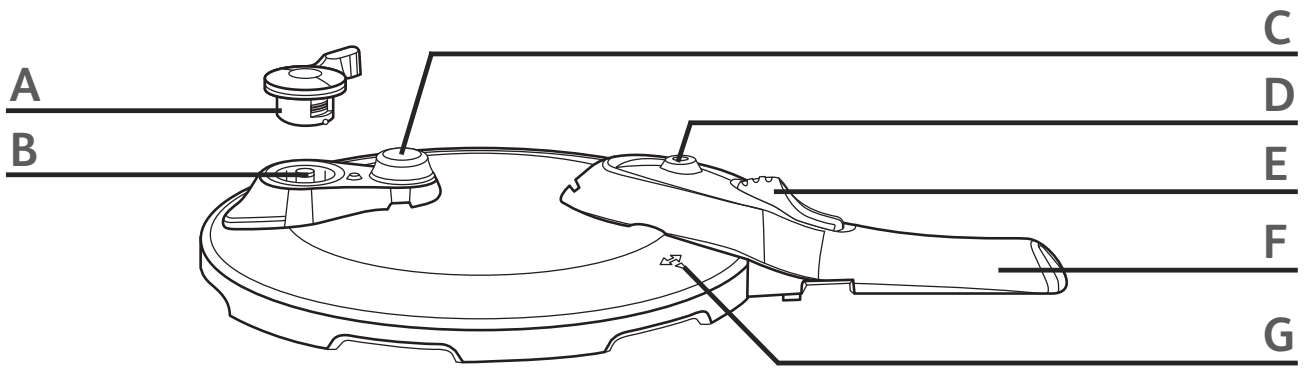
Tefal

SECURE⁵



Guide de l'utilisateur

www.tefal.com



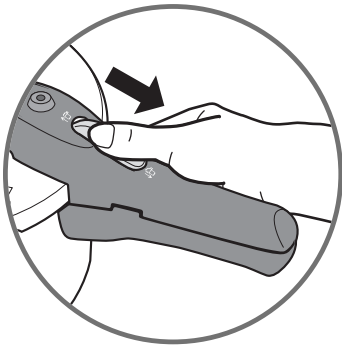


Fig 1

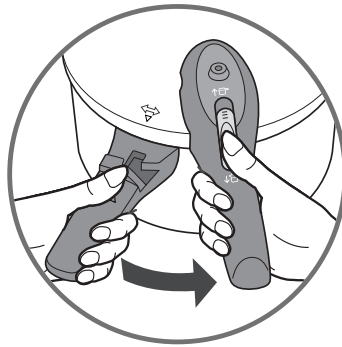


Fig 2

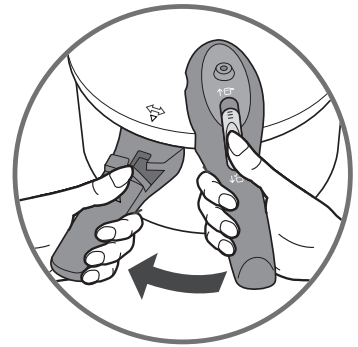


Fig 3

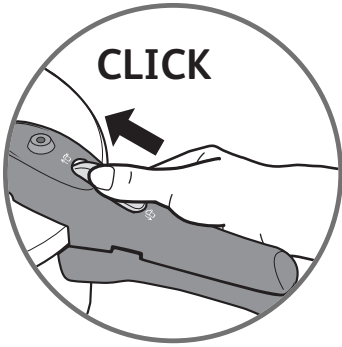


Fig 4

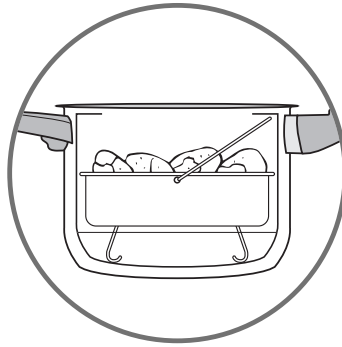


Fig 5

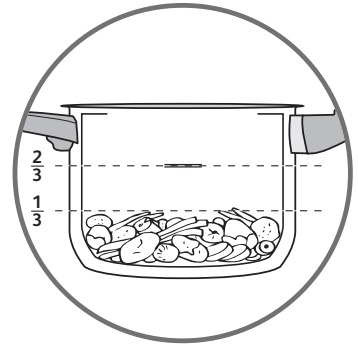


Fig 6



Fig 7

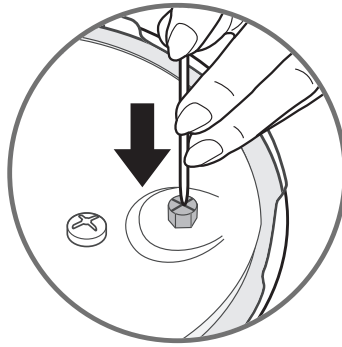


Fig 8

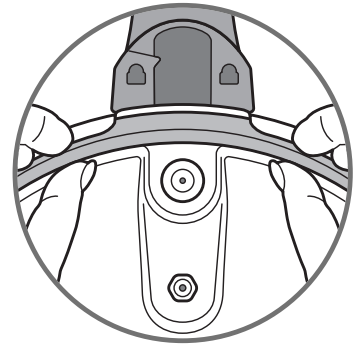


Fig 9

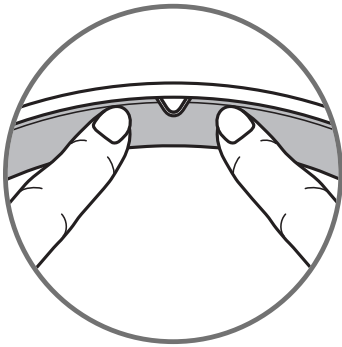


Fig 10

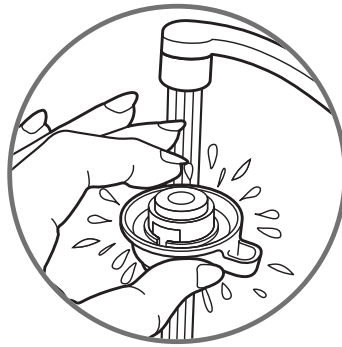


Fig 11

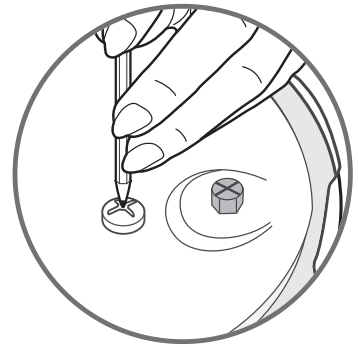


Fig 12

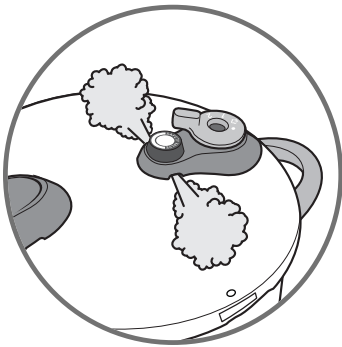


Fig 13

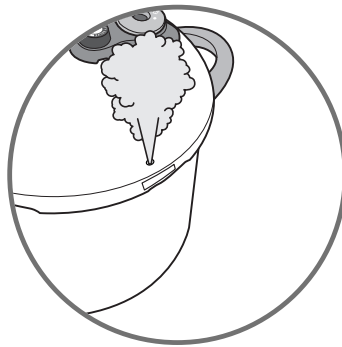


Fig 14

Précautions importantes

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

- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique.
- Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au “Guide de l'utilisateur”.
- Comme pour tout appareil de cuisson, assurez une étroite surveillance surtout si vous utilisez la cocotte à proximité d'enfants.
- Ne mettez pas votre cocotte dans un four chauffé.
- Déplacez votre cocotte sous pression avec un maximum de précaution. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- N'utilisez pas votre cocotte dans un autre but que celui auquel elle est destinée.
- Votre cocotte cuit sous pression. Des blessures par ébullantage peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service. Voir paragraphe “Fermeture”.
- Assurez-vous que la soupape est en position de décompression avant d'ouvrir votre cocotte.
- N'ouvrez jamais la cocotte en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. Voir paragraphe “sécurité”.
- N'utilisez jamais votre cocotte sans liquide, cela la détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y a toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.
- Ne remplissez pas votre cocotte au-delà des 2/3 (repère maximum de remplissage).
- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes, ... ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf...), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne pas piquer la viande tant que la peau présente un aspect gonflé ; vous risqueriez d'être ébouillanté. Nous vous conseillons de piquer la viande avant cuisson.
- Dans le cas d'aliments pâteux (pois cassés, rhubarbe...), la cocotte doit être légèrement secouée avant ouverture pour que ces aliments ne giclent pas à l'extérieur.
- Vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées avant chaque utilisation. Voir paragraphe “avant la cuisson”.
- N'utilisez pas votre cocotte pour frire sous pression avec de l'huile.
- N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle **SECURE**®.
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- N'utilisez pas votre cocotte pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson au risque de dégrader votre cuve.

Conservez ces instructions

Schéma descriptif

A - Soupape de fonctionnement
B - Conduit de soupape de fonctionnement
C - Soupape de sécurité
D - Indicateur de présence de pression
E - Bouton d'ouverture
F - Poignée longue de couvercle
G - Repère de positionnement du couvercle

H - Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement
I - Joint de couvercle
J - Panier vapeur
K - Support de panier vapeur
L - Poignée longue de cuve
M - Cuve
N - Poignée courte de cuve
O - Repère maximum de remplissage

Caractéristiques

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacité	Ø Cuve	Ø Fond	Modèle inox
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informations normatives :

Pression supérieure de fonctionnement : 80 kPa.

Pression maximum de sécurité : 170 kPa.

Sources de chaleur compatibles



- La cocotte **SECURE[®]** s'utilise sur tous les modes de chauffage y compris induction.
- Sur plaque électrique et induction, employez une plaque de diamètre égal ou inférieur à celui du fond de la cocotte.
- Sur table vitrocéramique, assurez-vous que le fond de la cuve est propre et net.
- Sur gaz, la flamme ne doit pas déborder du diamètre de la cuve.

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de la cocotte **SECURE5** disponibles dans le commerce sont :

Accessoire	Référence
Joint	X2010003

- Pour le changement d'autres pièces ou réparations faites appel aux Centres de Service Agréé TEFAL.
- N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle.

Utilisation

Ouverture

- À l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture (E) et reculez-le sur la position  - Fig 1
La main gauche tenant la poignée longue de cuve (L), tournez avec votre main droite la poignée longue de couvercle (F) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, jusqu'à ouverture - Fig 2. Puis soulevez le couvercle.

Fermeture

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les triangles du couvercle et de la poignée de cuve - Fig 3
- Tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à la butée - Fig 3
- Poussez le bouton d'ouverture (E) sur la position  - Fig 4

Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl (2 verres)

Pour une cuisson vapeur

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl (6 verres).
- Posez votre panier (J) sur le support (K) prévu à cet effet - Fig 5
- Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas toucher le couvercle de la cocotte.

Remplissage maximum

- Ne remplissez jamais votre cocotte au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve (repère maximum de remplissage) - Fig 6

Pour certains aliments

- Pour les aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme le riz, les légumes déshydratés, ou les compotes..., ne remplissez pas votre cocotte au-delà de la moitié de sa capacité - Fig 6

Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

Pour cuire les aliments délicats et les légumes

- Positionnez le pictogramme **1** de la soupape (A) face au repère (H).

Pour cuire les viandes, les poissons et les aliments surgelés

- Positionnez le pictogramme **2** de la soupape (A) face au repère (H).

Pour libérer la vapeur

- Positionnez le pictogramme  de la soupape (A) face au repère (H).

Pour enlever la soupape de fonctionnement

- Laissez refroidir l'appareil avant de retirer la soupape (A).
- Appuyez sur la soupape et tournez la pour aligner la position  avec le repère (H) - Fig 7
- Retirez la soupape.

Pour remettre en place la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape de fonctionnement en alignant le  avec le repère (H).
- Appuyez sur la soupape puis tournez jusqu'à la position souhaitée.

Première utilisation

- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve. (repère maximum de remplissage)
- Posez le support du panier (K) au fond de la cuve et déposez le panier (J) dessus.
- Fermez la cocotte.
- Placez la soupape de fonctionnement (A) sur **2**.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puis-

sance maximum.

- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 20 min.
- Lorsque les 20 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Tournez la soupape de fonctionnement **(A)** jusqu'à la position 
- Lorsque l'indicateur de présence de pression **(D)** redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- Ouvrez la cocotte.
- Rincez la cocotte à l'eau et séchez-la.
- Note : l'apparition de taches sur le fond intérieur de la cuve n'altère en rien la qualité du métal. Il s'agit de dépôt calcaire. Pour les faire disparaître, vous pouvez utiliser un tampon à récurer avec un peu de vinaigre dilué.

Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape **(A)** (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement") et vérifiez à l'oeil et au jour que le conduit de la soupape de fonctionnement **(B)** n'est pas obstrué. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - Fig 8
- Vérifiez que la soupape de sécurité **(C)** est mobile : voir paragraphe "nettoyage et entretien".
- Mettez en place la soupape de fonctionnement **(A)** et sélectionnez la position **1** ou **2**.
- Assurez-vous que la cocotte est convenablement fermée avant de la mettre en service.
- Posez la cocotte sur une source de chaleur réglée à sa puissance maximum.

Pendant la cuisson

- Lorsque la soupape de fonctionnement **(A)** laisse échapper de la vapeur de façon continue, en émettant un son régulier (PSCHHHT), la cuisson commence, réduisez la source de chaleur.
- Décomptez le temps de cuisson indiqué dans votre recette.
- Dès que le temps de cuisson est écoulé, éteignez la source de chaleur.

Fin de cuisson

Pour libérer la vapeur

- Une fois la source de chaleur éteinte, vous avez deux possibilités :
- **Décompression lente** : tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position . Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression.
- **Décompression rapide** : placez votre cocotte sous un robinet d'eau froide. Lorsque l'indicateur de présence de pression (D) redescend : votre cocotte n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .
- Vous pouvez l'ouvrir.

Si lors de la décompression vous observez des projections anormales : remettez le sélecteur en position **1** puis redécompressez lentement en vous assurant qu'il n'y a plus de projection.

Nettoyage et entretien

Nettoyage de la cocotte

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

Vous pouvez mettre la cuve et le panier au lave-vaisselle.

Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.

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

- Pour le bon fonctionnement de votre appareil, veillez à respecter ces recommandations de nettoyage et d'entretien après chaque utilisation.
- Lavez la cocotte après chaque utilisation avec de l'eau tiède additionnée de produit vaisselle. Procédez de même pour le panier.
- N'utilisez pas d'eau de javel ou de produits chlorés.
- Ne surchauffez pas votre cuve lorsqu'elle est vide.

Pour nettoyer l'intérieur de la cuve

- Lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Si l'intérieur de la cuve inox présente des reflets irisés, la nettoyer avec du vinaigre.

Pour nettoyer l'extérieur de la cuve

- Lavez avec une éponge et du produit vaisselle.

Pour nettoyer le couvercle

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

Pour nettoyer le joint du couvercle

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (I) et son logement.
- Pour la remise en place du joint, reportez-vous aux dessins - Fig 9 - 10

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A)

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) : voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement".
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - Fig 11

Pour nettoyer le conduit de la soupape de fonctionnement située à l'intérieur du couvercle

- Enlevez la soupape (A).
- Contrôlez à l'oeil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur est débouché et rond. Si besoin, nettoyez-le avec un cure-dents - Fig 8

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

Pour nettoyer la soupape de sécurité (C)

- Nettoyez la partie de la soupape de sécurité située à l'intérieur du couvercle en passant celui-ci sous l'eau.
- Vérifiez son bon fonctionnement en appuyant légèrement sur le clapet qui doit s'enfoncer sans difficulté - Fig 12

Pour changer le joint votre cocotte

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

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

Pour ranger votre cocotte

- Retournez le couvercle sur la cuve.

Sécurité

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

• Sécurité à la fermeture :

- Si le produit n'est pas correctement fermé l'indicateur de présence de pression ne peut pas monter et de ce fait la cocotte ne peut pas monter en pression.

• Sécurité à l'ouverture :

- Si la cocotte est sous pression, le bouton d'ouverture ne peut être actionné. N'ouvrez jamais la cocotte en force. N'agissez surtout pas sur l'indicateur de présence de pression. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée.

• Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité (C) libère la pression et de la vapeur s'échappe horizontalement sur le dessus du couvercle - Fig 13
- Deuxième dispositif : le joint (I) laisse échapper de la vapeur verticalement sur le rebord du couvercle - Fig 14

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

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement la cocotte.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement (A), le conduit d'évacuation de vapeur (B), la soupape de sécurité (C) et le joint (I).

Recommandations d'utilisation

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

Garantie

- Dans le cadre de l'utilisation préconisée par le mode d'emploi, **la cuve** de votre nouvel autocuiseur TEFAL est **garantie 10 ans** contre :
 - Tout défaut lié à la structure métallique de votre cuve,
 - Toute dégradation prématurée du métal de base.
- **Sur les autres pièces, la garantie pièce et main d'œuvre, est de 1 an** (sauf législation spécifique à votre pays), contre tout défaut ou vice de fabrication.
- **Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.**
- **Ces garanties excluent :**
 - Les dégradations consécutives au non respect des précautions importantes ou à des utilisations négligentes, notamment :
 - Chocs, chutes, passage au four, ...
 - Passage du couvercle au lave vaisselle.
 - Seuls les Centres Services Agréés TEFAL sont habilités à vous faire bénéficier de cette garantie.
 - Veuillez appeler le numero Azur pour l'adresse du Centre Service Agréés TEFAL le plus proche de chez vous.
 - Veuillez noter que, indépendamment de la présente garantie commerciale, s'appliquent, en tout état de cause, la garantie légale de conformité au contrat visée par les articles L 211-4, L 211-5 et L 211-12 du Code de la Consommation ainsi que la garantie des vices cachés visée aux articles 1641 à 1649 du Code Civil.

TEFAL répond à vos questions

Problèmes,	Recommandations
Si la cocotte a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur :	Faites vérifier votre cocotte par un Centre de Service Agréé TEFAL.
Si l'indicateur de présence de pression n'est pas monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	- Ceci est normal pendant les premières minutes. - Si le phénomène persiste, vérifiez que : - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est positionnée sur 1 ou 2. - La cocotte est bien fermée. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés.
Si l'indicateur de présence de pression est monté et que rien ne s'échappe par la soupape pendant la cuisson :	- Ceci est normal pendant les premières minutes. - Si le phénomène persiste, - Passer votre appareil sous l'eau froide. Puis ouvrez. - Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit de soupape de fonctionnement - Fig 8 et vérifiez que le clapet de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté - Fig 12
Si la vapeur fuit autour du couvercle, vérifiez :	- La bonne fermeture du couvercle. - Le positionnement du joint du couvercle. - Le bon état du joint, au besoin changez-le. - La propreté du couvercle, du joint et de son logement dans le couvercle, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. - Le bon état du bord de la cuve.
Si des aliments ont brûlé dans la cocotte :	- Laissez tremper votre cuve quelque temps avant de la laver. - N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés.
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle :	- Vérifiez que l'indicateur de présence de pression est en position basse. - Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez la cocotte sous un jet d'eau froide.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés, vérifiez :	- Le temps de cuisson. - La puissance de la source de chaleur. - Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. - La quantité de liquide.

Marquages réglementaires

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Poignée de couvercle.
Année et lot de fabrication	À l'intérieur du couvercle.
Référence modèle Pression supérieure de fonctionnement (PF) Pression maximum de sécurité (PS) Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve.

Table des temps de cuisson

Légumes

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

* Aliment dans le panier vapeur

** Aliment dans l'eau

Viandes - Poissons

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

Important safety information

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

- Pressure vessel directive
- Materials in contact with food
- This appliance is designed for domestic use.
- Take time to read all of the instructions and always refer back to the “User's Guide”.
- Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially during use in the presence of children.
- Never place your pressure cooker in a hot oven.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Never touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use gloves where necessary.
- Never use your pressure cooker for any purpose other than the one it was designed for.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries may result from unsuitable use. Always make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to use it. Refer to the “Closing” heading.
- Always make sure that the operating valve is in the open (pressure released) position before attempting to open your pressure cooker.
- Never force your pressure cooker open. Always make sure that the pressure inside it has dropped. Refer to the “Safety” heading.
- Never use your pressure cooker without any liquid in it for this will seriously damage it. Always make sure that there is enough liquid in it during cooking.
- Use heat source(s) that are compatible with your pressure cooker, in line with the instructions for use.
- Never fill your pressure cooker more than two-thirds full (the maximum mark).
- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or fruit sauces, ... never fill your pressure cooker more than half full.
- After cooking meat with a superficial outer skin (e.g. tongue...) that may expand with the pressure, never stab the meat while the skin looks swollen under pressure for you may be scalded. We recommend that you pierce the meat before cooking.
- For paste-like food (e.g. split peas, rhubarb...), the pressure cooker should be slightly shaken prior to opening to ensure that these foods do not spray out.
- Always make sure that the operating and safety valves are not blocked before use. Refer to the “Before cooking” heading.
- Never use your pressure cooker to deep fry using oil under pressure.
- Never take any action on the safety systems other than that which is described in the instructions for cleaning and maintenance.
- Only use TEFAL genuine spares designed for your model of appliance. This especially means only using a **SECURE**® model cooker body and lid.
- Alcohol vapour is inflammable. Bring alcohol to the boil some two minutes before putting the lid on. Watch over your appliance when making alcohol based recipes.
- Never use your pressure cooker to store acid or salty foods prior to and after cooking for this may damage your pressure cooker body.

Keep these instructions

Description diagram

- | | |
|--------------------------------------|--------------------------------------|
| A - Operating valve | I - Lid seal |
| B - Operating valve seat | J - Steaming basket |
| C - Safety valve | K - Steaming basket support |
| D - Pressure indicator | L - Long pressure cooker body handle |
| E - Opening button | M - Pressure cooker body |
| F - Long lid handle | N - Short pressure cooker handle |
| G - Lid positioning mark | O - Maximum filling mark |
| H - Operating valve positioning mark | |

Characteristics

Pressure cooker base diameter - model references

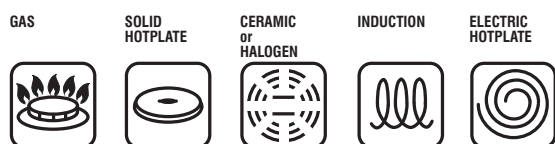
Capacity	Cooker diameter	Base diameter	Stainless steel model
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Standards information:

Upper operating pressure limit: 80 kPa (12 psi).

Maximum safety pressure limit: 170 kPa (25 psi).

Compatible heat sources



- The **SECURE[®]** pressure cooker can be used on all heat sources, except on Aga cookers.
- When using an electric hob or induction, make sure that the size of the hot plate does not exceed the size of the pressure cooker base.
- On a ceramic or halogen hob, always make sure that the pressure cooker base is clean and dry.
- On a gas hob, the flame should not lick past the diameter of the pressure cooker base.

TEFAL accessories

- The following **SECURE[®]** pressure cooker accessories are available from shops:

Accessory	Reference number
Seal	X2010003

- To replace other parts or have repairs performed, please call on your local TEFAL Approved Service Centre.
- Only use TEFAL genuine parts designed for your product model.

Use

Opening

- Using your thumb, pull on the opening knob **(E)** and move it back to the  - Fig 1
Hold the long pressure cooker handle **(L)** with your left hand, while turning the long lid handle **(F)** anti-clockwise with your right hand, until it opens - Fig 2. Then lift the lid off.

Closing

- Place the lid down flat on the pressure cooker taking care to line up the triangles on the lid and the pressure cooker handle - Fig 3
- Turn the lid to the left until it stops - Fig 3
- Push the opening knob **(E)** to move it to the  position - Fig 4

Minimum filling

- Always pour a minimum amount of liquid of at least 250 ml (two glasses) into the pressure cooker.

For steaming

- At least 750 ml (6 glasses) of water must be poured in.
- Place the basket **(J)** onto the support **(K)** provided for this purpose - Fig 5
- Food placed in the steaming basket must not touch the pressure cooker lid.

Maximum filling

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

For some food

- For food that expands during cooking, like rice or dried vegetables or stewed fruit...never fill your pressure cooker more than half full - Fig 6

Using the operating valve (A)

To cook delicate food and vegetables

- Move the **1** on the valve (A) opposite the mark (H).

Pressure **1** operates at 7lb (7 psi).

To cook meat and frozen foods

- Move the **2** on the valve (A) opposite the mark (H).

Pressure **2** operates at 12 lb (12 psi)

To release steam

- Move the  on the valve (A) opposite the mark (H).

To remove the operating valve

- Let the appliance cool down before removing the valve (A).
- Press down on the valve and turn it to align its position
 - with the mark (H) - Fig 7
- Remove the valve.

To refit the operating valve

- Place the operating valve in place taking care to align it
 - with the mark (H).
- Press the valve then turn it until the desired position is reached.

Using for the first time

- Fill the pressure cooker to the two-thirds mark (the maximum mark) with water.
- Place the basket support (K) in the bottom of the pressure cooker and place the basket (J) on top of it.
- Close the pressure cooker.
- Move the operating valve (A) to position **2**.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.
- Once steam starts to escape from the valve, turn the heat down and set a timer for 20 minutes.

- Once the 20 minutes are up, turn off the heat.
- Turn the operating valve **(A)** to position 
- Once the pressure indicator **(D)** drops back: your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open the pressure cooker.
- Rinse the pressure cooker with water and dry it.
- Note: The presence of stains on the inside of the pressure cooker base has no effect on the quality of the metal. This is simply a scale deposit. To remove these deposits, you can use a scouring pad and some diluted vinegar.

Before cooking

- Before each use of the pressure cooker, always remove the valve **(A)** (Refer to the “Using the operating valve” heading) and visually check that the operating valve seat **(B)** is not blocked. If necessary, clean it with a toothpick - Fig 8
- Check that the safety valve **(C)** can move: Refer to the “Cleaning and maintenance” heading.
- Fit the operating valve **(A)** and select the position **1** or **2**.
- Always make sure that the pressure cooker is properly closed before starting to heat it. The opening button **(E)** must be in the  position.
- Place the pressure cooker on a heat source set to maximum power.

During cooking

- Once the operating valve **(A)** starts to continually release steam and a regular hissing sound can be heard, cooking has started. Reduce the heat setting.
- Set a timer for the cooking time stated in your recipe.
- Once the cooking time is up, turn off the heat.

Finishing cooking

To release the steam

- Once the heat is turned off, you have two options:
- **Slow pressure release:** gradually turn the operating valve (A) to the  position. Make sure that the cooker is positioned so that the steam is directed away from you. Once the pressure indicator (D) drops down: your pressure cooker is no longer under pressure. This is used for stews, vegetables, meat joints and fish dishes.
- **Fast pressure release:** place your pressure cooker under cold running water, directing the flow onto the metal part of the lid. Once the pressure indicator (D) drops down: your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to the  position. This is used for soups, rice, pasta, milk puddings, egg custards, cake and pudding mixes, recipes containing rice or pasta and recipes with a high liquid content. If in doubt, use the fast pressure release method.
- Now you can open it.

If food or liquid starts to spray out from the valve while you are releasing the steam, turn it back to position **1** and switch off the heat, wait a few minutes and then gradually turn the operating valve to the  position, making sure nothing else spurts out.

Cleaning and maintenance

Cleaning the pressure cooker

Browning and scratching that may appear following long periods of use are normal and will not affect the performance of the pressure cooker

You can wash the pressure cooker body and the basket in a dishwasher.

Never wash the lid in a dishwasher.

For a longer pressure cooker life: do not overheat your pressure cooker pan when it is empty.

- For best appliance operation, be sure to follow these cleaning and maintenance recommendations every time the pressure cooker is used.
- Always wash the pressure cooker after use with warm water with a little washing up liquid added. Do the same for the basket.
- Never use bleach or chlorine products.
- Never overheat the pressure cooker body when it is empty.

To clean the inside of the pressure cooker

- Clean it with a scouring pad and washing up liquid.
- If the inside of the stainless steel cooker shows iridescent reflections, clean it with vinegar.

To clean the outside of the pressure cooker

- Clean it with a sponge and washing up liquid.

To clean the lid

- Wash the lid under a gentle stream of running warm water using a sponge and washing up liquid.

To clean the lid seal

- After using the pressure cooker, always clean the seal (I) and its groove.
- To refit the seal, refer to the drawings - Fig 9 - 10

To clean the operating valve (A)

- Remove the operating valve (A): Refer to the “Using the operating valve” heading.
- Clean the operating valve (A) under running tap water - Fig 11

Never use a cutting or pointed object to do this, you can use a cotton bud.

Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

To clean the operating valve seat located in the lid

- Remove the valve (A).
- Visually inspect the seat and the steam release pipe in daylight to make sure that it is round and clear. If necessary, clean it with a Toothpick - Fig 8

To clean the safety valve (C)

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by placing it under running water.
- Check that it works properly by lightly pressing on the plunger which should move without difficulty - Fig 12

To replace your pressure cooker seal

- Replace your pressure cooker seal every year.
- Replace your pressure cooker seal if it shows any signs of splitting or damage.
- Always use a TEFAL genuine seal that matches your model of pressure cooker.

To store your pressure cooker

- Turn the lid over and place it on the pressure cooker body.

Safety

Your pressure cooker is provided with a number of safety mechanisms:

- **Closure safety:**

- If the appliance is not properly closed, the pressure indicator cannot rise and therefore the pressure cooker will never come up to pressure.

- **Opening safety:**

- While the pressure cooker is under pressure, the opening knob cannot be activated. Never force the pressure cooker open. Never tamper with the pressure indicator. Always make sure that the pressure inside the pressure cooker has been released.

- **Two excess pressure safety features:**

- First feature: the safety valve (C) releases pressure and the steam will escape horizontally from the top of the lid - Fig 13
- Second feature: the seal (I) lets steam escape vertically from the side of the lid - Fig 14

If one of the two excess pressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat.
- Allow the pressure cooker to cool down completely.
- Open it.
- Check and clean the operating valve (A), the operating valve seat and pipe (B), the safety valve (C) and the seal (I).

Recommendations for use

- 1 - The steam is very hot when it leaves the operating valve.
- 2 - As soon as the pressure indicator rises, you can no longer open your pressure cooker.
- 3 - Just like for any other cooking appliance, always pay close attention to it, especially during use in the presence of children. Never leave unattended whilst in use.
- 4 - Beware of the horizontal steam jet.
- 5 - To move the pressure cooker, always use both of the handles.
- 6 - Never leave food in your pressure cooker.
- 7 - Never use bleach or chlorine products for they could affect the quality of the stainless steel.
- 8 - Never wash the lid in the dishwasher. Never leave the lid to soak in water.
- 9 - Replace the seal every year.
- 10 - A pressure cooker may only be cleaned when cold and when empty.
- 11 - Always have your pressure cooker checked by a TEFAL Approved Service Centre after ten years of use.

Guarantee

- Your new TEFAL pressure cooker comes with a **ten-year guarantee** for use under the conditions set out in these instructions. This guarantee covers:
 - Any defects relating to the metal structure of the pressure cooker body,
 - Any premature deterioration of the metal base.
- **For other parts, a one year parts and labour guarantee is provided** (except where applicable law in your own country states otherwise). This guarantee covers any defects or manufacturing faults.
- **The contractual guarantee cover is provided only on presentation of a valid proof of purchase which shows the date of purchase.**
- **The guarantee cover excludes:**
 - The normal life of the seal, pressure control valve or locking indicator seal is limited. These parts are excluded from the guarantee and will require periodic renewal.
 - Any damage consecutive to a failure to follow the major recommendations made or due to negligent use, especially:
 - Dropping, falls, bangs or knocks, placing in an oven...
 - Washing the lid in the dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to provide service under guarantee.
- Please call the Helpline number below for the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.
 Helpline: 0845 602 1454 - UK
 (01) 677 4003 - Ireland
 Or consult our web site: www.tefal.co.uk

TEFAL and your Frequently Asked Questions _

Problems	Recommendations
If the pressure cooker has heated up under pressure with no liquid inside:	• Have your pressure cooker inspected by a TEFAL Approved Service Centre.
If the pressure indicator did not rise and nothing escapes from the valve during cooking:	• This is normal for the first few minutes. • If the problem persists, check that: - There is enough heat, if not, turn up the heat. - The amount of liquid in the pressure cooker is adequate. - The operating valve is set to 1 or 2. - The pressure cooker is properly closed and the opening button is in the  position. - The lid seal has not perished.
If the pressure indicator has risen but still nothing escapes from the valve during cooking:	• This is normal for the first few minutes. • If the problem persists, place your appliance under cold water. Then open it. • Clean the operating valve and the valve seat - Fig 8 and check that the safety valve can be pushed in without difficulty - Fig 12.
If steam escapes from around the lid, check:	• That the lid is properly closed and the opening button is in the  position. • The seal is correctly fitted into the lid. • That the seal is in good condition, and if necessary, replace it. • That the lid, the seal, its seat in the lid, the safety valve and the operating valve are clean. • That the rim of the pressure cooker body is in good condition and not damaged.
If food has burnt on the bottom of the pressure cooker:	• Leave the pressure cooker to soak for a while before washing. • Never use bleach or chlorine products.
If you cannot open the lid:	• Check that the pressure indicator is down. • If not: release pressure and if necessary cool the pressure cooker under a stream of cold water.
If food is not cooked or has burnt, check:	• The cooking time. • The heat level. • Whether the operating valve was in the right position. • The amount of liquid.

Regulation markings

Marking	Location
Manufacturer's identification or trademark	Lid handle
Year and batch of manufacture	Inside the lid
Model reference Operating pressure (PF) Max. safety pressure (PS) Capacity	On the outside of the pressure cooker body

Table of cooking times

These cooking times are approximate and may need slight adjustment according to personal taste.

Vegetables

	Preparation	Cooking	FRESH PRODUCE Valve position 1	FROZEN PRODUCE Valve position 2
Artichoke	Whole	- steam	18 min.	
		- immersion	15 min.	
Asparagus		- immersion	5 min.	
Beetroot, red	Peel after cooking	- steam	20-30 min depending on size	
Broccoli	Florets	- steam	3 min.	3 min.
Brussels sprouts		- steam	7 min.	5 min. - immersion
Cabbage, green	sliced	- steam	6 min.	
	leaves	- steam	7 min.	
Carrots	sliced	- steam	7 min.	5 min.
Cauliflower	Florets	- immersion	3 min.	4 min.
Celery	5-cm pieces	- steam	6 min.	
		- immersion	10 min.	
Courgettes	2.5-cm slices	- steam	6 1/2 min.	9 min
		- immersion	2 min.	
Endives		- steam	12 min.	
Green beans	Whole or sliced	- steam	8 min.	9 min.
Green lentils (dried pulses)		- immersion	10 min.	
Leek	5-cm slices	- steam	2 1/2 min.	
Mushrooms	sliced	- steam	1 min.	5 min.
	whole	- immersion	1 1/2 min.	
Peas		- steam	1 1/2 min.	4 min.
Potatoes (such as King Edwards)	quartered	- steam	12 min.	
		- immersion	6 min.	
Pumpkin (mashed)	pieces	- immersion	8 min.	
Rice (Long grain white)	see note below	- immersion	7 min.	
Spinach		- steam	5 min.	8 min.
		- immersion	3 min.	
Split peas (dried pulses)		- immersion	14 min.	
Turnips	2.5-cm cubes	- steam	7 min.	
		- immersion	6 min.	

Steam = cooked in the steam basket

Immersion = cooked directly in water

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

Meat - Fish

	Weight	FRESH PRODUCE Valve position 2	FROZEN PRODUCE Valve position 2
Beef	1 kg (topside)	40 min (medium)*	1 hr (medium)*
Chicken	1.2 kg (whole)	27 min	Do not cook from frozen
Lamb	1.3 kg (half leg)	50 min (medium)*	1hr 10 min (1 kg half leg - medium)*
Monkfish	0.6 kg (fillets)	4 min	6 min
Pork	1 kg (leg joint)	35 min	Do not cook from frozen
Salmon	0.6 kg (4 steaks)	6 min	8 min
Tuna	0.6 kg (4 steaks)	7 min	9 min

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

Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers)

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see text below).
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider, or milk. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:
 - Solid foods e.g. vegetables, meat joints:* no more than two-thirds full
 - Liquids and cereals e.g. soups, stews, rice, cereal and pasta:* no more than half full
 - Pulses e.g. dried beans and dried peas:* no more than one-third full
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to either 1 or 2, and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time. Pressure 1 operates at 7 lb (7 psi) and pressure 2 at 12 lb (12 psi)
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

Wichtige Sicherheitshinweise

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils gültigen Normen und Bestimmungen hinsichtlich der

- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen.
- Materialien, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen.
- Dieser Schnellkochtopf ist ausschließlich für den haushaltsüblichen Gebrauch bestimmt.
- **Lesen Sie bitte die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und sehen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.**
- Wenn Kinder in der Nähe sind, dürfen Schnellkochtöpfe, wie alle anderen Kochtöpfe auch, nie ohne Aufsicht benutzt werden.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf nie in einen heißen Backofen.
- Ein unter Druck stehender Schnellkochtopf darf nur unter Beachtung von Vorsichtsmaßnahmen transportiert werden. Berühren Sie die heißen Flächen des Schnellkochtopfs nicht. Fassen Sie ihn an den Griffen an. Benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe. Heben Sie Ihren Schnellkochtopf niemals am Deckelverschluss hoch.
- Der Schnellkochtopf darf nur für die vorgesehenen Zwecke verwendet werden.
- Da der Schnellkochtopf beim Kochen unter Druck steht, kann es bei unsachgemäßer Benutzung zu Verbrühungen kommen. Versichern Sie sich vor Inbetriebnahme, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist (siehe Kapitel „Schließen“).
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals unter Anwendung von Gewalt.
- Vergewissern Sie sich vor dem Öffnen, dass er nicht mehr unter Druck steht und der Garregler auf Position „Abdampfen“ (siehe Kapitel „Sicherheit“) steht.
- Benutzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit. Bei Nichtbeachtung kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass auch während des Garvorgangs stets genügend Flüssigkeit in dem Schnellkochtopf ist.
- Verwenden Sie ausschließlich für den Schnellkochtopf geeignete Herdplatten und Kochfelder gemäß Bedienungsanleitung.
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 (Anzeige Maximal-Einfüllmenge).
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Kochens ausdehnt, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott, ... darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden.
- Nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist, die sich unter Druckeinwirkung aufbläht (z.B. Kalbszunge), darf das Fleisch nicht eingestochen werden, solange die Haut aufgebläht ist. Sie könnten sich verbrühen. Stechen Sie das Fleisch deshalb vor der Zubereitung ein.
- Bei der Zubereitung von mehligem Lebensmitteln (Trockenerbsen, Rhabarber...), muss der Schnellkochtopf vor dem Öffnen leicht geschüttelt werden, um zu verhindern, dass die Lebensmittel beim Öffnen des Deckels herausspritzen.
- Vergewissern Sie sich vor jedem Gebrauch des Schnellkochtopfs, dass die Ventile nicht verstopft sind (s. Kapitel „Vor dem Garen“).
- Benutzen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck.
- Beschränken Sie sich bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie für Ihren Schnellkochtopf nur passende Original-Zubehörteile von TEFAL. Benutzen Sie ausschließlich **SECURE[®]** Töpfe und Deckel.
- Alkoholdämpfe sind brennbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten auf Alkoholbasis muss der Schnellkochtopf besonders aufmerksam überwacht werden.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung, nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, da dies den Topf beschädigen könnte.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf!!!

Schemazeichnung

A - Garregler
B - Dampfaustritt
C - Sicherheitsventil
D - Druckanzeige
E - Taste zum Öffnen des Topfes
F - Langer Deckelgriff
G - Positionsanzeige des Deckels
H - Positionsanzeige des Garreglers

I - Dichtungsring des Deckels
J - Dampfkorb
K - Dreifuß für den Dampfkorb
L - Langer Topfgriff
M - Topf
N - Kurzer Topfgriff
O - Anzeige Maximal-Einfüllmenge

D

Eigenschaften

Durchmesser des Bodens des Schnellkochtopfs - Artikel-Nummern

Kapazität	Ø Topf	Ø Boden	Artikel-Nummer
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informationen bezüglich der Normen:

Maximaler Betriebsdruck: 80 kPa.

Maximaler Sicherheitsdruck: 170 kPa.

Geeignete Herdarten

GAS



ELEKTRO



GLASKERAMIK-KOCHFELD
HALOGEN
STRAHLUNGSKREIS



INDUKTION



ELEKTRIZITÄT
HEIZSPIRALE



- Der Schnellkochtopf **SECURE[®]** ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion, geeignet.
- Bei Benutzung von Elektroherdplatten und Induktions-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser genauso groß oder kleiner ist wie der Durchmesser des Schnellkochtopfbodens.
- Bei Benutzung von Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und rückstandsfrei ist.
- Bei Benutzung von Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfs hinausschlägt.

Zubehör von TEFAL

- Im Handel ist folgendes Zubehörteil für den Schnellkochtopf **SECURE⁵** erhältlich:

Zubehörteil	Artikelnummer
Dichtungsring	X2010003

- Wenn andere Teile ausgetauscht werden müssen oder Reparaturen anstehen, wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Tefal Servicestelle.
- Verwenden Sie nur für Ihren Schnellkochtopf passende Original-Ersatzteile von Tefal.

Gebrauch

Öffnen

- Ziehen Sie mit dem Daumen der rechten Hand die Taste zum Öffnen des Topfes (**E**) nach hinten auf die Position  - Abb. 1.
Halten Sie den langen Topfgriff (**L**) mit der linken Hand fest, und drehen Sie mit der rechten Hand den langen Deckelgriff (**F**) entgegen dem Uhrzeigersinn, bis der Deckel aufgeht - Abb. 2. Nehmen Sie anschließend den Deckel ab.

Schließen

- Setzen Sie den Deckel flach auf den Topf, und schieben Sie die Dreiecke auf dem Deckel und dem Deckelgriffs übereinander - Abb. 3.
- Drehen Sie den Deckel bis zum Anschlag nach links - Abb. 3.
- Schieben Sie die Taste zum Öffnen des Topfs (**E**) auf die Position  - Abb. 4, bis der Deckel hörbar einrastet.

Mindestfüllmenge

- Immer eine Mindestmenge Flüssigkeit in den Topf geben (min. 25 cl; 2 Glas).

Zum Kochen mit Dampf

- Die Mindestfüllmenge beträgt 75 cl (6 Glas) Flüssigkeit.
- Stellen Sie den Dampfkorb (**J**) auf den dafür vorgesehenen Dreifuß (**K**) - Abb. 5.
- Die Lebensmittel im Dampfkorb dürfen den Deckel des Schnellkochtopfs nicht berühren.

Höchstfüllmenge

- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zu mehr als 2/3 der Topfhöhe (Anzeige Maximal-Einfüllmenge) - Abb. 6

Zubereitung von Lebensmitteln, die sich während des Kochens ausdehnen

- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens erhöht, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte oder Kompott usw. darf der Schnellkochtopf nur bis zur Hälfte seiner Kapazität gefüllt werden - Abb. 6

D

Gebrauch des Garreglers (A)

Zum Garen von empfindlichen Lebensmitteln und Gemüse

- Positionieren Sie das Piktogramm **1** des Garreglers (A) gegenüber dem Zeichen (H).

Zum Garen von Fleisch und tiefgekühlten Lebensmitteln

- Positionieren Sie das Piktogramm **2** des Garreglers (A) gegenüber dem Zeichen (H).

Zum Abdampfen

- Positionieren Sie das Piktogramm  des Garreglers (A) gegenüber dem Zeichen (H).

Zum Abnehmen des Garreglers

- Lassen Sie den Schnellkochtopf vor dem Abnehmen des Garreglers (A) abkühlen.
- Drücken Sie den Garregler nach unten, und drehen Sie ihn auf die Position **●** des Zeichens (H) - Abb. 7.
- Nehmen Sie den Garregler ab.

Zum Wiedereinsetzen des Garreglers

- Setzen Sie den Garregler **●** so auf, dass er mit dem Zeichen (H) übereinstimmt.
- Drücken Sie den Garregler nach unten, und drehen Sie ihn in die gewünschte Position.

Erstbenutzung

- Füllen Sie den Topf zu 2/3 mit Wasser (Anzeige Maximal-Einfüllmenge).
- Stellen Sie den Dreifuß des Dampfkorb (K) auf den Boden des Topfs, und stellen Sie den Dampfkorb (J) darauf.
- Schließen Sie den Schnellkochtopf.
- Stellen Sie den Garregler (A) auf **2**.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.

- Schalten Sie, sobald der Dampf auszutreten beginnt, die Heizquelle herunter, und lassen Sie den Topf 20 Minuten stehen.
- Schalten Sie nach 20 Minuten die Heizquelle ganz aus.
- Drücken Sie den Garregler **(A)** auf die Position .
- Wenn der Druckanzeiger **(D)** nach unten absinkt: Ihr Schnellkochtopf steht nicht mehr unter Druck.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf.
- Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.
- Bitte beachten: Eventuelle Flecken auf dem Boden an der Innenseite des Topfs haben nichts mit der Qualität des Metalls zu tun. Es handelt sich dabei um Kalkablagerungen. Diese können mit einem Scheuerpad und etwas verdünntem Essig entfernt werden.

Vor dem Garen

- Nehmen Sie den Garregler **(A)** vor jeder Benutzung heraus (siehe Kapitel „Gebrauch des Garreglers“), und überzeugen Sie sich bei hellem Licht davon, dass der Dampfaustritt **(B)** nicht verstopft ist. Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Zahnstocher - Abb. 8.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Sicherheitsventil **(C)** bewegen lässt (siehe Kapitel „Reinigung und Wartung“).
- Setzen Sie den Garregler **(A)** ein, und stellen Sie ihn auf Position **1** oder **2**.
- Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Schnellkochtopfs, dass dieser richtig verschlossen ist.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine auf Höchstleistung eingestellte Heizquelle.

Während des Garens

- Der Garvorgang setzt ein, sobald aus dem Garregler **(A)** ein gleichmäßiger Dampfstrahl austritt, der mit einem Zischlaut (PSCHHHT) einhergeht. Schalten Sie jetzt die Heizquelle herunter.
- Die im Rezept angegebenen Garzeit wird von diesem Zeitpunkt an gemessen.
- Schalten Sie die Heizquelle nach Ablauf der Garzeit aus.

Nach Ablauf der Garzeit

Zum Abdampfen

- Nach dem Abschalten des Herds haben Sie zwei Möglichkeiten:
- **Langsamer Druckabbau:** Drehen Sie den Garregler **(A)** auf die Position . Sobald die Druckanzeige **(D)** nach unten sinkt: Ihr Schnellkochtopf steht nicht mehr unter Druck.
- **Schneller Druckabbau:** Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf unter fließendes kaltes Wasser. Sobald die Druckanzeige **(D)** nach unten sinkt: Ihr Schnellkochtopf steht nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler **(A)** auf die Position .
- Der Topf kann nun geöffnet werden.

Wenn beim Öffnen des Topfes ungewöhnlich viele Spritzer austreten: Stellen Sie die Taste wieder auf Position **1** und nehmen Sie einen langsamen Druckabbau vor. Achten Sie dabei darauf, dass keine Spritzer mehr austreten.

D

Reinigung und Instandhaltung

Reinigung des Schnellkochtopfs

- Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Instandhaltung Ihres Topfs nach jeder Benutzung, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf nach jeder Benutzung mit warmem Wasser und Spülmittel. Das Gleiche gilt für den Dampfkorb.
- Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- Überhitzen Sie den Topf in leerem Zustand nicht.

Reinigung des Topfinneren

- Benutzen Sie ein Scheuerpad und Spülmittel.
- Wenn die Innenseite des Edelstahl-Topfs einen irisierenden Schimmer aufweist, muss sie mit Essig gereinigt werden.

Reinigung der Topfaußenseite

- Benutzen Sie einen Schwamm und Spülmittel.

Reinigung des Deckels

- Reinigen Sie den Deckel mit einem Schwamm und Spülmittel unter fließendem lauwarmen Wasser.

Reinigung des Dichtungsringes des Deckels

- Der Dichtungsring **(I)** und die Rille zum Einlegen des Dichtungsringes müssen nach jeder Benutzung gereinigt werden.
- Zum Wiedereinlegen des Dichtungsringes siehe Abbildungen - Abb 9 - 10

Reinigung des Garreglers **(A)**

- Nehmen Sie den Garregler **(A)** ab (siehe Kapitel „Gebrauch des Garreglers“).
- Reinigen Sie den Garregler **(A)** unter fließendem Wasser - Abb. 11

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Kratzer stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit des Topfs dar.

Der Topf und der Dampfkorb sind spülmaschinenfest.

Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest.

Für eine längere Lebensdauer Ihres Schnellkochtopfs: Überhitzen Sie den Topf in leerem Zustand nicht.

Verwenden Sie zum Ausführen dieses Vorgangs niemals scharfe oder spitze Gegenstände.

Nach 10 Jahren muss der Schnellkochtopf in einer autorisierten Tefal Servicestelle überprüft werden.

Reinigung des Dampfaustritts an der Deckelinnenseite

- Nehmen Sie den Garregler (A) ab.
- Vergewissern Sie sich bei hellem Licht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft und rund ist. Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Zahnstocher - Abb. 8

Reinigung des Sicherheitsventils (C)

- Reinigen Sie den an der Innenseite des Deckels befindlichen Teil des Sicherheitsventils, indem Sie ihn unter fließendes Wasser halten.
- Überprüfen Sie das ordnungsgemäße Funktionieren durch einen leichten Druck auf die Klappe, die sich ohne Widerstand eindrücken lassen muss. - Abb. 12

Reinigung des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs

- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss ausgetauscht werden, sobald er einen Haarriss oder eine Bruchstelle aufweist.
- Verwenden Sie für Ihr Modell ausschließlich passende Original-Dichtungsringe von Tefal.

Verstauen Ihres Schnellkochtopfs

- Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf.

Sicherheit

Ihr Schnellkochtopf ist mit mehreren Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- **Sicherheitsvorrichtung beim Schließen:**
 - Solange der Topf nicht richtig verschlossen ist, kann der Dampfanzeiger nicht nach oben steigen, und der Schnellkochtopf kann deshalb keinen Druck aufbauen.
- **Sicherheitsvorrichtung beim Öffnen:**
 - Solange der Schnellkochtopf unter Druck steht, kann die Taste zum Öffnen des Topfs nicht benutzt werden. Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Versuchen Sie auf keinen Fall, Manipulationen am Druckanzeiger vorzunehmen. Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck abgebaut ist.
- **Zwei Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck:**
 - Erste Sicherung: Das Sicherheitsventil (C) baut den Druck ab, und lässt den Dampf horizontal aus dem oberen Teil des Deckels entweichen - Abb. 13
 - Zweite Sicherung: Der Dichtungsring (I) lässt den Dampf vertikal zwischen Deckel und Topf entweichen - Abb. 14

Wenn eine der beiden Sicherheitsvorrichtungen gegen Überdruck anspringt:

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen.
- Öffnen Sie ihn.

- Überprüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt (B), das Sicherheitsventil (C) und den Dichtungsring (I).

Tipps zum Gebrauch

- 1 - Der aus dem Garregler austretende Dampf ist sehr heiß.
- 2 - Sobald die Druckanzeige nach oben steigt, kann der Schnellkochtopf nicht mehr geöffnet werden.
- 3 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- 4 - Achtung, der Dampfstrahl ist sehr heiß.
- 5 - Benutzen Sie zum Tragen des Schnellkochtopfs immer die beiden Topfgriffe.
- 6 - Bewahren Sie in Ihrem Schnellkochtopf keine Lebensmittel auf.
- 7 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls angreifen könnten.
- 8 - Der Deckel ist nicht spülmaschinenfest. Lassen Sie den Deckel nicht in Wasser einweichen.
- 9 - Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs muss jedes Jahr ausgetauscht werden.
- 10 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig ausgekühlt und geleert wurde.
- 11 - Nach 10 Jahren muss der Schnellkochtopf in einer autorisierten Tefal Servicestelle überprüft werden.

Garantie

- Für den **Topf** Ihres neuen Schnellkochtopfs von TEFAL gilt eine **10-Jahres-Garantie für:**
 - Alle Mängel an der Metallstruktur Ihres Topfs,
 - die vorzeitige Abnutzung des Grundmetalls, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde.
- Für den **übrigen Teile** gilt eine **1-Jahres-Garantie (Verschleißteile wie z.B. Dichtungsring, Griffe, Dampfkorb)**, außer wenn in Ihrem Land dahingehend eine spezielle Gesetzgebung gilt, sowie für Material- und Fertigungsfehler.
- Diese vertragliche Garantie wird gegen Vorlage des Kassenzettels oder der Rechnung mit dem Kaufdatum gewährt.
- **Von diesen Garantien ausgenommen sind:**
 - Beschädigungen, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Vorichtsmaßnahmen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, im Besonderen:
 - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Backofen stellen...
 - Reinigung des Deckels in der Spülmaschine.

- Die Garantie kann nur in autorisierten Tefal Servicestellen geltend gemacht werden.
- Ihre nächstgelegene Tefal Servicestelle entnehmen Sie bitte der beigefügten Servicestellen-Liste.

Vorgeschriebene Kennzeichnungen

Kennzeichnung	Stelle
Identifizierung des Herstellers oder der Marke	Am Deckelgriff.
Produktionsjahr und Herstellungslos	An der Deckelinnenseite.
Artikelnummer des Modells Betriebsdruck Maximaler Sicherheitsdruck Kapazität	An der Topfaußenseite.

TEFAL beantwortet Ihre Fragen

Probleme	Empfehlungen
Ihr Schnellkochtopf wurde unter Druck aufgeheizt, ohne dass vorher Flüssigkeit eingefüllt wurde:	• Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf bei einer autorisierten Tefal Servicestelle überprüfen.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen, und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:	• In den ersten Minuten ist das normal. • Wenn das Phänomen andauert, vergewissern Sie sich: - dass die Heizquelle hoch genug eingestellt ist, schalten Sie sie gegebenenfalls hoch. - dass sich genug Flüssigkeit im Topf befindet. - dass der Garregler auf 1 oder 2 gestellt ist. - dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist. - dass der Dichtungsring und der Rand des Topfs keine Beschädigungen aufweisen.
Die Druckanzeige ist nach oben gestiegen, und es tritt während des Garens kein Dampf aus dem Dampfaustritt aus:	• In den ersten Minuten ist das normal. • Wenn das Phänomen weiter andauert: • Halten Sie den Topf unter fließendes kaltes Wasser. Öffnen Sie ihn anschließend. • Reinigen Sie den Garregler und seine Leitung - Abb. 8 und vergewissern Sie sich, dass die Klappe des Sicherheitsventils problemlos nach unten gedrückt werden kann - Abb. 12
Es entweicht Dampf am Rand des Deckels. Vergewissern Sie sich	• dass der Deckel richtig zugemacht wurde. • dass der Dichtungsring des Deckels richtig sitzt. • dass sich der Dichtungsring in gutem Zustand befindet. Wechseln Sie ihn gegebenenfalls aus. • dass der Deckel, der Dichtungsring und die Rille zum Einlegen des Dichtungsringes im Deckel, das Sicherheitsventil und der Garregler sauber sind. • dass sich der Rand des Topfs in gutem Zustand befindet.
Wenn Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf angebrannt sind:	• Lassen Sie Ihren Topf vor der Reinigung eine Zeitlang einweichen. • Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
Sie können den Deckel nicht öffnen:	• Vergewissern Sie sich, dass die Druckanzeige nach unten gesunken ist. • Wenn nicht: Bauen Sie den Druck ab, und kühlen Sie Ihren Schnellkochtopf, wenn nötig, unter fließendem kaltem Wasser ab.
Die Lebensmittel sind nicht gar oder verbrannt. Überprüfen Sie:	• die Garzeit. • die Leistung der Heizquelle. • dass der Garregler richtig positioniert ist. • die Flüssigkeitsmenge.

Garzeitentabelle Gemüse

		Garmethode	FRISCH Das Ventil gestellt auf 1	TIEFGEFROREN Das Ventil gestellt auf 2
Artischocken		- Dampf*	18 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser**	15 Min.	
Blumenkohl		- Kochen in sprudelndem Wasser	3 Min.	4 Min.
Broccoli		- Dampf	3 Min.	3 Min.
Champignons	klein geschnitten	- Dampf	1 Min.	5 Min.
	ganz	- Kochen in sprudelndem Wasser	1 Min. 30	
Chicoree		- Dampf	12 Min.	
Erbsen		- Dampf	1 Min. 30	4 min
Getrocknete Erbsen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	14 Min.	
Grüne Bohnen		- Dampf	8 Min.	9 Min.
Grüne Erbsen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	10 Min.	
Grünkohl	klein geschnitten	- Dampf	6 Min.	
	Blätter	- Dampf	7 Min.	
Karotten	Scheiben	- Dampf	7 Min.	5 Min.
Kartoffeln	Viertel	- Dampf	12 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser	6 Min.	
Kürbis (Püree)		- Kochen in sprudelndem Wasser	8 Min.	
Lauch	Scheiben	- Dampf	2 Min. 30	
Mairüben		- Dampf	7 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser	6 Min.	
Reis (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	7 Min.	
Rosenkohl		- Dampf	7 Min.	5 Min. - Kochen in sprudelndem Wasser
Rote Beete		- Dampf	20 - 30 Min.	
Sellerie		- Dampf	6 Min.	
		- Kochen in sprudelndem Wasser	10 Min.	
Spargel		- Kochen in sprudelndem Wasser	5 Min.	
Spinat		- Dampf	5 Min.	8 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	3 Min.	
Trockenbohnen		- Kochen in sprudelndem Wasser	20 Min.	
Weizen (Hülsenfrüchte)		- Kochen in sprudelndem Wasser	15 Min.	
Zucchini		- Dampf	6 Min. 30	9 Min.
		- Kochen in sprudelndem Wasser	2 Min.	

* Im Dampfkorb zubereiten
** In Wasser kochen

Fleisch - Fisch

	FRISCH Das Ventil gestellt auf 2	TIEFGEFROREN Das Ventil gestellt auf 2
Hähnchen (1,2 kg)	20 Min.	45 Min.
Lachs (4 mittelgroße Stücke 0,6 Kg)	6 Min.	8 Min.
Lamm (Keule 1,3 kg)	25 Min.	35 Min
Rind (Braten 1 Kg)	10 Min.	28 Min
Schwein (Braten 1 Kg)	25 Min.	45 Min.
Seeteufel (Filets 0,6 Kg)	4 Min.	6 Min.
Thunfisch (4 Steaks 0,6 kg)	7 Min.	9 Min.

Precauciones importantes

Por su seguridad, este aparato cumple las normas y reglamentaciones aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales en contacto con los alimentos
- Este aparato se ha diseñado para un uso doméstico.
- Lea detenidamente todas las instrucciones y diríjase siempre a la “Guía del usuario”.
- Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia, sobre todo si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Desplace la olla a presión con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y botones. Utilice guantes, si fuera necesario.
- No utilice la olla para otro fin que no sea para el que se ha diseñado.
- La olla cuece a presión. Si no la utiliza adecuadamente, podría quemarse debido a que el agua está hirviendo. Asegúrese de que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha. Ver párrafo “Cierre”.
- Asegúrese de que la válvula está en posición de descompresión antes de abrir la olla.
- Nunca abra la olla a la fuerza. Asegúrese que la presión interior ha disminuido. Ver párrafo “seguridad”.
- Nunca utilice la olla sin líquido, esto la dañaría gravemente. Asegúrese que siempre hay suficiente líquido durante la cocción.
- Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), conforme a las instrucciones de uso.
- No llene la olla más de 2/3 (señal de llenado máximo).
- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas,... no llene la olla más de la mitad de su capacidad.
- Después de cocer carne con una piel superficial (ej. lengua de ternera...), ésta podría hincharse bajo el efecto de la presión, no agujerear o picar la carne mientras la piel presente un aspecto inflado; podría quemarse. Le recomendamos que pique o agujeree la carne antes de la cocción.
- En el caso de alimentos pastosos (garbanzos, ruibarbo...), debe sacudir ligeramente la olla para que estos alimentos no salpiquen hacia fuera.
- Compruebe que las válvulas no están obstruidas antes de cada uso. Ver párrafo “antes de la cocción”.
- No utilice la olla para freír a presión con aceite.
- No intervenga en los sistemas de seguridad, más allá de las instrucciones de limpieza y mantenimiento.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL adecuadas a su modelo. En especial, utilice una cuba y una tapa **SECURE®**.
- Los vapores de alcohol son inflamables. Lleve a ebullición aproximadamente 2 minutos antes de poner la tapa. Supervise el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- No utilice la olla para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, podría dañar la cuba..

Conserve estas instrucciones

Esquema descriptivo

- A - Válvula de funcionamiento

B - Conducto de válvula de funcionamiento

C - Válvula de seguridad

D - Indicador de presencia de presión

E - Botón de apertura

F - Asa larga de la tapa

G - Señal de posición de la tapa

H - Señal de posición de la válvula de funcionamiento
- I - Junta de la tapa

J - Cestillo

K - Soporte del cestillo

L - Asa largo de la cuba

M - Cuba

N - Asa corta de la cuba

O - Señal de llenado máximo

Características

Diamètre du fond de la cocotte - références

Capacidad	Ø Cuba	Ø Fondo	Modelo de acero inoxidable
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Información sobre normativas:

Presión superior de funcionamiento: 80 kPa.
Presión máxima de seguridad: 170 kPa.

Fuentes de calor compatibles



- La olla **SECURE⁵** se puede utilizar en todas las fuentes de calor, inclusive la inducción.
- Sobre placa eléctrica e inducción, use una placa con un diámetro igual al del fondo de la olla.
- Sobre placa vitrocerámica, asegúrese de que el fondo de la cuba está limpio.
- Sobre gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la cuba.

- Los accesorios de la olla **SECURE®** que podrá encontrar en las tiendas, son:

Accesorio	Referencia
Junta	X2010003

- Para el cambio de otras piezas o reparaciones, llame al Servicio Técnico Autorizado TEFAL.
- Sólo utilice piezas originales TEFAL adecuadas a su modelo.

Utilización

Apertura

- Con el pulgar, tire del botón de apertura (**E**) y llévelo a la posición  - Fig 1
Mientras con la mano izquierda sujeta el asa largo de la cuba (**L**), gire con la mano derecha el asa largo de la tapa (**F**) en el sentido inverso de las agujas de un reloj, hasta su apertura - Fig 2. Y a continuación, retire la tapa.

Cierre

- Coloque la tapa en plano sobre la cuba alineando los triángulos de la tapa y del asa de la cuba - Fig 3
- Gire la tapa hacia la izquierda hasta el tope - Fig 3
- Empuje el botón de apertura (**E**) hacia la posición  - Fig 4

Llenado mínimo

- Introduzca siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 25 cl (2 vasos).

Para una cocción vapor

- El llenado debe ser al menos igual a 75 cl (6 vasos).
- Coloque el cestillo (**J**) en el soporte (**K**) previsto a este efecto - Fig 5
- Los alimentos que están en el cestillo no deben estar en contacto con la tapa de la olla.

Llenado máximo

- Nunca llene la olla más de 2/3 de la altura de la cuba (señal de llenado máximo) - Fig 6

Para algunos alimentos

- Para los alimentos que se dilatan durante la cocción, como el arroz, las legumbres deshidratadas, o las compotas..., no llene la olla más de la mitad de su capacidad - Fig 6

Utilización de la válvula de funcionamiento (A)

Para cocer alimentos delicados y verduras

- Coloque el símbolo o pictograma **1** de la válvula (A) en frente de la señal (H).

Para cocer carne y alimentos congelados

- Coloque el símbolo o pictograma **2** de la válvula (A) en frente de la señal (H).

Para liberar el vapor

- Coloque el símbolo o pictograma  de la válvula (A) en frente de la señal (H).

Para retirar la válvula de funcionamiento

- Deje enfriar el aparato antes de retirar la válvula (A).
- Presione sobre la válvula y gírela para alinear la posición  con la señal (H) - Fig 7
- Retire la válvula.

Para colocar de nuevo la válvula de funcionamiento

- Coloque la válvula de funcionamiento alineándola  con la señal (H).
- Presione sobre la válvula y gire hasta la posición deseada.

Primera utilización

- Llene de agua 2/3 de la cuba. (señal de llenado máximo).
- Coloque el soporte del cestillo (K) en el fondo de la cuba y deposite el cestillo (J) encima.
- Cierre la olla.
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) en **2**.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

- Cuando el vapor comienza a salir por la válvula, disminuya la fuente de calor y cuente 20 min.
- Cuando los 20 min. hayan transcurrido, apague la fuente de calor.
- Gire la válvula de funcionamiento **(A)** hasta la posición 
- Cuando el indicador de presencia de vapor **(D)** baje: la olla ya no tiene presión.
- Abra la olla.
- Aclare la olla con agua y séquela.
- Nota: la aparición de manchas en el fondo interno de la cuba, no altera en nada la calidad del metal. Se trata de depósitos calcáreos. Para eliminarlos, puede utilizar un estropajo con un poco de vinagre diluido.

Antes de la cocción

- Antes de cada utilización, retire la válvula **(A)** (ver párrafo “Utilización de la válvula de funcionamiento”) y compruebe a la luz del día que el conducto de la válvula de funcionamiento **(B)** no está obstruido. Si fuera necesario, límpielo con un palillo de dientes - Fig 8
- Compruebe que la válvula de seguridad **(C)** es móvil: ver párrafo “limpieza y mantenimiento”.
- Coloque la válvula de funcionamiento **(A)** y seleccione la posición **1** o **2**.
- Asegúrese que la olla está correctamente cerrada antes de ponerla en marcha.
- Coloque la olla sobre una fuente de calor ajustada a su potencia máxima.

Durante la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento **(A)** deja salir el vapor de manera continua, emitiendo un sonido regular (PSCHHHT), la cocción comienza, disminuya la fuente de calor.
- Cuente el tiempo de cocción indicado en su receta.
- Cuando el tiempo de cocción termina, apague la fuente de calor.

Fin de la cocción

Para liberar el vapor

- Una vez que la fuente de calor esté apagada, tiene dos posibilidades:
- **Descompresión lenta:** gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: su olla ya no tiene presión.
- **Descompresión rápida:** coloque la olla debajo de un grifo de agua fría. Cuando el indicador de presencia de presión (D) baje: la olla ya no tiene presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .
- Puede abrirla.

Si durante la descompresión, observa salpicaduras anormales: coloque el selector en posición **1** y descomprima lentamente, asegurándose que ya no salpica.

Limpieza y mantenimiento

Limpieza de la olla

El ennegrecimiento y las ralladuras que pueden aparecer después de una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

Puede meter la cuba y el cestillo al lavavajillas.

No introduzca la tapa en el lavavajillas.

Para conservar por más tiempo las cualidades de la olla: no ponga a calentar la cuba cuando está vacía.

- Para el buen funcionamiento del aparato, por favor, respete estas recomendaciones de limpieza y mantenimiento después de cada uso.
- Lave la olla después de cada utilización con agua tibia y un detergente para vajillas. Repita la operación para el cestillo.
- No utilice lejía o productos clorados.
- No ponga a calentar la cuba cuando esté vacía.

Para limpiar el interior de la cuba

- Lave con estropajo y detergente para vajillas.
- Si el interior de la cuba de acero inoxidable presenta reflejos irisados, límpielo con vinagre.

Para limpiar el exterior de la cuba

- Lave con una esponja y producto lavavajillas.

Para limpiar la tapa

- Lave la tapa con un chorro de agua tibia con una esponja y producto lavavajillas.

Para limpiar la junta de la tapa

- Después de cada cocción, limpie la junta (I) y su compartimento.
- Para volver a colocar la junta, observe los dibujos - Fig 9 - 10

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A)

- Retire la válvula de funcionamiento (A): ver párrafo “Utilización de la válvula de funcionamiento”.
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) debajo del chorro de agua del grifo - Fig 11

Nunca utilice objetos cortantes o puntiagudos para realizar esta operación.

Es necesario revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

Para limpiar el conducto de la válvula de funcionamiento situada dentro de la tapa

- Retire la válvula (A).
- Controle a la luz del día que el conducto de evacuación del vapor está desatascado y redondo. Si fuera necesario, límpielo con un palillo de dientes - Fig 8

Para limpiar la válvula de seguridad (C)

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada dentro de la tapa, pasándola por agua.
- Compruebe que el funcionamiento es correcto, presionando ligeramente sobre la válvula que debe hundirse sin dificultad - Fig 12

Para cambiar la junta de la olla

- Cambie la junta de la olla todos los años.
- Cambie la junta de la olla si presentara algún corte.
- Utilice siempre una junta original TEFAL, adecuada a su modelo.

Para guardar la olla

- Déle la vuelta a la tapa sobre la cuba.

Seguridad

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

- **Sistema de seguridad para el cierre:**
 - Si el aparato no está correctamente cerrado, el indicador de presencia de presión no puede subir y por lo tanto la olla no puede tener presión.
- **Sistema de seguridad para la apertura:**
 - Si la olla está bajo presión, el botón de apertura no puede accionarse. Nunca abra la olla a la fuerza. Sobre todo, no fuerce el indicador de presencia de presión. Asegúrese que la presión interior ha disminuido.
- **Dos sistemas de seguridad para el exceso de presión:**
 - Primer sistema: la válvula de seguridad (C) libera la presión y el vapor sale horizontalmente por encima de la tapa - Fig 13
 - Segundo sistema: la junta (I) deja salir el vapor verticalmente por el borde de la tapa - Fig 14

Si uno de los sistemas de seguridad por el exceso de presión se activa:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar por completo la olla.
- Abra.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación de vapor (B), la válvula de seguridad (C) y la junta (I).

Recomendaciones de uso

- 1 - El vapor está muy caliente cuando sale por la válvula de funcionamiento.
- 2 - Cuando el indicador de presencia de presión suba, ya no puede abrir la olla.
- 3 - Como para cualquier aparato de cocción, realice una estrecha vigilancia si utiliza la olla cerca de niños.
- 4 - Atención al chorro de vapor.
- 5 - Para desplazar la olla, utilice las asas de la cuba
- 6 - No almacene alimentos en la olla.
- 7 - Nunca utilice lejía o productos clorados que pudieran alterar la calidad del acero inoxidable.
- 8 - No introduzca la tapa en el lavavajillas. No deje la tapa en remojo.
- 9 - Cambie la junta todos los años.
- 10 - La limpieza de la olla debe realizarse en frío y con el aparato vacío.
- 11 - Debe revisar la olla en un Servicio Técnico Autorizado TEFAL después de 10 años de utilización.

Garantía

- En el marco de la utilización recomendada por el modo de empleo, **la cuba** de la nueva olla a presión TEFAL está **garantizada por 10 años** contra:
 - Cualquier defecto relacionado con la estructura metálica de la cuba,
 - Cualquier deterioro prematuro del metal de base.
- **Para las otras piezas, la garantía para piezas y mano de obra, es de 1 año** (excepto legislación específica de su país), frente a cualquier defecto o vicio de fabricación.
- **Esta garantía contractual será adquirida tras la presentación del ticket de caja o factura con la fecha de compra.**
- **Estas garantías excluyen:**
 - Los deterioros consecutivos ocasionados por no respetar las precauciones importantes o utilizaciones negligentes, especialmente:
 - Golpes, caídas, introducción en el horno,...
 - Introducción de la tapa en el lavavajillas.
 - Solamente, los Servicios Técnicos Autorizados TEFAL están habilitados para que se beneficie de esta garantía.
 - Por favor, llame al número Azur para la dirección del Servicio Técnico Autorizado TEFAL más próximo a su domicilio.-

TEFAL responde a sus preguntas

ES

Problemas	Recomendaciones
Si la olla se ha calentado a presión sin líquido dentro:	Lleve la olla a revisar a un Servicio Técnico Autorizado TEFAL.
Si el indicador de presencia de presión no ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	- Esto es normal durante los primeros minutos. - Si el fenómeno continua, compruebe que: - La fuente de calor es bastante fuerte, si no aumentela. - La cantidad de líquido en la cuba es suficiente. - La válvula de funcionamiento está colocada en 1 o 2. - La olla está bien cerrada. - La junta o el borde de la cuba no están deteriorados.
Si el indicador de presencia de presión ha subido y no sale nada por la válvula durante la cocción:	- Esto es normal durante los primeros minutos. - Si el fenómeno continúa, - Pase el aparato por agua fría. A continuación, abra. - Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de la válvula de funcionamiento - Fig 8 y compruebe que la válvula de seguridad se hunde sin dificultad - Fig 12
Si el vapor se escapa alrededor de la tapa, compruebe:	- Si la tapa está cerrada correctamente. - La posición de la junta de la tapa. - El buen estado de la junta, si fuera necesario, cámbiela. - La limpieza de la tapa, de la junta y de su compartimento en la tapa, de la válvula de seguridad y de la válvula de funcionamiento. - El buen estado del borde de la cuba.
Si se han quemado alimentos en la olla:	- Deje la cuba en remojo durante algún tiempo antes de lavarla. - Nunca utilice lejía o productos clorados.
Si no puede abrir la tapa:	- Compruebe que el indicador de presencia de presión está bajado. - Si no: descomprima, si fuera necesario, enfríe la olla bajo un chorro de agua fría.
Si los alimentos no se han cocido o si se han quemado, compruebe:	- El tiempo de cocción. - La potencia de la fuente de calor. - Si la posición de la válvula de funcionamiento es correcta. - La cantidad de líquido.
Si los alimentos se han quemado en la olla:	- Deja la cuba en remojo algún tiempo antes de lavarla. - Nunca utilice lejía o productos clorados.

Marcados o etiquetajes reglamentarios

Marcado	Localización
Identificación del fabricante o marca comercial	Asa de la tapa.
Año y lote de fabricación	Dentro de la tapa.
Referencia modelo Presión de funcionamiento (PF) Presión máxima de seguridad (PS) Capacidad	En el fondo externo de la cuba.

Tabla de los tiempos de cocción

Verduras

		Cocción	FRESCOS Posición de la válvula 1	CONGELADOS Posición de la válvula 2
Alcachofas		- Vapor*	18 min.	
		- inmersión**	15 min.	
Espárragos		- inmersión	5 min.	
Remolacha		- Vapor	20 - 30 min.	
Trigo (cereales)		- inmersión	15 min.	
Brócoli		- Vapor	3 min.	3 min.
Zanahorias	Rodajas	- Vapor	7 min.	5 min.
Apio		- Vapor	6 min.	
		- inmersión	10 min.	
Champiñones	Laminados	- Vapor	1 min.	5 min.
	enteros	- inmersión	1 min. 30	
Repollo	Laminado	- Vapor	6 min.	
	deshojado	- Vapor	7 min.	
Coles de Bruselas		- Vapor	7 min.	5 min. - immersion
Coliflor		- inmersión	3 min.	4 min.
Calabacines		- Vapor	6 min. 30	9 min
		- inmersión	2 min.	
Endivias		- Vapor	12 min.	
Espinacas		- Vapor	5 min.	8 min.
		- inmersión	3 min.	
Judías verdes		- Vapor	8 min.	9 min.
Judías semi secas		- inmersión	20 min.	
Lentejas verdes (legumbre)		- inmersión	10 min.	
Nabos		- Vapor	7 min.	
		- inmersión	6 min.	
Guisantes		- Vapor	1 min. 30	4 min
Puerros rodajas		- Vapor	2 min. 30	
Calabaza (puré)		- inmersión	8 min.	
Patatas en cuartos		- Vapor	12 min.	
		- inmersión	6 min.	
Garbanzos (legumbre)		- inmersión	14 min.	
Arroz (legumbre)		- inmersión	7 min.	

*Alimento en el cestillo

** Alimento en el agua

Carne - Pescado

	FRESCOS Posición de la válvula 2	CONGELADOS Posición de la válvula 2
Cordero (pierna 1,3 Kg)	25 min	35 min
Ternera (rôti 1 Kg)	10 min	28 min
Rape (filetes 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Cerdo (rollo 1 Kg)	25 min	45 min
Pollo (entero 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Salmón(4 rodajas 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Atún (4 filetes 0,6 Kg)	7 min	9 min.

Precauções importantes

Para a sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentos aplicáveis:

- Directiva dos Equipamentos sob Pressão
- Materiais em contacto com os alimentos
- Este aparelho foi concebido apenas para uso doméstico.
- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para futuras utilizações.
- Tal como sucede com qualquer aparelho de cozedura, utilize a panela de pressão sempre sob vigilância, especialmente na proximidade de crianças.
- Não coloque a panela de pressão num forno aquecido.
- Desloque a panela de pressão, quando sob pressão, com um cuidado extremo. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e botões. Utilize luvas de cozinha, se necessário.
- Não utilize a panela de pressão para qualquer outro objectivo senão aquele para o qual se destina.
- A sua panela de pressão coze sob pressão. Uma utilização inadequada pode causar ferimentos por queimaduras. Certifique-se que a panela de pressão está convenientemente fechada antes de a colocar a funcionar. Ver parágrafo “Fecho”.
- Certifique-se que a válvula está na posição de descompressão antes de abrir a panela de pressão.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se que a pressão interna baixou. Ver parágrafo “Segurança”.
- Nunca utilize a panela de pressão sem líquido no interior por forma a evitar danos graves. Certifique-se que há sempre líquido suficiente durante a cozedura.
- Utilize a(s) fonte(s) de calor compatível(eis), em conformidade com as instruções de utilização.
- Não encha a panela de pressão acima dos 2/3 (marca máxima de enchimento).
- Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como arroz, legumes desidratados, compotas, etc., não encha a panela de pressão acima de metade da sua capacidade.
- Após a cozedura de carnes com pele superficial (por ex., língua de vaca), que pode inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto a pele apresentar um aspecto inchado; por forma a evitar queimaduras. Aconselhamo-lo a picar a carne antes da cozedura.
- No caso de alimentos pastosos (ervilhas, ruibarbo, etc.), a panela de pressão deve ser ligeiramente abanada antes da abertura para que estes alimentos não colem no exterior.
- Verifique se as válvulas não estão obstruídas antes de cada utilização. Ver parágrafo “Antes da cozedura”.
- Não utilize a panela de pressão para fritar sob pressão com óleo.
- Não intervenha nos sistemas de segurança além das instruções de limpeza e de manutenção.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL que correspondam ao seu modelo. Mais especificamente, utilize uma cuba e uma tampa **SECURE®**.
- Os vapores de álcool são inflamáveis.
Deixe ferver durante cerca de 2 minutos antes de colocar a tampa. Vigie o aparelho no caso de receitas à base de álcool.
- Não utilize a panela de pressão para guardar alimentos ácidos ou salgados antes ou depois da cozedura, por forma a não danificar a cuba.

Guarde estas instruções para futuras utilizações.

Esquema descritivo

A - Válvula de funcionamento
B - Conduta da válvula de funcionamento
C - Válvula de segurança
D - Indicador de presença de pressão
E - Botão de abertura
F - Pega longa da tampa
G - Marca de posicionamento da tampa
H - Marca de posicionamento da válvula de funcionamento

I - Junta da tampa
J - Cesto de vapor
K - Suporte do cesto de vapor
L - Pega longa da cuba
M - Cuba
N - Pega curta da cuba
O - Marca máxima de enchimento

PT

Características

Diâmetro do fundo da panela de pressão – referências

Capacidade	Ø Cuba	Ø Fundo	Modelo inox
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informações normativas:

Pressão superior de funcionamento: 80 kPa.

Pressão máxima de segurança: 170 kPa.

Fontes de calor compatíveis



- A panela de pressão **SECURE⁵** é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Com placa eléctrica e indução, utilize uma placa de diâmetro igual ou inferior ao do fundo da panela de pressão.
- Com mesa de vitrocerâmica, certifique-se que o fundo da cuba está limpo e sem sujidade.
- Com gás, a chama não deve ultrapassar o diâmetro da cuba.

Acessórios TEFAL

- Os acessórios da panela de pressão **SECURE⁵** disponíveis no mercado são:

Acessório	Referência
Junta	X2010003

- Para substituição de outras peças ou reparações, contacte os Serviços de Assistência Técnica Autorizados TEFAL.
- Utilize apenas peças de origem TEFAL que correspondam ao seu modelo.

Utilização

Abertura

- Com a ajuda do polegar, puxe o botão de abertura (**E**) e para a posição  - Fig 1
Com a mão esquerda a segurar na pega longa da cuba (**L**), rode com a mão direita a pega longa da tampa (**F**) no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, até à abertura - Fig 2. Depois, levante a tampa.

Fecho

- Coloque a tampa direita sobre a cuba, alinhando os triângulos da tampa e da pega da cuba - Fig 3
- Rode a tampa para a esquerda até encaixar - Fig 3
- Empurre o botão de abertura (**E**) para a posição  - Fig 4

Enchimento mínimo

- Coloque sempre uma quantidade mínima de líquido, pelo menos igual a 25 cl (2 copos).

Para uma cozedura a vapor

- O enchimento deve ser pelo menos igual a 75 cl (6 copos).
- Coloque o cesto (**J**) no suporte (**K**) previsto para este efeito. - Fig 5
- Os alimentos colocados no cesto de vapor não devem tocar na tampa da panela de pressão.

Enchimento máximo

- Nunca encha a panela de pressão acima de 2/3 da altura da cuba (marca máxima de enchimento) - Fig 6

Para determinados alimentos

- Para os alimentos que se dilatam durante a cozedura, como arroz, legumes desidratados, compotas, etc., não encha a panela de pressão acima de metade da sua capacidade - Fig 6

Utilização da válvula de funcionamento (A)

Para cozer alimentos delicados e legumes

- Posicione o pictograma **1** da válvula (A) diante da marca (H).

Para cozer carnes e alimentos ultracongelados

- Posicione o pictograma **2** da válvula (A) diante da marca (H).

Para libertar vapor

- Posicione o pictograma  da válvula (A) diante da marca (H).

Para retirar a válvula de funcionamento

- Deixe arrefecer o aparelho antes de retirar a válvula (A).
- Carregue na válvula e rode-a para alinhar a posição  com a marca (H) - Fig 7
- Retire a válvula.

Para colocar de novo a válvula de funcionamento

- Coloque a válvula de funcionamento alinhando  com a marca (H).
- Carregue na válvula e rode até à posição pretendida.

Primeira utilização

- Encha 2/3 da cuba com água (marca máxima de enchimento).
- Coloque o suporte do cesto (K) no fundo da cuba e em seguida o cesto (J) por cima.
- Feche a panela de pressão.
- Coloque a válvula de funcionamento (A) em **2**.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para a potência máxima.

- Assim que começar a sair vapor pela válvula, reduza a fonte de calor e conte 20 minutos.
- Decorridos os 20 minutos, desligue a fonte de calor.
- Rode a válvula de funcionamento **(A)** até à posição .
- Assim que o indicador de presença de pressão **(D)** voltar a descer: a panela de pressão já não está sob pressão.
- Abra a panela de pressão.
- Passe a panela de pressão por água e seque-a.
- Nota: o aparecimento de manchas no fundo interior da cuba não altera em nada a qualidade do metal. São depósitos de calcário. Para os eliminar, pode utilizar um esfregão palha-de-aço com um pouco de vinagre diluído.

Antes da cozedura

- Antes de cada utilização, retire a válvula **(A)** (ver parágrafo “Utilização da válvula de funcionamento”) e verifique visualmente se a conduta da válvula de funcionamento **(B)** não está obstruída. Se necessário, limpe-a com um palito - Fig 8
- Verifique se a válvula de segurança **(C)** se move: ver parágrafo “Limpeza e manutenção”.
- Coloque a válvula de funcionamento **(A)** e seleccione a posição **1** ou **2**.
- Certifique-se que a panela de pressão está devidamente fechada antes de a colocar a funcionar.
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor ajustada para a potência máxima.

Durante a cozedura

- Quando a válvula de funcionamento **(A)** deixa sair vapor de forma contínua, através da emissão de um som constante (PSCHHHT), inicia-se a cozedura. Reduza a fonte de calor.
- Conte o tempo de cozedura indicado na receita.
- Decorrido o tempo de cozedura, desligue a fonte de calor.

Fim da cozedura

Para libertar vapor

- Uma vez a fonte de calor desligada, tem duas possibilidades:
- **Descompressão lenta:** rode a válvula de funcionamento (A) até à posição . Assim que o indicador de presença de pressão (D) voltar a baixar: a panela de pressão deixa de estar sob pressão.
- **Descompressão rápida:** coloque a panela de pressão sob uma torneira de água fria. Assim que o indicador de presença de pressão (D) voltar a baixar: a panela de pressão deixa de estar sob pressão. Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição .
- Pode abri-la.

Se observar salpicos fora do comum no decorrer da descompressão: volte a colocar o selector na posição **1** e descomprima de novo lentamente, certificando-se da inexistência de salpicos.

PT

Limpeza e manutenção

Limpeza da panela de pressão

O escurecimento e os riscos que podem aparecer na sequência de uma utilização prolongada não têm qualquer inconveniente.

Pode lavar a cuba e o cesto na máquina de lavar loiça.

Não lave a tampa na máquina de lavar loiça.

Para conservar durante mais tempo as qualidades da sua panela de pressão: não aqueça excessivamente a cuba quando estiver vazia.

- Para o funcionamento adequado do aparelho, respeite estas recomendações de limpeza e de manutenção após cada utilização.
- Lave a panela de pressão após cada utilização com água morna e detergente para a loiça. Proceda da mesma forma com o cesto.
- Não utilize lixívia nem produtos com cloro.
- Não aqueça excessivamente a cuba quando estiver vazia.

Para limpar o interior da cuba

- Lave com esfregão palha-de-aço e detergente para a loiça.
- Se o interior da cuba em inox apresentar reflexos irisados, limpe-a com vinagre.

Para limpar o exterior da cuba

- Lave com uma esponja e detergente para a loiça.

Para limpar a tampa

- Lave a tampa sob um fio de água morna com uma esponja e detergente para a loiça.

Para limpar a junta da tampa

- Após cada cozedura, limpe a junta (I) e o respectivo compartimento.
- Para voltar a colocar a junta, consulte os desenhos - Fig 9 - 10

Para limpar a válvula de funcionamento (A)

- Retire a válvula de funcionamento (A): ver parágrafo “Utilisation da válvula de funcionamento”.
- Limpe a válvula de funcionamento (A) debaixo da torneira - Fig 11

Nunca utilize objectos cortantes ou pontiagudos para efectuar esta operação.

A sua panela de pressão tem de ser inspeccionada obrigatoriamente por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.

Para limpar a conduta da válvula de funcionamento situada no interior da tampa

- Retire a válvula (A).
- Verifique visualmente e regularmente se a conduta de libertação do vapor está desobstruída e não deformada. Se necessário, limpe-a com um palito - Fig 8

Para limpar a válvula de segurança (C)

- Limpe a parte da válvula de segurança situada no interior da tampa e passe-a por água.
- Verifique o seu funcionamento adequado carregando ao de leve na válvula, que deverá ir para baixo sem dificuldade - Fig 12

Para substituir a junta da panela de pressão

- Substitua a junta da panela de pressão todos os anos.
- Substitua a junta da panela de pressão se esta apresentar um corte.
- Utilize sempre uma junta de origem TEFAL correspondente ao seu modelo.

Para arrumar a panela de pressão

- Volte a colcar a tampa na cuba.

Segurança

A sua panela de pressão encontra-se equipada com vários dispositivos de segurança:

- **Segurança no fecho:**
 - Se a panela não for correctamente fechada, o indicador de presença de pressão não poderá subir e, consequentemente, a panela de pressão não entrará sob pressão.
- **Segurança na abertura:**
 - Se a panela de pressão estiver sob pressão, o botão de abertura não pode ser accionado. Nunca force a abertura da panela de pressão. Acima de tudo, não exerça força sobre o indicador de presença de pressão. Certifique-se que a pressão interna voltou a baixar.
- **Duas seguranças para a sobrepressão:**
 - Primeiro dispositivo: a válvula de segurança (C) liberta a pressão e sai vapor na horizontal, pela parte de cima da tampa - Fig 13
 - Segundo dispositivo: a junta (I) deixa sair vapor na vertical, pelo rebordo da tampa - Fig 14

Se um dos sistemas de segurança para a sobrepressão for accionado:

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer a panela de pressão por completo.
- Abra-a.
- Inspeccione e limpe a válvula de funcionamento (A), a conduta de libertação do vapor (B), a válvula de segurança (C) e a junta (I).

Recomendações de utilização

- 1 - O vapor encontra-se extremamente quente quando sai da válvula de funcionamento.
- 2 - Logo que o indicador de presença de pressão sobe, deixará de poder abrir a panela de pressão.
- 3 - Como aconselhado com qualquer aparelho de cozedura, utilize a panela de pressão com máxima vigilância, especialmente na proximidade de crianças.
- 4 - Preste atenção ao jacto de vapor.
- 5 - Para deslocar a panela de pressão, sirva-se das duas pegas da cuba.
- 6 - Não deixe alimentos na panela de pressão.
- 7 - Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro, que poderão alterar a qualidade do aço inoxidável.
- 8 - Não lave a tampa na máquina da louça. Não deixe a tampa mergulhada em água.
- 9 - Substitua a junta todos os anos.
- 10 - A limpeza da panela de pressão tem de ser obrigatoriamente efectuada a frio, com o aparelho vazio.
- 11 - A sua panela de pressão tem de ser obrigatoriamente inspeccionada por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL após 10 anos de utilização.

PT

Garantia

- No âmbito da utilização recomendada pelas instruções de utilização, **a cuba** da sua nova panela de pressão TEFAL tem uma **garantia de 10 anos** contra:
 - Qualquer defeito ligado à estrutura metálica da cuba,
 - Qualquer degradação prematura do metal da base.
- **Nas outras peças, a garantia da execução e mão-de-obra é de 2 anos** (salvo legislação específica do seu país), contra qualquer defeito ou vício de fabrico.
- **Esta garantia contratual será adquirida mediante apresentação do talão de compra ou factura com indicação da data de compra.**
- **Estas garantias excluem:**
 - Os danos na sequência da inobservância de precauções importantes ou usos negligentes, nomeadamente:
 - Choques, quedas, utilização no forno, etc.
 - Lavagem da tampa na máquina de lavar loiça.
- Apenas os Serviços de Assistência Técnica autorizados TEFAL têm competência para o fazer beneficiar desta garantia.
- Contacte o Clube Consumidor Tefal para obter qualquer informação sobre os Serviços de Assistência Técnica autorizados Tefal.

A TEFAL responde às suas dúvidas

Problemas	Recomendações
Se a panela de pressão aqueceu sob pressão sem líquido no interior:	• Solicite a inspeção da sua panela de pressão por um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL.
Se o indicador de presença de pressão não subiu e não sai nada pela válvula durante a cozedura:	• Isto é normal durante os primeiros minutos. • No caso de persistência do fenómeno, verifique se: - A fonte de calor é suficientemente forte, caso contrário aumente-a. - A quantidade de líquido na cuba é suficiente. - A válvula de funcionamento está posicionada em 1 ou 2. - A panela de pressão está devidamente fechada. - A junta ou a borda da cuba não estão danificadas.
Se o indicador de presença de pressão subiu e não sai nada pela válvula durante a cozedura:	• Isto é normal durante os primeiros minutos. • No caso de persistência do fenómeno: - Passe o aparelho por água fria. Depois abra-o. - Limpe a válvula de funcionamento e a conduta da válvula de funcionamento - Fig. 8 e verifique se consegue empurrar a tampa da válvula de segurança sem dificuldade - Fig. 12
Se ocorrer fuga de vapor à volta da tampa, verifique:	• O fecho adequado da tampa. • O posicionamento da junta da tampa. • O bom estado da junta, se necessário, substitua-a. • A limpeza da tampa, da junta e do respectivo alojamento na tampa, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento. • O bom estado do bordo da cuba.
Se os alimentos queimarem na panela de pressão:	• Deixe a cuba mergulhada em água durante algum tempo antes de a lavar. • Nunca utilize lixívia nem produtos com cloro.
Se não conseguir abrir a tampa:	• Verifique se o indicador de presença de pressão está na posição baixa. • Caso contrário: descomprima a panela, se necessário, arrefeça-a sob um jacto de água fria.
Se os alimentos não ficaram cozidos ou queimados, verifique:	• O tempo de cozedura. • A potência da fonte de calor. • O posicionamento adequado da válvula de funcionamento. • A quantidade de líquido.

Marcações regulamentares

Marcação	Localização
Identificação do fabricante ou marca comercial	Pega da tampa
Ano e lote de fabrico	No interior da tampa
Referência do modelo Pressão de funcionamento (PF) Pressão máxima de segurança (PS) Capacidade	No fundo externo da cuba.

Tabela dos tempos de cozedura

Legumes

		Cozedura	FRESCOS Posição da válvula 1	ULTRACONGELADOS Posição da válvula 2
Abóbora (puré)		- imersão	8 min.	
Aipo		- vapor	6 min.	
		- imersão	10 min.	
Alcachofras		- vapor*	18 min.	
		- imersão**	15 min.	
Alho-francês	Rodelas	- vapor	2 min. 30	
Arroz (leg. secos)		- imersão	7 min.	
Batatas em quartos		- vapor	12 min.	
		- imersão	6 min.	
Beterraba-vermelha		- vapor	20 - 30 min.	
Brócolos		- vapor	3 min.	3 min.
Cenouras	rodela	- vapor	7 min.	5 min.
Cogumelos	laminados	- vapor	1 min.	5 min.
	Inteiros	- imersão	1 min. 30	
Couve-de-Bruxelas		- vapor	7 min.	5 min. - immersion
Couve-flor		- imersão	3 min.	4 min.
Couve-frisada	picada	- vapor	6 min.	
	desfolhada	- vapor	7 min.	
Curgetes		- vapor	6 min. 30	9 min
		- imersão	2 min.	
Endívias		- vapor	12 min.	
Ervilhas		- vapor	1 min. 30	4 min
Ervilhas secas (leg. secos)		- imersão	14 min.	
Espargos		- imersão	5 min.	
Espinafres		- vapor	5 min.	8 min.
		- imersão	3 min.	
Feijão semi-seco		- imersão	20 min.	
Feijão-verde		- vapor	8 min.	9 min.
Lentilhas verdes (leg. secos)		- imersão	10 min.	
Nabos		- vapor	7 min.	
		- imersão	6 min.	
Trigo (leg. secos)		- imersão	15 min.	

* Alimento no cesto de vapor

** Alimento em água

Carnes - Peixes

	FRESCOS Posição da válvula 2	ULTRACONGELADOS Posição da válvula 2
Atum (4 bifos 0,6 kg)	7 min	9 min.
Cabrito (perna 1,3 kg)	25 min	35 min
Frango (inteiro 1,2 kg)	20 min	45 min.
Porco (carne assada 1 kg)	25 min	45 min
Salmão (4 postas 0,6 kg)	6 min	8 min.
Tamboril (filetes 0,6 kg)	4 min	6 min.
Vaca (carne assada 1 kg)	10 min	28 min

Vigtige forsigtighedsregler

Af hensyn til brugerens sikkerhed er dette apparat i overensstemmelse med gældende standarder og bestemmelser:

- Direktiv om trykbærende udstyr,
- Materialer bestemt til kontakt med fødevarer.
- Dette apparat er designet til brug i en almindelig husholdning.
- Giv dig tid til at læse alle disse anvisninger og følg altid "Brugsanvisningen".
- I lighed med alle andre kogeapparater skal trykkogeren være under opsyn, især hvis den bruges i nærheden af børn.
- Stil ikke trykkogeren ind i en varm ovn.
- Vær meget forsigtig, hvis du har brug for at flytte trykkogeren. Rør ikke ved de varme dele. Brug håndtagene eller knapperne. Brug grydelapper, hvis det er nødvendigt.
- Brug ikke trykkogeren til andre formål end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren koger under tryk. Forkert brug kan forårsage forbrændinger og skoldning. Kontroller at trykkogeren er lukket korrekt, inden den sættes i gang. Se afsnittet "Lukning".
- Kontroller at ventilen er sat i udluftningsposition, før du åbner trykkogeren.
- Forcer aldrig åbningen af trykkogeren. Sørg for at trykket inde i trykkogeren er lukket ud. Se afsnittet "Sikkerhed".
- Brug aldrig trykkogeren uden væske, da det kan beskadige den alvorligt. Sørg for at der altid er nok vand i den under kogning.
- Brug compatible varmekilder i henhold til brugsanvisningen.
- Fyld ikke trykkogeren mere end 2/3 op (max. mærke for opfyldning).
- Hvad angår fødevarer, der udvider sig under kogning, såsom ris, tørrede grøntsager eller kompotter, må trykkogeren ikke fyldes op til mere end halvdelen af sin kapacitet.
- Efter kogning af kød der har et overfladisk skind (f.eks. oksetunge...), som risikerer at svulme op på grund af trykket, må man ikke stikke ned i kødet, mens det er svulmet op, da der er risiko for at blive skoldet. Vi anbefaler at stikke hul i skindet før kogning.
- I tilfælde af klæbrige fødevarer (gule ærter, rabarber...) skal man ryste trykkogeren lidt før åbning, så fødevarerne ikke bliver slynget ud.
- Kontroller før hver brug, at ventilerne ikke er tilstoppede. Se afsnittet "Før kogning".
- Brug ikke trykkogeren til friturestegning under tryk med olie.
- Foretag ikke indgreb på sikkerhedssystemerne ud over brugerens almindelige rengøring og vedligeholdelse.
- Brug kun oprindelige reservedele fra TEFAL, som svarer til din model **SECURE5**.
- Damp fra alkohol er antændelige. Bring tilberedningen i kog i ca. 2 minutter, før låget sættes på. Hold opsyn med apparatet, når der tilberedes opskrifter, som indeholder alkohol.
- Brug ikke trykkogeren til at opbevare sure eller salte fødevarer før eller efter kogning, da det risikerer at beskadige beholderen.

Opbevar disse anvisninger til senere brug

Beskrivende oversigt

- | | |
|---|--------------------------------|
| A - Driftsventil | I - Lågets pakning |
| B - Driftsventilens kanal | J - Dampkurv |
| C - Sikkerhedsventil | K - Understøtning til dampkurv |
| D - Indikator for tryk | L - Langt håndtag til beholder |
| E - Lågets knap | M - Beholder |
| F - Langt håndtag på låg | N - Kort håndtag til beholder |
| G - Mærke til placering af låg | O - Max. mærke for opfyldning |
| H - Mærke til placering af driftsventil | |

Egenskaber

Kapacitet	Ø Beholder	Ø Bund	Model i rustfrit stål
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

DA

Informationer vedrørende standarder:

Højeste driftstryk: 80 kPa.

Maksimalt sikkerhedstryk: 170 kPa.

Kompatible varmekilder

GAS EL-PLADE GLASKERAMISK HALOGEN INDUKTION SPIRAL-KOGEPLADE



- **SECURE⁵** Trykkogeren kan bruges på alle komfurtyper også induktion.
- På el-kogepåse eller induktionsplader skal man bruge en plade med en diameter, der er lig med eller mindre end trykkogers bund.
- På en glaskeramisk plade skal man sørge for at beholderens bund er helt ren.
- På et gasblus må flammen ikke være bredere end beholderens diameter.

TEFAL tilbehørsdele

- De tilbehørsdele, der kan fås i handelen til **SECURE[®]** trykkogeren, er:

Tilbehørsdel	Varenr.
Pakning	X2010003

- Vedrørende udskiftning af andre reservedele eller reparationer, kontakt et autoriseret TEFAL serviceværksted.
- Brug kun oprindelige TEFAL reservedele, der svarer til din model.

Brug

Åbning

- Brug tommelfingeren til at trykke på knappen **(E)** til åbning af låget og bevæg den tilbage på position  - Fig 1
Tag fat med venstre hånd omkring beholderens håndtag **(L)**, drej med højre hånd lågets lange håndtag **(F)** mod uret indtil åbning - Fig 2. Løft dernæst låget af.

Lukning

- Sæt låget helt fladt ned på beholderen og sørg for, at de to trekanter på låget og beholderens håndtag er ud for hinanden - Fig 3
- Drej låget til venstre indtil det - Fig 3
- Skub knappen **(E)** til åbning af låget hen på position  - Fig 4

Minimal opfyldning

- Kom altid en minimal mængde væske på mindst 25 cl (2 glas) ned i beholderen.

Til dampkogning

- Opfyldningen skal svare til mindst 75 cl (6 glas).
- Stil kurven **(J)** på understøtningen **(K)**, der er beregnet til det - Fig 5
- Fødevarerne i dampkurven må ikke røre ved trykkogerens låg.

Maksimal opfyldning

- Fyld aldrig dampkokeren mere op, end hvad der svarer til 2/3 af beholderens højde (mærke for maksimal opfyldning) - Fig 6

Med visse fødevarer

- Med fødevarer, der udvider sig under kogning, såsom ris, tørrede grøntsager eller kompotter..., må trykkokeren ikke fyldes op til mere end halvdelen af sin kapacitet - Fig 6

Brug af driftsventilen (A)

For at koge sarte fødevarer og grøntsager

- Stil ventilens (A) piktogram **1** ud for mærket (H).

For at koge kød og frosne fødevarer

- Stil ventilens (A) piktogram **2** ud for mærket (H).

For at slippe damp ud

- Stil ventilens (A) piktogram  ud for mærket (H).

For at tage driftsventilen af

- Lad trykkokeren køle af, før ventilen (A) tages af.
- Tryk på ventilen og drej den for at stille positionen  ud for mærket (H) - Fig 7
- Tag ventilen af.

For at sætte ventilen på igen

- Sæt driftsventilen på ved at stille positionen  ud for mærket (H).
- Tryk på ventilen og drej den, indtil den ønskede position.

Første ibrugtagning

- Fyld vand i op til 2/3 af beholderen. (Mærke for maksimal opfyldning).
- Læg kurvens understøtning (K) ned i bunden af beholderen og stil kurven (J) på den.
- Luk trykkokeren.
- Stil driftsventilen (A) på **2**.
- Stil trykkokeren på en varmekilde, der er indstillet på sin højeste effekt.
- Når dampen begynder at slippe ud af ventilen, skru ned for varmen og stil et stopur på 20 min.

- Sluk for varmekilden, når de 20 minutter er gået.
- Drej driftsventilen **(A)** indtil position 
- Når trykindikatoren **(D)** er faldet, er trykkogeren er ikke mere under tryk.
- Åbn trykkogeren.
- Skyl trykkogeren i vand og tør den af.
- Bemærk: Hvis der kommer pletter i bunden af beholderen, har det ingen indvirkning på metallets kvalitet. Det er kalkaflejringer. Dem kan man fjerne ved at bruge en skure-svamp fugtet med lidt eddike.

Før kogning

- Tag ventilen **(A)** af før hver brug (se afsnittet “Brug af driftsventilen”) og kontroller ved at holde den op mod lyset og se igennem den, at dens kanal **(B)** ikke er tilstoppet. Rengør den om nødvendigt med en tandstikker - Fig 8
- Kontroller at sikkerhedsventilen **(C)** kan bevæge sig: se afsnittet “Rengøring og vedligeholdelse”.
- Sæt driftsventilen **(A)** på og vælg position **1** eller **2** .
- Kontroller at trykkogeren er godt lukket, før den startes.
- Stil trykkogeren på en varmekilde, der er indstillet på sin højeste effekt.

Under kogning

- Når driftsventilen **(A)** lader damp slippe ud hele tiden samtidig med en regelmæssig lyd (PSCHHHT), betyder det, at kogningen starter og så skal varmen skrues ned.
- Stil et stopur på den tid, der er anført i opskriften.
- Sluk for varmekilden, så snart nedtællingen er slut.

I slutningen af kogningen

For at frigøre damp

- Når varmekilden er slukket, har du to muligheder:
- **Langsom frigørelse af damp:** stil driftsventilen (A) på position . Når trykindikatoren (D) er faldet, er trykkogeren er ikke mere under tryk.
- **Hurtig frigørelse af damp:** stil trykkogeren under rindende koldt vand. Når trykindikatoren (D) er faldet, er trykkogeren er ikke mere under tryk. Drej driftsventilen (A) indtil position .
- Nu kan du åbne trykkogeren.

Hvis der kommer unormale overstækninger under frigørelse af damp: stil vælgeren på position **1** og frigør dernæst langsomt dampen, indtil der ikke er flere overstækninger.

Rengøring og vedligeholdelse

Rengøring af trykkogeren

Det brune skær og ridserne, der kan komme efter længere brug af trykkogeren, har ingen betydning.

Beholderen og kurven kan vaskes i opvaskemaskine.

Vask ikke låget i opvaskemaskine.

For at bevare trykkogers kvalitet længst muligt: Varm aldrig beholderen op, mens den er tom.

- For at apparatet fungerer upåklageligt, skal man overholde disse anbefalinger for rengøring og vedligeholdelse efter hver brug.
- Vask trykkogeren efter hver brug med lunkent vand tilsat lidt opvaskemiddel. Brug samme fremgangsmåde til kurven.
- Brug ikke blegevand eller produkter der indeholder klor.
- Varm ikke beholderen op, mens den er tom.

For at rengøre beholderen indvendigt

- Vask den med en skuresvamp og lidt opvaskemiddel.
- Hvis der er skinnende pletter indeni beholderen i rustfrit stål, skal man rengøre den med eddike.

For at rengøre beholderen udvendigt

- Vask den med en svamp og lidt opvaskemiddel.

For at rengøre låget

- Vask låget under rindende, lunkent vand med en svamp og lidt opvaskemiddel.

For at rengøre lågets pakning

- Rengør pakningen (I) og dens hulrum efter hver kogning.
- Se tegningerne - Fig 9 - 10 or at sætte pakningen korrekt i igen.

For at rengøre driftsventilen (A)

- Tag driftsventilen (A) af: Se afsnittet "Brug af driftsventilen".
- Rengør driftsventilen (A) under rindende vand - Fig 11

Brug aldrig en skarp eller en spids genstand til at gøre det.

Det er strengt nødvendigt at få trykkogeren kontrolleret i et autoriseret TEFAL serviceværksted efter 10 års brug.

For at rengøre driftsventilens kanal, der sidder indeni låget

- Tag ventilen (A) af.
- Kontroller at dampkanalen er rund og ikke tilstoppet ved at holde den op mod lyset og se igennem den. Rengør den om nødvendigt med en tandstikker - Fig 8

For at rengøre sikkerhedsventilen (C)

- Rengør den del af sikkerhedsventilen, der sidder indeni låget, ved at skylle den under rindende vand.
- Kontroller at den fungerer korrekt ved at trykke lidt på ventilkappen, der skal blive trykket lidt ned uden besvær - Fig 12

For at udskifte trykkogers pakning

- Udskift trykkogers pakning en gang om året.
- Udskift trykkogers pakning, hvis den har snit.
- Brug altid en oprindelig TEFAL pakning, der passer til din model.

For at stille trykkogeren på plads

- Vend låget om på beholderen.

Sikkerhed

Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

- **Sikkerhed under lukning:**
 - Hvis trykkogeren ikke er lukket korrekt, kan trykindikatoren ikke stige og dermed kan trykket ikke stige indeni trykkogeren.
- **Sikkerhed under åbning:**
 - Hvis trykkogeren er under tryk, kan knappen til åbning ikke bevæges. Forcer aldrig åbningen af trykkogeren. Forsøg især aldrig at ændre på trykindikatoren. Man skal være sikker på, at trykket inde i beholderen er faldet.
- **To sikkerhedsanordninger mod overtryk:**
 - Første anordning: sikkerhedsventilen (C) frigør trykket og der slipper damp vandret ud over låget - Fig 13
 - Anden anordning: pakningen (I) lader dampen slippe lodret ud ved lågets kant - Fig 14

Hvis et af sikkerhedssystemerne mod overtryk bliver udløst:

- Sluk for varmekilden.
- Lad trykkogeren køle helt af.
- Åbn den.
- Kontroller og rengør driftsventilen (A), kanalen til udledning af damp (B), sikkerhedsventilen (C) og pakningen (I).

Anbefalinger under brug

- 1 - Dampen er meget varm, når den slipper ud af driftsventilen.
- 2 - Så snart trykindikatoren stiger, er det ikke mere muligt at åbne trykkogeren.
- 3 - I lighed med alle andre kogeapparater skal trykkogeren være under opsyn, især hvis den bruges i nærheden af børn.
- 4 - Vær forsigtig med dampstrålen.
- 5 - Brug beholderens to håndtag til at flytte trykkogeren.
- 6 - Lad aldrig fødevarer blive i trykkogeren.
- 7 - Brug aldrig blegevand eller produkter, der indeholder klor, som kan beskadige kvaliteten af rustfrit stål.
- 8 - Vask aldrig låget i opvaskemaskine. Lad aldrig låget ligge i blød i vand.
- 9 - Udskift pakningen en gang om året.
- 10 - Trykkogeren skal rengøres mens den er kold og uden fødevarer.
- 11 - Det er strengt nødvendigt at få trykkogeren kontrolleret i et autoriseret TEFAL serviceværksted efter 10 års brug.

DA

Garanti

- Inden for rammerne af en brug i henhold til brugsanvisningen er **beholderen** til din TEFAL trykkoger dækket af en **10-års garanti** mod:
 - Enhver fejl i forbindelse med beholderens metalstruktur,
 - En for tidlig ødelæggelse af basismetallet.
- **De andre dele er dækket af en garanti for reservedele og arbejdskraft på 1 år** (undtagen i tilfælde af specifik lovgivning i dit land) mod enhver fabrikationsfejl eller mangel.
- **For at gøre brug af denne bindende garanti skal man fremvise kassebon eller regning udstedt på købsdatoen.**
- **Disse garantier udelukker:**
 - Ødelæggelser på grund af en manglende overholdelse af de vigtige forsigtighedsregler eller en skødesløs brug, herunder især:
 - Stød, fald på gulvet, bagning i ovn, ...
 - Vask af låget i opvaskemaskine.
 - Kun autoriserede TEFAL serviceværksteder er bemyndiget til at yde service i forbindelse med denne garanti.
 - Ring til det opkaldsnummer ud for adressen til det nærmeste, autoriserede TEFAL serviceværksted i forhold til din bopæl.

TEFAL svarer på dine spørgsmål

Problemer	Anbefalinger
Hvis trykkogeren er blevet brugt under tryk uden væske i:	• Få trykkogeren kontrolleret af et autoriseret TEFAL serviceværksted.
Hvis indikatoren ikke har bevæget sig og ingen damp slipper ud under madlavning:	• Det er normalt i de første minutter. • Hvis problemet varer ved, kontroller: - at varmekilden er stærk nok, hvis ikke skal den øges. - at der er vand nok i beholderen. - at driftsventilen står på 1 eller 2. - at trykkogeren er lukket korrekt. - at pakningen eller beholderens kant ikke er beskadiget.
Hvis trykindikatoren stiger og der ikke kommer damp ud under kogningen:	• Det er normalt i de første minutter. • Hvis problemet varer ved, • stil trykkogeren under rindende vand. Åben den herefter • rengør driftsventilen (Fig. 8) og kontroller, at sikkerhedsventilens klap let kan trykkes ned (Fig. 12)
Hvis der strømmer damp ud omkring låget:	Kontroller: • At låget er lukket korrekt. • At lågets pakning sidder korrekt. • At pakningen er i god stand. Skift den om nødvendigt ud. • At låget, pakningen og pakningens rum i låget, samt at sikkerhedsventilen og driftsventilen er rene. • At beholderens kant er i god stand.
Hvis fødevarerne er brændt på i beholderen:	• Lad beholderen stå i blød et stykke tid, før den vaskes. • Brug aldrig blegevand eller produkter der indeholder klor.
Hvis du ikke kan åbne låget:	• Kontroller at trykindikatoren er i lav position. • hvis ikke: frigør trykket og afkøl om nødvendigt trykkogeren under rindende vand.
Hvis fødevarerne ikke er blevet kogt eller de er brændt på, kontroller:	• Tiden for kogning. • Varmekildens effekt. • Driftsventilens placering. • Mængden af væske.

Lovbestemt mærkning

Mærkning	Placering
Identificering af fabrikanten eller handelsmærke	Lågets håndtag.
Fabrikationsår og serienummer	På lågets underside.
Modellens varenr. Driftstryk (PF) Maksimalt sikkerhedstryk (PS) Kapacitet	Udvendigt på beholderens bund.

Oversigt over kogetider

Grøntsager

		Kogning	FRISKE Ventilens position 1	DYBFROSNE Ventilens position 2
Artiskokker		- damp*	18 min.	
		- neddypning **	15 min.	
Asparges		- neddypning	5 min.	
Blomkål		- neddypning	3 min.	4 min.
Brocolis		- damp	3 min.	3 min.
Bønner, grønne		- damp	8 min.	9 min.
Bønner, halvtørrede		- neddypning	20 min.	
Champignons	snittede	- damp	1 min.	5 min.
	hele	- neddypning	1 min. 30	
Grønkål	snittede	- damp	6 min.	
	i blade	- damp	7 min.	
Græskar (mos)		- neddypning	8 min.	
Gulerødder	skiver	- damp	7 min.	5 min.
Hvedekorn (tørrede grøntsager)		- neddypning	15 min.	
Julesalat		- damp	12 min.	
Kartofler i kvarte		- damp	12 min.	
		- neddypning	6 min.	
Linser, grønne (tørrede grøntsager)		- neddypning	10 min.	
Majroer		- damp	7 min.	
		- neddypning	6 min.	
Porrer i skiver		- damp	2 min. 30	
Ris (tørrede grøntsager)		- neddypning	7 min.	
Rosenkål		- damp	7 min.	5 min. - neddypning
Rødbeder		- damp	20 - 30 min.	
Selleri		- damp	6 min.	
		- neddypning	10 min.	
Spinat		- damp	5 min.	8 min.
		- neddypning	3 min.	
Squach		- damp	6 min. 30	9 min.
		- neddypning	2 min.	
Ærter, grønne		- damp	1 min. 30	4 min.
Ærter, gule (tørrede grøntsager)		- neddypning	14 min.	

* Fødevarer i dampkurv

** Fødevarer i vand

Kød - Fisk

	FRISKE Ventilens position 2	DYBFROSNE Ventilens position 2
Havtaske (fileter 0,6 kg)	4 min	6 min
Kylling (hel 1,2 kg)	20 min	45 min
Laks (4 bøffer 0,6 kg)	6 min	8 min.
Lam (lammekølle 1,3 kg)	25 min	35 min
Oksekød (steg 1 kg)	10 min	28 min.
Svinekød (steg 1 kg)	25 min	45 min.
Tunfisk (4 bøffer 0,6 kg)	7 min	9 min.

Importanti precauzioni

Per la vostra sicurezza, questo apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti applicabili:

- Direttiva delle Attrezzature a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Questo apparecchio è stato progettato per un uso domestico.
- Leggete attentamente tutte le istruzioni e consultate sempre il “Manuale d’uso”.
- Come per qualsiasi apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza soprattutto se utilizzate la pentola vicino a bambini.
- Non mettete la pentola in un forno riscaldato.
- Spostate la pentola in pressione con la massima cautela. Non toccate le superfici calde. Utilizzate le impugnature e i pomelli. Se necessario, usate dei guanti.
- Non usate la pentola per scopi diversi da quello previsto.
- La pentola cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può provocare delle lesioni da scottatura. Accertatevi che la pentola sia chiusa adeguatamente prima di metterla in funzione. Vedere paragrafo “Chiusura”.
- Accertatevi che la valvola sia sulla posizione di decompressione prima di aprire la pentola.
- Non forzate mai l’apertura della pentola. Accertatevi che la pressione interna sia diminuita. Vedere paragrafo “Sicurezza”.
- Non usate mai la pentola senza liquidi, perché si deteriorerebbe gravemente. Accertatevi che ci sia sempre liquido sufficiente durante la cottura.
- Utilizzate la/le fonte/i di calore compatibile/i conformemente alle istruzioni per l’uso.
- Non riempite la pentola oltre i 2/3 (segno massimo di riempimento).
- Per gli alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate o le composte, ... non riempite la pentola oltre la metà della sua capacità.
- Dopo la cottura di carni che comportano una pelle superficiale (per es. lingua di bue...), che rischia di gonfiarsi sotto l’effetto della pressione, non pungere la carne finché la pelle presenta un aspetto gonfio, perché rischiereste di scottarvi. Vi consigliamo di pungere la carne prima della cottura.
- Nel caso di alimenti pastosi (piselli secchi, rabarbaro...), la pentola deve essere leggermente scossa prima dell’apertura perché questi alimenti non schizzino all’esterno.
- Verificate che le valvole non siano ostruite prima di ogni utilizzo. Vedere paragrafo “Prima della cottura”.
- Non usate la pentola per friggere a pressione con dell’olio.
- Non intervenite sui sistemi di sicurezza con operazioni diverse da quelle indicate nelle istruzioni di pulizia e di manutenzione.
- Usate solo pezzi originali TEFAL corrispondenti al vostro modello. In particolare, utilizzate un recipiente e un coperchio **SECURE®**.
- I vapori di alcool sono infiammabili. Portate a ebollizione circa 2 minuti prima di mettere il coperchio. Sorvegliate l’apparecchio nell’ambito delle ricette a base di alcool.
- Non usate la pentola per conservare alimenti acidi o salati prima o dopo la cottura perché rischiereste di deteriorare la pentola.

Conservate queste istruzioni

Schema descrittivo

A - Valvola di esercizio
B - Condotto della valvola di esercizio
C - Valvola di sicurezza
D - Indicatore di presenza di pressione
E - Bottone di apertura
F - Manico lungo del coperchio
G - Segno di posizionamento del coperchio
H - Segno di posizionamento della valvola di esercizio

I - Guarnizione del coperchio
J - Cestello vapore
K - Supporto del cestello vapore
L - Manico lungo del recipiente
M - Recipiente
N - Manico corto del recipiente
O - Segno massimo di riempimento

Caratteristiche

Diametro del fondo della pentola riferimenti

Capacità	Ø Recipiente	Ø Fondo	Modello inox
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informazioni normative:

Pressione superiore di funzionamento: 80 kPa.

Pressione massima di sicurezza: 170 kPa.

Fonti di calore compatibili



- La pentola **SECURE[®]** si utilizza su tutte le modalità di riscaldamento compresa l'induzione.
- Su piastra elettrica e induzione, impiegate una piastra di diametro pari o inferiore a quello del fondo della pentola.
- Su piano in vetroceramica, accertatevi che il fondo della pentola sia ben pulito.
- Su gas, la fiamma non deve superare il diametro del recipiente.

Accessori TEFAL

- Gli accessori della pentola **SECURE⁵** disponibili in commercio sono:

Accessorio	Riferimento
Guarnizione	X2010003

- Per la sostituzione di altri pezzi o riparazioni rivolgetevi ai Centri assistenza autorizzati TEFAL.
- Usate solo pezzi originali TEFAL corrispondenti al vostro modello.

Utilizzo

Apertura

- Con il pollice tirate sul bottone di apertura (**E**) e spostatelo sulla posizione  - Fig 1

Con la mano sinistra tenete il manico lungo del recipiente (**L**), girate con la mano destra il manico lungo del coperchio (**F**) in senso antiorario, fino all'apertura - Fig 2. Poi sollevate il coperchio.

Chiusura

- Mettete il coperchio bene in piano sul recipiente allineando i triangoli del coperchio e del manico del recipiente - Fig 3
- Girate il coperchio verso sinistra fino all'arresto - Fig 3
- Spingete il bottone di apertura (**E**) sulla posizione  - Fig 4

Riempimento minimo

- Mettete sempre una quantità minima di liquido pari a 25 cl (2 bicchieri).

Per una cottura a vapore

- Il riempimento deve essere pari ad almeno 75 cl (6 bicchieri).
- Appoggiate il cestello (**J**) sull'apposito supporto (**K**) - Fig 5
- Gli alimenti collocati nel cestello vapore non devono toccare il coperchio della pentola.

Riempimento massimo

- Non riempite la pentola oltre i 2/3 dell'altezza del recipiente (segno massimo di riempimento) - Fig 6

Per alcuni alimenti

- In caso di alimenti che si dilatano durante la cottura, come il riso, le verdure disidratate, o le composte..., non riempite la pentola oltre la metà della sua capacità - Fig 6

Utilizzo della valvola di

Per cuocere gli alimenti delicati e le verdure

- Posizionate il pittogramma **1** della valvola (A) di fronte al segno (H).

Per cuocere la carne e gli alimenti surgelati

- Posizionate il pittogramma **2** della valvola (A) di fronte al segno (H).

Per liberare il vapore

- Posizionate il pittogramma  della valvola (A) di fronte al segno (H).

Per togliere la valvola di esercizio

- Lasciate raffreddare l'apparecchio prima di togliere la valvola (A).
- Premete la valvola e giratela per allineare la posizione  con il segno (H) - Fig 7
- Togliete la valvola.

Per rimettere la valvola di esercizio

- Posizionate la valvola di esercizio allineando il  con il segno (H).
- Premete la valvola poi girate fino alla posizione desiderata.

Primo utilizzo

- Riempite d'acqua fino ai 2/3 del recipiente. (segno massimo di riempimento).
- Mettete il supporto del cestello (K) sul fondo del recipiente e appoggiateci sopra il cestello (J).
- Chiudete la pentola.
- Mettete la valvola di esercizio (A) su **2**.
- Mettete la pentola su una fonte di calore regolata alla sua massima potenza.

- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, riducete la fonte di calore e calcolate 20 min.
- Quando sono passati i 20 min., spegnete la fonte di calore.
- Girate la valvola di esercizio **(A)** fino alla posizione 
- Quando l'indicatore di presenza di pressione **(D)** scende: la pentola non è più in pressione.
- Aprite la pentola.
- Risciacquate la pentola con acqua e asciugatela.
- Nota: la comparsa di macchie sul fondo interno del recipiente non altera per niente la qualità del metallo. Si tratta di depositi di calcare. Per farle sparire, potete utilizzare una paglietta con un po' di aceto diluito.

Prima della cottura

- Prima di ogni utilizzo, togliete la valvola **(A)** (vedere paragrafo "Utilizzo della valvola di esercizio") e verificate che il condotto della valvola di esercizio **(B)** non sia ostruito. Se necessario, pulitelo con uno stuzzicadenti - Fig 8
- Verificate che la valvola di sicurezza **(C)** sia mobile: vedere paragrafo "pulizia e manutenzione".
- Posizionate la valvola di esercizio **(A)** e selezionate la posizione **1** o **2**.
- Accertatevi che la pentola sia chiusa adeguatamente prima di metterla in funzione.
- Mettete la pentola su una fonte di calore regolata alla sua massima potenza.

Durante la cottura

- Quando la valvola di esercizio **(A)** lascia fuoriuscire del vapore in modo continuo, emettendo un suono regolare (PSCHHHT), la cottura comincia, abbassate allora la fonte di calore.
- Calcolate il tempo di cottura indicato nella vostra ricetta.
- Non appena è trascorso il tempo di cottura, spegnete la fonte di calore.

Fine cottura

Per liberare il vapore

- Una volta spenta la fonte di calore, avete due possibilità:
- **Decompressione lenta:** : girate la valvola di esercizio (A) fino alla posizione . Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) scende: la pentola non è più in pressione.
- **Decompressione rapida:** mettete la pentola sotto un rubinetto d'acqua fredda. Quando l'indicatore di presenza di pressione (D) scende: la pentola non è più in pressione. Girate la valvola di esercizio (A) fino alla posizione .
- Potete aprirla.

Se al momento della decompressione osservate degli schizzi anomali: rimettete il selettore in posizione **1** poi decomprimete di nuovo lentamente assicurandovi che non ci siano più schizzi.

Pulizia e manutenzione

Pulizia della pentola

Lo scurimento e le righe che possono comparire in seguito a un lungo utilizzo non presentano inconvenienti.

Potete mettere il recipiente e il cestello in lavastoviglie.

Non lavate il coperchio in lavastoviglie.

Per conservare più a lungo le qualità della pentola: non surriscaldate il recipiente quando è vuoto.

- Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, ricordatevi di rispettare queste raccomandazioni di pulizia e di manutenzione dopo ogni utilizzo.
- Lavate la pentola dopo ogni utilizzo con acqua tiepida e detergente per piatti. Procedete nello stesso modo per il cestello.
- Non usate candeggina o prodotti clorati.
- Non surriscaldate il recipiente quando è vuoto.

Per pulire l'interno del recipiente

- Lavate con una paglietta e del detergente per piatti.
- Se l'interno del recipiente inox presenta dei riflessi irridati, pulitelo con dell'aceto.

Per pulire l'esterno del recipiente

- Lavate con una spugna e del detergente per piatti.

Per pulire il coperchio

- Lavate il coperchio sotto un filo d'acqua tiepida con una spugna e del detergente per piatti.

Per pulire la guarnizione del coperchio

- Dopo ogni cottura, pulite la guarnizione (I) e il suo alloggiamento.
- Per rimettere al suo posto la guarnizione, consultate i disegni - Fig 9 - 10

Per pulire la valvola di esercizio (A)

- Togliete la valvola di esercizio (A): vedere paragrafo "Utilizzo della valvola di esercizio".
- Pulite la valvola di esercizio (A) sotto il getto d'acqua del rubinetto - Fig 11

Non usate mai nessun oggetto tagliente o appuntito per effettuare questa operazione.

Bisogna fare verificare la pentola in un Centro assistenza autorizzato TEFAL dopo 10 anni d'utilizzo

Per pulire il condotto della valvola di esercizio situata all'interno del coperchio

- Togliete la valvola (A).
- Verificate che il condotto di scarico del vapore sia libero e rotondo. Se necessario, pulitelo con uno stuzzicadenti - Fig 8

Per pulire la valvola di sicurezza (C)

- Pulite la parte della valvola di sicurezza situata all'interno del coperchio passando quest'ultimo sotto l'acqua.
- Verificate il suo corretto funzionamento premendo leggermente sulla valvola che deve abbassarsi senza difficoltà - Fig 12

Per cambiare la guarnizione della pentola

- Cambiate la guarnizione della pentola ogni anno.
- Cambiate la guarnizione della pentola se presenta un taglio.
- Prendete solo un pezzo originale TEFAL corrispondente al vostro modello.

Per ritirare la pentola

- Capovolgete il coperchio sul recipiente.

Sicurezza

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

• Sicurezza alla chiusura:

- Se il prodotto non è chiuso correttamente, l'indicatore di presenza di pressione non può salire e così la pentola non può andare in pressione.

• Sicurezza all'apertura:

- Se la pentola è in pressione, il bottone di apertura non può essere azionato. Non forzate mai l'apertura della pentola. Non agite soprattutto sull'indicatore di presenza di pressione. Accertatevi che la pressione interna sia scesa.

• Due sicurezze alla sovrappressione:

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (C) libera la pressione e del vapore fuoriesce orizzontalmente sulla parte superiore del coperchio - Fig 13
- Secondo dispositivo: la guarnizione (I) lascia fuoriuscire del vapore verticalmente sul bordo del coperchio - Fig 14

Se scatta uno dei sistemi di sicurezza alla sovrappressione:

- Spegnete la fonte di calore.
- Lasciate raffreddare completamente la pentola.
- Aprite.
- Verificate e pulite la valvola di esercizio (A), il condotto di scarico del vapore (B), la valvola di sicurezza (C) e la guarnizione (I).

Raccomandazioni d'uso

- 1 - Il vapore è molto caldo quando esce dalla valvola di esercizio.
- 2 - Non appena l'indicatore di pressione si alza, non potete più aprire la pentola.
- 3 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, assicurate una stretta sorveglianza soprattutto se utilizzate la pentola vicino a dei bambini.
- 4 - Attenzione al getto di vapore.
- 5 - Per spostare la pentola, servitevi dei due manici del recipiente.
- 6 - Non lasciate mai degli alimenti all'interno della pentola.
- 7 - Non usate mai candeggina o prodotti clorati, che potrebbero alterare la qualità dell'acciaio inossidabile.
- 8 - Non lavate il coperchio in lavastoviglie. Non lasciate il coperchio in ammollo nell'acqua.
- 9 - Sostituite la guarnizione ogni anno.
- 10 - La pulizia della pentola va effettuata obbligatoriamente a freddo, con l'apparecchio vuoto.
- 11 - Bisogna fare verificare la pentola in un Centro assistenza autorizzato TEFAL dopo 10 anni d'utilizzo.

Garanzia

- Nell'ambito dell'utilizzo raccomandato dalle istruzioni per l'uso, **il recipiente** della vostra nuova pentola a pressione TEFAL è **garantito 10 anni** contro:
 - Ogni difetto alla struttura metallica del vostro recipiente,
 - Ogni deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Sulle altre parti, la garanzia pezzi e manodopera, è di 1 anno** (salvo legislazione specifica al vostro paese), contro ogni difetto o vizio di fabbricazione.
- **Questa garanzia contrattuale sarà valida dietro presentazione dello scontrino o della fattura che riporti questa data d'acquisto.**
- **Queste garanzie escludono:**
 - I deterioramenti consecutivi al mancato rispetto delle importanti precauzioni o a utilizzi neglienti, in particolare:
 - Urti, cadute, introduzione della pentola in forno,...
 - Lavaggio del coperchio in lavastoviglie.
 - Solo i Centri Assistenza autorizzati TEFAL sono abilitati a farvi beneficiare di questa garanzia.
 - Chiamate il numero verde per l'indirizzo del Centro Assistenza autorizzato TEFAL più vicino a casa vostra.

TEFAL risponde alle vostre domande

Problemi	Raccomandazioni
Se la pentola è stata scaldata in pressione senza liquidi all'interno:	Fate verificare la pentola da un Centro assistenza autorizzato TEFAL.
Se l'indicatore di presenza di pressione non è salito e non esce niente dalla valvola durante la cottura:	- Questo è normale nei primi minuti. - Se il fenomeno persiste, verificate che: - La fonte di calore sia abbastanza forte, altrimenti alzatela. - La quantità di liquido nel recipiente sia sufficiente. - La valvola di esercizio sia posizionata su 1 o 2. - La pentola sia chiusa bene. - La guarnizione o il bordo del recipiente non siano deteriorati.
Se l'indicatore di presenza di pressione è salito e non esce niente dalla valvola durante la cottura:	- Questo è normale nei primi minuti. - Se il fenomeno persiste, - Passate l'apparecchio sotto l'acqua fredda. Poi aprite. - Pulite la valvola di esercizio e il condotto della valvola di esercizio - Fig 8 e verificate che il beccuccio della valvola di sicurezza si abbassi senza difficoltà - Fig 12
Se esce vapore dal bordo del coperchio, verificate:	- La corretta chiusura del coperchio. - Il posizionamento della guarnizione del coperchio. - Il buono stato della guarnizione, se necessario, sostituirla. - La pulizia del coperchio, della guarnizione e del suo alloggiamento nel coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di esercizio. - Il buono stato del bordo del recipiente.
Se sono bruciati degli alimenti nella pentola:	- Lasciate in ammollo il recipiente per un po' di tempo prima di lavarlo. - Non usate mai candeggina o prodotti clorati.
Se non riuscite ad aprire il coperchio:	- Verificate che l'indicatore di presenza di pressione sia sulla posizione bassa. - Altrimenti: decomprimete, se necessario, raffreddate la pentola sotto un getto d'acqua fredda.
Se gli alimenti non sono cotti o se sono bruciati, verificate:	- Il tempo di cottura. - La potenza della fonte di calore. - Il corretto posizionamento della valvola di esercizio. - La quantità di liquido.

Marcature regolamentari

Marcatura	Localizzazione
Identificazione del fabbricante o marchio commerciale.	Manico del coperchio
Anno e lotto di fabbricazione	All'interno del coperchio.
Riferimento modello Pressione di funzionamento (PF) Pressione massima di sicurezza (PS) Capacità	Sul fondo esterno del recipiente

Tabella dei tempi di cottura

Verdure

		Cottura	FRESCHE Posizione della valvola 1	SURGELATE Posizione della valvola 2
Asparagi		- immersione*	5 min.	
Barbabietola rossa		- vapore**	20-30 min.	
Broccoli		- vapore	3 min.	3 min.
Carciofi		- vapore	18 min.	
		immersione	15 min.	
Carote	rondelle	- vapore	7 min.	5 min.
Cavolfiore		- immersione	3 min.	4 min.
Cavolini di Bruxelles		-vapore	7 min.	5 min. immersione
Fagioli secchi		- immersione	20 min.	5 min.
Fagiolini		- vapore	8 min.	9 min.
Funghi	affettati	- vapore	1 min.	5 min
	interi	- immersione	1 min. 30	
Grano (secco)		- immersione	15 min.	
Indivia		- vapore	12 min.	
Lenticchie verdi		- immersione	10 min.	
Patate a spicchi		- vapore	12 min.	
		- immersione	6 min.	
Piselli (secchi)		- immersione	14 min.	
Piselli freschi		- vapore	1 min. 30	4 min
Porri rondelle		- vapore	2 min. 30	
Rape		- vapore	7 min.	
		- immersione	6 min.	
Riso (leg. secchi)		- immesionne	7 min.	
Sedano		- vapore	6 min.	
		- immesionne	10 min.	
Spinaci		- vapore	5 min.	8 min.
		- immesionne	3 min.	
Verza	affettata	- vapore	6 min.	
	foglie	- vapore	7 min.	
Zucca (purea)		- immersione	8 min.	
Zucchine		- vapore	6 min. 30	9 min.
		- immesionne	2 min.	

* Alimento nell'acqua

** Alimento nel cestello vapore

Carne - Pesce

	ALIMENTO FRESCO Posizione della valvola 2	ALIMENTO SURGELATO Posizione della valvola 2
Agnello (cosciotto 1,3 Kg)	25 min	35 min
Maiale (arrosto 1 Kg)	25 min	45 min
Manzo (arrosto 1 Kg)	10 min	28 min.
Pollo (intero 1,2 Kg) .	20 min	45 min
Rana pescatrice (filetti 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Salmone (4 tranci 0,6 Kg).	6 min	8 min.
Tonno (4 fette 0,6 Kg)	7 min	9 min.

Belangrijke voorzorgsmaatregelen

Omwille van uw veiligheid is dit apparaat conform de geldende normen en reglementeringen:

- Leidraad Uitrustingen onder Druk
- Materialen in contact met voedingsmiddelen
- Dit apparaat werd voor huishoudelijk gebruik ontworpen.
- Neem de tijd om alle instructies te lezen en sla de “Handleiding” er altijd op na.
- Net als voor elk ander kookgerei dient u de snelkookpan onder toezicht te houden, vooral indien u de snelkookpan in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- Zet uw snelkookpan niet in een hete oven.
- Indien uw snelkookpan onder druk staat dient u deze zeer voorzichtig te verplaatsen. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en knoppen. Gebruik indien nodig ovenhandschoenen.
- Gebruik uw snelkookpan niet voor andere doeleinden dan die waarvoor deze werd gemaakt.
- Uw snelkookpan staat tijdens het gebruik onder druk. Oneigenlijk gebruik kan leiden tot verwondingen door contact met kokend water. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed gesloten is voordat u deze gaat gebruiken. Zie paragraaf “Sluiten”.
- Zorg ervoor dat het drukventiel in de drukverlagende stand staat voordat u uw snelkookpan opent.
- Gebruik nooit kracht om de snelkookpan te openen. Zorg ervoor dat het drukniveau in de pan verminderd is. Zie paragraaf “Veiligheid”.
- Gebruik uw snelkookpan nooit droog, dit kan uw pan aanzienlijk beschadigen. Zorg ervoor dat er tijdens het koken altijd voldoende vocht aanwezig is.
- Maak van geschikte warmtebronnen gebruik, conform de gebruiksinstructies.
- Vul uw snelkookpan niet hoger dan 2/3 (maximale vulstreep).
- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde groenten of fruitcompotes, ... dient u uw snelkookpan niet meer dan halfvol te gebruiken.
- Na het koken van vleesgerechten met huid (zoals ossentong...), die onder druk op kan zwellen, dient u het vlees niet in te prikken zolang de huid er opgezwollen uitziet; u loopt dan het risico door kokend vocht gewond te raken. Wij raden u aan het vlees voor het koken in te prikken.
- In geval van brijachtige voedingsmiddelen (spliterwten, rabarber...), dient u de snelkookpan voor het openen licht te schudden zodat de voedingsmiddelen niet uit de pan spatten.
- Controleer voor elk gebruik dat de drukventielen niet verstopt zijn. Zie paragraaf “voor het koken”.
- Gebruik uw snelkookpan niet om onder druk met olie te frituren.
- U dient de beveiligingssystemen alleen volgens de instructies te reinigen en onderhouden.
- Gebruik alleen originele TEFAL onderdelen die met uw model overeenkomen. Gebruik vooral een **SECURE**® pan en deksel.
- Alcohol dampen zijn brandbaar. Breng ongeveer 2 minuten voordat u het deksel sluit de vloeistof aan de kook. Houd uw pan onder toezicht wanneer u recepten met alcohol bereidt.
- Gebruik uw snelkookpan niet om zure of zoute voedingsmiddelen voor of na het koken in op te slaan omdat deze de pan aan kunnen tasten.

Bewaar deze instructies

Beschrijving

A - Drukventiel
B - Drukventielkanaal
C - Veiligheidsventiel
D - Drukindicator
E - Ontgrendelknop
F - Handgreep deksel
G - Merkteken voor dekselstand
H - Merkteken voor stand drukventiel

I - Afdichtingsring deksel
J - Stoommandje
K - Steun voor stoommandje
L - Handgreep pan
M - Pan
N - Korte handgreep pan
O - Maximale vulstreep

Eigenschappen

Diameter van de snelkookpanbodem -referenties

Inhoud	Ø Pan	Ø Bodem	RVS Model
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Normatieve informatie:

Bedrijfsdruk: 80 kPa.

Maximale druk: 170 kPa.

Geschikte warmtebronnen



- De snelkookpan **SECURE⁵** kan op alle warmtebronnen, inclusief inductie, gebruikt worden.
- Gebruik ingeval van elektrische kookplaat of inductie een plaat met dezelfde of een kleinere diameter dan die van de snelkookpanbodem.
- Bij koken op een glaskeramische kookplaat dient u er voor te zorgen dat de bodem van de pan schoon is.
- Bij koken op gas dient de vlam niet buiten de diameter van de pan uit te steken.

- De in de handel verkrijgbare **SECURE5** snelkookpan accessoires zijn:

Accessoire	Referentie
Afdichtingsring	X2010003

- Voor het vervangen van andere delen of uitvoeren van reparaties neemt u contact op met het Erkende TEFAL Service Centrum.
- Gebruik alleen met uw model overeenkomende TEFAL onderdelen.

Gebruik

Openen

- Schuif de ontgrendelknop (**E**) naar u toe en plaats deze in de stand  - Fig 1
Pak met uw linkerhand de lange greep van de pan (**L**), en draai met uw rechterhand de lange greep van het deksel (**F**) tegen de wijzers van de klok, totdat deze open klikt - Fig 2. Licht vervolgens het deksel op.

Sluiten

- Plaats het deksel vlak op de pan waarbij u de driehoeken op het deksel in lijn brengt met de greep van de pan - Fig 3
- Draai het deksel tot de aanslag naar links - Fig 3
- Duw de knop (**E**) in stand  - Fig 4

Minimale vulhoeveelheid

- Giet altijd een minimale hoeveelheid vloeistof die overeenkomt met 25 cl (2 glazen) in de pan.

Voor stomen

- U dient ten minste 75 cl (6 glazen) vloeistof te gebruiken.
- Plaats uw mandje (**J**) op de hiervoor bedoelde steun (**K**) - Fig 5
- De in het stoommandje geplaatste voedingsmiddelen dienen het deksel van de snelkookpan niet te raken.

Maximale vulhoeveelheid

- Vul uw snelkookpan nooit hoger dan 2/3 van de pan (maximale vulstreep) - Fig 6

Voor bepaalde voedingsmiddelen

- Voor voedingsmiddelen die tijdens het koken opzwellen, zoals rijst, gedroogde groenten of fruitcompotes, ... dient u uw snelkookpan niet meer dan halfvol te gebruiken - Fig 6

Het drukventiel gebruiken (A)

Voor het koken van subtiele voedingsmiddelen en groenten

- Plaats het pictogram **1** van het drukventiel (A) tegenover merkteken (H).

Voor het koken van vlees en diepgevroren voedingsmiddelen

- Plaats het pictogram **2** van het drukventiel (A) tegenover merkteken (H).

Om stoom te laten ontsnappen

- Plaats het pictogram  van het drukventiel (A) tegenover merkteken (H).

Om het drukventiel uit te nemen

- Laat het apparaat afkoelen voordat u het drukventiel uitneemt (A).
- Druk op het drukventiel en draai het zodat het in lijn komt
 - met het merkteken (H) - Fig 7
- Neem het drukventiel uit.

Om het drukventiel op zijn plaats te brengen

- Plaats het drukventiel en breng het in lijn ● met het merkteken (H).
- Druk op het drukventiel en draai het tot het in de gewenste stand staat.

Eerste gebruik

- Vul de pan tot 2/3 met water (maximale vulstreep).
- Plaats de steun voor het mandje (K) op de bodem van de pan en zet het mandje (J) hierop.
- Sluit de snelkookpan.
- Plaats het drukventiel (A) op **2**.
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron in de maximale stand
- Wanneer er stoom uit het drukventiel begint te komen

brengt u de warmtebron terug naar een lager niveau en begint u 20 minuten af te tellen.

- Wanneer de 20 min. zijn verstreken draait u de warmtebron uit.
- Draai het drukventiel **(A)** in stand 
- Wanneer de drukindicator **(D)** terugloopt: staat uw snelkookpan niet langer onder druk.
- Open de snelkookpan.
- Spoel de snelkookpan met water om en droog deze.
- NB: eventuele vlekken op de bodem van de pan tasten de kwaliteit van het metaal niet aan. Het betreft hier pansteen. U kunt een schuursponsje met wat verdund azijn gebruiken om deze vlekken tegen te gaan.

Voor het koken

- Neem voor elk gebruik het drukventiel uit **(A)** (zie paragraaf “Het drukventiel gebruiken”) en controleer of het drukventielkanaal **(B)** niet verstopt is geraakt. Reinig dit indien nodig met een naald - Fig 8
- Controleer de mobiliteit van het drukventiel **(C)** zie paragraaf “reiniging en onderhoud”.
- Breng het drukventiel **(A)** op zijn plaats en kies stand **1** of **2**.
- Sluit het deksel van de snelkookpan op juiste wijze voordat u deze gaat gebruiken.
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron in de maximale stand.

Tijdens het koken

- Wanneer er constant stoom uit het drukventiel **(A)** ontsnapt, en hierbij een regelmatig siggeluid te horen is, begint het koken, draai de warmtebron naar een lagere stand.
- Tel de in uw recept aangegeven tijd af.
- Zodra uw kooktijd is verstreken draait u de warmtebron uit.

Einde kookproces

Stoom laten ontsnappen

- Wanneer de warmtebron uit is heeft u twee mogelijkheden:
- **Langzame decompressie:** draai het drukventiel (A) naar stand . Wanneer de drukindicator (D) daalt: uw snelkookpan staat niet langer onder druk.
- **Snelle decompressie:** plaats uw snelkookpan onder de lopende koude kraan. Wanneer de drukindicator (D) daalt: uw snelkookpan staat niet langer onder druk. Draai het drukventiel (A) in stand .
- U kunt de snelkookpan nu openen.

Indien u tijdens het ontsnappen van de stoom ongebruikelijke spatten opmerkt: zet de keuzeschakelaar terug **1**, laat de stoom langzaam ontsnappen en controleer of er geen spatten meer zijn.

Reiniging en onderhoud

De snelkookpan reinigen

De bruine verkleuring en krassen die na lang gebruik kunnen optreden vormen geen obstakel voor gebruik.

Pan en mandje kunnen in de vaatwasmachine worden gewassen.

Het deksel dient niet in de vaatwasmachine te worden gewassen.

Om de eigenschappen van uw snelkookpan zo lang mogelijk te behouden: vermijdt oververhitting van uw lege pan.

- Het is voor een goede werking van uw pan van belang dat u de aanbevelingen voor reiniging en onderhoud na elk gebruik opvolgt.
- Was de snelkookpan na elk gebruik met lauw sop. Dit geldt ook voor het mandje.
- Gebruik geen bleekwater of chloorhoudende producten.
- Voorkom oververhitting van uw pan wanneer deze leeg is.

Reinigen van de binnenkant van de pan

- Reinig met een schuurspons en afwasmiddel.
- Indien de binnenkant van de RVS pan een regenboog verkleuring vertoont reinigt u deze met azijn.

Reinigen van de buitenkant van de pan

- Gebruik een spons en afwasmiddel.

Reinigen van het deksel

- Was het deksel onder een dun straaltje lauw water met een spons en afwasmiddel.

Reinigen van de afdichtingsring van het deksel

- Reinig de afdichtingsring (I) en de bijbehorende uitsparing na elk gebruikt.
- Wij verwijzen naar de tekeningen voor het weer op de plaats brengen van de afdichtingsring - Fig 9 - 10

Reinigen van het drukventiel (A)

- Neem het drukventiel (A) uit: zie paragraaf “Het drukventiel gebruiken”.
- Reinig het drukventiel (A) onder de stromende kraan - Fig 11

Voor het reinigen van het drukventielkanaal aan de onderkant van het deksel

- Verwijder het drukventiel (A).
- Controleer of het drukventielkanaal ontstopt en rond. Reinig indien nodig met een tandenstoker - Fig 8

Voor het reinigen van het veiligheidsdrukventiel (C)

- Reinig het deel van het veiligheidsdrukventiel aan de onderkant van het deksel onder de stromende kraan.
- Controleer de werking door lichte druk op de terugslagklep uit te oefenen, deze dient u moeiteloos in te kunnen drukken - Fig 12

De afdichtingsring van uw snelkookpan vervangen

- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan jaarlijks.
- Vervang de afdichtingsring van uw snelkookpan indien deze ingesneden is.
- Gebruik altijd een originele, bij uw model horende, TEFAL afdichtingsring.

Uw snelkookpan opbergen

- Doe het deksel op de pan.

Gebruik hiervoor geen scherpe of puntige voorwerpen.

Laat uw snelkookpan na een gebruik van 10 jaar door een erkende Servicedienst van TEFAL nakijken.

Beveiliging

Uw snelkookpan is voorzien van diverse beveiligingen:

• Beveiliging bij de sluiting:

- Indien de pan niet goed is gesloten kan de drukindicator niet stijgen en daardoor kan de druk in de snelkookpan niet oplopen.

• Beveiliging bij het openen:

- Indien de snelkookpan onder druk staat kunt u de pan niet openen. Probeer de snelkookpan nooit uit alle macht te openen.
Laat de drukindicator met rust. Zorg ervoor dat de druk in de pan weer terug gevallen is.

• Twee beveiligingen tegen overdruk:

- Eerste voorziening: het veiligheidsdrukventiel (C) laat de druk teruglopen waarbij er horizontaal stoom uit het deksel ontsnapt - Fig 13
- Tweede voorziening: de afdichtingsring (I) laat verticaal stoom vanuit de rand van het deksel ontsnappen - Fig 14

Indien een van de beveiligingssystemen tegen overdruk in werking treedt:

- Zet de warmtebron uit.
- Laat de snelkookpan geheel afkoelen.
- Open.
- Controleer en reinig het drukventiel (A), het uitstroomkanaal voor stoom (B), het veiligheidsdrukventiel (C) en de afdichtingsring (I).

Gebruiksaanbevelingen

- 1 - Wanneer stoom uit het drukventiel ontsnapt is het bijzonder heet.
- 2 - Zodra de drukindicator op begint te lopen kunt u uw snelkookpan niet meer openen.
- 3 - Zoals bij elk kookapparaat dient u de snelkookpan nauw in de gaten te houden indien u deze in de nabijheid van kinderen gebruikt.
- 4 - Let op ontsnappende stoom.
- 5 - Gebruik voor het verplaatsen van de snelkookpan de twee grepen op de pan.
- 6 - Laat geen voedingsmiddelen in uw snelkookpan staan.
- 7 - Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten, deze kunnen de kwaliteit van het RVS aantasten.
- 8 - Was het deksel niet in de vaatwasmachine. Laat het deksel niet in water weken.
- 9 - Vervang de afdichtingsring jaarlijks.
- 10 - Het reinigen van uw snelkookpan dient koud te geschieden, terwijl het apparaat leeg is.
- 11 - U dient uw snelkookpan na tien jaar gebruik door een Erkend TEFAL Service Centrum te laten controleren.

Garantie

- **De metalen romp** van uw nieuwe TEFAL snelkookpan heeft volgens de gebruiksaanwijzingen een **garantie van 10 jaar tegen:**
 - Structurele defecten van de metalen delen van uw pan,
 - Voortijdige aantasting van het metaal.
- **Op de andere delen bedraagt de garantie op onderdelen en arbeid 1 jaar** (behoudens voor uw land specifieke wettelijke regelgeving), voor elke mogelijke fabricagefout.
- **Deze contractuele garantie wordt verkregen op vertonen van de kassabon of rekening met de aankoopdatum.**
- **Uitgesloten van deze garantie zijn:**
 - Beschadigingen als gevolg van het niet opvolgen van belangrijke voorzorgsmaatregelen of onvoorzichtig gebruik, zoals:
 - Schokken, vallen, gebruik in oven, ...
 - Reinigen van het deksel in de vaatwasmachine.
 - Alleen een Erkend TEFAL Service Centrum is bevoegd deze garantie te verlenen.
 - U kunt de klantenservice bellen om het adres van het dichtstbijzijnde Erkend TEFAL Service Centrum op te vragen.

TEFAL geeft antwoord op uw vragen

NL

Problemen,	Aanbevelingen
Indien de snelkookpan zonder vloeistof onder druk werd verhit:	• Laat uw snelkookpan door een Erkend TEFAL Service Centrum controleren.
Indien de drukindicator niet stijgt en er tijdens het koken geen stoom door het drukventiel ontsnapt:	• Is dit normaal gedurende de eerste minuten. • Indien deze situatie blijft bestaan dient u te controleren of: - De warmtebron krachtig genoeg is, anders dient u deze op een hogere stand te zetten. - De hoeveelheid vloeistof in de pan voldoende is. - Het drukventiel op 1 of 2 staat. - De snelkookpan goed werd gesloten. - Afdichtingsring of rand van de pan niet zijn beschadigd.
Indien de drukindicator stijgt en er tijdens het koken geen stoom door het drukventiel ontsnapt:	• Is dit normaal gedurende de eerste minuten. • Indien deze situatie blijft bestaan, • Zet uw apparaat onder de stromende koude kraan. Daarna openen. • Reinig drukventiel en ventielkanaal - Fig 8 en controleer of de terugslagklep moeiteloos ingedrukt kan worden - Fig 12
Indien er stoom rond het deksel ontsnapt controleer:	• Of het deksel goed gesloten is. • De plaatsing van de afdichtingsring. • De staat van de afdichtingsring, vervang indien nodig. • Schoon zijn van deksel, afdichtingsring en uitsparing in het deksel, van veiligheidsventiel en drukventiel. • De staat van de rand van de pan.
Indien er voedingsmiddelen in de snelkookpan zijn aangebrand:	• Laat uw pan voor het wassen een tijdje weken. • Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten.
Indien u het deksel niet open krijgt:	• Controleer of de drukindicator zich in de lage stand bevindt. • Indien dit niet het geval is: decompresseren, laat de snelkookpan indien nodig onder koud stromend water afkoelen.
Indien de voedingsmiddelen niet gaar of aangebrand zijn controleert u:	• De kooktijd. • De kracht van de warmtebron. • Juiste stand van het drukventiel. • De hoeveelheid vloeistof.

Wettelijk bepaalde aanduidingen

Aanduiding	Plek
Identificatie van de fabrikant of het handelsmerk	Dekselgreep.
Jaar van fabricage en partijnummer	Binnenkant deksel
Modelreferentie Bedrijfsdruk (PF) Maximale druk (PS) Vermogen	Onderkant pan.

Tabel kooktijden

Groenten

		Kookproces	VERS Ventielstand 1	DIEPVRIES Ventielstand 2
Aardappels in kwarten		- stoom	12 min.	
		- onderdompeling	6 min.	
Artisjokken		- stoom*	18 min	
		- onderdompeling**	15 min.	
Asperges		- onderdompeling	5 min.	
Bietjes (rood)		- stoom	20 - 30 min.	
Bloemkool		- onderdompeling	3 min.	4 min.
Broccoli		- stoom	3 min.	3 min.
Champignons	In stukjes	- stoom	1 min.	5 min.
	heel	- onderdompeling	1 min. 30	
Courgettes		- stoom	6 min. 30	9 min
		- onderdompeling	2 min.	
Erwten		- stoom	1 min. 30	4 min
Groene kool	in dobbelsteentjes	- stoom	6 min.	
	zonder blad	- stoom	7 min.	
Groene linzen (gedroogde groenten)		- onderdompeling	10 min.	
Halfdroge bonen		- onderdompeling	20 min.	
Pompoen (puree)		- onderdompeling	8 min.	
Prei	schijfjes	- stoom	2 min. 30	
Raap		- stoom	7 min.	
		- onderdompeling	6 min.	
Selderij		- stoom	6 min.	
		- onderdompeling	10 min.	
Sperziebonen		- stoom	8 min.	9 min.
Spinazie		- stoom	5 min.	8 min.
		- onderdompeling	3 min.	
Spliterwten (gedroogde groenten)		- onderdompeling	14 min.	
Spruitjes		- stoom	7 min.	5 min. onderdompeling
Rijst (gedroogde groenten)		- onderdompeling	7 min.	
Tarwe (gedroogde groenten)		- onderdompeling	15 min.	
Witlof		- stoom	12 min.	
Worteltjes	schijfjes	- stoom	7 min.	5 min.

* Voedingsmiddel in het stoommandje

** Voedingsmiddel in water

Vlees - Vis

	VERS Ventielstand 2	DIEPVRIES Ventielstand 2
Kip (heel 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Lam (bout 1,3 Kg)	25 min	35 min
Rundvlees (gebraden 1 Kg)	10 min	28 min
Tonijn (4 steaks 0,6 Kg)	7 min	9 min.
Varkensvlees (gebraden 1 Kg)	25 min	45 min
Zalm (4 moten 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Zeeduivel (gefileerd 0,6 Kg)	4 min	6 min.

Viktige forholdsregler

Av hensyn til din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med gjeldende standarder og regler:

- Direktivet for utstyr under trykk
- Materialer i kontakt med matvarer
- Dette apparatet er beregnet til bruk i hjemmet.
- Ta deg tid til å lese alle instruksjonene og bruk alltid "Brukerveiledningen" som referanse.
- Som for alle kokeapparater, må kokeren holdes under oppsyn, spesielt hvis den brukes når barn er i nærheten.
- Ikke sett kokeren i en oppvarmet stekeovn.
- Når kokeren er under trykk, må den flyttes svært forsiktig. Ikke berør de varme overflatene. Bruk håndtakene og knappene. Bruk grillvotter om nødvendig.
- Ikke bruk kokeren til andre formål enn det den er beregnet på.
- Kokeren koker mat under trykk. Uriktig bruk kan føre til brannskader. Pass på at kokeren er riktig lukket før du setter i gang kokingen. Se avsnittet "Lukke kokeren".
- Pass på at sikkerhetsventilen er i posisjon for nedsatt trykk før du åpner kokeren.
- Åpne aldri kokeren med makt. Pass på at trykket inni kokeren har falt. Se avsnittet "Sikkerhet".
- Bruk aldri kokeren uten væske da det vil påføre kokeren alvorlig skade. Pass på at det alltid er tilstrekkelig væske under hele koketiden.
- Bruk en kompatibel kokeplate i henhold til bruksanvisningen.
- Ikke fyll kokeren over 2/3-merket (maks.merke for innhold).
- For matvarer som utvider seg under koking, f.eks. ris, tørkede grønnsaker eller kompott må du ikke fylle kokeren over halvparten av dens volum.
- Etter å ha stekt kjøtt som har et ytre hudlag (f.eks. oksetunge) som risikerer å svelle under trykk, må du ikke stikke hull i kjøttet så lenge huden ser oppblåst ut da du kan brenne deg på kjøttkraften. Vi anbefaler at du stikker hull i kjøttet før koking.
- Ved koking av deigaktige matvarer (tørre erter, rabarbra ...) må kokeren ristes lett før du åpner den slik at disse matvarene ikke spruter ut.
- Før hver bruk må du kontrollere at sikkerhetsventilen ikke er tilstoppet. Se avsnittet "Før koking".
- Ikke bruk kokeren for å frityrsteke med olje under trykk.
- Ikke foreta deg annet med sikkerhetssystemene enn å følge de vanlige rengjørings- og vedlikeholdsinstruksjonene.
- Bruk bare originale deler fra TEFAL som passer til din modell. Det er spesielt viktig at du bruker en gryte og et lokk av typen **SECURE®**.
- Alkoholamp er brannfarlig. La det koke i ca. 2 minutter før lokket settes på. Hold øye med apparatet når du lager oppskrifter med alkohol.
- Ikke bruk kokeren til å oppbevare syrlige eller salte matvarer før og etter matlagingen. Dette kan ødelegge gryten.

NO

Oppbevar disse instruksjonene

Beskrivelse og figur

- | | |
|---|-----------------------------|
| A - Funksjonsventil | I - Pakning til lokket |
| B - Kanal til funksjonsventil | J - Dampkurv |
| C - Sikkerhetsventil | K - Base til dampkurv |
| D - Trykkmåler | L - Langt håndtak på gryten |
| E - Åpneknapp | M - Gryte |
| F - Langt håndtak på lokket | N - Kort håndtak på gryten |
| G - Merke for plassering av lokket | O - Maks.merke for innhold |
| H - Merke for plassering av funksjonsventilen | |

Tekniske data

Diameter grytebunn - referanser

Volum	Ø Gryte	Ø Bunn	Modell i rustfritt stål
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Normgivende informasjon:

Øvre funksjonstrykk: 80 kPa.

Maksimalt sikkerhetstrykk: 170 kPa.

Kompatible kokeplater



- Kokeren **SECURE[®]** kan brukes på alle kokeplater, inkludert induksjon.
- På en elektrisk plate og en induksjonsplate bruker du en plate med lik eller mindre kokesone enn bunnen på kokeren.
- På en keramisk topp må du passe på at bunnen på kokeren er ren og jevn.
- På en gassplate må flammen ikke være større enn diameteren på kokerens bunn.

Tilbehørsdeler fra TEFAL

- Disse tilbehørsdelene **SECURE** selges for kokeren:

Tilbehørsdel	Referanse
Pakning	X2010003

- Kontakt et TEFAL servicesenter for å bytte ut andre deler eller få utført reparasjoner.
- Bruk bare originale deler fra TEFAL som passer til din modell.

Bruk

Åpne kokeren

- Bruk tommelen for å dra i åpningsknappen (E) og skyv den tilbake til posisjon  - Fig 1
Med venstre hånd på det lange håndtaket på gryten (L) vrir du det lange håndtaket på lokket (F) med høyre hånd mot klokka inntil lokket åpnes - Fig 2. Deretter løfter du av lokket.

Lukke kokeren

- Sett lokket flatt på gryten, og still trekantene på lokket og på grytens håndtak overfor hverandre - Fig 3
- Vri lokket til venstre inntil det stopper - Fig 3
- Skyv åpningsknappen (E) til posisjon  - Fig 4

Minstevolum

- Ha alltid minst 2,5 dl væske (2 glass) i kokeren.

Dampkoking

- Minstevolumet er 7,5 dl (6 glass).
- Sett kurven (J) på den tilhørende basen (K) - Fig 5
- Matvarene som settes i dampkurven, skal ikke berøre lokket på kokeren.

Maksimalt volum

- Fyll aldri kokeren med mer innhold enn opp til 2/3 av gryten (maks.merke for innhold) - Fig 6

For visse matvarer

- For matvarer som utvider seg under koking, f.eks. ris, tørkede grønnsaker eller kompott må du ikke fylle kokeren over halvparten av sitt volum - Fig 6

Bruke funksjonsventilen (A)

Koke lettkokte matvarer og grønnsaker

- Sett tallet **1** på ventilen (A) overfor merket (H).

Koke kjøtt og frosne matvarer

- Sett tallet **2** på ventilen (A) overfor merket (H).

Slippe ut damp

- Sett tallet  på ventilen (A) overfor merket (H).

Løfte av funksjonsventilen

- La apparatet avkjøles før du tar av ventilen (A).
- Trykk på ventilen og vri den slik at posisjonen ● står overfor merket (H) - Fig 7
- Ta av ventilen.

Sette på plass funksjonsventilen

- Sett funksjonsventilen på plass slik at ● står overfor merket (H).
- Trykk på ventilen og vri til ønsket posisjon.

Første bruk

- Fyll gryten med vann opptil 2/3 av volumet. (maks.merke for innhold).
- Sett basen til kurven (K) nederst i gryten og sett kurven (J) over.
- Lukk kokeren.
- Sett funksjonsventilen (A) på tallet **2**.
- Sett kokeren på en kokeplate på maksimal styrke.
- Når damp begynner å komme ut av ventilen, setter du ned varmen og lar det koke i 20 min.

- Når 20 min har gått, slår du av kokeplaten.
- Vri funksjonsventilen **(A)** til posisjon 
- Når trykkmåleren **(D)** synker, er kokeren ikke lenger under trykk.
- Åpne kokeren.
- Skyll kokeren med vann og tørk den.
- Merk: flekker i bunnen av gryten påvirker overhodet ikke metallets kvalitet. Dette er kalkbunnfall. For å få bort flekkene kan du bruke en skureklut med litt utvannet eddik.

Før koking

- Før hver bruk må du ta av ventilen **(A)** (se avsnittet “Bruke funksjonsventilen”) og se nøye på ventilkanalen **(B)** for å sjekke om den er tilstoppet. Om nødvendig kan du rense den med en tannpirker - Fig 8
- Sjekk at sikkerhetsventilen **(C)** er bevegelig: Se avsnittet “rengjøring og vedlikehold”.
- Sett på plass funksjonsventilen (A) og velg posisjon **1** eller **2** .
- Pass på at kokeren er riktig lukket før du setter i gang kokingen.
- Sett kokeren på en kokeplate på maksimal styrke.

Under koking

- Når funksjonsventilen **(A)** slipper ut damp i en kontinuerlig strøm og lager en regelmessig blåselyd, begynner kokingen. Da setter du ned varmen på platen.
- Dette danner utgangspunktet for koketiden oppgitt i oppskriften.
- Straks koketiden er over, skrur du av kokeplaten.

Etter koking

Slippe ut damp

- Når kokeplaten er slått av, har du to muligheter:
- **Langsom trykksenking:** Vri funksjonsventilen (A) til posisjon . Når trykkmåleren (D) synker, er kokeren ikke lenger under trykk.
- **Hurtig trykksenking:** Sett kokeren under kaldt rennende vann. Når trykkmåleren (D) synker, er kokeren ikke lenger under trykk. Vri funksjonsventilen (A) til posisjon .
- Nå kan du åpne den.

Hvis du merker unormalt mye sprut mens trykket synker, setter du ventilen på posisjon **1**, og senker trykket langsomt mens du passer på å hindre sprut.

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøre kokeren

Brunt belegg og striper som kan komme til syne etter lang tids bruk, har ingen negativ effekt.

Du kan vaske gryten og kurven i oppvaskmaskinen.

Ikke vask lokket i oppvaskmaskinen.

Kokeren holder seg fin i lengre tid hvis du ikke varmer gryten for mye mens den er tom.

- For at apparatet skal fungere godt, må du følge anbefalingene om rengjøring og vedlikehold etter hver bruk.
- Vask kokeren etter hver bruk med lunkent vann og oppvaskmiddel. Gjør det samme for kurven.
- Ikke bruk klorin eller klorholdige produkter.
- Ikke sett på for høy varme når gryten er tom.

Rengjøre innsiden av gryten

- Vask den med en oppvaskbørste eller skuresvamp og oppvaskmiddel.
- Hvis gryten i rustfritt stål får et regnbuefarget gjenskin, vasker du den med eddik.

Rengjøre utsiden av gryten

- Vask den med en oppvaskbørste eller svamp og oppvaskmiddel.

Rengjøre lokket

- Vask lokket i litt lunkent vann med oppvaskmiddel.

Rengjøre pakningen til lokket

- Etter hver bruk rengjøres pakningen (I) og pakningsrennen.
- Se figurene for å sette på plass pakningen - Fig 9 - 10

Rengjøre funksjonsventilen (A)

- Ta av funksjonsventilen (A): Se avsnittet "Bruke funksjonsventilen".
- Hold funksjonsventilen (A) under rennende vann for å rense den- Fig 11

Aldri bruk skarpe eller spisse gjenstander for å utføre dette.

Det er svært viktig å få kokeren sjekket i et servicesenter godkjent av TEFAL etter 10 års bruk.

Rengjøre kanalen til funksjonsventilen i lokket

- Ta av ventilen (A).
- Se nøye på dampkanalen for å sjekke om den er ren og ikke tilstoppet. Om nødvendig kan du rense den med en tannpirker - Fig 8

Rengjøre sikkerhetsventilen (C)

- Bruk vann for å rengjøre den delen av sikkerhetsventilen som ligger i lokket.
- Sjekk at den fungerer ved å trykke lett på ventilen. Den skal lett kunne trykkes ned - Fig 12

Bytte pakning på kokeren

- Bytt pakning på kokeren hvert år.
- Bytt pakning på kokeren hvis den er sprukket.
- Bruk bare originale pakninger fra TEFAL som passer til din modell.

Oppbevare kokeren

- Snu lokket og legg det oppå gryten.

Sikkerhet

Trykkokeren er utstyrt med flere sikkerhetsanretninger:

- **Lukkesikkerhet:**
 - Hvis produktet ikke er riktig lukket, vil trykkmåleren ikke kunne stige. Derfor kan ikke kokeren danne trykk innvendig.
- **Åpningssikkerhet:**
 - Hvis kokeren er under trykk, kan åpningsknappen ikke brukes. Åpne aldri kokeren med makt. Du må under ingen omstendigheter flytte på trykkmåleren. Pass på at trykket inni kokeren har falt.
- **To sikkerheter mot overtrykk**
 - Første sikkerhet: sikkerhetsventilen (C) frigjør trykk og damp som slippes ut av toppen på lokket - Fig 13
 - Andre sikkerhet: pakningen (I) slipper ut damp gjennom kanten på lokket - Fig 14

Hvis ett av sikkerhetssystemene for overtrykk skulle utløses:

- Skru av kokeplaten.
- La gryten avkjøles fullstendig.
- Åpne den.
- Kontroller funksjonsventilen (A), dampkanalen (B), sikkerhetsventilen (C) og pakningen (I).

Anbefalinger for bruk

- 1 - Damp som kommer ut av funksjonsventilen, er svært varm.
- 2 - Så snart trykkmåleren stiger, kan du ikke lenger åpne kokeren.
- 3 - Som for alle kokeapparater, må kokeren holdes under oppsyn hvis den brukes når barn er i nærheten.
- 4 - Vær forsiktig med damputslippet.
- 5 - Når du flytter kokeren, må du bruke begge håndtakene på gryten.
- 6 - Ikke oppbevar matvarer i gryten.
- 7 - Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter da de kan påvirke kvaliteten på det rustfrie stålet.
- 8 - Ikke vask lokket i oppvaskmaskinen. Ikke la lokket ligge i vann.
- 9 - Bytt pakning hver år.
- 10 - Gryten skal kun vaskes når den er kald og tom.
- 11 - Det er svært viktig å få et servicesenter godkjent av TEFAL til å kontrollere kokeren etter 10 års bruk.

Garanti

- Dersom apparatet brukes i samsvar med bruksanvisningen, har **vannkokergrøten** fra TEFAL en **10 års garanti** som dekker:
 - Alle mangler knyttet til grytens metallstruktur
 - All tidlig degradering av grunnmetallet.
- **De andre delene er dekket av en 1 års garanti for deler og arbeid** (med mindre lovgivningen i ditt land tilsier noe annet) som dekker mangler og produksjonsfeil.
- **Denne kontraktsbaserte garantien gjelder ved fremleggelse av kassalappen eller regningen med datoen for dette kjøpet.**
- **Disse garantiene dekker ikke:**
 - Skader som følge av manglende overholdelse av viktige forholdsregler, eller uforsiktig bruk, bl.a.:
 - Slag, fall, bruk i stekeovn ...
 - Vask av lokket i oppvaskmaskin.
- Kun servicesentrene som er godkjent av TEFAL, har lov til å gi deg denne garantien.
- Ring opplysningen for å finne ut hvor nærmeste godkjente TEFAL servicesenter ligger.

TEFAL svarer på dine spørsmål

Problemer	Anbefalinger
Kokeren har blitt oppvarmet under trykk uten væske.	• Få et servicesenter godkjent av TEFAL til å se på den.
Trykkmåleren stiger ikke og ingen damp kommer ut av ventilen mens matvarene koker.	• Dette er normalt i de første minuttene. • Hvis dette vedvarer, må du kontrollere at: - kokeplaten er tilstrekkelig varm, hvis ikke må du skru opp varmen. - mengden væske i gryten er tilstrekkelig. - funksjonsventilen er satt på posisjon 1 eller 2. - kokeren er riktig lukket. - pakningen eller kanten på gryten ikke er ødelagt.
Trykkmåleren stiger og ingen damp kommer ut av ventilen mens matvarene koker.	• Dette er normalt i de første minuttene. • Hvis dette vedvarer, må du: • Holde kokeren under kaldt vann. Så åpner du den. • Rense funksjonsventilen og kanalen til funksjonsventilen - Fig 8 og sjekke at sikkerhetsventilen lett kan trykkes ned - Fig 12
Damp slipper ut rundt lokket.	Du må kontrollere: • at lokket er riktig lukket. • at pakningen sitter riktig i lokket. • at pakningen er i god stand, ellers må den byttes. • at lokket, pakningen og pakningsrennen i lokket, sikkerhets- og funksjonsventilen er rene. • at gryten er i god stand.
Matvarer har brent i kokeren.	• La gryten ligge i bløt en stund før du vasker den. • Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter.
Du kan ikke åpne lokket.	• Sjekk at trykkmåleren er i lav posisjon. • Hvis ikke, må du sette ned trykket om nødvendig ved å avkjøle kokeren under rennende kaldt vann.
Matvarer er ikke kokt eller de er brent.	Da må du kontrollere: • Koketiden. • Varmen på kokeplaten. • At funksjonsventilen er i riktig posisjon. • Væskemengden.

Forskriftsmessige merker

Merker	Sted
Produsentens navn/adresse eller varemerke	Håndtaket på lokket.
Produksjonsår og -serie	Innsiden av lokket.
Modellreferanse Funksjonstrykk (PF) Maksimalt sikkerhetstrykk (PS) Volum	Bunnen av gryten utvendig.

Oversikt over koketider

Grønnsaker

		Kok/damp	FERSKE INGREDIENSER Ventilposisjon 1	FROSNE INGREDIENSER Ventilposisjon 2
Artisjokk		- damp*	18 min	
		- kok*	15 min	
Asparges		- kok	5 min	
Blomkål		- kok	3 min	4 min
Brekkbønner		- damp	8 min	9 min
Brokkoli		- damp	3 min	3 min
Endiv		- damp	12 min	
Gresskar (mos)		- kok	8 min	
Grønne erter		- damp	1 min 30	4 min
Grønne linser (tørrvare)		- kok	10 min	
Grønnskål	hakket	- damp	6 min	
	Blader	- damp	7 min	
Gule erter (tørrvare)		- kok	14 min	
Gulrot	rondeller	- damp	7 min	5 min
Halvtørkede bønner		- kok	20 min	
Hvetekorn (tørrvare)		- kok	15 min	
Kålraabi		- damp	7 min	
		- kok	6 min	
Poteter i biter		- damp	12 min	
		- kok	6 min	
Purreløk i skiver		- damp	2 min 30	
Ris (tørrvare)		- kok	7 min	
Rosenkål		- damp	7 min	5 min - kok
Rødbete		- damp	20-30 min	
Selleri		- damp	6 min	
		- kok	10 min	
Sopp	hakket	- damp	1 min	5 min
	hel	- kok	1 min 30	
Spinat		- damp	5 min	8 min
		- kok	3 min	
Squash		- damp	6 min 30	9 min
		- kok	2 min	

* Matvarene settes i dampkurven

** Matvarene koker i vann

Kjøtt - Fisk

	FERSKE INGREDIENSER Ventilposisjon 2	FROSNE INGREDIENSER Ventilposisjon 2
Hvit fisk (filet 0,6 kg)	4 min	6 min.
Kylling (hel 1,2 kg)	20 min	45 min.
Laks (4 skiver 0,6 kg)	6 min	8 min.
Lam (lår 1,3 kg)	25 min	35 min
Okse (stek 1 kg)	10 min	28 min
Svin (stek 1 kg)	25 min	45 min
Tunfisk, fersk (4 skiver 0,6 kg)	7 min	9 min.

Tärkeitä varotoimia

Turvallisuutesi vuoksi tämä laite on seuraavien sovellettavien normien ja määräysten mukainen:

- Painelaitteita koskeva direktiivi
- Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat materiaalit
- Tämä laite on suunniteltu kotitalouskäyttöön.
- Varaa aikaa kaikkien ohjeiden lukemiseen ja katso aina “käyttöohjeesta”.
- Samoin kuin kaikkia keitinlaitteita käyttäessäsi, ole erittäin valpas, jos käytät painekeitintä lasten läheisyydessä.
- Älä laita keitintä kuumennettuun uuniin.
- Siirrä painekeitin äärimmäisen varovaisesti. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä kahvoja ja nappeja. Tarpeen vaatiessa käytä käsineitä.
- Älä käytä painekeitintäsi muuhun kuin sille varattuun tarkoitukseen.
- Keittimesi kypsentää paineella. Sopimaton käyttö voi aikaansaada höyrytyksestä tulevia palovammoja. Varmista, että keitin on suljettu oikein, ennen kuin ryhdyt käyttämään sitä. Katso kappaleesta ”Sulkeminen”.
- Varmista, että venttiili on paineenpoistoasennossa, ennen kuin avaat keittimen.
- Älä koskaan avaa keitintä väkisin. Varmista, että sisäpuolen paine on pudonnut alas. Katso kappaleesta ”Turvallisuus”.
- Älä koskaan käytä painekeitintäsi ilman nestettä, se vahingoittaa laitetta vakavasti. Varmista, että nestettä on aina tarpeeksi kypsentämisen aikana.
- Käytä sopivia, käyttöohjeiden mukaisia lämmönlähteitä.
- Älä täytä painekeitintäsi yli 2/3 (enimmäistäytön rajan merkki).
- Keittäessäsi ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennyksen aikana, kuten riisi, kuivatut vihannekset tai hillokkeet, älä täytä keitintä yli puoleen sen tilavuudesta.
- Kun olet keittänyt lihaa, jossa on pintanahka (esim. naudan kieltä...), joka on vaarassa turvota paineen vaikutuksesta, älä pistele lihaa, jos nahka vaikuttaa turvonneelta, voit polttaa itsesi höyryllä. On suositeltavaa pistellä liha ennen keittämistä.
- Kun kypsennät ruoka-aineita, joissa on taikinaa (rikkotut herneet, raparperi...), keitintä on ravistettava hieman ennen avaamista, jotta ainekset eivät ryöpsähdä ulos.
- Tarkista ennen jokaista käyttöä, etteivät venttiilit ole tukkiutuneet. Katso kappaleesta ”Ennen kypsennystä”.
- Älä käytä keitintäsi paineistettuun öljyssä paistamiseen.
- Älä tee korjauksia turvajärjestelmissä enempää kuin mitä puhdistus- ja hoito-ohjeissa neuvotaan.
- Käytä vain alkuperäisiä TEFAL-osia, jotka vastaavat keittimesi mallia. Käytä erityisesti keitinastiaa ja kantta **SECURE®**.
- Alkoholihöyryt ovat tulenarkoja. Anna niiden kiehua 2 minuutin ajan, ennen kuin asetat kannen. Valvo laitetta niiden ruokareseptien mukaan, joissa käytetään alkoholia.
- Älä käytä keitintäsi happamien tai suolaisten ruoka-ainesten varastointiin ennen keittämistä, koska se voisi vahingoittaa keittimesi keitinastiaa.

Säilytä nämä ohjeet

Kaaviokuvaus

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------------|
| A - Käyttöventtiili | I - Kannen tiiviste |
| B - Käyttöventtiilin kanava | J - Hörykori |
| C - Varoventtiili | K - Hörykorin tuki |
| D - Paineenilmaisin | L - Astian pitkä kädensija |
| E - Lukituslevy | M - Keitinastia |
| F - Kannen pitkä kädensija | N - Astian lyhyt kädensija |
| G - Kannen asentomerkki | O - Enimmäistytön rajan merkki |
| H - Käyttöventtiilin asentomerkki | |

Ominaisuudet

Keittimen pohjan halkaisija – viitteet

Tilavuus	Keitinas- tian Ø	Pohjan Ø	Malli ruostuma- tonta terästä
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Normitiedot:

Ylempi käyttöpaine : 80 kPa.

Maksimi turvapaine : 170 kPa.

Sopivat lämmönlähteet

KAASULIESI



SÄHKÖLEVY



LASIKERAAMINEN LEVY
HALOGEENILEVY
SÄHKÖLIESI



INDUKTIOLEVY



SPIRAALI
SÄHKÖ LEVY



- **SECURE⁵**-keitintä voidaan käyttää kaikilla keittotasoilla, mukaan lukien induktio.
- Käytä sellaista sähkö- ja induktiolevyä, jonka läpimitta on yhtä suuri tai pienempi kuin keittimen pohja.
- Varmista, että keitinastian pohja lasikeraamisella tasolla on puhdas.
- Kaasulieden liekki ei saa ylittää keitinastian läpimittaa.

TEFAL -lisätarvikkeet

- Keittimen kaupoista saatavana olevat lisätarvikkeet ovat seuraavat **SECURE**®:

Lisätarvike	Viite
Tiiviste	X2010003

- Vaihtaessasi tai korjatessasi muita osia ota yhteys johonkin valtuutettuun TEFALIN huoltokeskukseen.
- Käytä ainoastaan malliasi vastaavia, TEFAL-alkuperäisiä.

Käyttö

Avaaminen

- Vedä peukalon avulla lukituslevyä (E) ja päästä se takaisin asentoon  - Kuvio 1
Pidä vasemmalla kädellä kiinni keitinastian pitkästä kahvasta (L), käännä oikealla kädellä kannen pitkää kahvaa (F) vastapäivään, kunnes kansi avautuu - Kuvio 2. Nosta sen jälkeen kansi.

Sulkeminen

- Aseta kansi hyvin tasaisesti keitinastian päälle linjaamalla kannen ja keitinastian kahvan kolmiomerkinnot kohdakkain - Kuvio 3
- Käännä kantta vasemmalle rajoittimeen saakka - Kuvio 3
- Työnnä lukituslevy (E) asentoon  - Kuvio 4

Minimi täyttö

- Täytä aina minimimäärä nestettä, joka on ainakin 25 cl (2 juomalasillista).

Höyrykypsennykseen

- Nesteen täytön on oltava ainakin 75 cl (6 juomalasillista).
- Aseta kori (J) tarkoitukseen varattuun tukeen (K) - Kuvio 5
- Höyrykoriin asetetut ruoka-aineet eivät saa ottaa keittimen kanteen kiinni.

Maksimitäyttö

- Älä koskaan täytä painekeitintäsi yli 2/3 keitinastian korkeudesta (maksimitäytön rajan merkki) - Kuvio 6

Tiettyjen ruoka-ainesten kypsennys

- Kypsentaessasi tiettyjä ruoka-aineita, jotka laajenevat kypsennyksen aikana, kuten riisi, kuivatut vihannekset tai hillokkeet..., älä täytä keitintäsi yli puoleen sen tilavuudesta - Kuvio 6

Käyttöventtiilin (A) käyttäminen

Kun kypsennät herkempää ruoka-ainetta ja vihanneksia

- Aseta venttiili (A) kuvamerkin **1** merkkikohtaa (H) vasten.

Kun kypsennät pakastelihaa ja muita pakastettuja elintarvikkeita

- Aseta venttiili (A) kuvamerkin **2** merkkikohtaa (H) vasten.

Kun haluat vapauttaa höyryn

- Aseta venttiili (A) kuvamerkin  merkkikohtaa (H) vasten.

Kun haluat poistaa käyttöventtiilin

- Anna laitteen jäähtyä, ennen kuin poistat venttiilin (A).
- Paina venttiiliä ja käännä sitä linjatakseen asennon  merkkikohdan (H) kanssa - Kuvio 7
- Poista venttiili.

Kun haluat asettaa käyttöventtiilin takaisin paikoilleen

- Aseta käyttöventtiili linjaamalla  merkkikohdan (H) kanssa.
- Paina venttiiliä ja käännä se sitten haluamaasi asentoon.

Ensimmäinen käyttö

- Täytä keitinastia vedellä 2/3 saakka (maksimitäytön rajan merkki).
- Aseta korin (K) tuki keitinastian pohjaan ja aseta sen päälle kori (J).
- Sulje keitin.
- Aseta käyttöventtiili (A) kohtaan **2**.
- Aseta keitin lämmönlähteelle, joka on säädetty maksimitehoonsa.
- Kun venttiilistä alkaa tulla ulos höyryä, pienennä lämmönlähdettä ja vähennä aika 20 minuuttiin.

- Kun 20 minuuttia on kulunut, sammuta lämmönlähde.
- Käännä käyttöventtiiliä (A) asentoon  saakka.
- Kun paineenilmaisain (D) laskee takaisin, keittimeesi on kehittänyt painetta.
- Avaa keitin.
- Huuhtelee keitin vedellä ja kuivaa se.
- Huomio: jos sisäpohjassa näkyy tahroja, se ei mitenkään huononna metallin laatua. Se on kalkkikerrostumaa. Saat tahrat lähtemään pois käyttämällä hankaussientä ja pientä määrää laimennettua viinietikkaa.

Ennen kypsennystä

- Ennen jokaista käyttöä poista venttiili (A) (katso kappaleesta “Käyttöventtiilin käyttäminen”) ja tarkista silmä­määräisesti päivänvalossa, ettei käyttöventtiilin (B) kanava ole tukossa. Tarvittaessa puhdista se hammastikulla - Kuvio 8
- Tarkista, että varoventtiili (C) liikkuu: katso kappaleesta “Puhdistus ja hoito”.
- Aseta käyttöventtiili (A) paikoilleen ja valitse asento **1** tai **2**.
- Varmista, että painekeitin on kunnolla suljettu, ennen kuin käytät sitä.
- Aseta keitin lämmönlähteelle, joka on säädetty enimmäistehoonsa.

FI

Kypsennyksen aikana

- Kun käyttöventtiilistä (A) tulee höyryä jatkuvasti ja siitä lähtee säännöllinen sihinä ja kypsentyminen alkaa, niin säädä lämmönlähde pienemmälle.
- Laske kypsennysaika, joka on ilmoitettu ruokaohjeessasi.
- Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, sammuta lämmönlähde.

Kypsennyksen lopetus

Kun haluat vapauttaa höyryn

- Kun lämmönlähde on sammutettu, sinulla on kaksi mahdollisuutta:
- **Hidas paineenpoisto:** käännä käyttöventtiiliä **(A)** asentoon  saakka. Kun paineenilmaisain **(D)** laskee uudelleen: keittimessä ei ole enää painetta.
- **Nopea paineenpoisto:** aseta keittimesi hanan alle ja valuta kylmää vettä. Kun paineenilmaisain **(D)** laskee jälleen: keittimessä ei ole enää painetta. Käännä käyttöventtiiliä **(A)** asentoon  saakka.
- Voit avata keittimen.

Jos huomaat paineenpoiston aikana epänormaalia suihkutusta, aseta valitsin uudelleen asentoon **1** ja laske uudelleen paine hitaasti varmistaen, ettei suihkutusta ole enää.

Puhdistus ja hoito

Painekeittimen puhdistus

Ruskistuminen ja naarmut, jotka ilmaantuvat pitkän käytön jälkeen, eivät ole haittatekijä.

- Laitteen kelvollisen toiminnan vuoksi noudata puhdistus- ja hoitosuosituksia jokaisen käytön jälkeen.
- Pese painekeitin joka käytön jälkeen haalealla astianpesuainevedellä. Tee sama korille.
- Älä käytä valkaisuaineita tai muita kloorituotteita.
- Älä anna keitinastian ylikuumentua, kun se on tyhjänä.

Keitinastian sisäosan puhdistus

- Pese hankaussienellä ja astianpesuaineella.
- Jos ruostumatonta terästä olevassa keitinastiassa on iiriskiiltoa, puhdista astia viinietikalla.

Voit pestä keitinastian ja korin astianpesukoneessa

Keitinastian ulkopuolen puhdistus

- Pese astian ulkopuoli sienellä ja astianpesuaineella.

Älä pese kantta astianpesukoneessa.

Kannen puhdistus

- Pese kansi haalealla vedellä ohuessa suihkussa käyttäen sientä ja astianpesuainetta.

Jos haluat säilyttää painekeittimesi suorituskehon pidemmän aikaa: älä anna keitinastian ylikuumentua tyhjänä.

Kannen tiivisteen puhdistus

- Kypsennyksen jälkeen puhdista tiiviste **(I)** ja tiivistepesä.
- Aseta tiiviste paikoilleen katsoen piirroksia - Kuviot 9 - 10

Käyttöventtiilin **(A)** puhdistus

- Poista käyttöventtiili **(A)**: katso kappaleesta "Käyttöventtiilin käyttäminen".
- Puhdista käyttöventtiili **(A)** vesisuihkussa hanan alla - Kuvio 11

Kannen sisällä olevan käyttöventtiilin kanavan puhdistus

- Poista käyttöventtiili (A).
- Tarkasta silmämääräisesti päivänvalossa, että höyrynpoistokanava on auki ja pyöreä. Tarvittaessa puhdista se hammastikulla - Kuvio 8

Varoventtiilin (C) puhdistus

- Puhdista kannen alla oleva varoventtiilin osa upottamalla se veteen.
- Tarkista sen toimintakelpoisuus painamalla kevyesti läppää, jonka tulee painua alas vaivattomasti - Kuvio 12

Painekeittimen tiivisteiden vaihto

- Vaihda painekeitinnesi tiiviste joka vuosi.
- Vaihda painekeitinnesi tiiviste, jos siinä on halkeama.
- Käytä aina keittimesi mallia vastaavaa TEFAL –alkuperäis-tiivistettä.

Painekeittimen säilytys

- Käännä kansi toisin päin keitinastian päälle.

Älä koskaan käytä leikkaavaa tai terävää esinettä tämän toimenpiteen suorittamiseen.

On ehdottoman tärkeää, että annat valtuutetun TEFALIN huoltokeskuksen tarkistaa painekeitinnesi 10 vuoden käytön jälkeen.

Turvallisuus

Painekeitinnesi on varustettu useilla turvalaitteilla:

- **Sulkemisturva:**
 - Jos tuotetta ei ole suljettu oikein, paineenilmaisim ei voi nousta ja tästä syystä keittimeen ei voi kehittyä painetta.
- **Avaamisturva:**
 - Jos keittimessä on paine päällä, lukituslevy ei voi saada toimimaan. Älä koskaan avaa keitintä väkisin. Älä missään tapauksessa yritä käyttää paineenilmaisinta. Varmista, että paine laitteen sisäpuolella on pudonnut jälleen alas.
- **Kaksi ylipaineturvaa:**
 - Ensimmäinen laite: varoventtiili (C) vapauttaa paineen ja höyryä tulee vaakasuunnassa kannen yläosaan - Kuvio 13
 - Toinen laite: tiiviste (I) päästää höyryä tulemaan kohtisuoraan kannen reunalle - Kuvio 14

Jos jokin turvajärjestelmä laukaisee ylipaineen:

- Pysäytä lämmönlähde.
- Anna painekeitin jäähdyä kokonaan.
- Avaa.
- Tarkista ja puhdista käyttöventtiili (A), höyrynpoistokanava (B), varoventtiili (C) ja tiiviste (I).

Käyttösuositukset

- 1 - Höyry on erittäin kuumaa, kun se tulee ulos käyttöventtiilistä.
- 2 - Heti kun paineenilmaisिन nousee, et voi enää avata keitintäsi.
- 3 - Samoin kuin kaikkia keitinlaitteita käyttäessäsi, ole erittäin valpas, jos käytät painekeitintä lasten läheisyydessä.
- 4 - Varo höyrysuihkua.
- 5 - Kun siirrät keittimen, käytä keitinastian molempia kädensijoja.
- 6 - Älä jätä ruoka-aineita seisomaan painekeittimeesi.
- 7 - Älä koskaan käytä valkaisuainetta tai muita kloorituotteita, jotka voisivat huonontaa ruostumattoman teräksen laatua.
- 8 - Älä pese kantta astianpesukoneessa. Älä liota kantta vedessä.
- 9 - Vaihda tiiviste kerran vuodessa.
- 10 - Painekeittimeksi puhdistus tulee ehdottomasti suorittaa kylmänä ja laitteen on tällöin oltava tyhjä.
- 11 - On ehdottoman välttämätöntä antaa valtuutetun TEFAL-huoltopalvelun tarkistaa painekeittimeksi 10 vuoden käytön jälkeen.

Takuu

- Käyttöohjeen suosittelemassa käytössä uuden TEFAL-painekeittimeksi **keitinastian** takuu on **10 vuotta** ja kattaa seuraavaa:
 - Kaikki mahdolliset keitinastian metallirakenteeseen liittyvät viat,
 - Kaikki mahdollinen perusmetallin ennenaikainen huononeminen.
- **Muita osia ja työtä koskeva takuu on 1 vuosi** (paitsi asuinmaassasi voimassa olevat maakohtaiset määräykset) kaikkia valmistusvirheitä vastaan.
- **Tämä takuu on sopimukseen kuuluva ja toimii kassakuittia ja laskua vastaan, josta ilmenee kyseinen ostopäivämäärä.**
- **Näiden takuiden piiriin eivät kuulu seuraavat asiat:**
- Huononemiset, jotka ovat peräisin merkittävästä varoitustenpiteiden noudattamatta jättämisestä tai huolimattomasta käytöstä:
 - Iskut, putoamiset, uunissa käyttö, ...
 - Kannen peseminen astianpesukoneessa.
- Ainoastaan valtuutetuilla TEFAL-huoltopalveluilla on oikeus antaa sinun hyötyä tästä takuusta.
- Soita maahantuojaan numeroon (paikallispuhelin hinta lankapuhelimella), niin saat kotipaikkaasi lähinnä olevan valtuutetun TEFAL-huoltopalvelun osoitteen.

TEFAL vastaa kysymyksiisi

Ongelmat	Suositukset
Jos painekeitin on kuumentunut paineessa ilman sisäpuolella olevaa nestettä:	• Anna valtuutetun TEFAL-huoltopalvelun tarkastaa keittimesi.
Jos paineenilmaisin ei nouse eikä venttiilistä tule mitään ulos kypsennyksen aikana:	• Tämä on normaalia muutaman ensimmäisen minuutin ajan. • Jos ongelma jatkuu, tarkista, että: - Lämmönlähde on tarpeeksi voimakas, ellei ole, niin tehosta sitä. - Keitinastian nesteen määrä on riittävä. - Käyttöventtiili on asennossa 1 tai 2. - Keitin on suljettu hyvin. - Keitinastian tiiviste tai reuna eivät ole huonontuneet.
Jos paineenilmaisin ei nouse eikä venttiilistä tule mitään ulos kypsennyksen aikana:	• Tämä on normaalia muutaman ensimmäisen minuutin ajan. • Jos ongelma jatkuu, • Aseta laitteesi kylmän vesihanan alle. Sen jälkeen avaa se. • Puhdista käyttöventtiili ja käyttöventtiilin kanava - Kuvio 8 ja tarkista, että varoventtiilin läppä painuu alas vaivattomasti - Kuvio 12
Jos kannen ympäriltä vuotaa höyryä, tarkista:	• kansi on suljettu hyvin. • Kannen tiivisteen sijoitus. • Tiivisteen hyvä kunto, tarvittaessa vaihda tiiviste. • Kannen, kannen tiivisteen ja tiivistepesän, varoventtiilin ja käyttöventtiilin puhtaus. • Keitinastian reunan hyvä kunto.
Jos ruoka-ainekset ovat palaneet keittimessä:	• Anna keitinastiasi liota jonkin aikaa, ennen kuin peset sen. • Älä koskaan käytä valkaisuainetta tai muita kloorituotteita.
Jos et voi avata kantta:	• Tarkista, että paineenilmaisin on alemmassa asennossa. • Ellei ole: päästä paine pois, tarvittaessa jäähdytä keitin kylmän vesisuihkun alla.
Jos ruoka-ainekset eivät ole kypsyneet tai ne ovat palaneet, tarkista:	• Kypsennysaika. • Lämmönlähteen teho. • Käyttöventtiilin oikea asento. • Nestemäärä.

Sääntöjen mukaiset merkinnät

Merkintä	Paikannus
Valmistajan tai merkin tunnistustiedot	Kannen kädensija.
Valmistusvuosi ja -erä	Kannen sisäpuolella.
Viitemalli Käyttöpaine (PF) Maksimi turvapaine (PS) Tilavuus	Keitinastian ulkopohjassa.

Kypsennysaikataulukko

Vihannekset

		Kypsen- nystapa	TUORE Venttiilin asento 1	PAKASTE Venttiilin asento 2
Artisokka		- höyry*	18 min.	
		- upotus**	15 min.	
Brysselinkaali		- höyry	7 min.	5 min. upotus
Endiivi		- höyry	12 min.	
Herkkusieni	ohuet viipaleet	- höyry	1 min.	5 min.
	kokonainen	- upotus	1 min. 30'	
Jättiläiskurpitsa (sose)		- upotus	8 min.	
Kukkakaali		- upotus	3 min.	4 min.
Kurpitsa		- höyry	6 min. 30'	9 min.
		- upotus	2 min.	
Nauris		- höyry	7 min.	
		- upotus	6 min.	
Parsa		- upotus	5 min.	
Parsakaali		- höyry	3 min.	3 min.
Peruna, lohkot		- höyry	12 min.	
		- upotus	6 min.	
Pinaatti		- höyry	5 min.	8 min.
		- upotus	3 min.	
Porkkana	viipaleina	- höyry	7 min.	5 min.
Punajuuri		- höyry	20 - 30 min.	
Puolikuiva papu		- upotus	20 min.	
Purjosipuli, viipale		- höyry	2 min. 30'	
Riisi (kuivatut vihannekset)		- upotus	7 min.	
Rikotut hemeet (kuivatut vihannekset)		- upotus	14 min.	
Selleri		- höyry	6 min.	
		- upotus	10 min.	
Silpoherneet		- höyry	1 min. 30	4 min.
Viherkaali	suikaleina	- höyry	6 min.	
	lehdet irrotettuina	- höyry	7 min.	
Vihreät linssit (kuivatut vihannekset)		- upotus	10 min.	
Vihreät pavut		- höyry	8 min.	9 min.
Vilja (kuivatut vihannekset)		- upotus	15 min.	

* Ruoka-aines höyrykorissa

** Ruoka-aines vedessä

FI

Lihat - Kalat

	TUORE Venttiilin asento 2	PAKASTE Venttiilin asento 2
Kana (kokonainen 1,2 Kg)	20 min	45 min
Lammas (viulu 1,3 Kg)	25 min	35 min
Lohi (4 viipaletta 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Made (fileet 0,6 Kg)	4 min	6 min
Nauta (paisti 1 Kg)	10 min	28 min.
Sika (paisti 1 Kg)	25 min	45 min.
Tonnikala (4 paistia 0,6 Kg)	7 min	9 min.

Măsuri de precauție importante

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

- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale în contact cu alimentele
- Acest aparat a fost conceput pentru o utilizare casnică.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile și consultați întotdeauna „Ghidul utilizatorului”.
- La fel ca în cazul oricărui aparat de gătit, supravegheați-l îndeaproape în special dacă utilizați oala sub presiune în apropierea copiilor.
- Nu introduceți oala sub presiune într-un cuptor încălzit.
- Mișcați oala sub presiune cu maximum de atenție. Nu atingeți suprafețele calde. Utilizați mânerurile și butoanele. Folosiți mănuși dacă este cazul.
- Nu folosiți oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care a fost destinată.
- Această oală funcționează sub presiune. Pot apărea vătămări corporale prin opărire ca urmare a unei utilizări incorecte. Oala sub presiune trebuie să fie închisă în mod corespunzător înainte de a o utiliza. Vezi paragraful „Închiderea”.
- Supapa trebuie să fie în poziție de depresiurizare înainte de a deschide oala.
- Nu forțați niciodată deschiderea oalei sub presiune. Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut. Vezi paragraful „Siguranța”.
- Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără lichid în interior, deoarece ar putea fi grav deteriorată. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în interior în timp ce gătiți.
- Utilizați surse de căldură compatibile, conform instrucțiunilor de utilizare.
- Nu umpleți oala mai mult de 2/3 din capacitate (reperul indicând nivelul maxim de umplere).
- În cazul alimentelor care se dilată în timpul fierberii, cum ar fi orezul, legumele deshidratate sau compoturile, nu umpleți oala la mai mult de jumătate din capacitatea sa.
- După ce fierbeți cărnuri acoperite cu un strat superficial de piele (de ex., limba de vită), care riscă să se umfle din cauza presiunii, nu înțepați carnea cât timp pielea are un aspect umflat. Există riscul să vă opăriți. Vă recomandăm să înțepați carnea înainte de a o pune la fiert.
- În cazul alimentelor păstoase (mazăre tăiată, rubarbă), oala sub presiune trebuie agitată ușor înainte de a o deschide, pentru ca alimentele să nu dea pe dinafară.
- Înainte de fiecare utilizare, verificați ca supapele să nu fie înfundate. Vezi paragraful „Înainte de preparare”.
- Nu utilizați oala pentru a frige sub presiune folosind ulei.
- Nu interveniți asupra sistemelor de siguranță decât în modul prezentat în instrucțiunile de curățare și întreținere.
- Nu utilizați decât piese originale TEFAL potrivite pentru modelul dumneavoastră. În mod special, utilizați o oală și un capac **SECURE®**.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Lăsați alimentele preparate cu alcool să fiarbă timp de 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați aparatul de fiecare dată când preparați rețete pe bază de alcool.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru a păstra alimente acide sau sărate înainte sau după preparare, pentru că există riscul să deteriorați oala.

Păstrați aceste instrucțiuni

Desen descriptiv

- A** - Supapă de funcționare
B - Duza supapei de funcționare
C - Supapă de siguranță
D - Indicator de prezență a presiunii
E - Buton de deschidere
F - Mâner lung al capacului
G - Reper de poziționare a capacului
H - Reper de poziționare a supapei de funcționare
I - Garnitura capacului
J - Coș pentru gătit cu aburi
K - Suport al coșului de gătit cu aburi
L - Mâner lung al oalei
M - Oală
N - Mâner scurt al oalei
O - Reper indicând nivelul maxim de umplere

Caracteristici

Diametrul fundului oalei sub presiune – referințe

Capacitate	Ø Oală	Ø Fund	Model inox
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informații normative:

Presiune superioară de funcționare: 80 kPa.

Presiune maximă de siguranță: 170 kPa.

Surse de căldură compatibile

GAZ



PLITĂ
ELECTRICĂ



STICLĂ CERAMICĂ
CU HALOGEN
RADIANTĂ



INDUCȚIE



REZISTENȚE
ELECTRICE SPIRALE



- Oala sub presiune **SECURE[®]** poate fi utilizată cu toate modalitățile de încălzire, inclusiv inducție.
- Pe plita electrică sau cu inducție, folosiți o placă cu un diametru egal sau mai mic decât cel al fundului oalei.
- Pe o suprafață vitroceramică, asigurați-vă că fundul oalei este curat.
- Când gătiți la gaz, flacăra nu trebuie să fie mai mare decât diametrul oalei.

- Accesoriiile oalei sub presiune **SECURE5** disponibile în magazine sunt:

Accesoriu	Referință
Garnitură	X2010003

- Pentru schimbarea celorlalte piese sau pentru reparații, contactați centrele de service autorizate TEFAL.
- Nu utilizați decât piese originale TEFAL potrivite pentru modelul dumneavoastră.

Utilizarea

Deschiderea

- Trageți butonul de deschidere (**E**) cu degetul mare și duceți-l în poziția  - Fig 1
Cu mâna stângă țineți mânerul lung al oalei (**L**) în timp ce cu mâna dreaptă rotiți mânerul lung al capacului (**F**) în sensul invers acelor de ceasornic până la deschiderea acestuia - Fig 2. Apoi, ridicați capacul.

Închiderea

- Așezați bine capacul pe oală aliniind triunghiurile de pe capac și de pe mânerul oalei - Fig 3
- Rotiți capacul înspre stânga până la punctul maxim - Fig 3
- Împingeți butonul de deschidere (E) în poziția  - Fig 4

Nivelul minim de umplere

- Turnați întotdeauna o cantitate minimă de lichid cel puțin egală cu 25 cl (2 pahare).

Gătitul cu aburi

- Oala trebuie umplută cu cel puțin 75 cl de lichid (6 pahare).
- Așezați coșul pentru gătit cu aburi (**J**) pe suportul (**K**) prevăzut în acest scop - Fig 5
- Alimentele așezate în coșul pentru gătit cu aburi nu trebuie să atingă capacul oalei sub presiune.

Nivelul maxim de umplere

- Nu umpleți niciodată oala sub presiune la peste 2/3 din capacitatea sa (reperul indicând nivelul maxim de umplere) - Fig 6

Pentru anumite alimente

- În cazul alimentelor care se dilată în timpul fierberii, cum ar fi orezul, legumele deshidratate sau compoturile, nu umpleți oala la mai mult de jumătate din capacitatea sa - Fig 6

Utilizarea supapei de funcționare (A)

Prepararea alimentelor delicate și a legumelor

- Poziționați pictograma **1** a supapei (A) în dreptul reperului (H).

Prepararea cărnurilor și a alimentelor congelate

- Poziționați pictograma **2** a supapei (A) în dreptul reperului (H).

Evacuarea aburilor

- Poziționați pictograma  a supapei (A) în dreptul reperului (H).

Îndepărtarea supapei de funcționare

- Lăsați aparatul să se răcească înainte de a îndepărta supapa (A).
- Apăsați supapa și rotiți-o pentru a alinia poziția ● cu reperul (H) - Fig 7
- Îndepărtați supapa.

Punerea la loc a supapei de funcționare

- Așezați supapa de funcționare aliniind simbolul ● cu reperul (H).
- Apăsați supapa, apoi rotiți-o până în poziția dorită.

Prima utilizare

- Umpleți cu apă până la un nivel de 2/3 din capacitatea oalei. (reperul indicând nivelul maxim de umplere)
- Așezați suportul coșului pentru gătit cu aburi (K) pe fundul oalei și așezați coșul (J) deasupra.
- Închideți oala sub presiune.
- Plasați supapa de funcționare (A) în poziția **2**.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la puterea maximă.

- Când începe să fie evacuat abur prin supapă, reduceți puterea sursei de căldură și așteptați 20 de minute.
- După scurgerea celor 20 de minute, opriți sursa de căldură.
- Rotiți supapa de funcționare **(A)** în poziția 
- Când indicatorul de prezență a presiunii **(D)** coboară: oala nu mai este sub presiune.
- Deschideți oala sub presiune.
- Clătiți oala cu apă și uscați-o.
- Observație: apariția petelor pe fundul interior al oalei nu afectează cu nimic calitatea metalului. Este vorba despre depuneri de calcar. Pentru a le îndepărta, puteți utiliza un burete abraziv îmbibat cu puțin oțet diluat.

Înainte de preparării

- Înainte de fiecare utilizare, îndepărtați supapa **(A)** (vezi paragraful „Utilizarea supapei de funcționare”) și verificați vizual la lumina zilei duza supapei de funcționare **(B)**. Aceasta nu trebuie să fie înfundată. În caz de nevoie, curățați-o cu o scobitoare - Fig 8
- Verificați ca supapa de siguranță **(C)** să fie mobilă: vezi paragraful „Curățarea și întreținerea”.
- Puneți la loc supapa de funcționare **(A)** și selectați poziția **1** sau **2**.
- Oala sub presiune trebuie să fie închisă în mod corespunzător înainte de a o utiliza.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la puterea maximă.

În timpul preparării

- Când supapa de funcționare **(A)** permite evacuarea aburilor în continuu, emițând un sunet regulat (un fluierat), începe fierberea și trebuie să reduceți puterea sursei de căldură.
- Măsurați timpul de fierbere indicat în rețetă.
- Imediat după scurgerea timpului, opriți sursa de căldură.

Finalul preparării

Evacuarea aburilor

- Odată ce sursa de căldură este oprită, aveți două posibilități:
- **Depresurizare lentă:** rotiți supapa de funcționare **(A)** în poziția . Când indicatorul de prezență a presiunii **(D)** coboară: oala nu mai este sub presiune.
- **Depresurizare rapidă:** așezați oala sub un jet de apă rece. Când indicatorul de prezență a presiunii **(D)** coboară: oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare **(A)** în poziția .
- Puteți deschide oala.

Dacă în timpul depresurizării observați împrăscări anormale: puneți înapoi selectorul în poziția **1**, apoi re-luați depresurizarea încet, asigurându-vă că nu mai sunt împrăscări de niciun fel.

Curățarea și întreținerea

Curățarea oalei sub presiune

Înnegrirea și zgârieturile care pot apărea ca urmare a unei utilizări îndelungate nu prezintă niciun fel de inconvenient.

Puteți spăla oala și coșul pentru gătit cu aburi în mașina de spălat vase.

Nu spălați capacul în mașina de spălat vase.

Pentru a păstra calitățile oalei dumneavoastră sub presiune cât mai mult timp, nu încălziți oala când este goală.

- Pentru buna funcționare a aparatului dumneavoastră, respectați recomandările de curățare și întreținere după fiecare utilizare.
- Spălați oala după fiecare utilizare cu apă caldă și puțin detergent de vase. Procedați în același fel cu coșul pentru gătit cu aburi.
- Nu utilizați clor sau produse cu conținut de clor.
- Nu încălziți oala când este goală.

Curățarea interiorului oalei

- Spălați cu un burete abraziv și cu detergent de vase.
- Dacă în interiorul oalei din inox observați reflexe irizate, curățați oala folosind oțet.

Curățarea exteriorului oalei

- Spălați oala cu un burete și cu detergent de vase.

Curățarea capacului

- Spălați capacul sub un jet de apă caldă cu un burete și cu detergent de vase.

Curățarea garniturii capacului

- Curățați garnitura **(I)** și locașul acesteia după fiecare utilizare.
- Pentru a pune la loc garnitura, consultați desenele - Fig 9 - 10

Curățarea supapei de funcționare **(A)**

- Îndepărtați supapa de funcționare **(A)**: vezi paragraful „Utilizarea supapei de funcționare”.
- Curățați supapa de funcționare **(A)** sub un jet de apă de la robinet - Fig 11

Curățarea duzei supapei de funcționare din interiorul capacului

- Îndepărtați supapa (A).
- Verificați vizual și la lumina zilei duza de evacuare a aburilor. Aceasta trebuie să fi desfundată și rotundă. În caz de nevoie, curățați-o cu o scobitoare - Fig 8

Curățarea supapei de siguranță (C)

- Curățați partea supapei de siguranță din interiorul capacului trecând capacul sub apă.
- Verificați buna funcționare a acesteia apăsând ușor clapeta, care trebuie să coboare fără dificultate - Fig 12

Schimbarea garniturii oalei sub presiune

- Schimbați garnitura în fiecare an.
- Schimbați garnitura dacă aceasta este tăiată.
- Folosiți întotdeauna o garnitură originală TEFAL, potrivită pentru modelul dumneavoastră.

Păstrarea oalei sub presiune

- Întoarceți capacul pe oală.

Nu utilizați niciodată un obiect cu tăiș sau vârf ascuțit pentru a efectua această operație.

Este obligatoriu să duceți oala la verificat la un centru de service autorizat TEFAL după 10 ani de utilizare.

Siguranța

Oala sub presiune dispune de mai multe dispozitive de siguranță:

• Siguranță la închidere:

- Dacă produsul nu este închis corect, indicatorul de prezență a presiunii nu poate urca, astfel încât presiunea din oală nu crește.

• Siguranță la deschidere:

- În cazul în care oala este sub presiune, butonul de deschidere nu poate fi acționat. Nu forțați niciodată deschiderea oalei sub presiune. Este important să nu acționați asupra indicatorului de prezență a presiunii. Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut.

• Două siguranțe împotriva suprapresiunii:

- Primul dispozitiv: supapa de siguranță (C) eliberează presiunea, iar aburul este evacuat orizontal deasupra capacului – Fig. 13
- Al doilea dispozitiv: garnitura (I) permite evacuarea aburului vertical, pe marginea capacului – Fig. 14

În cazul declanșării unuia dintre sistemele de siguranță

împotriva suprapresiunii:

- Opriți sursa de căldură.
- Așteptați răcirea completă a oalei sub presiune.
- Deschideți oala.
- Verificați și curățați supapa de funcționare (A), duza de evacuare a aburilor (B), supapa de siguranță (C) și garnitura (I).

Recomandări de utilizare

- 1 - Aburul este foarte cald când este evacuat prin supapa de funcționare.
- 2 - De îndată ce indicatorul de prezență a presiunii se ridică, nu mai puteți deschide oala.
- 3 - La fel ca în cazul oricărui aparat de gătit, supravegheați-l îndeaproape dacă utilizați oala sub presiune în apropierea copiilor.
- 4 - Atenție la jetul de abur.
- 5 - Pentru a mișca oala sub presiune, folosiți cele două mânere cu care este echipată.
- 6 - Nu păstrați alimentele în oala sub presiune.
- 7 - Nu utilizați clor sau produse cu conținut de clor, care ar putea afecta calitatea oțelului inoxidabil.
- 8 - Nu spălați capacul în mașina de spălat vase. Nu lăsați capacul în apă o perioadă îndelungată.
- 9 - Schimbați garniturile în fiecare an.
- 10 - Curățarea oalei sub presiune trebuie efectuată obligatoriu când aceasta este rece și goală.
- 11 - Este obligatoriu să duceți oala la verificat la un centru de service autorizat TEFAL după 10 ani de utilizare.

Garanția

- În cazul utilizării recomandate în manualul de utilizare, **oala** dumneavoastră TEFAL este **garantată 10 ani** pentru următoarele probleme:
 - Orice defecțiune legată de structura metalică a oalei,
 - Orice degradare prematură a metalului de bază.
- **Pentru celelalte piese, garanția pentru componente și pentru manoperă este de 1 an** (exceptând cazul unei legislații specifice în țara dumneavoastră) pentru orice defecțiune sau viciu de fabricație.
- **Această garanție contractuală se acordă prin prezentarea bonului de casă sau a facturii eliberate la data cumpărării produsului.**
- **Aceste garanții exclud:**
 - Deteriorările cauzate de nerespectarea unor măsuri de precauție importante sau de utilizările neglijente, cum ar fi:
 - Șocurile, căderea aparatului, introducerea în cuptor etc.
 - Spălarea capacului în mașina de spălat vase.
 - Doar centrele de service autorizate TEFAL sunt abilitate să vă ofere această garanție.
 - Sunați la sediul TEFAL pentru adresa celui mai apropiat centru de service TEFAL.

TEFAL răspunde la întrebările dumneavoastră

RO

Probleme	Recomandări
Dacă oala sub presiune a fost folosită fără lichid în interiorul acesteia:	• Duceți oala pentru verificare la un centru de service autorizat TEFAL.
În cazul în care indicatorul de prezență a presiunii nu a urcat și nu este evacuat nimic prin supapă în timpul utilizării:	• Acest lucru este normal în primele minute. • Dacă fenomenul persistă, verificați următoarele aspecte: - Sursa de căldură trebuie să fie suficient de puternică; în caz contrar, măriți puterea acesteia. - Cantitatea de lichid din oală trebuie să fie suficientă. - Supapa de funcționare trebuie să fie în poziția 1 sau 2. - Oala sub presiune este închisă corespunzător. - Garnitura sau marginea oalei nu sunt deteriorate.
În cazul în care indicatorul de prezență a presiunii a urcat, dar nu este evacuat nimic prin supapă în timpul utilizării:	• Acest lucru este normal în primele minute. • Dacă fenomenul persistă, • Puneți oala sub apă rece. Apoi deschideți-o. • Curățați supapa de funcționare și duza supapei de funcționare – Fig. 8 și verificați dacă clapeta supapei de siguranță coboară fără dificultate – Fig. 12
Dacă iese abur în jurul capacului, verificați următoarele aspecte:	• Închiderea corespunzătoare a capacului. • Poziționarea garniturii capacului. • Starea corespunzătoare a garniturii; schimbați-o dacă este cazul. • Capacul, garnitura și locașul acesteia în capac, supapa de siguranță și supapa de funcționare trebuie să fie curate. • Starea bună a marginii oalei.
Dacă s-au ars alimente în oală:	• Lăsați oala în apă o perioadă mai lungă înainte de a o spăla. • Nu utilizați niciodată clor sau produse cu conținut de clor.
Dacă nu puteți deschide capacul:	• Verificați dacă indicatorul de prezență a presiunii este în poziție joasă. • În caz contrar: realizați depresurizarea, și răciți oala sub un jet de apă rece dacă este cazul.
Dacă alimentele nu sunt fierte sau dacă sunt arse, verificați următoarele aspecte:	• Timpul de preparare. • Puterea sursei de căldură. • Buna poziționare a supapei de funcționare. • Cantitatea de lichid.
Dacă s-au ars alimente în oală:	• Lăsați oala în apă o perioadă mai lungă înainte de a o spăla. • Nu utilizați niciodată clor sau produse clorinate.

Marcaje conform reglementărilor

Marcaj	Localizare
Identificarea fabricantului sau marca comercială	Mânerul capacului.
Anul și lotul de fabricație	În interiorul capacului.
Referință model Presiunea de funcționare (PF) Presiunea maximă de siguranță (PS) Capacitate	Pe fundul exterior al oalei.

Tabel cu timpii de preparare

Legume

		Preparare	PROASPETE Poziția 1 a supapei	CONGELATE Poziția 2 a supapei
Anghinarie		-abur*	18 min.	
		- scufundare**	15 min.	
Sparanghel		- scufundare	5 min.	
Sfeclă roșie		-abur	20 - 30 min.	
Grâu (legume uscate)		- scufundare	15 min.	
Broccoli		-abur	3 min.	3 min.
Morcovi	Rondele	-abur	7 min.	5 min.
Țelină		-abur	6 min.	
		- scufundare	10 min.	
Ciuperci	tăiate felii	-abur	1 min.	5 min.
	întregi	- scufundare	1 min. 30	
Varză verde	tăiată	-abur	6 min.	
	frunze	-abur	7 min.	
Varză de Bruxelles		-abur	7 min.	5 min. - scufundare
Conopidă		- scufundare	3 min.	4 min.
Dovlecei		-abur	6 min. 30	9 min
		- scufundare	2 min.	
Andive		-abur	12 min.	
Spanac		-abur	5 min.	8 min.
		- scufundare	3 min.	
Fasole verde		-abur	8 min.	9 min.
Fasole semi-uscată		- scufundare	20 min.	
Linte verde (legume uscate)		- scufundare	10 min.	
Napi		-abur	7 min.	
		- scufundare	6 min.	
Mazăre boabe		-abur	1 min. 30	4 min
Praz rondele		-abur	2 min. 30	
Dovleac (piure)		- scufundare	8 min.	
Cartofi felii		-abur	12 min.	
		- scufundare	6 min.	
Mazăre tăiată (legume uscate)		- scufundare	14 min.	
Orez (legume uscate)		- scufundare	7 min.	

* Aliment în coșul pentru gătit cu aburi

** Aliment în apă

Carne - Pește

	PROASPETE Poziția 2 a supapei	CONGELATE Poziția 2 a supapei
Miel (pulpă 1,3 kg)	25 min	35 min
Vită (bucată de 1 kg)	10 min	28 min
Mihalț (file 0,6 kg)	4 min	6 min.
Porc (bucată de 1 kg)	25 min	45 min
Pui (întreg 1,2 kg)	20 min	45 min.
Somon (4 felii de 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Ton (4 felii de 0,6 kg)	7 min	9 min.

Viktiga försiktighetsåtgärder

För din säkerhet uppfyller apparaten gällande bestämmelser och standarder:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material godkända för livsmedelskontakt
- Apparaten är avsedd för hemmabruk.
- Läs noga igenom samtliga instruktioner och se alltid "Bruksanvisningen".
- Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över tryckkokaren, i synnerhet om barn befinner sig i närheten.
- Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Om tryckkokaren är under tryck, förflytta den ytterst varsamt. Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen och knapparna. Använd grillvantar vid behov.
- Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än det den är avsedd för.
- Tryckkokaren kokar under tryck. Om den används på ett olämpligt sätt, kan det leda till brännskador. Se till att den är ordentligt stängd, innan du sätter i gång den. Se rubriken "Stänga".
- Se till att ventilen är i läge tryckminskning innan tryckkokaren öppnas.
- Forcera aldrig vid öppning av tryckkokaren. Försäkra dig om att trycket inne i den har sjunkit. Se rubriken "säkerhet".
- Använd aldrig tryckkokaren utan vätska, det förorsakar allvarliga skador på den. Se till att den alltid innehåller tillräckligt med vätska under kokningen.
- Använd alltid kompatibla värmekällor enligt instruktionerna.
- Fyll inte tryckkokaren till mer än 2/3 (max markering).
- För livsmedel som sväller under kokningen, som t.ex. ris, torkade grönsaker eller torkad frukt, ... fyll inte tryckkokaren till mer än hälften av dess kapacitet.
- Efter kokning av kött med ett yttre skinn som kan svälla på grund av trycket (t.ex. ox-tunga), stick inte hål i köttet så länge skinnet är uppsvällt: du kan bränna dig. Stick hål i köttet före kokningen.
- Vid tillagning av trögflytande ingredienser (torkade ärtor, rabarber...) skall tryckkokaren skakas om en aning innan den öppnas, så att innehållet inte sprutar ut.
- Kontrollera före varje användning att ventilerna inte är igensatta. Se rubriken "före kokningen".
- Använd inte tryckkokaren till att flottyrkoka med olja under tryck.
- Gör inga ingrepp i säkerhetssystemen som inte ingår i föreskrifterna för rengöring och underhåll.
- Använd endast originaldelar från TEFAL, som passar din modell. Använd endast ett **SECURE5** kärl och lock.
- Alkoholångor är lättantändliga. Koka upp ca 2 minuter innan du sätter på locket. Håll apparaten under uppsikt när du tillagar recept baserade på alkohol.
- Använd inte tryckkokaren för förvaring av sura eller salta livsmedel före och efter kokning.

Spara instruktionerna

Beskrivning

A - Funktionsventil
B - Ångutsläpp funktionsventil
C - Säkerhetsventil
D - Tryckindikator
E - Öppningsknapp
F - Långt lockhandtag
G - Markering lockets läge
H - Markering funktionsventilens läge

I - Lockets packning
J - Ånginsats
K - Ånginsatsens hållare
L - Långt handtag kärl
M - Kärl
N - Litet handtag kärl
O - Max markering

SV

Produktegenskaper

Tryckkokarens bottendiameter – artikelnummer

Kapacitet	Kärl Ø	Botten Ø	Rostfri modell
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Teknisk information:

Drifttryck: 80 kPa.

Säkerhetstryck: 170 kPa.

Kompatibla värmekällor

GAS



ELEKTRISK
PLATTA



KERAMISK
HALOGEN
STRÅLNINGSVÄRME



INDUKTION



ELEKTRISK
SPIRAL



- Tryckkokaren **SECURE⁵** används på alla typer av värmekällor, inklusive induction.
- På elspis och induction används en platta med likadan eller mindre diameter än tryckkokarens botten.
- På keramisk spis, var noga med att tryckkokarens botten är ren och torr.
- På gasspis får lågan inte gå utanför tryckkokarens botten.

TEFAL reservdelar

- Du kan köpa följande reservdelar till tryckkokaren **SECURE5**:

Reservdelar	Artikelnummer
Packning	X2010003

- Vid byte av andra delar eller vid reparation, kontakta en auktoriserad TEFAL serviceverkstad.
- Använd endast originaldelar från TEFAL, som motsvarar din modell.

Användning

Öppna

- Med hjälp av tummen, för öppningsknappen (**E**) bakåt till läge  - Bild 1
Vänster hand håller kärlets långa handtag (**L**), för med höger hand det långa lockhandtaget (**F**) motsols, ända tills det öppnas - Bild 2. Lyft därefter av locket.

Stänga

- Placera locket på kärlet med triangelarna på locket och kärlets handtag mot varandra - Bild 3
- Vrid locket till vänster ända till spärren - Fig 3
- För öppningsknappen (**E**) till läge  - Bild 4

Minimum nivå i tryckkokaren

- Minimal vätskenivå är 25 cl (2 glas).

Ångkokning

- Häll minst 75 cl (6 glas) i tryckkokaren.
- Placera ånginsatsen (**J**) på hållaren (**K**) som är avsedd för detta- Bild 5
- Ingredienserna i ånginsatsen ska inte röra vid tryckkokarens lock.

Maximum nivå i tryckkokaren

- Fyll aldrig till mer än 2/3 av tryckkokarens inre volym (max markering) - Bild 6

Vissa typer av mat

- För livsmedel som sväller under kokningen, som t.ex. ris, torkade grönsaker eller torkad frukt, ... fyll inte tryckkokaren till mer än hälften av dess kapacitet. - Bild 6

Användning av funktionsventilen (A)

För att koka ömtåliga ingredienser och grönsaker

- Placera ventilens (A) symbol **1** mittemot markeringen (H).

För att koka kött och djupfrysta ingredienser

- Placera ventilens (A) symbol **2** mittemot markeringen (H).

För att släppa ut ångan

- Placera ventilens (A) symbol  mittemot markeringen (H).

För att ta av funktionsventilen

- Låt tryckkokaren svalna innan du tar av ventilen (A).
- Tryck på ventilen och vrid den så att läget **●** är mittemot markeringen (H) - Bild 7
- Ta av ventilen.

För att sätta tillbaka funktionsventilen

- Placera funktionsventilen med **●** mittemot markeringen (H).
- Tryck på ventilen och vrid därefter till önskat läge.

Den första användningen

- Fyll på vatten upp till högst 2/3 av tryckkokarens inre volym. (max markering).
- Placera ånginsatsens hållare (K) i botten på kärlet och placera insatsen (J) ovanpå.
- Stäng tryckkokaren.
- Placera funktionsventilen (A) på **2**.
- Placera tryckkokaren på en värmekälla som är inställd på maximal effekt.

- Då ångan börjar strömma ut genom ventilen, minska på värmen och räkna ner 20 min.
- Då 20 minuter gått stänger du av värmekällan.
- Vrid funktionsventilen **(A)** till läge 
- När tryckindikatorn **(D)** sjunker: tryckkokaren är inte längre under tryck.
- Öppna tryckkokaren.
- Skölj tryckkokaren under vatten och torka den.
- Notera: om det uppstår fläckar på kärlets inre botten så förändrar det på inget sätt metallkvaliteten. Det beror på kalkavlagringar. För att få bort dem, kan du använda en skursvamp och lite utspädd ättika.

Före kokningen

- Före varje användning, ta av ventilen **(A)** (se rubriken “Användning av funktionsventilen”) och kontrollera i dagsljus att funktionsventilens ångutsläpp **(B)** inte är igensatt. Om nödvändigt, rengör med en tandpetare - Bild 8
- Kontrollera att säkerhetsventilen **(C)** är rörlig: se rubriken “rengöring och underhåll”.
- Sätt funktionsventilen (A) på plats och välj läge **1** eller **2**.
- Se till att tryckkokaren är ordentligt stängd innan du börjar.
- Placera tryckkokaren på en värmekälla som är inställd på maximal effekt.

Under kokningen

- Då ångan kontinuerligt strömmar ut genom funktionsventilen **(A)** och avger ett regelbundet ljud (PSCHHHT), börjar kokningen. Minska värmen.
- Räkna ner tiden enligt receptet.
- Stäng av värmen, så fort koktiden har förflutit.

Efter kokningens slut

För att släppa ut ångan

- Då värmen är avstängd har du två möjligheter:
- **Långsam tryckminskning:** vrid funktionsventilen (A) till läge . När tryckindikatorn (D) sjunker: tryckkokaren är inte längre under tryck.
- **Snabb tryckminskning:** placera tryckkokaren under en kallvattenkran. När tryckindikatorn (D) sjunker: tryckkokaren är inte längre under tryck. Vrid funktionsventilen (A) till läge .
- Du kan öppna tryckkokaren.

Om du märker onormala stänk vid tryckminskningen: ställ återigen väljaren i läge **1** minska därefter sakta trycket igen och se till att det inte längre stänker.

Rengöring och underhåll

Rengöring av tryckkokaren

Brunbränning och repor kan uppstå efter en lång användning men det innebär inga försämringar av produkten.

Du kan diska kärlet och insatsen i diskmaskin.

Diska inte locket i diskmaskin.

För att bevara tryckkokarens kvaliteter: värm inte kärlet när det är tomt.

- För rätt funktion, var noga med att följa rekommendationerna för rengöring och underhåll efter varje användning.
- Diska tryckkokaren efter varje användning med ljummet vatten och diskmedel. Diska insatsen på samma sätt.
- Använd inte klorin eller klorprodukter.
- Värm inte en tom tryckkokare.

Rengöring av kärlets insida

- Diska med en skursvamp och diskmedel.
- Om den rostfria insidan skimrar, rengör med ättika.

Rengöring av kärlets utsida

- Diska med en svamp och diskmedel.

Rengöring av locket

- Diska locket under rinnande ljummet vatten med en svamp och diskmedel.

Rengöring av lockets packning

- Efter varje kokning, rengör packningen (I) och spåret.
- För att sätta packningen på plats igen, se bilderna - Bild 9 - 10

Rengöring av funktionsventilen (A)

- Ta av funktionsventilen (A): se rubriken "Användning av funktionsventilen".
- Diska funktionsventilen (A) under rinnande kranvatten - Bild 11

Använd aldrig ett vasst eller spetsigt föremål för att göra det.

Det är nödvändigt att låta en auktoriserad TEFAL serviceverkstad se över tryckkokaren vart 10:e år.

Rengöring av funktionsventilens ångutsläpp på lockets insida

- Ta av ventilen (A).
- Kontrollera i dagsljus att funktionsventilens ångutsläpp inte är igensatt. Om nödvändigt, rengör med en tandpeta - Bild 8

Rengöring av säkerhetsventilen (C)

- Rengör den delen av säkerhetsventilen som är på lockets insida under rinnande kranvatten.
- Kontrollera att den fungerar rätt genom att trycka lätt på ventilen som ska kunna tryckas in utan svårigheter - Bild 12

Byte av tryckkokarens packning

- Byt ut tryckkokarens packning en gång om året.
- Byt ut tryckkokarens packning om den är skadad.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL avsedd för din modell.

Förvaring av tryckkokaren

- Vänd locket upp och ner och placera det på kärlet.

Säkerhet

Tryckkokaren är utrustad med flera säkerhetsanordningar:

- **Säkerhet när den stängs:**

- Om tryckkokaren inte är ordentligt stängd kan tryckindikatorn inte stiga och tryckkokaren kan inte öka i tryck.

- **Säkerhet när den öppnas:**

- Om tryckkokaren är under tryck kan öppningsknappen inte aktiveras. Forcera aldrig tryckkokaren för att öppna den. Försök aldrig att påverka tryckindikatorn. Se till att det inre trycket sjunkit.

- **Två säkerheter för övertryck:**

- Den första säkerhetsanordningen: säkerhetsventilen (C) lättar på trycket och låter ånga strömma ut horisontalt över locket - Bild 13
- Den andra säkerhetsanordningen: packningen (I) läcker ånga vertikalt på lockets kanter - Bild 14

Om ett av dessa säkerhetssystem utlöses:

- Stäng av värmen.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A), funktionsventilens ångutsläpp (B), säkerhetsventilen (C) och packningen (I).

Rekommendationer vid användningen

- 1 - Ångan är mycket het när den kommer ut ur funktionsventilen.
- 2 - Så snart tryckindikatorn stiger kan du inte längre öppna tryckkokaren.
- 3 - Precis som vid användning av alla apparater för tillagning, se till att ha noggrann uppsikt över tryckkokaren om barn befinner sig i närheten.
- 4 - Se upp för ångstrålar under pågående kokning.
- 5 - Använd kärlets två handtag för att förflytta tryckkokaren.
- 6 - Lämna ej kvar mat i tryckkokaren.
- 7 - Använd aldrig klorin eller klorprodukter då de kan förstöra den rostfria stålytan.
- 8 - Diska inte locket i diskmaskin. Låt inte locket ligga i blöt i vatten.
- 9 - Byt ut packningen en gång om året.
- 10 - Tryckkokaren ska rengöras när den svalnat helt och är tom.
- 11 - Låt en auktoriserad TEFAL serviceverkstad se över tryckkokaren vart 10:e år.

SV

Garanti

- Vid användning enligt instruktionerna i bruksanvisningen har TEFAL-tryckkokarens **kärl en 10 års garanti** mot:
 - Alla fel som är förknippade med produktens metalluppbyggnad,
 - För tidig försämring av basmetallen.
- **De andra delarna omfattas av 1 års garanti** (med undantag av specifik lagstiftning i ditt land), mot fel eller fabrikationsfel.
- **Garantin gäller mot uppvisande av kassakvitto eller faktura med inköpsdatum.**
- **Garantin täcker inte:**
 - Skador som beror på att försiktighetsåtgärderna inte följts eller vårdslös användning, t.ex.:
 - Stötar, fall, användning i ugn, ...
 - Diskning i diskmaskin av locket.
- Endast en auktoriserad TEFAL serviceverkstad har rätt att erbjuda dessa garantirättigheter.
- Kontakta vår kundservice för adressen till närmaste auktoriserad TEFAL serviceverkstad.

TEFAL svarar på dina frågor

Problem,	Rekommendation
Om tryckkokaren har värmts upp utan vätska inuti:	• Låt en auktoriserad TEFAL serviceverkstad kontrollera tryckkokaren.
Tryckindikatorn har ej rört sig uppåt och ingen ånga kommer från ventilen under kokning:	• Detta är normalt under de första minuterna. • Om fenomenet inte upphör, kontrollera att: - Värmen är tillräckligt stark, öka den i annat fall. - Vätskemängden i kärlet är tillräcklig. - Funktionsventilen är placerad i läge 1 eller 2. - Tryckkokaren är ordentligt stängd. - Packningen eller kärlets kant inte är skadade.
Tryckindikatorn har rört sig uppåt och ingen ånga kommer ut under pågående ångkokning:	• Detta är normalt under de första minuterna. • Om fenomenet inte upphör, • Skölj tryckkokaren under kallt vatten. Öppna därefter. • Rengör funktionsventilen och ångutsläppet – Bild 8 och kontrollera att säkerhetsventilen kan tryckas in utan svårigheter - Bild 12
Om ånga läcker ut runt locket, kontrollera:	• Att locket är ordentligt stängt. • Att lockets packning är rätt placerad. • Att packningen är i fullgott skick. Byt ut den vid behov. • Att locket, packningen och dess skåra i locket, säkerhetsventilen och funktionsventilen är rena. • Att tryckkokarens ovkant är i fullgott skick.
Om du inte kan öppna locket:	• Kontrollera att tryckindikatorn är i det nedre läget. • I annat fall: minska på trycket och kyl vid behov av tryckkokaren under rinnande kallt kranvatten.
Om ingredienserna inte är färdiga eller om de är vidbrända, kontrollera :	• Tillagningstiden • Värmekällans effekt. • Rätt läge på funktionsventilen. • Mängden vätska.
Om ingredienserna är vidbrända i tryckkokaren:	• Blötlägg kärlet en stund innan du diskar det. • Använd aldrig klorin eller klorprodukter.

Föreskrivna markeringar

Markering	Placering
Identifiering av tillverkaren eller märket	Lockhandtag
År och tillverkningsparti	På lockets insida.
Modellens artikelnummer Drifttryck (PF) Säkerhetstryck (PS) Kapacitet	På kärlets yttre botten.

Tabell med tillagningstider

Grönsaker

		Kokning	FÄRSKA Ventilens läge 1	DJUPFRYSTA Ventilens läge 2
Blomkål		- vatten	3 min.	4 min.
Bönor halvtorra		- vatten	20 min.	
Broccoli		- ånga	3 min.	3 min.
Brysselkål		- ånga	7 min.	5 min. - vatten
Endiver		- ånga	12 min.	
Gröna ärtor		- ånga	1 min. 30 sek.	4 min
Gröna linser (torra)		- vatten	10 min.	
Grönkål	skivad	- ånga	6 min.	
	blad	- ånga	7 min.	
Haricots verts		- ånga	8 min.	9 min.
Helt vete (torrt)		- vatten	15 min.	
Kronärtskocka		- ånga*	18 min.	
		- vatten**	15 min.	
Morötter	skivor	- ånga	7 min.	5 min.
Potatis i klyftor		- ånga	12 min.	
		- vatten	6 min.	
Pumpa (puré)		- vatten	8 min.	
Purjolök skivor		- ånga	2 min. 30 sek.	
Ris (torrt)		- vatten	7 min.	
Rödbetor		- ånga	20 - 30 min.	
Rovor		- ånga	7 min.	
		- vatten	6 min.	
Selleri		- ånga	6 min.	
		- vatten	10 min.	
Sparris		- vatten	5 min.	
Spenat		- ånga	5 min.	8 min.
		- vatten	3 min.	
Svamp	Skivad	- ånga	1 min.	5 min.
	Hel	- vatten	1 min. 30 sek.	
Torkade ärtor (torra)		- vatten	14 min.	
Zucchini		- ånga	6 min. 30 sek.	9 min
		- vatten	2 min.	

* Ingrediens i ånginsatsen

** Ingrediens i vatten

Kött - Fisk

	FÄRSK Ventilens läge 2	DJUPFRYST Ventilens läge 2
Biff (stek 1 kg)	10 min	28 min
Fläskkött (stek 1 kg)	25 min	45 min
Kyckling (hel 1,2 kg)	20 min	45 min.
Lamm (lammstek 1,3 kg)	25 min	35 min
Lax (4 skivor 0,6 kg)	6 min	8 min.
Marulk (filéer 0,6 kg)	4 min	6 min.
Tonfisk (4 skivor 0,6 kg)	7 min	9 min.

Важни предпазни мерки

За вашата безопасност този уред съответства на стандартите и нормативната уредба в сила:

- Директива за съоръженията под налягане
- Материали, които влизат в контакт с храни
- Този уред е предвиден само за домашна употреба.
- Прочетете внимателно всички инструкции и правете справки в „Ръководство за потребителя“.
- Както при всички кухненски уреди, не оставяйте тенджерата под налягане без надзор в присъствието на деца.
- Не слагайте тенджерата под налягане в загрята фурна.
- Премествайте тенджерата под налягане много внимателно. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и бутоните. Ако е необходимо, използвайте ръкавици.
- Използвайте тенджерата под налягане единствено по предназначение.
- Тенджерата готви под налягане. Неправилното използване може да доведе до изгаряния от пара. Уверете се, че тенджерата под налягане е правилно затворена, преди да я включите. Вижте раздел „Затваряне“.
- Уверете се, че клапанът е в положение за понижаване на налягането, преди да отворите тенджерата.
- Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Уверете се, че вътрешното налягане се е понижало. Вижте раздел „Безопасност“.
- Никога не използвайте тенджерата под налягане без течност, защото това би довело до сериозна повреда. Проверявайте дали има достатъчно течност по време на готвенето.
- Използвайте със съвместим(и) топлинен(ни) източник(ци) съгласно инструкциите за употреба.
- Не пълнете тенджерата под налягане повече от 2/3 (максимално ниво на напълване).
- При приготвяне на хранителни продукти, които увеличават обема си, като ориз, сушени зеленчуци или плодове, не пълнете тенджерата под налягане повече от половината.
- След приготвяне на меса, чиято повърхност е покрита с кожа (напр. говежди език и др.), която би могла да се надуне под влиянието на налягането, не бодете месото докато кожата е надута, защото рискувате да се изгорите. Препоръчваме ви да набодете месото с вилица, преди да го готвите.
- При приготвяне на хранителни продукти, които стават на каша (смачкани грахови зърна, ревен и др.) леко разтърсете тенджерата, преди да я отворите, за да предотвратите изпръскване.
- Преди всяка употреба проверявайте дали клапаните не са запушени. Вижте раздел „Преди готвене“.
- Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с мазнина.
- Извършвайте само обичайна поддръжка и почистване на защитните системи.
- Използвайте единствено оригинални резервни части TEFAL, съответстващи на вашия модел. Използвайте съд и капак **SECURE®**.
- Алкохолните пари са възпламеними. Оставете да ври около 2 минути, преди да поставите капака. Наблюдавайте уреда, когато приготвяте рецепти, съдържащи алкохол.
- Не използвайте тенджерата под налягане за съхранение на кисели или солени продукти преди и след приготвяне, защото можете да повредите тенджерата.

Запазете настоящите инструкции

Описание

- | | |
|---|--|
| A - Работен клапан | I - Уплътнение на капака |
| B - Вентил на работния клапан | J - Кошница за готвене на пара |
| C - Клапан за безопасност | K - Носач на кошницата за готвене на пара |
| D - Индикатор за налягане | L - Дълга дръжка на съда |
| E - Бутон за отваряне | M - Съд |
| F - Дълга дръжка на капака | N - Къса дръжка на съда |
| G - Означение за правилно поставяне на капака | O - Означение за максимално ниво на напълване |
| H - Означение за правилно поставяне на работния клапан | |

BG

Характеристики

Диаметър на дъното на тенджерата – каталожни номера

Вместимост	Ø Съд	Ø Дъно	Модел от инокс
4 л	22 cm	19 cm	P25042
6 л	22 cm	19 cm	P25007
7 л	22 cm	19 cm	P25008

Стандарти:

Горно работно налягане: 80 kPa.

Максимално безопасно налягане: 170 kPa.

Съвместими топлинни източници

ГАЗ



ЕЛЕКТРИЧЕСКИ
КОТЛОН



СТЪКЛОКЕРАМИЧНИ ПЛОТОВЕ
ХАЛОГЕННИ ПЛОТОВЕ
ЛЪЧЕВИ НАГРЕВАТЕЛИ



ИНДУКЦИОННИ
НАГРЕВАТЕЛИ



РЕОТАНИ



- Тенджерата под налягане **SECURE⁵** се използва върху всякакви топлинни източници включително и върху индукционни нагреватели.
- При всякакви електрически и индукционни котлони използвайте котлон с равен или по-малък диаметър от този на дъното на тенджерата.
- При използване върху стъклокерамичен плот се уверете, че дъното на съда е чисто.
- При използване на газ пламъкът не трябва да излиза извън диаметъра на съда.

Приставки TEFAL

- Наличните в търговската мрежа приставки за тенджерата под налягане **SECURE[®]** са:

Приставка	Каталожен номер
Уплътнение	X2010003

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

Използване

Отваряне

- С помощта на палеца дръпнете бутона за отваряне **(E)** и го издърпайте назад до положение  - Фиг. 1

Докато държите с лявата ръка дългата дръжка на съда **(L)**, с дясната ръка завъртете дългата дръжка на капака **(F)** по посока, обратна на часовниковата стрелка до отваряне – Фиг. 2. След това повдигнете капака.

Затваряне

- Поставете капака хоризонтално върху съда, като триъгълниците на капака и на дръжката на съда трябва да съответстват – Фиг. 3
- Завъртете капака наляво докрай – Фиг. 3
- Избутайте бутона за отваряне **(E)** на съответното положение  – Фиг. 4

Минимално напълване

- Винаги сипвайте минимално количество течност от поне 250 мл (2 чаши).

Готвене на пара

- Обемът трябва да бъде равен на поне 750 мл (6 чаши).
- Поставете кошницата **(J)** върху носача **(K)**, предвиден за тази цел - Фиг. 5

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

Максимално напълване

- Никога не пълнете тенджерата под налягане повече от 2/3 от височината на съда (максимално ниво на напълване) – Фиг. 6

За някои продукти

- При приготвяне на хранителни продукти, които увеличават обема си, като ориз, сушени зеленчуци или плодове, не пълнете тенджерата под налягане повече от половината – Фиг. 6.

BG

Използване на работния клапан (А)

За приготвяне на фини храни и зеленчуци

- Пиктограмата **1** на клапана (А) трябва да бъде срещу знака (Н).

За приготвяне на месо и замразени храни

- Пиктограмата **2** на клапана (А) трябва да бъде срещу знака (Н).

За освобождаване на парата

- Пиктограмата  на клапана (А) трябва да бъде срещу знака (Н).

За отстраняване на работния клапан

- Оставете уреда да изстине, преди да махнете клапана (А).
- Натиснете клапана и завъртете така, че  да съответства на (Н) – Фиг. 7
- Махнете клапана.

За поставяне на място на работния клапан

- Поставете работния клапан, като  трябва да бъде срещу знак (Н).
- Натиснете клапана и завъртете до желаното положение.

Първа употреба

- Сипете вода до 2/3 на съда. (максимално ниво на напълване)
- Поставете носача на кошницата (К) на дъното на съда и поставете кошницата (J) отгоре.
- Затворете тенджерата под налягане.
- Поставете работния клапан (А) на **2**.
- Сложете тенджерата под налягане върху топлинен източник, включен на максимална мощност.

- Когато започне да излиза пара през клапана, намалете мощността и засечете 20 мин.
- Когато 20 минути изтекат, изключете топлинния източник
- Завъртете работния клапан **(A)** на положение 
- Когато индикаторът за налягане **(D)** спадне: тенджерата вече не е под налягане.
- Отворете тенджерата под налягане.
- Изплакнете тенджерата под налягане с вода и я подсушете.
- Забележка: появата на петна върху вътрешното дъно на съда по никакъв начин не се отразява на качеството на метала. Това се дължи на отлагане на котлен камък. За да почистите петната, можете да използвате тел за съдове и малко разтворен във вода оцет.

Преди готвене

- Преди всяка употреба махайте клапана **(A)** (вижте раздел „Използване на работния клапан“) и погледнете на светлината дали вентилът на работния клапан **(B)** не е запушен. Ако е необходимо го почистете с клечка за зъби – Фиг. 8
- Проверете дали клапанът за безопасност **(C)** е подвижен: вижте раздел „Почистване и поддръжка“.
- Поставете работния клапан **(A)** на мястото му и изберете положение **1** или **2**.
- Уверете се, че тенджерата под налягане е правилно затворена, преди да я включите.
- Сложете тенджерата под налягане върху топлинен източник, включен на максимална мощност.

По време на готвене

- Когато работният клапан **(A)** започне непрекъснато да изпуска пара и се чува постоянен свистящ звук (ФИУУУ), това означава, че готвенето е започнало и можете да намалите топлинния източник.
- Засечете посоченото в рецептата необходимо време за приготвяне.
- След като времето за приготвяне изтече, изключете топлинния източник.

Край на готвенето

За освобождаване на парата

- След като изключите топлинния източник, имате две възможности :
- **Бавно понижаване на налягането:** Завъртете работния клапан (A) на положение . Когато индикаторът за налягане (D) спадне: тенджерата вече не е под налягане.
- **Бързо понижаване на налягането:** Поставете тенджерата под налягане под студена течаща вода. Когато индикаторът за налягане (D) спадне: тенджерата вече не е под налягане. Завъртете работния клапан (A) на положение .
- Можете да я отворите.

Ако по време на понижаването на налягането забележите необичайни пръски: върнете регулатора на предишното му положение **1** и след това понижете налягането бавно, като внимавате да не се появяват пръски.

BG

Почистване и поддръжка

Почистване на тенджерата под налягане

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

Можете да почиствате съда и кошницата в миялна машина.

Не почиствайте капака в миялна машина.

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

- За да работи уредът ви правилно, спазвайте тези препоръки за почистване и поддръжка след всяка употреба.
- Измивайте тенджерата под налягане след всяка употреба с хладка вода и препарат за съдове. Правете същото и с кошницата.
- Не използвайте белина или хлорни препарати.
- Не нагривайте съда, когато е празен.

За почистване на вътрешната част на съда

- Измийте с тел и препарат за съдове.
- Ако във вътрешната част на инноксовия съд има оцветени участъци, почистете ги с оцет.

За почистване на външната част на съда

- Измийте с гъба и препарат за съдове.

За почистване на капака

- Измийте капака под струя хладка вода с гъба и препарат за съдове.

За почистване на уплътнението на капака

- След всяко готвене почиствайте уплътнението (I) и жлеба му.
- За поставяне на уплътнението на мястото му вижте схемата – Фиг. 9 - 10

За почистване на работния клапан (A)

- Махнете работния клапан (A): вижте раздел „Използване на работния клапан“.
- Почистете работния клапан (A) под струя течаща вода – Фиг. 11

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

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

За почистване на вентила на работния клапан, разположен вътре в капака

- Махнете клапана (A).
- Проверете на светлина дали вентилът за изпускане на пара е отпушен и с овална форма. Ако е необходимо го почистете с клечка за зъби – Фиг. 8

За почистване на клапан за безопасност (C)

- Почистете частта на клапана за безопасност, разположена вътре в капака, като го измиете под течаща вода.
- Проверете правилната му работа, като леко натиснете клапата, която трябва да влезе навътре без затруднения – Фиг. 12

За смяна на уплътнението на вашата тенджера под налягане

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

За прибиране на тенджерата под налягане

- Обърнете капака върху съда.

Безопасност

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

• Безопасност на затварянето:

- Ако уредът не е правилно затворен, индикаторът за налягане не отчита повишаване на налягането и налягането в тенджерата не се повишава.

• Безопасност на отварянето:

- Ако тенджерата е под налягане, бутонът за отваряне не може да бъде задействан. Никога не отваряйте тенджерата под налягане със сила. Не правете нищо, ако индикаторът отчита повишено налягане. Уверете се, че вътрешното налягане е спаднало.

• Две системи за безопасност за свръхналягане:

- Първа система: Клапанът за безопасност (C) освобождава налягането и хоризонтално над капака излиза пара – Фиг. 13
- Втора система: Уплътнението (I) изпуска пара вертикално от ръба на капака – Фиг. 14

При задействане на една от системите за безопасност за предотвратяване на свръхналягането:

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

Препоръки за ползване

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

BG

Гаранция

- При правилно използване съобразно инструкциите за употреба **съдът** на новата ви тенджера под налягане на TEFAL е с **десетгодишна гаранция** срещу:
 - всякакви дефекти, свързани с металната структура на съда,
 - всякаква преждевременна повреда на метала на основата.
- **По отношение на другите части, гаранцията за част и труд е 1 година** (освен ако има други разпоредби в законодателството на вашата страна) за всякакви фабрични дефекти.
- **Можете да се възползвате от тази гаранция при представяне на касов бон или фактура с датата на закупуване.**
- **Гаранцията не покрива:**
 - Повреди, причинени от неспазване на важни указания или невнимателна употреба, а именно:
 - Удар, падане, използване във фурна и др.,
 - Почистване на капака в миялна машина.
- Само одобрени от TEFAL сервизни центрове са оторизирани да ви предоставят настоящата гаранция.
- Обадете се на безплатния телефонен номер за адреса на най-близкия одобрен от TEFAL сервизен център.

TEFAL ще отговори на въпросите ви

Неизправности	Препоръки
Ако тенджерата под налягане е била оставена да се затопли без течност:	• Занесете тенджерата под налягане за профилактика в одобрен от TEFAL сервизен център.
Ако индикаторът за налягане не се е повишил и през вентила не излиза пара по време на готвенето:	• Това е нормално през първите няколко минути. • Ако това продължава, проверете дали: - Топлинният източник е достатъчно силен, а ако това не е така, го увеличете. - Количеството течност в съда е достатъчно. - Работният клапан е завъртян на положение 1 или 2. - Тенджерата под налягане е добре затворена. - Уплътнението или ръбът на съда не са повредени.
Ако индикаторът за налягане се е повишил, но през вентила не излиза пара по време на готвенето:	• Това е нормално през първите няколко минути. • Ако това продължи: • Поставете уреда под студена вода. След това го отворете. • Почистете работния клапан и вентила на работния клапан – Фиг. 8 и се уверете, че клапата на клапана за безопасност се движи без затруднения – Фиг. 12
Ако излиза пара около капака, проверете:	• Дали капакът е добре затворен. • Дали уплътнението на капака е правилно поставено. • Дали уплътнението е в добро състояние и при необходимост го сменете. • Дали капакът, уплътнението и жлебът му, клапанът за безопасност и работния клапан са чисти. • Дали ръбът на съда е в добро състояние.
Ако продуктите са изгорели в тенджерата под налягане:	• Накиснете съда за известно време, преди да го измиете. • Никога не използвайте белина или хлорни препарати.
Ако не можете да отворите капака:	• Проверете дали индикаторът за налягане е спаднал: • В противен случай: понижете налягането и при необходимост охладете тенджерата под струя студена вода.
Ако продуктите не са сварени или ако са изгорели, проверете:	• Времето за приготвяне. • Мощността на топлинния източник. • Дали работният клапан е на правилното положение. • Количеството течност.

Регламентирана маркировка

Маркировка	Място
Идентификация на производителя или търговската марка	Дръжка на капака.
Година на производство и партида	На вътрешната страна на капака.
Каталожен номер на модела Работно налягане (РН) Максимално безопасно налягане (МН) Вместимост	На външната страна на дъното на съда.

Таблица с времена на приготвяне

Зеленчуци

		Готвене	ПРЕСНИ Положение на клапана 1	ЗАМРАЗЕНИ Положение на клапана 2
Артишок		- пара*	18 мин	
		- във вода**	15 мин	
Аспержи		- във вода	5 мин	
Червено цвекло		- пара	20 - 30 мин	
Жито (сухи зеленчуци)		- във вода	15 мин	
Броколи		- пара	3 мин	3 мин
Моркови	На кръгчета	- пара	7 мин	5 мин
Целина		- пара	6 мин	
		- във вода	10 мин	
Гъби	На ситно	- пара	1 мин	5 мин
	Цели	- във вода	1 мин 30	
Зеле	На ситно	- пара	6 мин	
	На листа	- пара	7 мин	
Брюкселско зеле		- пара	7 мин	5 мин - във вода
Карфиол		- във вода	3 мин	4 мин
Тиквички		- пара	6 мин 30	9 min
		- във вода	2 мин	
Цикория		- пара	12 мин	
Спанак		- пара	5 мин	8 мин
		- във вода	3 мин	
Зелен фасул		- пара	8 мин	9 мин
Зрял фасул		- във вода	20 мин	
Зелена леща (сухи зеленчуци)		- във вода	10 мин	
Ряпа		- пара	7 мин	
		- във вода	6 мин	
Грах		- пара	1 мин 30	4 мин
Нарязан на кръгчета праз лук		- пара	2 мин 30	
Тиква (пюре)		- във вода	8 мин	
Нарязани на четвъртинки картофи		- пара	12 мин	
		- във вода	6 мин	
Смачкан грах (сухи зеленчуци)		- във вода	14 мин	
Ориз (сухи зеленчуци)		- във вода	7 мин	

* Продукти в кошницата за готвене на пара

** Продукти във водата

Месо - Риба

	ПРЕСНИ Положение на клапана 2	ЗАМРАЗЕНИ Положение на клапана 2
Агнешко месо (бут 1,3 кг)	25 мин	35 мин
Говеждо месо (1 кг)	10 мин	28 мин
Михалца (филе 0,6 кг)	4 мин	6 мин
Свинско месо (1 кг)	25 мин	45 мин
Пиле (цяло 1,2 кг)	20 мин	45 мин
Сьомга (4 филета по 0,6 кг)	6 мин	8 мин
Тон (4 филета по 0,6 кг)	7 мин	9 мин

Důležitá bezpečnostní opatření

V zájmu vaší bezpečnosti je tento přístroj ve shodě s použitelnými normami a předpisy:

- Směrnice o tlakovém zařízení
- Materiály v kontaktu s potravinami
- Tento přístroj je určen pro použití v domácnosti.
- Pozorně si přečtěte všechny pokyny a vždy se řiďte „Uživatelskou příručkou“.
- Při použití všech přístrojů určených k tepelné úpravě potravin věnujte pozornost pečlivé kontrole, a to zejména tehdy, když tlakový hrnec používáte v přítomnosti dětí.
- Tento tlakový hrnec nedávejte do zahřáté trouby.
- Při přenášení tlakového hrnce pod tlakem si počínejte velice opatrně. Nedotýkejte se jeho horkých částí. Používejte rukojeti a tlačítka. V případě potřeby používejte kuchyňské rukavice.
- Tento tlakový hrnec používejte pouze k těm účelům, pro něž je určen.
- V tomto hrnci se potraviny tepelně upravují pod tlakem. Při nesprávné manipulaci může dojít k opaření. Před zahájením používání tlakového hrnce zkontrolujte jeho správné uzavření. Viz část „Uzavření“.
- Před otevřením tlakového hrnce zkontrolujte, zda je ventil v poloze dekomprese.
- Při otevírání tlakového hrnce nikdy nepoužívejte násilí. Ujistěte se, že vnitřní tlak klesl. Viz část „Bezpečnost“.
- Tento tlakový hrnec nikdy nepoužívejte bez tekutiny, došlo by k jeho vážnému poškození. V průběhu tepelné úpravy kontrolujte, zda je v něm dostatečné množství tekutiny.
- Používejte správný (é) tepelný (é) zdroj (e), podle návodu k použití.
- Tento tlakový hrnec plňte maximálně do 2/3 (značka maximálního plnění).
- Při tepelné úpravě potravin, které při vaření zvětšují svůj objem, jako například rýže, sušená zelenina nebo kompoty..., tlakový hrnec plňte maximálně do poloviny.
- Po vaření masa s kůží (například hovězí jazyk,...) může vlivem tlaku dojít k nafouknutí kůže, a proto do masa nepíchejte, dokud je kůže napjatá; mohli byste se opařit. Doporučujeme maso propíchat ještě před vařením.
- Při vaření těstovitých nebo mazlavých potravin (půlený hrách, rebarbora,...), je třeba s tlakovým hrncem před otevřením lehce zatrást, aby tyto potraviny nevystříkly.
- Před použitím vždy zkontrolujte, zda ventily nejsou ucpané. Viz část „Před vařením“.
- Tento tlakový hrnec nepoužívejte ke smažení na oleji pod tlakem.
- Nezasahujte do bezpečnostních systémů nad rámec pokynů pro čištění a údržbu.
- Používejte pouze originální díly TEFAL určené pro váš model. Zejména používejte nádobu a víko **SECURE**®.
- Alkoholové výpary jsou hořlavé. Tyto potraviny před uzavřením víkem 2 minuty povařte. Při přípravě potravin podle receptu na bázi alkoholu přístroj kontrolujte.
- Před nebo po vaření do tohoto tlakového hrnce nedávejte kyselé nebo slané potraviny, které by mohly poškodit nádobu.

Tyto pokyny uložte

Popisné schéma

- | | |
|---|--------------------------------------|
| A - Provozní ventil | I - Těsnění víka |
| B - Vedení provozního ventilu | J - Parní koš |
| C - Bezpečnostní ventil | K - Držák parního koše |
| D - Ukazatel tlaku | L - Dlouhá rukojeť nádoby |
| E - Tlačítko pro otevření | M - Nádoba |
| F - Dlouhá rukojeť víka | N - Krátká rukojeť nádoby |
| G - Značka polohy víka | O - Značka maximálního plnění |
| H - Značka polohy provozního ventilu | |

Charakteristiky

Průměr dna tlakového hrnce – reference

Objem	Ø Nádoby	Ø Dna	Nerezový model
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

CS

Normativní informace:

Nejvyšší provozní tlak: 80 kPa.

Maximální bezpečnostní tlak: 170 kPa.

Použitelné tepelné zdroje

PLYN



ELEKTRICKÁ
DESKA



SKLOKERAMICKÁ
HALOGENOVÁ
SÁLAVÁ



INDUKČNÍ



ELEKTRICKÁ
SPIRÁLA



- Tlakový hrnec **SECURE⁵** lze použít se všemi způsoby ohřevu, včetně indukce.
- Při ohřevu na elektrické a indukční desce použijte desku, jejíž průměr se rovná nebo je menší než průměr dna tlakového hrnce.
- Při ohřevu na sklokeramické desce zkontrolujte, zda je dno nádoby bezvadné a čisté.
- Při ohřevu na plynu nesmí plamen přesahovat přes průměr nádoby.

Příslušenství TEFAL

- Příslušenství tlakového hrnce **SECURE®**, které lze získat v obchodě:

Příslušenství	Reference
Těsnění	X2010003

- Při výměně jiných dílů nebo při opravě se obraťte na autorizované servisní středisko TEFAL.
- Používejte pouze originální díly TEFAL, které jsou určeny pro váš model.

Použití

Otevření

- Palcem povytáhněte tlačítko pro otevření **(E)** a zatlačte jej do polohy  – Obr. 1
Levou rukou přidržujte dlouhou rukojeť nádoby **(L)**, pravou rukou pootočte dlouhou rukojeť víka **(F)** proti směru pohybu hodinových ručiček, až dojde k otevření – Obr. 2. Potom nadzvedněte víko.

Zavření

- Položte víko naplocho na nádobu, aby trojúhelníky víka a rukojeti nádoby mířily k sobě – Obr. 3
- Pootočte víkem doleva až po zarážku – Obr. 3
- Zatlačte tlačítko pro otevření **(E)** do polohy  – Obr. 4

Minimální plnění

- Vždy použijte minimálně 25 cl tekutiny (2 sklenice).

Při vaření na páře

- Požijte minimálně 75 cl (6 sklenic).
- Postavte koš **(J)** na držák **(K)**, který je k tomu určen – Obr. 5
- Potraviny v parním koši se nesmí dotýkat víka tlakového hrnce.

Maximální plnění

- Tento tlakový hrnec plňte maximálně do 2/3 výšky nádoby (značka maximálního plnění) – Obr. 6

Při vaření některých potravin

- Při tepelné úpravě potravin, které při vaření zvětšují svůj objem, jako je například rýže, sušená zelenina nebo kompoty..., tlakový hrnec plňte maximálně do poloviny – Obr. 6

Použití provozního ventilu (A)

Pro vaření choulostivých potravin a zeleniny

- Nastavte piktogram **1** ventilu (A) na značku (H).

Pro vaření masa a zmražených potravin

- Nastavte piktogram **2** ventilu (A) na značku (H).

Pro vypuštění páry

- Nastavte piktogram  ventilu (A) na značku (H).

Pro zvednutí provozního ventilu

- Před sejmutím ventilu (A) nechte přístroj vychladnout.
- Stlačte ventil a otočte jej, aby poloha ● mířila na značku (H) – Obr. 7
- Sejměte ventil.

Pro nasazení provozního ventilu

- Umístěte provozní ventil, aby poloha ● mířila na značku (H).
- Stlačte ventil a otočte jej do požadované polohy.

CS

První použití

- Naplňte vodu do 2/3 výšky nádoby (značka maximálního plnění).
- Na dno nádoby dejte držák koše (K) a na něj postavte koš (J).
- Zavřete tlakový hrnec.
- Provozní ventil (A) nastavte na **2**.
- Tlakový hrnec postavte na tepelný zdroj s nastaveným maximálním výkonem.
- Až ventilem začne unikat pára, snižte výkon tepelného zdroje a odpočítejte 20 min.
- Po 20 min tepelný zdroj vypněte.

- Provozní ventil **(A)** otočte do polohy 
- Až ukazatel tlaku **(D)** klesne: tlakový hrnec již není pod tlakem.
- Otevřete tlakový hrnec.
- Propláchněte tlakový hrnec vodou a osušte jej.
- Poznámka: skvrny na vnitřní straně dna nádoby nejsou známkou zhoršení kvality kovu. Jedná se o usazeniny vápna. Odstraní je pomocí žínky a menšího množství zředěného octu.

Před vařením

- Před každým použitím sejměte ventil **(A)** (viz část “Použití provozního ventilu”) a při denním světle vizuálně zkontrolujte, zda vedení provozního ventilu **(B)** není ucpané. V případě potřeby jej vyčistěte pomocí párátka – Obr. 8
- Zkontrolujte, zda se bezpečnostní ventil **(C)** volně pohybuje: viz část “Čištění a údržba”.
- Vložte provozní ventil (A) a zvolte polohu **1** nebo **2**.
- Před použitím tlakového hrnce se ujistěte, zda je správně uzavřený.
- Tlakový hrnec postavte na tepelný zdroj s nastaveným maximálním výkonem.

Během vaření

- Až z provozního ventilu **(A)** stále uniká pára a ozývá se přitom pravidelný zvuk (PŠŠŠŠŠ), nastal var, a proto snižte výkon tepelného zdroje.
- Nastavte čas vaření podle použitého receptu.
- Po uplynutí času vaření vypněte tepelný zdroj.

Konec vaření

Pro vypuštění páry

- Po vypnutí tepelného zdroje máte dvě možnosti:
- **Pomalá dekomprese:** pootočte provozní ventil **(A)** do polohy . Až ukazatel tlaku **(D)** klesne: tlakový hrnec již není pod tlakem.
- **Rychlá dekomprese:** dejte tlakový hrnec pod proud studené vody. Až ukazatel tlaku **(D)** klesne: tlakový hrnec již není pod tlakem. Pootočte provozní ventil **(A)** do polohy .
- Můžete jej otevřít.

Když během snižování tlaku dochází k abnormálnímu rozstříkávání: nastavte volič do polohy **1**, potom opět pomalu snižujte tlak a kontrolujte, zda už nedochází k rozstříkávání.

Čištění a údržba

Čištění tlakového hrnce

Zhnědnutí a pruhy, které se po delším použití mohou objevit, nejsou známkou poškození.

Nádobu a koš můžete mýt v myčce nádobí.

Víko nedávejte do myčky nádobí.

V zájmu dlouhodobého uchování vlastností tohoto tlakového hrnce: nepřehřívejte prázdnou nádobu.

- V zájmu správného fungování tohoto přístroje dodržujte po každém použití tato doporučená pravidla pro čištění a údržbu.
- Po každém použití umyjte tlakový hrnec vlažnou vodou a prostředkem na mytí nádobí. Podobným způsobem pečujte také o koš.
- Nepoužívejte bělicí přípravky nebo chlórové výrobky.
- Nepřehřívejte prázdnou nádobu.

Vyčištění vnitřní části nádoby

- Vnitřní část nádoby umyjte žínkou a prostředkem na mytí nádobí.
- Jestliže se uvnitř nerezové nádoby objevují duhové odlesky, vyčistěte ji pomocí octu.

Vyčištění vnější části nádoby

- Vnější část nádoby umyjte žínkou a prostředkem na mytí nádobí.

Vyčištění víka

- Víko umyjte pod tenkým proudem vlažné vody mycí houbou a prostředkem na mytí nádobí.

Vyčištění těsnění víka

- Po každém vaření vyčistěte těsnění (I) a prostor pro jeho usazení.
- Při vložení těsnění na původní místo se řiďte pokyny uvedenými na schématech – Obr. 9 - 10

Vyčištění provozního ventilu (A)

- Vyjměte provozní ventil **(A)**: viz část "Použití provozního ventilu".
- Vyčistěte provozní ventil **(A)** pod proudem vody z kohoutku – Obr. 11

Nikdy přitom nepoužívejte ostrý předmět nebo hrot.

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

Vyčištění vedení provozního ventilu ve vnitřní části víka

- Vyjměte ventil **(A)**.
- Za denního světla proveďte vizuální kontrolu, zda je vedení odvodu páry průchozí a kruhové. V případě potřeby jej vyčistěte párátkem – Obr. 8

Vyčištění bezpečnostního ventilu (C)

- Vyčistěte pod vodou část bezpečnostního ventilu ve vnitřní části víka.
- Zkontrolujte jeho správnou funkčnost mírným stisknutím záklopy, která se musí snadno zarazit – Obr. 12

Provedení výměny těsnění tlakového hrnce

- Těsnění tlakového hrnce měňte každý rok.
- Těsnění tlakového hrnce vyměňte, jestliže je prasklé.
- Používejte pouze originální díly TEFAL určené pro váš model.

Uložení tlakového hrnce

- Na nádobu dejte víko.

Bezpečnost

Tento tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními systémy:

• Bezpečnost uzavření:

- Jestliže hrnec není správně uzavřený, ukazatel tlaku se nemůže zvednout, a proto v tlakovém hrnci nemůže vzrůst tlak.

• Bezpečnost otevření:

- Jestliže je tlakový hrnec pod tlakem, tlačítko otevření nelze použít. Při otevírání tlakového hrnce nikdy nepoužívejte sílu. Rozhodně nijak nezasahujte do ukazatele tlaku. Zkontrolujte, že tlak uvnitř nádoby klesl.

• Dvě bezpečnosti přetlaku:

- První systém: bezpečnostní ventil **(C)** uvolní tlak a pára uniká vodorovným směrem nad víkem – Obr. 13
- Druhý systém: těsnění **(I)** umožní únik páry svislým směrem na okraji víka – Obr. 14

Jestliže dojde ke spuštění některého z bezpečnostních systémů přetlaku:

- Vypněte tepelný zdroj.
- Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.
- Otevřete jej.
- Zkontrolujte a vyčistěte provozní ventil **(A)**, vedení odvodu páry **(B)**, bezpečnostní ventil **(C)** a těsnění **(I)**.

Doporučené používání

- 1 - Pára unikající z provozního ventilu je velice horká.
- 2 - Po zvednutí ukazatele tlaku již tento tlakový hrnec nemůžete otevřít.
- 3 - Při použití všech přístrojů určených k tepelné úpravě potravin věnujte pozornost pečlivé kontrole, a to zejména tehdy, když tlakový hrnec používáte v přítomnosti dětí.
- 4 - Pozor na unikající páru.
- 5 - Při přenášení tlakového hrnce používejte obě rukojeti na nádobě.
- 6 - V tlakovém hrnci nenechávejte potraviny.
- 7 - Nikdy nepoužívejte bělicí přípravky nebo chlórové výrobky, které by mohly nepříznivě ovlivnit nerezovou ocel.
- 8 - Víko nemyjte v myčce nádobí. Víko nenechávejte ponořené ve vodě.
- 9 - Každý rok měňte těsnění.
- 10 - Tento tlakový hrnec musí být při čištění rozhodně vychladlý a prázdný.
- 11 - Po 10 letech používání je nutné tento tlakový hrnec nechat zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

CS

Záruka

- Při používání v souladu s návodem se na **nádobu** vašeho nového tlakového hrnce TEFAL vztahuje **záruka v trvání 10 let**, která se vztahuje:
 - Na jakoukoliv vadu kovové struktury vaší nádoby,
 - Na jakékoliv předčasné znehodnocení základního kovu.
- **Na další díly a práci se vztahuje záruka v trvání 1 roku** (s výjimkou zvláštní zákonné úpravy platné ve vaší zemi) a vztahuje se na jakoukoliv výrobní vadu nebo chybu.
- **Tato záruka se uplatní na základě předložení pokladního dokladu nebo faktury s datem nákupu.**
- **Záruka se nevztahuje:**
 - Na poškození vzniklé v důsledku nedodržení důležitých pokynů nebo v důsledku nesprávného použití, zejména:
 - Nárazy, pády, vložení do trouby, ...
 - Mytí víka v myčce nádobí.
 - Tuto záruku lze uplatnit pouze v autorizovaných servisních střediscích TEFAL.
 - Pro zjištění nejbližšího autorizovaného servisního střediska TEFAL zavolejte na zelenou linku.

TEFAL odpovídá na vaše dotazy

Problémy	Doporučení
Jestliže došlo k zahřátí hrnce pod tlakem bez tekutiny:	• Nechte svůj tlakový hrnec prohlédnout v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
Jestliže se ukazatel tlaku nezvedl a při varu z ventilu nevychází žádná pára:	• V několika prvních minutách je to normální projev. • Jestliže tento stav přetrvává, zkontrolujte: - Zda je tepelný zdroj dostatečně silný, není-li tomu tak, zvyšte jej. - Zda je v nádobě dostatečné množství tekutiny. - Zda je provozní ventil v poloze 1 nebo 2. - Zda je tlakový hrnec správně uzavřený. - Zda není poškozené těsnění nebo okraj nádoby.
Jestliže se ukazatel tlaku zvedl a při varu z ventilu nevychází žádná pára:	• V několika prvních minutách je to normální projev. • Jestliže tento stav přetrvává, • Dejte přístroj pod studenou vodu. Potom jej otevřete. • Vyčistěte provozní ventil a vedení provozního ventilu – Obr. 8 a zkontrolujte jeho správnou funkčnost mírným stisknutím záklopky, která se musí snadno zarazit – Obr. 12
Jestliže v okolí víka uniká pára, zkontrolujte:	• Správné uzavření víka. • Polohu těsnění víka. • Dobrý stav těsnění, které v případě potřeby vyměňte. • Čistotu víka, těsnění a prostoru pro jeho uložení ve víku, bezpečnostního ventilu a provozního ventilu. • Dobrý stav okraje nádoby.
Jestliže v tlakovém hrnci došlo k připálení potravin:	• Nechte nádobu před umytím odmočit. • Nikdy nepoužívejte bělicí prostředky nebo chlórové výrobky.
Jestliže nemůžete otevřít víko:	• Zkontrolujte, zda je ukazatel tlaku ve spodní poloze. • V opačném případě: uvolněte tlak, v případě potřeby ochlaďte tlakový hrnec pod proudem studené vody.
Jestliže potraviny nejsou dovařené nebo jsou připálené, zkontrolujte:	• Dobu vaření. • Výkon tepelného zdroje. • Správnou polohu provozního ventilu. • Množství použité tekutiny.

Předepsané označení

Označení	Umístění
Identifikace výrobce nebo obchodní známky	Rukojeť víka.
Rok výroby a výrobní šarže	Na vnitřní straně víka.
Reference modelu Provozní tlak (PF) Maximální bezpečný tlak (PS) Objem	Na vnější straně dna nádoby.

Přehled časů vaření Zelenina

		Vaření	ČERSTVÁ Poloha ventilu 1	ZMRAŽENÁ Poloha ventilu 2
Artyčoky		- pára*	18 min.	
		- ponoření**	15 min.	
Chřest		- ponoření	5 min.	
Červená řepa		- pára	20 - 30 min.	
Pšenice (suchá)		- ponoření	15 min.	
Brokolice		- pára	3 min.	3 min.
Mrkev	Kolečka	- pára	7 min.	5 min.
Celer		- pára	6 min.	
		- ponoření	10 min.	
Houby	plátky	- pára	1 min.	5 min.
	celé	- ponoření	1 min. 30	
Brukev zelná	plátky	- pára	6 min.	
	zbavená listí	- pára	7 min.	
Růžičková kapusta		- pára	7 min.	5 min. - ponoření
Květák		- ponoření	3 min.	4 min.
Tykvičky		- pára	6 min. 30	9 min
		- ponoření	2 min.	
Čekankové puký		- pára	12 min.	
Špenát		- pára	5 min.	8 min.
		- ponoření	3 min.	
Zelené fazolové lusky		- pára	8 min.	9 min.
Polosuché fazole		- ponoření	20 min.	
Zelená čočka (suchá)		- ponoření	10 min.	
Tuřín		- pára	7 min.	
		- ponoření	6 min.	
Hrášek		- pára	1 min. 30	4 min
Pórek na kolečka		- pára	2 min. 30	
Obrovská tykev (protlak)		- ponoření	8 min.	
Brambory na čtvrtky		- pára	12 min.	
		- ponoření	6 min.	
Půlený hrášek (suchý)		- ponoření	14 min.	
Rýže (suchá)		- ponoření	7 min.	

* Potraviny v parním koši

** Potraviny ve vodě

Maso - Ryby

	ČERSTVÁ Poloha ventilu 2	ZMRAŽENÁ Poloha ventilu 2
Jehněčí (kýta 1,3 Kg)	25 min	35 min
Hovězí (pečeně 1 Kg)	10 min	28 min
Mník (filety 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Vepřové (pečeně 1 Kg)	25 min	45 min
Kuře (celé 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Losos (4 plátky 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Tuňák (4 steaky 0,6 Kg)	7 min	9 min.

Σημαντικές προφυλάξεις

Για την ασφάλειά σας, η παρούσα συσκευή έχει κατασκευαστεί σύμφωνα με τα εφαρμοστέα πρότυπα και κανονισμούς:

- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά σε επαφή με τροφές
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση.
- Αφιερώστε χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και να ανατρέχετε πάντα στον “Οδηγό χρήσης”.
- Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας, ιδίως εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- Μην τοποθετείτε τη χύτρα μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Να μετακινείτε τη χύτρα υπό πίεση με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.
- Να χρησιμοποιείτε τη χύτρα αποκλειστικά για τον σκοπό που προορίζεται.
- Η χύτρα ψήνει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. Δείτε την παράγραφο “Κλείσιμο”.
- Βεβαιωθείτε ότι η βαλβίδα είναι σε θέση αποσυμπίεσης προτού ανοίξετε τη χύτρα.
- Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Δείτε την παράγραφο “Ασφάλεια”.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα χωρίς υγρό διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρές βλάβες. Να φροντίζετε πάντοτε να υπάρχει αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα.
- Να χρησιμοποιείτε μία ή περισσότερες συμβατές πηγές θερμότητας, σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.
- Μη γεμίζετε τη χύτρα περισσότερο από τα 2/3 της χωρητικότητάς της (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης).
- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή τις κομπόστες, μη γεμίζετε τη χύτρα ταχύτητας πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν επιφανειακό δέρμα (π.χ. βοδινή γλώσσα...), το οποίο ενδέχεται να διογκωθεί υπό πίεση, μην τρυπήσετε το κρέας εάν το δέρμα φαίνεται διογκωμένο. Υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Σας συνιστούμε να τρυπάτε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Για πηχτά τρόφιμα (φάβα, ραβέντι...), πρέπει να κουνήσετε ελαφρώς τη χύτρα πριν από το άνοιγμα για να μην πεταχτεί η τροφή προς τα έξω.
- Βεβαιωθείτε ότι δεν παρεμποδίζονται οι βαλβίδες πριν από κάθε χρήση. Δείτε την παράγραφο “Πριν από το μαγείρεμα”.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι **SECURE5**.
- Οι ατμοί από οινοπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να φθάσει σε βρασμό για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή κατά την προετοιμασία συνταγών που περιέχουν αλκοόλ.
- Μη χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να αποθηκεύετε όξινα ή αλατισμένα τρόφιμα πριν και μετά από το μαγείρεμα, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης φθοράς στον κάδο.

Φυλάξτε τις παρούσες οδηγίες

Περιγραφικό διάγραμμα

A - Βαλβίδα λειτουργίας

B - Σωλήνας βαλβίδας λειτουργίας

C - Βαλβίδα ασφαλείας

D - Ένδειξη παρουσίας πίεσης

E - Κουμπί ανοίγματος

F - Μακριά λαβή καπακιού

G - Ένδειξη τοποθέτησης καπακιού

H - Ένδειξη τοποθέτησης βαλβίδας λειτουργίας

I - Σύνδεσμος στεγανοποίησης καπακιού

J - Καλάθι ατμού

K - Βάση καλαθιού ατμού

L - Μακριά λαβή κάδου

M - Κάδος

N - Κοντή λαβή κάδου

O - Ένδειξη μέγιστης πλήρωσης

Χαρακτηριστικά

Διάμετρος του πυθμένα της χύτρας -παραπομπές

Χωρητικότητα	Διάμετρος κάδου	Διάμετρος πυθμένα	Ανοξείδωτο μοντέλο
4 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25042
6 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25007
7 λ.	22 εκατ.	19 cm	P25008

Κανονιστικές πληροφορίες:

Ανώτατη πίεση λειτουργίας: 80 kPa.

Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 170 kPa.

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΑΕΡΙΟ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΣΤΙΑ



ΥΑΛΟΚΕΡΑΜΙΚΗ
ΑΛΟΓΟΝΟΥ
ΑΚΤΙΝΟΒΟΛΙΑΣ



ΕΠΑΓΩΓΙΚΗ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ
ΕΣΤΙΑ ΣΠΙΡΑΛ



- Η χύτρα **SECURE5** χρησιμοποιείται για όλους τους τρόπους ζεστάματος συμπεριλαμβανομένης της επαγωγής.
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε ηλεκτρική ή επαγωγική εστία, φροντίστε η διάμετρός της να είναι ίση ή μικρότερη από αυτήν του πυθμένα της χύτρας.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη χύτρα πάνω σε υαλοκεραμική εστία, βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του κάδου είναι κατάλληλος και καθαρός.
- Επάνω σε εστία γκαζιού, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.

Εξαρτήματα TEFAL

- Τα εξαρτήματα για τη χύτρα **SECURE[®]** που διατίθενται στα εμπορικά καταστήματα είναι τα εξής:

Εξάρτημα	Κωδικός
Σύνδεσμος στεγανοποίησης	X2010003

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων ή επισκευές, επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL.
- Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά της TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

EL

Χρήση

Άνοιγμα

- Ωθήστε προς τα πίσω το κουμπί ανοίγματος (**E**) με τον αντίχειρά σας έως τη θέση  - Εικ 1
Κρατήστε με το αριστερό σας χέρι τη μακριά λαβή του κάδου (**L**) και περιστρέψτε με το δεξί σας χέρι τη μακριά λαβή του καπακιού (**F**) αριστερόστροφα έως ότου ανοίξει - Εικ 2. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το καπάκι.

Κλείσιμο

- Τοποθετήστε το καπάκι σε επίπεδη θέση πάνω στον κάδο ευθυγραμμίζοντας τα τρίγωνα του καπακιού με τη λαβή του κάδου - Εικ 3
- Περιστρέψτε το καπάκι προς τα αριστερά έως το τέλος - Εικ 3
- Πιέστε το κουμπί ανοίγματος (**E**) στη θέση  - Εικ 4

Ελάχιστη πλήρωση

- Να τοποθετείτε πάντα μια ελάχιστη ποσότητα υγρού τουλάχιστον ίση με 25 cl (2 ποτήρια).

Για μαγείρεμα στον ατμό

- Η πλήρωση πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 75 cl (6 ποτήρια).
- Τοποθετήστε το καλάθι (**J**) πάνω στη βάση (**K**) που προβλέπεται για τον σκοπό αυτόν - Εικ 5

- Τα τρόφιμα που τοποθετούνται μέσα στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να αγγίζουν το καπάκι της χύτρας.

Μέγιστη πλήρωση

- Ποτέ μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από τα 2/3 του ύψους του κάδου (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης) - Εικ 6

Για ορισμένες τροφές

- Για τρόφιμα που διαστέλλονται κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα αφυδατωμένα λαχανικά ή οι κομπόστες..., μη γεμίζετε τη χύτρα πάνω από το ήμισυ της χωρητικότητάς της - Εικ 6

Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας (A)

Για μαγείρεμα ευπαθών τροφών και λαχανικών

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα **1** της βαλβίδας (A) αντίκρυ στην ένδειξη (H).

Για μαγείρεμα κρέατος και κατεψυγμένων τροφών

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα **2** της βαλβίδας (A) αντίκρυ στην ένδειξη (H).

Για απελευθέρωση του ατμού

- Τοποθετήστε το εικονόγραμμα  της βαλβίδας (A) αντίκρυ στην ένδειξη (H).

Για αφαίρεση της βαλβίδας λειτουργίας

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού αφαιρέσετε τη βαλβίδα (A).
- Πατήστε τη βαλβίδα και περιστρέψτε τη για να ευθυγραμμιστεί η θέση  με την ένδειξη (H) - Εικ 7
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα.

Για εκ νέου τοποθέτηση της βαλβίδας λειτουργίας

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας ευθυγραμμίζοντας τη θέση  με την ένδειξη (H).
- Πιέστε τη βαλβίδα λειτουργίας και κατόπιν περιστρέψτε τη έως την επιθυμητή θέση.

Πρώτη χρήση

- Γεμίστε με νερό έως τα 2/3 του κάδου. (ένδειξη μέγιστης πλήρωσης)
- Τοποθετήστε τη βάση του καλαθιού (K) στον πυθμένα του κάδου και εναποθέστε το καλάθι (J) πάνω στη βάση.
- Κλείστε τη χύτρα.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στο **2**.
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε μια πηγή θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ο ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και αφήστε να περάσουν 20 λεπτά.
- Μετά από 20 λεπτά, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** έως τη θέση .
- Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης **(D)**: η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ξεπλύνετε τη χύτρα με νερό και στεγνώστε την.
- Σημείωση: η εμφάνιση κηλίδων στον εσωτερικό πυθμένα του κάδου δεν αλλοιώνουν σε καμία περίπτωση την ποιότητα του μετάλλου. Αποτελούν κατάλοιπα αλάτων. Για να τα απομακρύνετε, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα σύρμα κουζίνας με λίγο αραιωμένο ξύδι.

Πριν από το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε μαγείρεμα, να αφαιρείτε τη βαλβίδα **(A)** (δείτε την παράγραφο “Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας”) και να βεβαιώνετε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας της βαλβίδας λειτουργίας **(B)** δεν έχει φράξει. Αν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια οδοντόβουρτσα - Εικ 8
- Βεβαιωθείτε ότι δεν εμποδίζεται η κίνηση της βαλβίδας λειτουργίας **(C)**: δείτε την παράγραφο “Καθαρισμός και συντήρηση”.
- Τοποθετήστε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)** και επιλέξτε τη θέση **1** ή **2**.
- Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε τη χύτρα πάνω σε μια πηγή θερμότητας την οποία έχετε ρυθμίσει στη μέγιστη ένταση.

Κατά το μαγείρεμα

- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας **(A)** επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού με συνεχόμενο τρόπο, εκπέμποντας έναν συνεχή ήχο (ΠΣΣΣΤ), αρχίζει το μαγείρεμα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας.
- Αρχίστε να μετράτε αντίστροφα τον χρόνο ψησίματος που υποδεικνύεται στη συνταγή σας.
- Όταν παρέλθει ο χρόνος ψησίματος, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.

Τέλος μαγειρέματος

Για απελευθέρωση του ατμού

- Μόλις απενεργοποιήσετε την πηγή θερμότητας, έχετε δύο επιλογές:
- **Αργή αποσυμπίεση:** περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση . Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (D): η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση.
- **Γρήγορη αποσυμπίεση:** τοποθετήστε τη χύτρα κάτω από κρύο νερό βρύσης. Όταν πέσει η ένδειξη παρουσίας πίεσης (D): η χύτρα δεν είναι πλέον υπό πίεση. Περιστρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση .
- Τώρα μπορείτε να την ανοίξετε.

Εάν κατά την αποσυμπίεση παρατηρήσετε αφύσικες εκτινάξεις: γυρίστε πάλι τον διακόπτη στη θέση **1** και κατόπιν αφήστε να εκτελεστεί πάλι η αποσυμπίεση αργά διασφαλίζοντας ότι δεν γίνονται πια εκτινάξεις.

Καθαρισμός και συντήρηση Καθαρισμός της χύτρας

Το μαύρισμα και οι χαρακιές που μπορεί να εμφανιστούν μετά από μακρά χρήση δεν αποτελούν πρόβλημα.

Μπορείτε να βάλετε τον κάδο και το καλάθι στο πλυντήριο πιάτων.

Μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Για να διατηρήσετε για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα τα χαρακτηριστικά της χύτρας σας: μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

- Για την καλή λειτουργία της συσκευής σας, πρέπει να τηρείτε τις παρούσες συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.
- Να πλένετε τη χύτρα μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό όπου έχετε προσθέσει απορρυπαντικό πιάτων. Κάντε το ίδιο και για το καλάθι.
- Μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μη υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Για καθαρισμό του εσωτερικού του κάδου

- Πλύνετε το με σύρμα κουζίνας και απορρυπαντικό πιάτων.
- Αν το εσωτερικό του ανοξείδωτου κάδου παρουσιάζει ιριδίζουσες ανακλάσεις, καθαρίστε το με ξύδι.

Για καθαρισμό του εξωτερικού του κάδου

- Πλύνετε το με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.

Για καθαρισμό του καπακιού

- Πλύνετε το καπάκι κάτω από τρεχούμενο χλιαρό νερό με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.

Για καθαρισμό του συνδέσμου στεγανοποίησης του καπακιού

- Μετά από κάθε μαγείρεμα, καθαρίστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης (I) και την υποδοχή του.
- Για την επανατοποθέτηση του συνδέσμου στεγανοποίησης, ανατρέξτε στα σχέδια - Εικ. 9 - 10

Για καθαρισμό της βαλβίδας λειτουργίας (A)

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A): δείτε την παράγραφο "Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας".
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) κάτω από νερό της βρύσης - Εικ 11

Για καθαρισμό του σωλήνα της βαλβίδας λειτουργίας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού

- Αφαιρέστε τη βαλβίδα (A).

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ αιχμηρό ή κοφτερό αντικείμενο για τον χειρισμό αυτόν.

Πρέπει οπωσδήποτε να μεταφέρετε τη χύτρα σας προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από κάθε 10 χρόνια χρήσης.

- Να ελέγχετε οπτικά και τακτικά ότι ο σωλήνας εκκένωσης ατμού δεν έχει φράξει και ότι είναι στρογγυλός. Αν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια οδοντόβουρτσα - Εικ 8

Για καθαρισμό της βαλβίδας ασφαλείας (C)

- Καθαρίστε το μέρος της βαλβίδας ασφαλείας που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού με τρεχούμενο νερό.
- Επαληθεύστε την καλή λειτουργία της πατώντας ελαφρώς το κλαπέτο, το οποίο θα πρέπει να υποχωρήσει χωρίς δυσκολία - Εικ 12

Για αντικατάσταση του συνδέσμου στεγανοποίησης της χύτρας

- Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης της χύτρας μία φορά ανά έτος.
- Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης της χύτρας αν έχει κοπεί.
- Να αγοράζετε πάντα γνήσιους συνδέσμους στεγανοποίησης TEFAL που είναι κατάλληλοι για το μοντέλο σας.

Για φύλαξη της χύτρας σας

- Περιστρέψτε το καπάκι πάνω στον κάδο.

Ασφάλεια

Η χύτρα ταχύτητάς σας διαθέτει πολλαπλές διατάξεις ασφαλείας:

• Ασφάλεια στο κλείσιμο:

- Εάν η συσκευή δεν έχει κλείσει σωστά, η ένδειξη παρουσίας πίεσης δεν μπορεί να ανέβει και αυτό δεν επιτρέπει την αύξηση της πίεσης στη χύτρα.

• Ασφάλεια στο άνοιγμα:

- Εάν η χύτρα βρίσκεται υπό πίεση, το κουμπί ανοίγματος δεν μπορεί να ενεργοποιηθεί. Μην ανοίγετε ποτέ τη χύτρα με βία. Μην προβαίνετε σε οποιαδήποτε ενέργεια εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης δείχνει ότι υπάρχει πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει.

• Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:

- Πρώτη διάταξη ασφαλείας: η βαλβίδα ασφαλείας **(C)** απελευθερώνει την πίεση και διαφεύγει ατμός οριζοντίως πάνω στο καπάκι - Εικ 13
- Δεύτερη διάταξη ασφαλείας: ο σύνδεσμος στεγανοποίησης **(I)** επιτρέπει στον ατμό να διαφύγει καθέτως από το χείλος του καπακιού - Εικ 14

Εάν ένα από τα συστήματα ασφαλείας για την υπερπίεση ενεργοποιηθεί:

- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας **(A)**, τον σωλήνα εκκένωσης ατμού **(B)**, τη βαλβίδα ασφαλείας **(C)** και τον σύνδεσμο στεγανοποίησης **(I)**.

Συμβουλές χρήσης

- 1 - Ο ατμός είναι υπερβολικά ζεστός όταν βγαίνει από τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 2 - Όταν αρχίσει να ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης, δεν μπορείτε πλέον να ανοίξετε τη χύτρα.
- 3 - Όπως ισχύει για όλες τις συσκευές μαγειρέματος, βεβαιωθείτε ότι υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- 4 - Να είστε προσεκτικοί κατά τις εκτινάξεις ατμού.
- 5 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα, κρατήστε τη από τις δύο λαβές του κάδου.
- 6 - Μην αφήνετε τις τροφές για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα.
- 7 - Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξειδωτου χάλυβα.
- 8 - Μην πλένετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων. Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει σε νερό.
- 9 - Αντικαταστήστε τον σύνδεσμο στεγανοποίησης μία φορά ανά έτος.
- 10 - Ο καθαρισμός της χύτρας γίνεται αποκλειστικά αφού έχει κρυώσει και είναι άδεια.
- 11 - Πρέπει οπωσδήποτε να μεταφέρετε τη χύτρα σας προς έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL μετά από κάθε 10 χρόνια χρήσης.

Εγγύηση

- Σύμφωνα με την προοριζόμενη χρήση όπως αυτή προβλέπεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με εγγύηση 10 ετών για τα εξής:
 - Οποιοδήποτε σφάλμα αφορά τη μεταλλική δομή του κάδου,
 - Οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- **Ως προς τα άλλα μέρη, η εγγύηση για τα ανταλλακτικά και το κόστος εργασίας ισχύει για 1 έτος** (εκτός αν ισχύει ειδική νομοθεσία στη χώρα σας), σχετικά με κάθε βλάβη ή ελάττωμα κατασκευής.
- **Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.**
- **Οι παρούσες εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν:**
 - Τις φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
 - Χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο, ...
 - Πλύσιμο του καπακιού στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα σέρβις της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό +30 210-63 71 000 για να μάθετε τη διεύθυνση του πλησιέστερου εξουσιοδοτημένου κέντρου σέρβις της TEFAL.

Η ΤΕFAL απαντά στις ερωτήσεις σας

Προβλήματα,	Συστάσεις
Αν η χύτρα ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	• Παραδώστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της ΤΕFAL.
Εάν δεν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. • Εάν το φαινόμενο επιμένει, βεβαιωθείτε ότι: - Η ένταση της πηγής θερμότητας είναι αρκετά ισχυρή, εάν όχι αυξήστε την. - Η ποσότητα υγρού μέσα στον κάδο είναι επαρκής. - Η βαλβίδα λειτουργίας είναι στη θέση 1 ή 2. - Η χύτρα είναι καλά κλεισμένη. - Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν έχουν φθαρεί.
Εάν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος:	• Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. • Αν το φαινόμενο επιμένει: • Βρέξτε τη χύτρα με κρύο νερό. Κατόπιν, ανοίξτε την. • Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και τον σωλήνα της βαλβίδας λειτουργίας - Εικ. 8 και βεβαιωθείτε ότι το κλαπέτο της βαλβίδας ασφαλείας υποχωρεί χωρίς δυσκολία - Εικ. 12
Εάν ο ατμός διαφεύγει γύρω από το καπάκι, ελέγξτε εάν:	• Το καπάκι έχει κλείσει καλά. • Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης είναι σωστά τοποθετημένος στο καπάκι. • Ο σύνδεσμος στεγανοποίησης είναι σε καλή κατάσταση, και εάν χρειαστεί, αντικαταστήστε τον. • Το καπάκι, ο σύνδεσμος στεγανοποίησης και η υποδοχή του μέσα στο καπάκι, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας είναι καθαρά. • Το χείλος του κάδου βρίσκεται σε καλή κατάσταση.
Εάν οι τροφές κήκαν μέσα στη χύτρα:	• Αφήστε τον κάδο να μουλιάσει για λίγη ώρα προτού τον πλύνετε. • Ποτέ μη χρησιμοποιείτε υποχλωριώδες νάτριο ή χλωριωμένα προϊόντα.
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι:	• Ελέγξτε εάν η ένδειξη παρουσίας πίεσης είναι σε χαμηλή θέση. • Αν όχι: αποσυμπιέστε, και αν χρειαστεί, αφήστε τη χύτρα να κρυώσει κρατώντας την κάτω από κρύο νερό.

Προβλήματα,	Συστάσεις
Αν η χύτρα ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της:	• Παραδώστε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της TEFAL. • Εάν δεν ανεβαίνει η ένδειξη παρουσίας πίεσης και δεν διαφεύγει τίποτε από τη βαλβίδα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος: • Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. • Εάν το φαινόμενο επιμένει, βεβαιωθείτε ότι:

Κανονιστικές σημάνσεις

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό κατασκευαστή ή εμπορικής ονομασίας	Λαβή καπακιού.
Έτος και παρτίδα κατασκευής	Στο εσωτερικό του καπακιού.
Κωδικός μοντέλου Πίεση λειτουργίας (ΠΛ) Μέγιστη πίεση ασφαλείας (ΠΑ) Χωρητικότητα	Στον εξωτερικό πυθμένα του κάδου.

Πίνακας χρόνων μαγειρέματος Λαχανικά

		Μαγείρεμα	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας 1	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας 2
Αγκινάρες		- ατμός*	18 λεπτά	
		- βύθιση**	15 λεπτά	
Αντίδια		- ατμός	12 λεπτά	
Αρακάς		- ατμός	1½ λεπτό	4 λεπτά
Γογγύλια		- ατμός	7 λεπτά	
		- βύθιση	6 λεπτά	
Καρότα	ροδέλες	- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά
Κόκκινα παντζάρια		- ατμός	20 - 30 λεπτά	
Κολοκυθάκια		- ατμός	6½ λεπτά	9 λεπτά
		- βύθιση	2 λεπτά	
Κολοκύθα (πολτός)		- βύθιση	8 λεπτά	
Κουνουπίδι		- βύθιση	3 λεπτά	4 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών		- ατμός	7 λεπτά	5 λεπτά - βύθιση
Μανιτάρια	ψιλοκομμένα	- ατμός	1 λεπτό	5 λεπτά
	ολόκληρα	- βύθιση	1½ λεπτό	
Μπρόκολα		- ατμός	3 λεπτά	3 λεπτά
Πατάτες σε τέταρτα		- ατμός	12 λεπτά	
		- βύθιση	6 λεπτά	
Πράσα σε ροδέλες		- ατμός	2½ λεπτά	
Πράσινα φασολάκια		- ατμός	8 λεπτά	9 λεπτά
Πράσινες φακές (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	10 λεπτά	
Πράσινο λάχανο	ψιλοκομμένο	- ατμός	6 λεπτά	
	σε φύλλα	- βύθιση	7 λεπτά	
Ρύζι (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	7 λεπτά	
Σέλινο		- ατμός	6 λεπτά	
		- βύθιση	10 λεπτά	
Σιτάρι (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	15 λεπτά	
Σπανάκι		- ατμός	5 λεπτά	8 λεπτά
		- βύθιση	3 λεπτά	
Σπαράγγια		- βύθιση	5 λεπτά	
Φάβα (ξηρά όσπρια)		- βύθιση	14 λεπτά	
Φασόλια ξηρά		- βύθιση	20 λεπτά	

* Τροφή στο καλάθι ατμού

** Τροφή στο νερό

Κρέας - Ψάρι

	ΦΡΕΣΚΟ Θέση της βαλβίδας 2	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΟ Θέση της βαλβίδας 2
Αρνί (πόδι 1,3 κιλά)	25 λεπτά	35 λεπτά
Βοδινό (ψητό 1 κιλό)	10 λεπτά	28 λεπτά
Κοτόπουλου (ολόκληρο 1,2 κιλά)	20 λεπτά	45 λεπτά
Παχύχελο (φιλέτα 0,6 κιλά)	4 λεπτά	6 λεπτά
Σολομός (4 φέτες 0,6 κιλά)	6 λεπτά	8 λεπτά
Τόνος (4 φιλέτα 0,6 κιλά)	7 λεπτά	9 λεπτά
Χοιρινό (ψητό 1 κιλό)	25 λεπτά	45 λεπτά

Sigurnosne upute

Radi Vaše sigurnosti, ovaj uređaj je u skladu s normama i propisima koji se primjenjuju :

- Smjernica o opremi pod pritiskom
- Smjernica o materijalima u kontaktu s hranom
- Ovaj uređaj konstruiran je samo za kućnu uporabu.
- Odvojite dovoljno vremena da biste pročitali sve upute i pomoć uvijek potražite u „Uputama za uporabu“.
- Kao i za svaki uređaj za kuhanje, osigurajte potreban nadzor, posebno ako ekspres lonac rabite u blizini djece.
- Ne stavljajte ekspres lonac u zagrijanu pećnicu.
- Najvećim oprezom premještajte svoj ekspres lonac pod pritiskom. Nemojte dirati vruće površine. Koristite ručke i tipke. Ako je potrebno, upotrijebite rukavice.
- Ne rabite svoj ekspres lonac u druge svrhe osim za one za koje je namijenjen.
- Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Uslijed neprimjerene uporabe može doći do ozljede. Uvjerite se da je ekspres lonac dobro zatvoren, prije nego ga stavite na štednjak. Pogledajte odlomak „Zatvaranje“.
- Uvjerite se da je ventil u položaju „dekompresija“, prije nego otvorite svoj ekspres lonac.
- Nikada ne otvarajte lonac na silu. Uvjerite se da je pao pritisak u unutrašnjosti. Pogledajte odlomak „Sigurnost“.
- Ne koristite lonac bez tekućine, jer ga možete ozbiljno oštetiti. Uvjerite se da tijekom kuhanja uvijek ima dovoljno tekućine.
- Koristite prikladne izvor(e) topline u skladu s uputama za uporabu.
- Nemojte puniti više od 2/3 lonca (maksimalna oznaka punjenja).
- Za namirnice koje se tijekom kuhanja povećavaju, kao što je riža, dehidrirano povrće ili kompoti... lonac napunite najviše do polovice njegovog kapaciteta.
- Nakon kuhanja mesa koje na površini sadrži kožu koja bi se pod pritiskom mogla napuhnuti (npr. goveđi jezik), nemojte ga bosti sve dok koža izgleda napuhnuto, jer postoji opasnost od opekline. Preporučamo Vam da meso izbodete prije kuhanja.
- Kod škrobastih namirnica (oljušteni grašak, rabarbara), ekspres lonac treba prije otvaranja lagano protresti kako ne bi došlo do prskanja namirnica.
- Prije svake uporabe provjerite jesu li ventili slobodni. Pogledajte odlomak „Prije kuhanja“.
- Ne rabite ekspres lonac za prženje u ulju pod pritiskom.
- Ne obavljajte nikakve popravke sigurnosnih sustava osim njihovog čišćenja i održavanja.
- Rabite samo TEFAL rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu. Posebno koristite lonac i poklopac .
- Alkoholne su pare zapaljive. Kuhajte otprilike 2 minute prije nego što stavite poklopac. Nadzirite svoj lonac kada pripremate recepte na bazi alkohola.
- Nemojte rabiti ekspres lonac za odlaganje kiselih ili slanih namirnica prije i poslije kuhanja, jer bi mogle oštetiti lonac.

Sačuvajte ove upute

Opis

- | | |
|---|--|
| A - Radni ventil | I - Brtva poklopca |
| B - Otvor za radni ventil | J - Košara za kuhanje na pari |
| C - Sigurnosni ventil | K - Nosač košare za kuhanje na pari |
| D - Pokazivač pritiska | L - Duga ručka lonca |
| E - Tipka za otvaranje | M - Lonac |
| F - Duga ručka poklopca | N - Kratka ručka lonca |
| G - Oznaka položaja poklopca | O - Maksimalna oznaka punjenja |
| H - Oznaka položaja radnog ventila | |

Karakteristike

Promjer dna ekspresnog lonca - reference

Kapacitet	Ø lonca	Ø dna	Inox model
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Normativne obavijesti:

Najveći radni pritisak: 80 kPa.

Maksimalni sigurnosni pritisak: 170 kPa.

Kompatibilni izvori topline

PLIN



ELEKTRIČNA
PLOČA



STAKLENO KERAMIČKA
HALOGENA
ZRAČEĆA PLOČA



INDUKCIJSKA
PLOČA



ELEKTRIČNA
PLOČA NA SPIRALU



- Ekspres lonca se koristi na svim izvorima topline, uključujući i onim indukcijskim.
- Na električnoj i indukcijskoj ploči koristite ploču čiji je promjer jednak ili manji od promjera lonca.
- Na staklo keramičkoj ploči pripazite da je dno lonca čisto i suho.
- Na plinu plamen ne smije biti veći od promjera lonca

Dodatni TEFAL pribor

- Dodatni pribor lonca u trgovinama je :

koji je na raspolaganju

Dodatni pribor	Referenca
Brтва	X2010003

- Za zamjenu dijelova ili za popravke obratite se ovlaštenom TEFAL-ovom servisu.
- Rabite samo TEFAL rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu.

HR

Uporaba

Otvaranje

- Pomoću palca povucite tipku za otvaranje (**E**) i vratite ga na položaj – sl. 1
Držeći lijevom rukom dugu ručku lonca (**L**), desnom rukom okrenite dugu ručku poklopca (**F**) u smjeru obrnutom od smjera kazaljki na satu, sve dok se ne otvori – sl. 2. Zatim podignite poklopac.

Zatvaranje

- Postavite poklopac na lonac i poravnajte trokute poklopca i ručke lonca – sl. 3
- Okrenite poklopac ulijevo do uporišta – sl. 3
- Postavite tipku za otvaranje (**E**) na položaj – sl. 4

Minimalno punjenje

- Uvijek stavite minimalnu količinu tekućine koja iznosi barem 25 cl (2 čaše)

Za kuhanje na pari

- Napunite najmanje 75 cl (6 čaša)
- Postavite košaricu (**J**) na za to predviđeni nosač (**K**) – sl. 5
- Namirnice stavljene u košaricu pare ne smiju dodirivati poklopac lonca.

Maksimalno punjenje

- Nikada ne punite više od 2/3 visine lonca (maksimalna oznaka punjenja) – sl. 6

Za neke namirnice

- Za namirnice koje se tijekom kuhanja povećavaju, kao što je riža, dehidrirano povrće ili kompoti... lonac napunite najviše do polovice njegovog kapaciteta – sl. 6

Uporaba radnog ventila (A)

Kuhanje osjetljivih namirnica i povrća

- Postavite piktogram ventila **(A)** nasuprot oznaci **(H)**.

Kuhanje mesa i smrznutih namirnica

- Postavite piktogram ventila **(A)** nasuprot oznaci **(H)**.

Oslobađanje pare

- Postavite piktogram ventila **(A)** nasuprot oznaci **(H)**.

Skidanje radnog ventila

- Pustite da se lonac ohladi prije nego skinete ventil **(A)**.
- Pritisnite ventil i okrenite ga kako biste poravnali položaj s oznakom **(H)** – sl. 7
- Skinite ventil.

Vraćanje radnog ventila

- Postavite radni ventil tako da poravnate s oznakom **(H)**.
- Pritisnite ventil, zatim ga okrenite do željenog položaja.

Prva uporaba

- Lonac napunite vodom do najviše 2/3 njegove visine. (maksimalna oznaka punjenja).
- Postavite nosač košarice **(K)** na dno lonca, a košaricu **(J)** stavite na nosač.
- Zatvorite lonac.
- Stavite radni ventil **(A)** na .
- Stavite lonac za izvor topline postavljen na maksimalnu jačinu.
- Kada para počne izlaziti kroz ventil, smanjite izvor topline tijekom 20 minuta.
- Nakon 20 minuta, ugasite izvor topline.
- Okrenite radni ventil **(A)** do položaja

- Kada se pokazivač pritiska (**D**) spusti : Vaš lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite ga.
- Isperite lonac vodom i osušite ga.
- Napomena: Pojava mrlji iznutra na dnu lonca ne smanjuju kvalitetu metala. Radi se o naslagama kamenca. Da biste ih uklonili, možete upotrijebiti spužvicu za ribanje ili malo razrijeđenog octa.

Prije kuhanja

- Prije svake uporabe, skinite ventil (**A**) (pogledajte odlomak „Uporaba radnog ventila“) i vizualno tijekom dana provjerite da radni ventil (**B**) nije začepljen. Ako je potrebno, očistite ga čačalicom – sl. 8
- Provjerite da se sigurnosni ventil (**C**) može pomicati : pogledajte odlomak „Čišćenje i održavanje“.
- Vratite radni ventil (**A**) na mjesto i odaberite položaj ili .
- Uvjerite se da je ekspres lonac dobro zatvoren, prije nego ga stavite na štednjak.
- Stavite lonac za izvor topline postavljen na maksimalnu jačinu.

Tijekom kuhanja

- Kada radni ventil (**A**) počne neprekidno ispuštati paru uz stalni zvuk (PŠŠŠT), kuhanje je započelo. Smanjite izvor topline.
- Odbrojite vrijeme kuhanja navedeno u Vašem receptu.
- Po isteku vremena kuhanja, skinite lonac s izvora topline.

Kraj kuhanja

Oslobađanje pare

- Kada je izvor topline ugašen, na raspolaganju su Vam dvije mogućnosti:
- **Spora dekompresija** : okrenite radni ventil **(A)** do položaja . Kada se pokazivač pritiska **(D)** spusti : Vaš lonac više nije pod pritiskom.
- **Brza dekompresija** : stavite svoj lonac pod mlaz hladne vode. Kada se pokazivač pritiska **(D)** spusti : Vaš lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil **(A)** do položaja .
- Možete otvoriti lonac.

Ako tijekom dekompresije primijetite neuobičajeno prskanje: Vratite izbornik u položaj , zatim sporo ispuštite pritisak pazeći da više nema prskanja.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje ekspres lonca

Smeđa boja i izgrebana mjesta koji se mogu pojaviti nakon duže uporabe su normalna pojava.

Lonac i košaru možete oprati u perilici posuđa.

Poklopac nemojte stavljati u perilicu posuđa.

Da biste što duže zadržali kvalitetu svog ekspres lonca: ne zagrijavajte lonac dok je prazan.

- Za dobar rad Vašeg ekspres lonca, poštujujte preporuke za čišćenje i održavanje nakon svake uporabe.
- Operite lonac nakon svake uporabe mlakom vodom u koju ste dodali proizvod za pranje posuđa. Isto postupite i što se tiče košarice.
- Ne koristite kromnu otopinu ili klorne proizvode.
- Ne zagrijavajte lonac dok je prazan.

Čišćenje unutrašnjosti lonca

- Perite ga spužvicom i tekućinom za pranje posuđa.
- Ako se unutrašnjost inox lonca prelijeva duginim bojama, očistite ga vinskim octom.

Čišćenje vanjskog dijela lonca

- Operite ga spužvom i tekućinom za pranje posuđa.

Čišćenje poklopca

- Perite poklopac pod mlazom mlake vode spužvom i tekućinom za pranje posuđa.

Čišćenje brtve poklopca

- Nakon svakog kuhanja, očistite brtvu **(I)** i njeno ležište.
- Da biste je vratili na mjesto, pogledajte crteže – sl. 9 - 10

Čišćenje radnog ventila **(A)**

- Skinite radni ventil **(A)** : pogledajte odlomak „Uporaba radnog ventila“.
- Očistite radni ventil **(A)** pod mlazom vode iz slavine – sl. 11

Čišćenje otvora radnog ventila smještenog u sredini poklopca

- Skinite ventil **(A)**.
- Vizualno tijekom dana provjerite da je prolaz za ispuštanje pare slobodan. Ako je potrebno, očistite ga čačalicom – sl. 8

Nikada ne koristite oštre ili šiljaste predmete za tu radnju.

Čišćenje sigurnosnog ventila (C)

- Očistite dio sigurnosnog ventila smještenog u unutrašnjosti poklopca pod mlazom vode.
- Provjerite njegov dobar rad tako da lagano pritisnete jezičak koji bi se trebao lagano utisnuti – sl. 12

Nakon 10 godina uporabe ekspres lonca, obavezno trebate provjeriti njegovu ispravnost u ovlaštenom TEFAL servisu.

Mijenjanje brtve na ekspres loncu

- Svake godine promijenite brtvu na Vašem ekspres loncu.
- Promijenite brtvu, ako je puknuta.
- Uvijek rabite originalnu TEFAL-ovu brtvu koja odgovara Vašem modelu.

Pohrana ekspres lonca

- Okrenite poklopac na ekspres loncu i pohranite ga.

Sigurnost

Vaš ekspres lonac opremljen je s više sigurnosnih sustava:

- **Sigurno zatvaranje:**
 - Ako lonac nije ispravno zatvoren, pokazivač prisutnosti pritiska se ne penje, a pritisak u loncu se ne povećava.
- **Sigurno otvaranje :**
 - Ako je ekspres lonac pod pritiskom, tipka za otvaranje se ne može aktivirati. Nikada ne otvarajte lonac na silu. Posebno nemojte dirati pokazivač prisutnosti pritiska. Uvjerite se da je pao pritisak u unutrašnjosti.
- **Dvije sigurnosne naprave za zaštitu od prevelikog pritiska :**
 - Prva naprava: sigurnosni ventil **(C)** oslobađa pritisak i para izlazi vodoravno na gornjem dijelu poklopca – sl. 13
 - Druga naprava: brtva **(I)** propušta paru okomito na rubu poklopca – sl. 14

Ako se jedan od sigurnosnih sustava za zaštitu od prevelikog pritiska aktivira:

- Ugasite izvor topline.
- Ostavite da se lonac u potpunosti ohladi.
- Otvorite ga.
- Provjerite i očistite radni ventil **(A)**, prolaz za ispuštanje pare **(B)**, sigurnosni ventil **(C)** i brtvu **(I)**.

Savjeti za uporabu

- 1 - Para je veoma vruća kada izlazi kroz radni ventil.
- 2 - Čim se pokazivač prisutnosti pritiska počne dizati, ne možete otvoriti Vaš ekspres lonac.
- 3 - Kao i za svaki uređaj za kuhanje, osigurajte potreban nadzor, posebno ako ekspres lonac koristite u blizini djece.
- 4 - Pripazite na mlaz pare.
- 5 - Za premještanje ekspres lonca, rabite ručke.
- 6 - U ekspres loncu ne ostavljajte namirnice da stoje.
- 7 - Ne rabite kromnu otopinu ili klorne proizvode budući da oni mogu negativno utjecati na kvalitetu inoxa.
- 8 - Ne perite poklopac u perilici posuđa. Ne ostavljajte poklopac uronjen u vodi.
- 9 - Svake godine mijenjajte brtvu.
- 10 - Ekspres lonac obavezno čistite na hladno, kada je prazan.
- 11 - Nakon 10 godina uporabe ekspres lonca, obavezno trebate provjeriti njegovu ispravnost u ovlaštenom TEFAL servisu.

Jamstvo

- U sklopu uporabe koja je u skladu s uputama za uporabu, Vaš novi TEFAL ekspres lonac ima **jamstvo od 10 godina** protiv:
 - svih nepravilnosti vezanih uz metalnu strukturu lonca,
 - svakog preranog oštećivanja metala na dnu.
- **Na svim drugim dijelovima, jamstvo za dijelove i rukovanje iznosi 1 godinu** (osim ukoliko postoji specifični zakon u Vašoj zemlji), protiv svih nepravilnosti ili pogrešaka pri proizvodnji.
- **Ovo ugovorno jamstvo ostvaruje se po predocanju računa s datumom kupnje.**
- **Ovo jamstvo isključuje :**
 - uzastopna oštećenja zbog nepoštivanja važnih preporuka ili nemarne uporabe, posebno:
 - udaraca, padova, stavljanja u pećnicu,...
 - stavljanja poklopca u perilicu posuđa.
- Jamstvo možete ostvariti samo u ovlaštenim TEFAL-ovim servisima.
- Za adresu najbližeg ovlaštenog TEFAL servisa nazovite broj po lokalnoj tarifi..

TEFAL odgovara na Vaša pitanja

Problemi	Preporuke
Ako je ekspres lonac zagrijavan pod pritiskom bez tekućine unutra:	• Odnosite svoj ekspres lonac u jedan od ovlaštenih TEFAL servisa.
Ako se pokazivač pritiska nije popeo, a kroz ventil ne izlazi ništa tijekom kuhanja:	• To je normalno tijekom prvih nekoliko minuta. • Ako se ta pojava nastavlja, provjerite: - je li izvor topline dovoljno jak, ako nije, povećajte ga. - je li količina tekućine u loncu dovoljna. - je li radni ventil postavljen na ili . - je li ekspres lonac dobro zatvoren. - da brtva ili rub lonca nisu uništeni:
Ako se pokazivač pritiska popeo, a kroz ventil ne izlazi ništa tijekom kuhanja:	• To je normalno tijekom prvih nekoliko minuta. • Ako se ta pojava nastavlja, • Stavite svoj lonac pod hladnu vodu. Zatim ga otvorite. • Očistite radni ventil i otvor za radni ventil – sl. 8 i provjerite da se jezičac sigurnosnog ventila lako utiskuje - sl. 12
Ako para izlazi oko poklopca, provjerite:	• da je poklopac dobro zatvoren. • položaj brtve poklopca. • da je brtva u dobrom stanju, ako je potrebno, zamijenite je. • čistoću poklopca, brtve i njezinog ležišta u poklopcu, sigurnosnog i radnog ventila. • da je rub lonca u dobrom stanju.
Ako su namirnice izgorjele u ekspres loncu:	• Ostavite lonac natopljen u vodi neko vrijeme prije nego što ga operete. • Nikada ne koristite kromnu otopinu ili klorne proizvode.
Ako ne možete otvoriti poklopac:	• Provjerite da je pokazivač pritiska u donjem položaju. • Ako nije: Ispustite paru, po potrebi ohladite ekspres lonac pod mlazom hladne vode.
Ako namirnice nisu kuhane ili ako su izgorjele, provjerite:	• Vrijeme kuhanja. • Snagu izvora topline. • Dobar položaj radnog ventila. • Količinu tekućine.

Zakonske oznake

Oznaka	Mjesto
Identifikacija proizvođača ili komercijalna marka	Ručka poklopca
Godina i serijski broj proizvodnje	S unutarnje strane poklopca.
Referenca modela Radni pritisak (PF) Maksimalni sigurnosni pritisak (PS) Kapacitet	S vanjske strane dna lonca.

Tablica vremena kuhanja

Povrće

HR

		Kuhanje	SVJEŽE Položaj ventila 1	ZAMRZNUTO Položaj ventila 2
Artičoke		- para*	18 min.	
		- uranjanje**	15 min.	
Šparoge		- uranjanje	5 min.	
Cikla		- para	20 - 30 min.	
Zitarice (suho povrće)		- uranjanje	15 min.	
Brokula		- para	3 min.	3 min.
Mrkva	Kolutići	- para	7 min.	5 min.
Celer		- para	6 min.	
		- uranjanje	10 min.	
Šampinjoni	usitnjeni	- para	1 min.	5 min.
	cijeli	- uranjanje	1 min. 30	
Zeleno zelje	nasjeckano	- para	6 min.	
	u listovima	- para	7 min.	
Prokulica		- para	7 min.	5 min. - uranjanje
Cvjetača		- uranjanje	3 min.	4 min.
Tikvice		- para	6 min. 30	9 min
		- uranjanje	2 min.	
Endivija		- para	12 min.	
Špinat		- para	5 min.	8 min.
		- uranjanje	3 min.	
Mahune		- para	8 min.	9 min.
Polusuhi grah		- uranjanje	20 min.	
Zelena leća (suho povrće)		- uranjanje	10 min.	
Repa		- para	7 min.	
		- uranjanje	6 min.	
Zeleni grašak		- para	1 min. 30	4 min
Kolutići poriluka		- para	2 min. 30	
Tikvica (pire)		- uranjanje	8 min.	
Krumpir narezan na čet- vrtine		- para	12 min.	
		- uranjanje	6 min.	
Oljušteni grašak (suho povrće)		- uranjanje	14 min.	
Riža (suho povrće)		- uranjanje	7 min.	

* Namirnice u košarici za paru

** Namirnice u vodi

Meso - riba

	SVJEŽE Položaj ventila 2	ZAMRZNUTO Položaj ventila 2
Janjetina (but od 1,3 kg)	25 min	35 min
Junetina (pečenka od 1 kg)	10 min	28 min
Grdobina (fileti od 0,6 kg)	4 min	6 min.
Svinjetina (pečenka od 1 kg)	25 min	45 min
Piletina (cijela 1,2 kg)	20 min	45 min.
Losos (4 komada od 0,6 kg)	6 min	8 min.
Tuna (4 odreska od 0,6 kg)	7 min	9 min.

Fontos óvintézkedések

Az Ön biztonsága érdekében a készülék megfelel az erre a készülékre vonatkozó szabványoknak és előírásoknak:

- Nyomástartó berendezésekről szóló irányelv
- Élelmiszerrel érintkező anyagok
- Ez a termék háztartásbeli használatra alkalmas.
- Fordítson időt az összes utasítás elolvasására, és tájékozódjon a „Használati útmutatóból”.
- Mint minden főzőberendezés esetén, gyakoroljon szigorú felügyeletet, főképp, ha a kuktát gyerekek közelében használja.
- Ne tegye a kuktát meleg sütőbe.
- A nyomás alatt lévő kuktát a lehető legnagyobb figyelemmel mozgassa. 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 forrázásos sérüléseket okozhat. Használat előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kuktát megfelelően lezárta. Lásd a „Zárás” részt.
- A kukta kinyitása előtt ellenőrizze, hogy a szelep nyomáscsökkentő pozícióban van.
- Soha ne nyissa ki a kuktát erővel. Bizonyosodjon meg arról, hogy a belső nyomás lecsökkent. Lásd a „Biztonság” részt.
- Soha ne használja a kuktát folyadék nélkül, mivel ez komoly megrongálódásokat okozhat. Bizonyosodjon meg arról, hogy a főzés időtartama alatt elegendő folyadék található a kuktában.
- Használjon kompatibilis hőforrás(oka)t, a használati utasításnak megfelelően.
- Ne töltse meg a kuktát 2/3-nál nagyobb arányban (maximális mennyiség jelzés).
- Olyan élelmiszerek esetén, amelyek főzés során megduzzadnak, mint például a rizs, dehidratált zöldségek, kompótok stb., a kuktát maximum űrtartalmának a feléig töltse meg.
- Olyan húsok főzése után, amelyeket felső börréteg borít (pl. marhanyelv stb.), amelyek a nyomás hatására felfújódhatnak, ne szurkálja meg a húst, amíg az fel van fújódva, mert leforrázhatja magát. Javasoljuk, hogy főzés előtt szurkálja meg a húst.
- Pépes élelmiszerek esetén (sárgaborsó, rebarbara stb.), kinyitás előtt enyhén rázza meg a kuktát, hogy az élelmiszerek ne fröccsenjenek ki.
- Minden használat előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a szelepek nincsenek eldugulva. Lásd „A főzés előtt” részt.
- 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. Különösképpen fontos, hogy **SECURE®** fazekat és fedőt használjon.
- Az alkoholgőzök gyúlékonyak. A fedő felhelyezése előtt forralja kb. 2 percre az alkoholtartalmú ételeket. Az alkohol alapú receptek elkészítésekor felügyelje a készüléket.
- Ne használja a kuktát savas vagy sós élelmiszerek főzés előtti vagy utáni tárolására, mivel ez károsíthatja a fazekat.

Őrizze meg ezeket az utasításokat

Leíró ábra

- | | |
|--|---------------------------------------|
| A - Üzemi szelep | I - Fedőtömítés |
| B - Az üzemi szelep fúvónyílása | J - Párolókosár |
| C - Biztonsági szelep | K - Párolókosár tartó |
| D - Nyomásjelző | L - A fazék hosszú fogantyúja |
| E - Nyitógomb | M - Fazék |
| F - A fedő hosszú fogantyúja | N - A fazék rövid fogantyúja |
| G - Fedő-pozícionáló jelzés | O - Maximális mennyiség jelzés |
| H - Üzemi szelep pozícionáló jelzés | |

Jellemzők

A kukta aljának átmérője –referenciák

Űrtartalom	Fazék átmérője	Alj átmérője	Rozsdamentes acél modell
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Normatív információk:

Legmagasabb üzemi nyomás: 80 kPa.

Maximális biztonsági nyomás: 170 kPa.

Kompatibilis hőforrások

GÁZTŰZHELY



ELEKTROMOS FŐZŐLAP



SUGÁRZÓ HALOGÉN ÜVEGKERÁMIA FŐZŐLAP



INDUKCIÓS FŐZŐLAP



FŰTŐSPIRÁLOS ELEKTROMOS FŐZŐLAP



- A(z) **SECURE[®]** kukta bármilyen melegítő berendezésen használható, beleértve az indukciós főzőlapot is.
- Elektromos és indukciós főzőlapok esetén használjon a tártály aljának átmérőjével egyenlő vagy annál kisebb átmérőjű lapot.
- Üvegkerámia főzőlap esetén bizonyosodjon meg arról, hogy a fazék alja tiszta.
- Gáztűzhely esetén a láng nem csapódhat ki a fazék szélén.

TEFAL tartozékok

- A(z) **SECURE** kukta kereskedelemben kapható tartozékai a következők:

Tartozék	Referencia
Tömítés	X2010003

- Más alkatrészek cseréjéhez vagy javítás ügyében forduljon egy Hivatalos TEFAL Szervizközponthoz.
- Kizárólag a készülék modelljének megfelelő, eredeti TEFAL alkatrészeket használjon.

Használat

Nyitás

- Hüvelykujjával húzza hátra a nyitógombot **(E)**  pozícióba – 1. ábra
Bal kezével fogja meg a fazék hosszú fogantyúját **(L)**, jobb kezével pedig forgassa a fedő hosszú fogantyúját **(F)** az óramutató járásával ellentétes irányba, nyitásig – 2. ábra. Ezt követően emelje fel a fedőt.

HU

Zárás

- Fektesse a fedőt a fazékra, és állítsa egy vonalba a fedőn és a fazék fogantyúján található háromszögeket – 3. ábra
- Forgassa a fedőt balra ütközésig – 3. ábra
- Tolja a nyitógombot **(E)**  pozícióba – 4. ábra

Minimális mennyiség

- A kuktába mindig öntsön minimum 25 cl (2 pohár) folyadékot.

Párolás

- A fazékba öntsön minimum 75 cl (6 pohár) folyadékot.
- Helyezze a kosarat **(J)** az erre a célra kialakított tartóra **(K)** – 5. ábra
- A párolókosárba helyezett élelmiszerek nem érhetnek a kukta fedőjéhez.

Maximális mennyiség

- Soha ne töltse meg a kuktát a fazék 2/3-ánál nagyobb arányban (maximális mennyiség jelzés) - 6. ábra

Bizonyos élelmiszerek esetén

- Olyan élelmiszerek esetén, amelyek főzés során megduzzadnak, mint például a rizs, dehidratált zöldségek, kompótok stb., a kuktát maximum űrtartalmának a feléig töltse meg - 6. ábra

Az üzemi szelep használata (A)

Érzékeny élelmiszerek és zöldségek főzése

- Állítsa a szelep (A) **1** ikonját a jelzéssel (H) egy vonalba.

Húsok és fagyasztott élelmiszerek főzése

- Állítsa a szelep (A) **2** ikonját a jelzéssel (H) egy vonalba.

A gőz kieresztés

- Állítsa a szelep (A)  ikonját a jelzéssel (H) egy vonalba.

Az üzemi szelep eltávolítása

- A szelep (A) kivétele előtt hagyja lehűlni a készüléket.
- Nyomja be a szelepet és forgassa el, hogy az  pozíciót egy vonalba állítsa a jelzéssel (H) – 7. ábra
- Vegye ki a szelepet.

Az üzemi szelep visszahelyezése

- Helyezze be az üzemi szelepet úgy, hogy az  jelet egy vonalba állítja a jelzéssel (H).
- Nyomja be a szelepet, majd fordítsa el a kívánt pozícióba.

Első használat

- Öntsön a fazékba vizet, annak 2/3-áig. (maximális mennyiség jelzés).
- Tegye a kosár tartóját (K) a fazék aljába, és helyezze rá a kosarat (J).
- Zárja le a kuktát.
- Állítsa az üzemi szelepet (A) **2** pozícióba.
- Helyezze a kuktát egy maximális teljesítményre állított hőforrásra.

- Amikor a szelepen gőz kezd el távozni, állítsa kisebb teljesítményre a hőforrást, és várjon 20 percet.
- 20 perc elteltével kapcsolja ki a hőforrást.
- Fordítsa az üzemi szelepet **(A)** a  pozícióra.
- Amikor a nyomásjelző **(D)** értéke lecsökken: a kuktában megszűnt a nyomás.
- Nyissa ki a kuktát.
- Vízzel öblítse ki és szárítsa meg a kuktát.
- Megjegyzés: a fazék belsejének alján megjelenő foltok nincsenek hatással a fém minőségére. Ezek vízkőlerakódás jelei. Eltávolításukhoz használjon súrolószivacsot és egy kevés feloldott ecetet.

Főzés előtt

- Minden használat előtt vegye ki a szelepet **(A)** (lásd „Az üzemi szelep használata” részt), és napfénynél ellenőrizze szemmel, hogy az üzemi szelep fűvónyílása **(B)** nincs-e eltömődve. Szükség esetén tisztítsa meg egy fogvájóval - 8. ábra.
- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep **(C)** mozgatható-e: lásd a „tisztítás és karbantartás” részt.
- Helyezze be az üzemi szelepet **(A)**, és válassza a **1** vagy **2** pozíciót.
- Használat előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kuktát megfelelően lezárta.
- Helyezze a kuktát egy maximális teljesítményre állított hőforrásra.

Főzés során

- Amikor egyenletes hang (fűtyülés) mellett az üzemi szelepen **(A)** folyamatosan gőz távozik, megkezdődik a főzés. Ekkor állítsa kisebb fokozatra a hőforrást.
- Mérje a receptben meghatározott főzési időt.
- A főzési idő letelte után kapcsolja ki a hőforrást.

A főzés vége

A gőz kieresztése

- A hőforrás kikapcsolása után két lehetőség áll rendelkezésére:
- **Lassú nyomáscsökkentés:** fordítsa az üzemi szelepet **(A)** az  pozícióra. Amikor a nyomásjelző **(D)** értéke lecsökken: a kuktában megszűnt a nyomás.
- **Gyors nyomáscsökkentés:** helyezze a kuktát hideg csapvíz alá. Amikor a nyomásjelző **(D)** értéke lecsökken: a kuktában megszűnt a nyomás. Fordítsa az üzemi szelepet **(A)** az  pozícióra.
- Ezt követően kinyithatja a kuktát.

Ha a nyomáscsökkenés alatt rendellenes fröcskölést tapasztal: állítsa vissza a kiválasztót **1** pozícióba, majd lassan csökkentse le a nyomást, megbizonyosodva a fröcskölés megszűntéről.

Tisztítás és karbantartás

A kukta tisztítása

A hosszú használat után megjelenő fekete részeknek és karcolásoknak nincs semmilyen hatásuk.

A fazék és a kosár tisztítható mosogatógépben.

A fedő nem tisztítható mosogatógépben.

A kukta tulajdonságainak hosszú távú megőrzése érdekében ne melegítse a fazekat üresen.

- 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.
- Tisztításhoz soha ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.
- Üresen ne melegítse a fazekat.

A fazék belsejének tisztítása

- Mossa el súrolószivaccsal és mosogatószerrel.
- Ha a rozsdamentes acél fazék belsejében a szivárvány színeiben játszó visszaverődést tapasztal, tisztítsa meg ecettel.

A fazék külsejének tisztítása

- Mossa el szivaccsal és mosogatószerrel.

A fedő tisztítása

- Mossa el a fedőt langyos folyó víz alatt, szivacs és mosogatószer segítségével.

A fedő tömítésének tisztítása

- Minden főzés után tisztítsa meg a tömítést **(I)** és annak vájátát.
- A tömítés visszahelyezéséhez tekintse meg a rajzokat - 9. és 10. ábra

Az üzemi szelep **(A)** tisztítása

- Vegye ki az üzemi szelepet **(A)**: lásd „Az üzemi szelep használata” részt.
- Az üzemi szelepet **(A)** folyó csapvíz alatt tisztítsa meg - 11. ábra

A fedő belsejében található üzemi szelep fűvónyílásának tisztítása

- Vegye ki a szelepet **(A)**.
- Napfénynél ellenőrizze szemmel, hogy a gőzkieresztő fűvónyílás ne legyen eltömődve, és hogy legyen meg a kerek formája. Szükség esetén tisztítsa meg egy fogvájóval - 8. ábra.

A biztonsági szelep (C) tisztítása

- A biztonsági szelep fedőben található részét tisztítsa meg víz alatt.
- Bizonyosodjon meg a megfelelő működésről. Ehhez ellenőrizze, hogy a szelep probléma nélkül benyomható - 12. ábra

A kukta tömítésének cseréje

- Cserélje ki a kukta tömítését minden évben.
- Cserélje ki a kukta tömítését, ha szakadást észlel rajta.
- Mindig az Ön modelljéhez megfelelő, eredeti TEFAL tömítést használjon.

A kukta tárolása

- Helyezze a fedelet fordítva a táltra.

E művelet elvégzéséhez soha ne használjon éles vagy hegyes eszközöket.

10 év használat után kötelező a kukta átvizsgáltatása egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban.

Biztonság

A kukta több biztonsági berendezéssel rendelkezik:

• Zárési biztonság:

- Ha a termék nincs megfelelően lezárva, a nyomásjelző nem emelkedhet fel, és ennek következtében a kuktában nem alakul ki nyomás.

• Nyitási biztonság:

- Ha a kukta nyomás alatt van, a nyitógomb nem működtethető. Soha ne nyissa ki a kuktát erővel. Fontos, hogy ne gyakoroljon semmilyen hatást a nyomásjelzőre. Bizonyosodjon meg arról, hogy a belső nyomás lecsökkent

• Két darab, túlnyomás elleni biztonsági berendezés:

- Első berendezés: a biztonsági szelep **(C)** kiereszti a nyomást, a gőz pedig vízszintes irányban távozik a fedő felső részén - 13. ábra
- Második berendezés: a tömítés **(I)** lehetővé teszi a gőz függőleges irányú távozását a fedő szélénél - 14. ábra

Ha a túlnyomás elleni biztonsági berendezések egyike bekapcsol:

- Kapcsolja ki a hőforrást.
- Hagyja teljesen lehűlni a kuktát.
- Nyissa ki.
- Ellenőrizze és tisztítsa meg az üzemi szelepet **(A)**, a gőzkieresztő fűvónyílást **(B)**, a biztonsági szelepet **(C)** és a tömítést **(I)**.

Használati javaslatok

- 1 - Az üzemi szelepen keresztül távozó gőz forró.
- 2 - A nyomásjelző felemelkedése után nem nyithatja ki a kuktát.
- 3 - Mint minden főzőberendezés esetén, gyakoroljon szigorú felügyeletet, ha a kuktát gyerekek közelében használja.
- 4 - Ügyeljen a gőzsugárra.
- 5 - A kukta mozgatásához használja a fazék két fogantyúját.
- 6 - Ne hagyjon élelmiszereket a kuktában.
- 7 - Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek megrongálhatják a rozsdamentes acél minőségét.
- 8 - A fedő nem tisztítható mosogatógépben. A fedőt ne hagyja vízben ázni.
- 9 - Cserélje ki a tömítést minden évben.
- 10 - A kuktát lehűlt állapotban, üresen tisztítsa.
- 11 - 10 év használat után kötelező a kukta átvizsgáltatása egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban.

Garancia

- A használati utasításban meghatározott rendeltetésszerű használat keretein belül az Ön új TEFAL kuktájának **fazekára 10 év garancia** vonatkozik. Ez a garancia a következőkre terjed ki:
 - A fazék fém felépítésével kapcsolatos bármilyen hibájára,
 - Az alapfém minden korai elhasználódására.
- **A többi alkatrész esetén az alkotóelemre és a munkadíjra 1 év garancia vonatkozik** (különleges országos jogszabály hiányában), amely kiterjed az összes gyártási hibára és meghibásodásra.
- **Ez a szerződéses garancia a vásárlás dátumát feltüntető blokk vagy számla alapján váltható be.**
- **A garancia nem terjed ki a következőkre:**
 - A fontos óvintézkedések be nem tartásából vagy a gondatlan használatból származó meghibásodásokra:
 - Ütések, leesés, sütőbe helyezés stb.
 - A fedő mosogatógépbe helyezésére.
- A garancia beváltása kizárólag egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban kérhető.
- A legközelebbi hivatalos TEFAL Szervizközpont címének megismeréséhez hívja a zöld számot.

A TEFAL válaszol kérdéseire

Problémák	Javaslatok
Ha a kuktát nyomás alatt melegítette folyadék nélkül a belsejében:	Vizsgáltassa át a kuktát egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban.
Ha a nyomásjelző nem emelkedett fel, és főzés során semmi sem távozik a szelepen:	- Ez a jelenség természetes az első percekben. - Ha a jelenség 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 1 vagy 2 pozícióban van. - A kukta megfelelően le van zárva. - A fazék peremének tömítése nem sérült meg.
Ha a nyomásjelző felemelkedett, és főzés során semmi sem távozik a szelepen:	- Ez a jelenség természetes az első percekben. - Ha a jelenség továbbra is fennáll, - Tegye a készüléket hideg víz alá. Ez után nyissa ki. - Tisztítsa meg az üzemi szelepet és annak fűvónyílását - 8. ábra -, majd ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep probléma nélkül benyomható - 12. ábra
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 fedőn található vájat, a biztonsági szelep és az üzemi szelep tisztaságát. - A fazék szélének megfelelő állapotát.
Ha az élelmiszerek megégték a kuktában:	- Elmosogatás előtt hagyja a fazekat ázni. - Tisztításhoz soha ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.
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.
Ha az élelmiszerek nem főttek meg vagy megégték, ellenőrizze:	- A főzési időt. - A hőforrás teljesítményét. - Az üzemi szelep megfelelő elhelyezkedését. - A folyadék mennyiségét.

Törvényben megszabott jelölések

Jelölés	Elhelyezkedés
A gyártó azonosítása vagy védjegy	A fedő fogantyúja.
Gyártási év és tétel	A fedő belső részén.
Modell referenciaszáma Üzemi nyomás (PF) Maximális biztonsági nyomás (PS) Űrtartalom	A fazék aljának külső részén.

Főzési idők táblázata

Zöldségek

		Főzés	FRISS Szelep 1-es pozícióban	MÉLYHŰTÖTT Szelep 2-es pozícióban
Articsóka		- párolás**	18 perc	
		- vízzel**	15 perc	
Spárga		- vízzel	5 perc	
Piros cékla		- párolás	20 - 30 perc	
Búzaszemek (száraz zöldségek)		- vízzel	15 perc	
Brokkoli		- párolás	3 perc	3 perc
Sárgarépa	Karikákra vágva	- párolás	7 perc	5 perc
Zeller		- párolás	6 perc	
		- vízzel	10 perc	
Gomba	darabolt	- párolás	1 perc	5 perc
	egész	- vízzel	1 perc 30	
Káposzta	szeletelt	- párolás	6 perc	
	levelek	- párolás	7 perc	
Kelbimbó		- párolás	7 perc	5 perc - vízzel
Karfiol		- vízzel	3 perc	4 perc
Cukkini		- párolás	6 perc 30	9 min
		- vízzel	2 perc	
Endívia		- párolás	12 perc	
Paraj		- párolás	5 perc	8 perc
		- vízzel	3 perc	
Zöldbab		- párolás	8 perc	9 perc
Félszáraz bab		- vízzel	20 perc	
Zöld lencse (száraz zöldségek)		- vízzel	10 perc	
Fehérrépa		- párolás	7 perc	
		- vízzel	6 perc	
Zöldborsó		- párolás	1 perc 30	4 perc
Póréhagyma karikára vágva		- párolás	2 perc 30	
Óriástök (püré)		- vízzel	8 perc	
Négybe vágott burgonya		- párolás	12 perc	
		- vízzel	6 perc	
Sárgaborsó (száraz zöldségek)		- vízzel	14 perc	
Rizs (száraz zöldségek)		- vízzel	7 perc	

* Élelmiszer a párolókosárban

** Élelmiszer vízben

Húsok - Halak

	FRISS Szelep 2-es pozícióban	MÉLYHŰTÖTT Szelep 2-es pozícióban
Bárány (1,3 kg comb)	25 perc	35 perc
Marha (1 kg-os szelet)	10 perc	28 perc
Menyhal (0,6 kg filé)	4 perc	6 perc
Sertés (1 kg-os szelet)	25 perc	45 perc
Csirke (1,2 kg egészben)	20 perc	45 perc
Lazac (4 darab 0,6 kg-os szelet)	6 perc	8 perc
Tonhal (4 darab 0,6 kg-os szelet)	7 perc	9 perc

Środki ostrożności

Aby zapewnić bezpieczeństwo, urządzenie jest zgodne z odpowiednimi normami i przepisami:

- Dyrektywa dotycząca Urządzeń ciśnieniowych
- Materiały pozostające w kontakcie z produktami spożywczymi:
- Znajdź czas na przeczytanie wszystkich informacji, a w razie wątpliwości zawsze konsultuj „Podręcznik użytkownika”.
- Tak jak w przypadku każdego sprzętu kuchennego, postępuj ostrożnie zwłaszcza, jeżeli używasz szybkowaru w obecności dzieci.
- Nie wkładaj szybkowaru do rozgrzanego piekarnika.
- W trakcie przemieszczania szybkowaru pod ciśnieniem zachowaj maksymalną ostrożność. Nie dotykaj gorących powierzchni. Trzymaj za uchwyty i przyciski. W razie potrzeby użyj rękawic kuchennych.
- Nie używaj szybkowaru do innego celu niż ten, do którego został przeznaczony.
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować poparzenia. Przed rozpoczęciem gotowania, upewnij się czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty. Patrz rozdział „Zamykanie”.
- Przed otwarciem szybkowaru, upewnij się czy zawór znajduje się w położeniu dekompresji.
- Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę. Upewnij się czy ciśnienie wewnątrz spadło. Patrz rozdział „bezpieczeństwo”.
- Nigdy nie używaj szybkowaru bez płynu, może to spowodować poważne uszkodzenia. Upewnij się czy podczas gotowania, w szybkowarze zawsze jest wystarczająca ilość płynu.
- Stosuj odpowiednie źródła grzewcze, zgodnie z instrukcją obsługi.
- Nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 objętości (oznaczenie maksymalnego napełnienia).
- W przypadku produktów, które powiększają swoją objętość podczas gotowania, na przykład ryż, odwodnione warzywa lub mus owocowy, nie napełniaj szybkowaru powyżej połowy jego pojemności.
- Po gotowaniu mięs pokrytych warstwą skóry (na przykład ozorka wołowego), istnieje niebezpieczeństwo spękania pod wpływem ciśnienia; nie należy przebijać mięsa jeżeli jego skóra jest wzdęta - istnieje ryzyko poparzenia. Zalecamy przebijać mięso przed gotowaniem.
- W przypadku produktów ciastowatych (rozgotowany groszek, rabarbar), przed otwarciem lekko potrząśnij szybkowarem, aby produkty nie wytrysnęły na zewnątrz.
- Przed każdym użyciem sprawdź czy zawory nie są zatkane. Patrz rozdział „przed gotowaniem”.
- Nie używaj szybkowaru do smażenia na oleju pod ciśnieniem.
- Nie ingeruj w system bezpieczeństwa, poza wskazówkami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji.
- Stosuj wyłącznie oryginalne części zamienne TEFAL pasujące do zakupionego modelu. W szczególności, stosuj zbiorniki i pokrywy.
- Opary alkoholu są łatwopalne. Podgrzewaj bez pokrywy przez około dwie minuty. Zwróć szczególną uwagę na urządzenie podczas przygotowywania posiłków, do których użyto alkoholu.
- Nie wykorzystuj szybkowaru do przechowywania produktów kwaśnych lub solonych przed i po gotowaniu ze względu na niebezpieczeństwo uszkodzenia zbiornika.

Zachowaj podręcznik obsługi

Schemat opisowy

- | | |
|--|--|
| A - Regulator ciśnienia | I - Uszczelka pokrywy |
| B - Kanał odprowadzenia pary | J - Kosz do gotowania na parze |
| C - Zawór bezpieczeństwa | K - Podstawka kosza do gotowania na parze |
| D - Wskaźnik ciśnienia | F - Rączka zbiornika |
| E - Przycisk otwierania | M - Zbiornik |
| F - Rączka pokrywy | N - Uchwyt zbiornika |
| G - Oznaczenie położenia pokrywy | O - Oznaczenie maksymalnego poziomu |
| H - Oznaczenie położenia regulatora ciśnienia | |

Dane techniczne

Średnica dna szybkowaru - modele

Pojemność	Ø Zbiornika	Ø Dna	Model ze stali nierdzewnej
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Informacje normatywne:

Górne ciśnienie robocze: 80 kPa.

Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa: 170 kPa.

Odpowiednie źródła grzewcze

GAS



PLYTA ELEKTRYCZNA



WITROCERAMICZNA
HALOGENOWA
PROMIENNIKOWA



INDUKCYJNA



SPIRALA ELEKTRYCZNA



- Szybkowar można stosować na wszystkich modelach kuchenek, w tym również indukcyjnych.
- Na płycie elektrycznej i indukcyjnej, używaj płyty o średnicy identycznej lub mniejszej od dna rondla.
- Na płycie vitroceramicznej, upewnij się czy dno zbiornika jest czyste i gładkie.
- Na gazie, płomień nie może wystawać poza średnicę zbiornika.

Akcesoria TEFAL

- Dostępne na rynku akcesoria do szybkowaru :

Akcesoria	Symbol
Uszczelka	X2010003

- Aby wymienić inne części lub naprawić urządzenie, należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem marki TEFAL.
- Stosować wyłącznie oryginalne części zamienne TEFAL odpowiednie do zakupionego modelu.

Obsługa

Otwieranie

- Kciukiem pociągnij przycisk otwierania (**E**) i przesun go do położenia – Rys. 1
Przytrzymując rączkę zbiornika (**L**) lewą ręką, przekręć prawą ręką rączkę pokrywy (**F**) przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aż do otworzenia – Rys. 2. Następnie podnieś pokrywę.

Zamykanie

- Połóż pokrywę płasko na zbiorniku dopasowując trójkąty na pokrywie do trójkątów na rączce zbiornika – Rys. 3
- Przekręć pokrywę maksymalnie w lewo – Rys. 3
- Popchnij przycisk otwierania (**E**) ustawiając w położeniu – Rys. 4.

Minimalny poziom

- Zawsze wlewaj minimalną ilość płynu, co najmniej 250 ml (2 filiżanki).

Gotowanie na parze

- Do szybkowaru należy nalać co najmniej 750 ml (6 filiżanek).
- Postaw kosz (**J**) na specjalnym stojaku (**K**) – Rys. 5
- Produkty umieszczone w koszu nie powinny dotykać pokrywy szybkowaru.

Maksymalny poziom

- Nigdy nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 wysokości zbiornika (oznaczenie maksymalne) – Rys. 6

Niektóre produkty

- W przypadku produktów, które powiększają swoją objętość podczas gotowania, na przykład ryż, odwodnione warzywa lub mus owocowy, nie napełniaj rondla powyżej połowy jego pojemności – Rys. 6

Używanie regulatora ciśnienia (A)

Gotowanie produktów delikatnych i warzyw

- Ustaw piktogram regulator (A) naprzeciwko oznaczenia (H).

Gotowanie mięsa i produktów zamrożonych

- Ustaw piktogram regulator (A) naprzeciwko oznaczenia (H).

Odprowadzenie pary

- Ustaw piktogram regulator (A) naprzeciwko oznaczenia (H).

Zdejmowanie regulatora ciśnienia

- Przed zdjęciem regulatora (A) odstaw urządzenie do wystygnięcia.
- Naciśnij regulator i przekręć go, aby ustawić położenie naprzeciwko oznaczenia (H) – Rys. 7
- Zdejmij regulator.

Zakładanie regulatora ciśnienia

- Załóż regulator roboczy, ustawiając na oznaczeniu (H).
- Naciśnij regulator, a następnie przekręć ustawiając w odpowiedniej pozycji.

Pierwsze użycie

- Napełnij wodą do 2/3 pojemności zbiornika. (oznaczenie maksymalne).
- Ustaw stojak na kosz (K) na dnie zbiornika i umieść na nim kosz (J).
- Zamknij szybkowar.
- Ustaw regulator ciśnienia (A) w położeniu .
- Postawić szybkowar na źródle grzewczym ustawionym na maksymalną moc.

- Gdy para zacznie wydostawać się przez regulator, zmniejsz moc grzewczą i rozpocznij odliczanie 20 minut.
- Po upływie 20 minut, wyłącz podgrzewanie.
- Ustaw regulator ciśnienia **(A)** w położeniu
- Gdy wskaźnik ciśnienia **(D)** opadnie: w szybkowarze nie ma już podwyższonego ciśnienia.
- Otwórz szybkowar.
- Wypłucz szybkowar wodą i wysusz.
- Uwaga: pojawienie się plam na dnie zbiornika nie oznacza zmniejszenia jakości metalu. Jest to osad kamienia. Aby go usunąć, można użyć zmywaka kuchennego nasączonego rozpuszczonym octem.

Przed rozpoczęciem gotowania

- Przed każdym użyciem wyjmij regulator **(A)** (patrz rozdział „Używanie regulatora ciśnienia”) i sprawdź wzrokowo pod światło, czy kanał regulator roboczego **(B)** nie jest zatkany. W razie potrzeby, wyczyść go wykałaczką – Rys. 8
- Sprawdź czy regulator bezpieczeństwa **(C)** jest ruchomy: patrz rozdział „czyszczenie i konserwacja”.
- Ustaw na miejsce regulator roboczy **(A)** i wybierz położenie lub .
- Przed rozpoczęciem gotowania, upewnij się czy szybkowar jest prawidłowo zamknięty.
- Postaw szybkowar na źródle grzewczym ustawionym na maksymalną moc.

Podczas gotowania

- Gdy regulator ciśnienia **(A)** zaczyna uwalniać parę w sposób ciągły, wydając przy tym regularny dźwięk (świst), potrawa zaczyna się gotować - należy zmniejszyć moc podgrzewania.
- Zaczniij odliczać czas podany w przepisie.
- Gdy czas gotowania minie, wyłącz źródło grzewcze.

Zakończenie gotowania

Odprowadzenie pary

- Po wyłączeniu źródła grzewczego, masz dwie możliwości:
- **Powolne obniżenie ciśnienia:** ustaw regulator ciśnienia (A) w położeniu . Gdy wskaźnik ciśnienia (D) opadnie: w szybkowarze nie ma już podwyższonego ciśnienia.
- **Szybkie obniżenie ciśnienia:** włóż szybkowar pod kran z zimną wodą. Gdy wskaźnik ciśnienia (D) opadnie: w rondlu nie ma już podwyższonego ciśnienia. Ustaw regulator ciśnienia (A) w położeniu .
- Możesz otworzyć pokrywę.

Jeżeli podczas obniżania ciśnienia zauważysz nienaturalne pryskanie: ustaw regulator w położeniu , a następnie powoli obniżaj ciśnienie zwracając uwagę czy pryskanie ustało.

Czyszczenie i konserwacja

Czyszczenie rondla

Brunatne plamy oraz zarysowania, które mogą pojawić się na skutek długotrwałego użytkowania nie stanowią problemu.

Zbiornik i kosz można myć w zmywarce do naczyń.

W zmywarce do naczyń nie wolno myć pokrywy.

Aby jak najdłużej zachować szybkowar w dobrym stanie, nie należy go przegrzewać gdy jest pusty.

- Aby urządzenie działało prawidłowo, należy przestrzegać zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji po każdym użyciu.
- Umyj szybkowar po każdym gotowaniu w letniej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Postępuj w taki sam sposób z koszem.
- Nie używaj środków zawierających chlor.
- Nie przegrzewaj zbiornika gdy jest pusty.

Czyszczenie wnętrza zbiornika

- Myj myjką kuchenną z dodatkiem środka do mycia naczyń.
- Jeżeli wewnątrz zbiornika ze stali nierdzewnej znajdują się plamy opalizujące, wyczyść je za pomocą octu.

Czyszczenie zbiornika na zewnątrz

- Myj myjką kuchenną z dodatkiem środka do mycia naczyń.

Czyszczenie pokrywy

- Myj pokrywę pod bieżącą letnią wodą za pomocą gąbki z dodatkiem środka do mycia naczyń.

Czyszczenie uszczelki pokrywy

- Po każdym gotowaniu, wyczyść uszczelkę (I) i jej gniazdo.
- Zakładanie uszczelki pokazane jest na rysunkach – Rys. 9 - 10

Czyszczenie regulatora ciśnienia (A)

- Zdejmowanie regulatora ciśnienia (A): patrz rozdział „Używanie regulatora ciśnienia”.
- Wyczyść regulator ciśnienia (A) pod bieżącą wodą z kranu – Rys. 11

Nigdy nie używaj do tego celu ostrych lub spiczastych przedmiotów.

Po 10 latach użytkowania, należy bezwzględnie zlecić przegląd szybkowaru w autoryzowanym serwisie marki TEFAL.

Czyszczenie kanału odprowadzania pary znajdującego się wewnątrz pokrywy

- Zdejmij regulator (A).
- Sprawdź wzrokowo pod światło, czy kanał odprowadzania pary jest drożny i okrągły. W razie potrzeby, wyczyść go wykałaczką – Rys. 8

Czyszczenie zaworu bezpieczeństwa (C)

- Wyczyść część zaworu bezpieczeństwa znajdującą się wewnątrz pokrywy, przepłukując ją wodą.
- Sprawdź jego działanie naciskając lekko zawór, który powinien się bez problemu wcisnąć – Rys. 12

Wymiana uszczelki szybkowaru

- Zmieniaj uszczelkę szybkowaru raz w roku.
- Zmieniaj uszczelkę szybkowaru jeżeli jest przerwana.
- Zakładaj wyłącznie oryginalną uszczelkę TEFAL pasującą do zakupionego modelu.

Przechowywanie szybkowaru

- Umieść odwróconą pokrywę na zbiornik.

Bezpieczeństwo

Twój szybkowar wyposażony jest w kilka zabezpieczeń:

• Zabezpieczenie zamknięcia:

- Jeżeli urządzenie nie jest prawidłowo zamknięte, wskaźnik ciśnienia nie podnosi się, co oznacza, że szybkowar nie może zwiększyć ciśnienia.

• Zabezpieczenie otwarcia:

- Jeżeli szybkowar jest pod ciśnieniem nie można przesłać przycisku otwierania. Nigdy nie otwieraj szybkowaru na siłę. W żadnym wypadku nie działaj na wskaźnik ciśnienia. Upewnij się czy ciśnienie wewnątrz spadło.

• Dwa zabezpieczenia nadciśnienia:

- Pierwsze zabezpieczenie: zawór bezpieczeństwa (C), który znajduje się na pokrywie uwalnia ciśnienie oraz parę poziomo – Rys. 13
- Drugie zabezpieczenie: uszczelka (I) pozwala wydostać się parze pionowo na obrzeżach pokrywy – Rys. 14

Jeżeli jedno z zabezpieczeń nadciśnienia zostanie uruchomione:

- Wyłącz źródło grzewcze.
- Poczekaj, aż szybkowar całkowicie ostygnie.
- Otwórz.
- Sprawdź i wyczyść regulator ciśnienia (A), kanał odprowadzania pary (B), zawór bezpieczeństwa (C) oraz uszczelkę (I).

Zalecenia dotyczące użytkowania

- 1 - Wydostająca się z regulatora ciśnienia para jest bardzo gorąca.
- 2 - Gdy tylko wskaźnik ciśnienia podnosi się, otwarcie szybkowaru staje się niemożliwe.
- 3 - Tak jak w przypadku każdego sprzętu kuchennego, postępuj ostrożnie jeżeli używasz szybkowaru w obecności dzieci.
- 4 - Uwaga na strumień pary.
- 5 - Do przenoszenia szybkowaru używaj rączki i uchwytu na zbiorniku.
- 6 - Nie przechowuj produktów wewnątrz szybkowaru.
- 7 - Nigdy nie używaj środków zawierających chlor, które mogą uszkodzić powłokę ze stali nierdzewnej.
- 8 - Nie myj pokrywy w zmywarce do naczyń. Nie zanurzaj pokrywy w wodzie.
- 9 - Zmieniaj uszczelkę raz w roku.
- 10 - Przed czyszczeniem szybkowar powinien być wystudzony i opróżniony.
- 11 - Po 10 latach użytkowania, należy bezwzględnie zlecić przegląd szybkowaru w autoryzowanym serwisie marki TEFAL.

Gwarancja

- W ramach użytkowania zgodnie z instrukcją obsługi, zbiornik szybkowaru marki TEFAL jest objęty **10 letnią gwarancją** na:
 - Jakiegokolwiek usterki związane z metalową konstrukcją zbiornika,
 - Jakiegokolwiek przedwczesne zużycie się metalu dna.
- **Inne części i wykonanie objęte są jednoroczną gwarancją** (z wyjątkiem przepisów prawnych w danym kraju) na wszelkie usterki lub wady produkcyjne.
- **Gwarancja będzie rozpatrywana wyłącznie po przedstawieniu paragonu lub faktury z datą zakupu.**
- **Gwarancja nie obejmuje:**
 - Uszkodzeń wywołanych nieprzestrzeganiem środków ostrożności lub niedbałym użytkowaniem, w tym również:
 - Uderzeniami, upadkami, wkładaniem do piekarnika,
 - Myciem pokrywy w zmywarce do naczyń.
 - Jedynie autoryzowane serwisy marki TEFAL mogą rozpatrzyć gwarancję.
- Pod informacyjnym numerem telefonu można otrzymać adres najbliższego autoryzowanego serwisu TEFAL.

TEFAL odpowiada na Twoje pytania

Problemy	Zalecenia
Jeżeli szybkowar był podgrzewany bez płynu wewnątrz:	• Sprawdź szybkowar w autoryzowanym serwisie marki TEFAL.
Jeżeli wskaźnik ciśnienia nie podniósł się, a podczas gotowania nie wydostaje się para z zaworu:	• Jest to normalne zjawisko podczas pierwszych minut gotowania. • Jeżeli sytuacja się nie zmienia, sprawdź czy: - Źródło grzewcze jest ustawione na wystarczającą moc; jeżeli nie, należy zwiększyć moc. - Ilość płynu w zbiorniku jest wystarczająca. - Zawór roboczy znajduje się w położeniu lub . - Szybkowar jest dobrze zamknięty. - Uszczelka lub brzeg zbiornika nie są uszkodzone.
Jeżeli wskaźnik ciśnienia podniósł się, a podczas gotowania nie wydostaje się para z regulatora:	• Jest to normalne zjawisko podczas pierwszych minut gotowania. • Jeżeli sytuacja się nie zmienia, • Wystudź urządzenie pod zimną wodą, a następnie otwórz. • Wyczyść regulator pary i kanał odprowadzania pary - Rys. 8 i sprawdź czy zawór bezpieczeństwa można wcisnąć bez oporu - Rys. 12
Jeżeli para wydostaje się wokół pokrywy, sprawdź:	• Czy pokrywa jest dobrze zamknięta. • Ustawienie uszczelki pokrywy. • Stan uszczelki, wymień ją w razie potrzeby. • Czy pokrywa, uszczelka i jej gniazdo w pokrywie, zawór bezpieczeństwa oraz regulator pary są czyste. • Stan brzegów zbiornika.
Jeżeli produkty przypaliły się w szybkowarze:	• Nalej do zbiornika wody i pozostaw na kilka minut przed jego umyciem. • Nigdy nie używaj środków zawierających chlor.
Jeżeli nie możesz otworzyć pokrywy:	• Sprawdź czy wskaźnik ciśnienia jest w dolnym położeniu. • Jeżeli nie: zmniejsz ciśnienie, w razie potrzeby włóż szybkowar pod kran z zimną wodą.
Jeżeli produkty nie są ugotowane lub przypaliły się, sprawdź:	• Czas gotowania. • Moc źródła grzewczego. • Ustawienie regulatora pary. • Ilości płynu.

Oznaczenia przepisowe

Oznakowanie	Lokalizacja
Identyfikacja producenta lub marki handlowej	Rączka pokrywy.
Rok produkcji i nr partii	Wewnątrz pokrywy.
Symbol modelu Ciśnienie robocze (PF) Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa (PS) Pojemność	Na zewnętrznym dnie zbiornika.

Tabela czasów gotowania

Warzywa

		Gotowanie	ŚWIEŻE Zawór w położeniu 1	MROŻONE Zawór w położeniu 2
Karczochy		- na parze*	18 min.	
		- w wodzie**	15 min.	
Szparagi		- w wodzie	5 min.	
Buraki czerwone		- na parze	20 - 30 min.	
Pszenica (warzywa suche)		- w wodzie	15 min.	
Brokuły		- na parze	3 min.	3 min.
Marchew	Talarki	- na parze	7 min.	5 min.
Seler		- na parze	6 min.	
		- w wodzie	10 min.	
Grzyby	w plasterkach	- na parze	1 min.	5 min.
	w całości	- w wodzie	1 min. 30	
Zielona kapusta	Pokrojona	- na parze	6 min.	
	w liściach	- na parze	7 min.	
Brukselka		- na parze	7 min.	5 min. - w wodzie
Kalafior		- w wodzie	3 min.	4 min.
Cukinie		- na parze	6 min. 30	9 min
		- w wodzie	2 min.	
Endywia		- na parze	12 min.	
Szpinak		- na parze	5 min.	8 min.
		- w wodzie	3 min.	
Fasola szparagowa		- na parze	8 min.	9 min.
Fasola suszona		- w wodzie	20 min.	
Soczewica zielona (warzywa suche)		- w wodzie	10 min.	
Rzepa		- na parze	7 min.	
		- w wodzie	6 min.	
Groszek		- na parze	1 min. 30	4 min
Por w plasterkach		- na parze	2 min. 30	
Dynia (purée)		- w wodzie	8 min.	
Ziemniaki pokrojone na ćwiartki		- na parze	12 min.	
		- w wodzie	6 min.	
Groch łamany (warzywa suche)		- w wodzie	14 min.	
Ryż (warzywa suche)		- w wodzie	7 min.	

* Produkty w koszu do gotowania na parze

** Produkty w wodzie

Mięsa - Ryby

	ŚWIEŻE Zawór w położeniu 2	MROŻONE Zawór w położeniu 2
Jagnięcina (udziec 1,3 kg)	25 min	35 min
Wołowina (pieczeń 1 kg)	10 min	28 min
Miętus (filety 0,6 kg)	4 min	6 min.
Wieprzowina (pieczeń 1 kg)	25 min	45 min
Kurczak (cały 1,2 kg)	20 min	45 min.
Łosoś (4 dzwonki 0,6 kg)	6 min	8 min.
Tuńczyk (4 steki 0,6 Kg)	7 min	9 min.

Важные рекомендации:

В целях вашей безопасности данный прибор соответствует действующим нормам и стандартам:

- Директиве, касающейся аппаратов под давлением
- Норме, касающейся материалов, находящихся в контакте с пищевыми продуктами
- Этот прибор был разработан только для бытового использования
- Внимательно ознакомьтесь со всеми рекомендациями и по всем вопросам обращайтесь к настоящей "Инструкции по применению".
- Как и при использовании любого прибора для варки, внимательно присматривайте за ним, особенно в том случае, если вы пользуетесь скороваркой вблизи от детей.
- Не ставьте скороварку в нагретую духовку.
- Перемещайте скороварку, находящуюся под давлением, с максимальными предосторожностями. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Пользуйтесь рукоятками и ручками. В случае необходимости, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Используйте скороварку только по ее прямому назначению.
- Процесс приготовления продуктов в скороварке происходит под давлением. При неправильном применении существует риск получения ожогов путем ошпаривания. Прежде чем начать использование скороварки, убедитесь, что она правильно закрыта. См. раздел "Закрывание".
- Прежде чем открыть скороварку убедитесь, что клапан находится в положении сброса давления.
- Никогда не прикладывайте силу для открытия скороварки. Убедитесь, что внутренне давление снизилось. См. раздел "Правила безопасности".
- Никогда не пользуйтесь скороваркой без жидкости – это может нанести ей непоправимые повреждения. Следите за тем, чтобы во время варки продуктов в скороварке было достаточно жидкости.
- Используйте совместимый (-ые) источник (-и) нагревания, соответствующие инструкции по применению.
- Не наполняйте скороварку больше, чем на 2/3 объема (не выше отметки максимального наполнения).
- Для продуктов, увеличивающихся в объеме при варке (рис, сушеные овощи, фруктовые пюре и т.п.), наполняйте скороварку не больше чем на половину ее объема.
- По окончании варки мясных продуктов, имеющих "поверхностную кожу", (например, говяжьего языка), которая может вздуться под действием давления, не прокалывайте мясо до тех пор, пока кожа остается вздутой, иначе вы рискуете ошпариться. Мы советуем вам прокалывать мясо до начала варки.
- При приготовлении вязких и густых продуктов (дробленого гороха, ревеня . . .), перед открытием скороварку следует слегка встряхнуть, чтобы указанные продукты не брызнули наружу.
- Перед каждым использованием убедитесь, что клапаны не засорены. См. раздел "До начала варки".
- Не пользуйтесь скороваркой для жарки в масле под давлением.
- Помимо рекомендуемой очистки и текущего обслуживания предохранительной системы, не выполняйте с ней никаких других манипуляций.
- Пользуйтесь только оригинальными деталями марки TEFAL, соответствующими вашей модели прибора. В частности, пользуйтесь емкостью-кастрюлей и крышкой **SECURE5**.
- Спиртовые пары являются горючими. Доведите до кипения примерно за две минуты до того, как закрыть крышку. При приготовлении рецептов на основе алкоголя внимательно следите за прибором.
- Во избежание риска порчи емкости-кастрюли, не пользуйтесь скороваркой для хранения кислых или соленых продуктов до и после их варки.

Сохраните эту инструкцию

Схема - описание

- A** – Рабочий клапан
B - Канал рабочего клапана.
C - Предохранительный клапан
D - Индикатор наличия давления
E - Кнопка открывания
F - Длинная ручка крышки
G - Отметка положения крышки
H - Отметка положения рабочего клапана
I - Прокладка крышки
- J** - Корзинка для приготовления на пару
K - Подставка для корзинки для приготовления на пару
L - Длинная ручка емкости-кастрюли
M - Емкость-кастрюля
N - Короткая ручка емкости-кастрюли
O - Отметка максимального наполнения

Характеристики

Диаметр дна кастрюли – ссыл. номера

Емкость	Ø кастрюли	Ø дна	Модель из нержавеющей стали
4 л	22 см	19 см	P25042
6 л	22 см	19 см	P25007
7 л	22 см	19 см	P25008

Нормативная информация:

Верхний предел рабочего давления: 80 кПа

Максимальное безопасное давление: 170 кПа

Совместимые источники нагрева

ГАЗ



ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
КОНФОРКА



СТЕКЛОКЕРАМИКА
ГАЛОГЕННАЯ КОНФОРКА
РАДИАНТНАЯ КОНФОРКА



ИНДУКЦИОННАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ



СПИРАЛЬНАЯ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПОВЕРХНОСТЬ



- Сковарка **SECURE[®]** может использоваться на всех источниках нагрева, в том числе – на индукционной поверхности.
- На электрической или индукционной плите пользуйтесь конфоркой того же диаметра, что и дно сковарки, или меньшего.
- При использовании стеклокерамической поверхности убедитесь в том, что дно емкости-кастрюли чистое и ровное.
- При использовании газовой конфорки пламя не должно выходить за пределы диаметра дна кастрюли.

RU

Принадлежности TEFAL

- В торговой сети вы можете найти следующие принадлежности к скороварке **SECURE[®]** :

Принадлежность	Ссылочный номер
Прокладка	X2010003

- Для замены других деталей или проведения ремонта обращайтесь в уполномоченные сервисные центры TEFAL.
- Пользуйтесь только оригинальными деталями марки TEFAL, соответствующими вашей модели прибора.

Использование

Открывание

- При помощи большого пальца потяните кнопку открывания (**E**) и отодвиньте ее в положение  – Рис. 1

Держа левой рукой за длинную ручку емкости-кастрюли (**L**), правой рукой поверните длинную ручку крышки (**F**) в направлении против часовой стрелки до открытия – Рис. 2. Затем приподнимите крышку.

Закрывание

- Положите крышку на емкость-кастрюлю ровно, без наклона, установив на одной линии треугольники на крышке и на ручке кастрюли – Рис.3
- Поверните крышку влево до упора – Рис. 3
- Передвиньте кнопку открывания (**E**) в нужное положение  – Рис. 4

Минимальное наполнение

- Всегда наливайте необходимое минимальное количество жидкости – не меньше 250 мл (2 стакана)

Для приготовления на пару

- Минимальное наполнение должно быть не меньше 750 мл (6 стаканов).
- Поставьте корзинку (J) на предусмотренную для этого подставку (K) – Рис. 5

- Продукты, помещенные в корзинку для приготовления на пару, не должны касаться крышки скороварки.

Максимальное наполнение

- Не наполняйте скороварку больше, чем на 2/3 высоты кастрюли (не выше отметки максимального наполнения) – Рис. 6

При использовании некоторых продуктов

- Для продуктов, увеличивающихся в объеме при варке (рис, сушеные овощи, фруктовые пюре и т.п.), наполняйте скороварку не больше чем на половину ее объема – Рис. 6

Использование рабочего клапана (А)

Для приготовления продуктов, требующих деликатной обработки, и овощей

- Установите пиктограмму **1** клапана (А) напротив отметки (Н).

Для приготовления мяса и быстрозамороженных продуктов

- Установите пиктограмму **2** клапана (А) напротив отметки (Н).

Для того чтобы выпустить пар

- Установите пиктограмму  клапана (А) напротив отметки (Н).

Для снятия рабочего клапана

- Прежде чем вынуть клапан (А) дайте прибору остыть.
- Нажмите на клапан и поверните его, чтобы установить положение  на одной линии с отметкой (Н) – Рис. 7
- Выньте клапан.

Для установки рабочего клапана на место

- Установите рабочий клапан таким образом, чтобы  оказалась на одной линии с отметкой (Н).
- Нажмите на клапан, затем поверните до достижения - желаемого положения.

Первое применение

- Наполните водой до 2/3 объема скороварки. (отметка максимального наполнения).
- Поместите подставку для корзинки (К) на дно кастрюли и поставьте корзинку (J) на нее.
- Закройте скороварку.
- Установите рабочий клапан (А) на **2**.

- Поставьте скороварку на источник нагрева, отрегулированный на максимальную мощность.
- Когда пар начнет выходить через клапан, уменьшите силу источника нагрева и подождите 20 минут.
- По истечении 20 минут выключите источник нагрева.
- Поверните рабочий клапан **(А)** до положения .
- Когда индикатор наличия давления **(D)** опускается, в вашей скороварке больше нет давления.
- Откройте скороварку.
- Сполосните скороварку водой и высушите ее.
- Примечание: появление пятен на внутренней поверхности дна емкости-кастрюли никоим образом не ухудшает качества металла. Речь идет об известковом осадке. Чтобы избавиться от пятен, вы можете воспользоваться чистящей губкой и небольшим количеством разведенного уксуса.

Перед началом варки

- Перед каждым использованием выньте клапан **(А)** (см. раздел "Использование рабочего клапана") и проверьте визуально и на свет, что канал рабочего клапана **(В)** не засорен. При необходимости прочистите его зубочисткой – Рис. 8
- Проверьте, что предохранительный клапан **(С)** подвижен: См. раздел "Очистка и уход".
- Установите на место рабочий клапан **(А)** и выберите положение **1** или **2**.
- Прежде чем начать использование скороварки, убедитесь, что она правильно закрыта.
- Поставьте скороварку на источник нагрева, отрегулированный на максимальную мощность.

Во время варки

- Когда через рабочий клапан **(А)** пар начинает выходить непрерывно, издавая постоянный звук (ПШШШ), начинается процесс варки и следует уменьшить силу источника нагрева.
- Отсчитайте время приготовления, указанное в вашем рецепте.
- По истечении времени приготовления выключите источник нагрева.

Окончание варки

Для того чтобы выпустить пар

- После того, как источник нагрева выключен, у вас есть две возможности:
- **Медленное снижение давления:** поверните рабочий клапан (А) до положения . Когда индикатор наличия давления (D) опускается, в вашей скороварке больше нет давления.
- **Быстрое снижение давления:** поставьте свою скороварку под струю холодной воды. Когда индикатор наличия давления (D) опускается, в вашей скороварке больше нет давления. Поверните рабочий клапан (А) до положения .
- Вы можете открыть скороварку.

Если во время снижения давления вы наблюдаете аномальные выбросы: верните переключатель в положение **1**, затем снова начните медленно сбрасывать давление, убедившись в том, что больше нет никаких выбросов.

Чистка и уход

Чистка емкости-кастрюли

Потемнения и царапины, которые могут возникнуть из-за длительного применения, никоим образом не влияют на качество.

Емкость-кастрюлю и корзинку можно мыть в посудомоечной машине.

Никогда не мойте крышку скороварки в посудомоечной машине.

Для того чтобы сохранить качество вашей емкости-кастрюли, не перегревайте ее, если она пуста.

- Для нормальной работы вашего прибора необходимо, чтобы после каждого его применения соблюдались данные рекомендации по чистке и уходу.
- После каждого использования мойте кастрюлю теплой водой с добавлением средства для мытья посуды. Таким же образом мойте и корзинку для приготовления на пару.
- Не пользуйтесь жавелевой водой и другими средствами, содержащими хлор.
- Не перегревайте емкость-кастрюлю, если она пуста.

Чистка внутренней части кастрюли

- Мойте с помощью чистящей губки и средства для мытья посуды.
- Если на внутренней поверхности кастрюли из нержавеющей стали имеются радужные блики, очистите ее с помощью уксуса.

Чистка наружной части кастрюли

- Мойте с помощью чистящей губки и средства для мытья посуды.

Чистка крышки

- Мойте крышку под струей теплой воды с помощью губки и средства для мытья посуды.

Чистка прокладки крышки

- После каждого приготовления продуктов очищайте прокладку (I) и углубление для нее.
- Для того чтобы установить прокладку на место, см. рисунки – Рис. 9-10

Для очистки рабочего клапана (А)

- Выньте рабочий клапан (А) см. раздел "Использование рабочего клапана".

- Очистите рабочий клапан (А) под струей проточной воды – Рис. 11

Для того чтобы очистить канал рабочего клапана, расположенный внутри крышки,

- Выньте клапан (А).
- Проверьте визуально и на свет, что канал выхода пара чистый и круглый. При необходимости прочистите его зубочисткой – Рис. 8

Для очистки предохранительного клапана (С)

- Для того чтобы очистить часть предохранительного клапана, расположенную внутри крышки, промойте ее водой.
- Убедитесь в том, что он работает нормально: для этого слегка нажмите на клапан, который должен "утопиться" без усилий – Рис. 12

Замена прокладки вашей скороварки

- Меняйте прокладку скороварки ежегодно.
- Замените прокладку скороварки, если на ней имеется надрез.
- Используйте только прокладку производства TEFAL, соответствующую вашей модели скороварки.

Хранение скороварки

- Положите перевернутую крышку на корпус скороварки.

Для проведения этой операции никогда не пользуйтесь режущими или острыми предметами.

После 10 лет пользования скороваркой необходимо обязательно проверить ее состояние в уполномоченном сервисном центре TEFAL.

Правила безопасности

Ваша скороварка оснащена несколькими предохранительными устройствами.

- **Безопасность при закрывании:**

- Если прибор закрыт ненадлежащим образом, индикатор наличия давления не может подняться и, таким образом, давление в скороварке также не может подняться.

- **Безопасность при открывании:**

- Если скороварка находится под давлением, кнопка открывания не может быть приведена в действие. Никогда не прикладывайте силу для открытия скороварки. Категорически запрещается производить какие-либо манипуляции с индикатором наличия давления. Убедитесь, что внутреннее давление снизилось.

- **Две предохранительные системы от избыточного давления:**

- Первая система: предохранительный клапан (С) высвобождает лишнее давление и пар выходит горизонтально над крышкой – Рис. 13
- Вторая система: прокладка (I) позволяет пару выходить вертикально из боковой части крышки – Рис. 14

Если срабатывает одна из предохранительных систем от избыточного давления:

- Выключите источник нагрева.
- Дайте пароварке полностью остыть.
- Откройте ее.
- Проверьте и очистите рабочий клапан (А), канал вывода пара (В), предохранительный клапан (С) и прокладку (I).

Рекомендации по использованию

- 1 - Когда пар выходит из рабочего клапана, он очень горячий.
- 2 - После того, как индикатор наличия давления начинает подниматься, открыть скороварку становится невозможно.
- 3 - Как и при использовании любого прибора для варки, внимательно присматривайте за ним в том случае, если вы пользуетесь скороваркой вблизи от детей.
- 4 - Будьте осторожны со струей пара.
- 5 - Для переноса скороварки пользуйтесь обеими ручками емкости-кастрюли.
- 6 - Не оставляйте продукты в скороварке надолго.
- 7 - Никогда не пользуйтесь жавелевой водой или другими средствами, содержащими хлор, которые могут испортить качество нержавеющей стали.
- 8 - Никогда не мойте крышку скороварки в посудомоечной машине. Не замачивайте крышку скороварки в воде.
- 9 - Меняйте прокладку скороварки ежегодно.
- 10 - Очистку скороварки следует проводить при обязательном соблюдении двух условий: прибор должен быть пустым и полностью остывшим.
- 11 - После 10 лет пользования скороваркой необходимо обязательно проверить ее состояние в уполномоченном сервисном центре TEFAL.

Гарантия

- В случае использования пароварки с соблюдением рекомендаций, содержащихся в настоящей инструкции, **емкость-кастрюля** вашего нового прибора марки TEFAL **имеет гарантию 10 лет** от следующих повреждений:
 - Любых дефектов, связанных с металлической структурой корпуса скороварки,
 - Любого преждевременного повреждения металла основания.
- **Для остальных деталей гарантия на саму деталь и на проведение ремонта**, касающаяся любых изъянов или производственных дефектов, **составляет 1 год** (если иное не предусмотрено законодательством вашей страны).
- **Чтобы воспользоваться гарантией по контракту, достаточно представить кассовый чек или счет с указанием даты покупки.**
- **Гарантия не распространяется на:**
 - Повреждения, вызванные несоблюдением важных мер предосторожности, или небрежным отношением, в частности:
 - Удары, падения, использование в духовке и т.д.
 - Мытье крышки в посудомоечной машине.
 - Только уполномоченные сервисные центры TEFAL имеют право проводить гарантийное обслуживание.
 - Чтобы узнать адрес ближайшего к вам уполномоченного сервисного центра TEFAL, просим вас позвонить по специальному номеру телефона.

TEFAL отвечает на ваши вопросы

Неисправности	Рекомендации
Если скороварка нагревалась под давлением при отсутствии жидкости внутри:	• Проверьте свою скороварку в уполномоченном сервисном центре TEFAL.
Если индикатор наличия давления не поднялся и из клапана при варке пар не выходит:	• В первые минуты варки это является нормальным явлением. • Если и несколько минут спустя проблема сохраняется, проверьте, что: - Сила нагрева достаточно значительна, в противном случае увеличьте ее. - Количество жидкости в емкости-кастрюле достаточно. - Рабочий клапан установлен в положение 1 или 2. - Скороварка хорошо закрыта. - Прокладка крышки или край емкости-кастрюли не повреждены.
Если индикатор наличия давления поднялся, но из клапана при варке пар не выходит:	• В первые минуты варки это является нормальным явлением. • Если и несколько минут спустя проблема сохраняется, • Подержите прибор под холодной водой. Затем откройте его. • Очистите рабочий клапан и канал рабочего клапана – Рис. 8 – и убедитесь, что язычок предохранительного клапана "утапливается" без усилий – Рис. 12
Если пар выходит по периметру крышки, проверьте следующее:	• Крышка закрыта должным образом. • Положение прокладки крышки • Хорошее состояние прокладки, при необходимости замените ее. • Чистоту крышки, прокладки и углубления для прокладки, а также чистоту предохранительного и рабочего клапанов. • Хорошее состояние края емкости-кастрюли.
Если продукты в скороварке пригорели:	• Прежде чем мыть корпус скороварки замочите его на некоторое время. • Никогда не пользуйтесь жавелевой водой и другими средствами, содержащими хлор.
Если вы не можете открыть крышку:	• Проверьте, что индикатор наличия давления находится в нижнем положении. • В противном случае: дайте давлению снизиться, при необходимости подставьте скороварку под струю холодной воды.
Если продукты не готовы или подгорели, проверьте:	• Время приготовления. • Силу источника нагрева. • Правильность положения рабочего клапана. • Количество жидкости.

Обязательные маркировки

Маркировка	Локализация
Наименование изготовителя или торговой марки	Ручка крышки
Год изготовления и номер партии	Внутри крышки.
Ссылочный номер модели Рабочее давление (РД) Максимальное безопасное давление (БД) Емкость	На наружной поверхности дна кастрюли

Таблица времени приготовления

Овощи

		Приготов- ление	СВЕЖИЕ	БЫСТРОЗАМОРО- ЖЕННЫЕ
			Положение клапана 1	Положение клапана 2
Артишоки		- на пару*	18 мин	
		- в воде**	15 мин	
Спаржа		- в воде	5 мин	
Свекла		- на пару	20 - 30 мин	
Пшеница (сушеные овощи)		- в воде	15 мин	
Брокколи		- на пару	3 мин	3 мин
Морковь	Кружочками	- на пару	7 мин	5 мин
Сельдерей		- на пару	6 мин	
		- в воде	10 мин	
Грибы	нарезанные	- на пару	1 мин	5 мин
	целиком	- в воде	1 мин 30	
Зеленая капуста	нарезанная	- на пару	6 мин	
	листьями	- на пару	7 мин	
Брюссельская капуста		- на пару	7 мин	5 мин - в воде
Цветная капуста		- в воде	3 мин	4 мин
Кабачки		- на пару	6 мин 30	9 мин
		- в воде	2 мин	
Эндивий		- на пару	12 мин	
Шпинат		- на пару	5 мин	8 мин
		- в воде	3 мин	
Стручковая фасоль		- на пару	8 мин	9 мин
Полусухая фасоль		- в воде	20 мин	
Зеленая чечевица (сушеные овощи)		- в воде	10 мин	
Репа		- на пару	7 мин	
		- в воде	6 мин	
Зеленый горошек		- на пару	1 мин 30	4 мин
Лук-порей кружочками		- на пару	2 мин 30	
Тыква (пюре)		- в воде	8 мин	
Картофель, нарезанный на дольки		- на пару	12 мин	
		- в воде	6 мин	
Дробленый горох (сушеные овощи)		- в воде	14 мин	
Рис (сушеные овощи)		- в воде	7 мин	

* Продукт готовится в корзинке для приготовления на пару

** Продукт варится в воде

Мясо - Рыба

	СВЕЖИЕ	БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫЕ
	Положение клапана 2	положение клапана 2
Баранина (задняя ножка ягненка 1,3 кг)	25 мин	35 мин
Говядина (часть для жаркого 1 кг)	10 мин	28 мин
Налим (филе 0,6 кг)	4 мин	6 мин
Свинина (часть для жаркого 1 кг)	25 мин	45 мин
Кура (целиком 1,2 кг)	20 мин	45 мин
Лосось (4 куса 0,6 кг)	6 мин	8 мин
Тунец (4 стейка 0,6 кг)	7 мин	9 мин

Dôležité upozornenia

Kvôli vašej bezpečnosti tento spotrebič zodpovedá platným normám a nariadenia:

- smernici o zariadeniach pod tlakom,
- smernici o materiáloch, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
- Tento spotrebič je určený výhradne na domáce použitie.
- Dôkladne si prečítajte všetky pokyny a vždy postupujte podľa „Používateľskej príručky“.
- Rovnako ako pri používaní iných varných spotrebičov, aj pri používaní tlakového hrnca dávajte veľký pozor, ak ho používate v blízkosti detí.
- Tlakový hrniec nedávajte do vyhriatej rúry.
- Tlakový hrniec, ktorý je pod tlakom, prenášajte s maximálnou opatrnosťou. Nedotýkajte sa teplých častí. Používajte rukoväte a tlačidlá. V prípade potreby používajte kuchynské rukavice.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na iný účel ako na ten, na ktorý je určený.
- V tlakovom hrnci sa varí pod tlakom. Pri neadekvátnom používaní môže dôjsť k poraniam spôsobeným obarením. Pred zapnutím tlakového hrnca sa uistite, či je správne zatvorený. Pozri odsek „Zatvorenie“.
- Pred otvorením tlakového hrnca sa ubezpečte, či je ventil v polohe, v ktorej sa tlak uvoľňuje.
- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu. Uistite sa, či tlak vo vnútri poklesol. Pozri odsek „Bezpečnosť“.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez tekutiny, mohlo by dôjsť k vážnemu poškodeniu hrnca. Dbajte na to, aby bolo počas varenia v hrnci vždy dostatočné množstvo tekutiny.
- Používajte iba kompatibilný zdroj tepla (zdroje tepla), uvedený v návode na obsluhu.
- Tlakový hrniec neplňte viac ako do 2/3 (značka maximálnej povolenej hladiny). Pri potravinách, ktoré sa počas varenia rozťahujú, ako napríklad ryža, sušená zelenina alebo kompóty..., tlakový hrniec naplňte iba do polovice nádoby.
- Po uvarení mäsa s tenkou kožou (napríklad hovädzí jazyk), ktorá by sa mohla vplyvom tlaku vyduť, mäso neprepichujte, keď je koža vydutá; mohli by ste sa opariť. V danom prípade sa mäso odporúča prepichnúť pred varením.
- Pri varení kašovitých potravín (lúpaný a polený hrášok, rebarbora...) je pred otvorením potrebné tlakový hrniec trochu potriasť, aby potraviny nevystriekli von.
- Pred každým použitím skontrolujte, či nie sú upchané ventily. Pozri odsek „pred varením“.
- Tlakový hrniec nepoužívajte na fritovanie v oleji pod tlakom.
- Bezpečnostné systémy žiadnym spôsobom nemodifikujte, vykonávajte iba pravidelné čistenie a údržbu v súlade s pokynmi.
- Používajte iba originálne náhradné diely značky TEFAL, ktoré zodpovedajú vášmu modelu. Predovšetkým používajte nádobu aj pokrievku značky **SECURE5**.
- Alkoholové pary sú horľavé. Nechajte ich prevrieť 2 minúty a až potom zatvorte pokrievku. Pri príprave jedál na báze alkoholu dohliadajte na spotrebič.
- Po ukončení varenia tlakový hrniec nepoužívajte na uskladňovanie kyslých ani slaných potravín, pretože hrozí riziko poškodenia nádoby.

Tento návod si uschovajte

Popisná schéma

A - Prevádzkový ventil
B - Rúrka prevádzkového ventilu
C - Bezpečnostný ventil
D - Ukazovateľ prítomnosti tlaku
E - Tlačidlo na otvorenie
F - Dlhá rukoväť pokrievky
G - Značka na umiestnenie pokrievky
H - Značka na umiestnenie prevádzkového ventilu

I - Tesnenie pokrievky
J - Naparovací košík
K - Držiak naparovacieho košíka
L - Dlhá rukoväť nádoby
M - Nádoba
N - Krátka rukoväť nádoby
O - Značka maximálnej povolenej hladiny

Vlastnosti

Priemer dna tlakového hrnca - referencie

Kapacita	Ø Nádoby	Ø Dna	Model z nehrdzavejúcej ocele
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Normatívne informácie:

Horný prevádzkový tlak: 80 kPa.

Maximálny bezpečnostný tlak: 170 kPa.

SK

Kompatibilné zdroje tepla

PLYNOVÝ
SPORÁK



ELEKTRICKÁ
PLATŇA



SKLOKERAMICKÁ
PLATŇA
HALOGENOVÁ
PLATŇA
VÝHREVNÁ PLATŇA



INDUKČNÁ
PLATŇA



ELEKTRICKÝ
SPÍRÁLOVÝ
SPORÁK



- Tlakový hrniec **SECURE®** sa môže používať na všetkých druhoch sporákov, vrátane indukčnej platne.
- Pri elektrickej alebo indukčnej platni používajte platňu s rovnakým alebo menším priemerom ako je priemer dna tlakového hrnca.
- Pri sklokeramickej platni sa ubezpečte, či je dno nádoby čisté a suché.
- Pri plynovom sporáku plamene nesmú presahovať priemer nádoby.

Príslušenstvo TEFAL

- V obchodoch je k dispozícii nasledujúce príslušenstvo tlakového hrnca **SECURE5** :

Príslušenstvo	Referenčné číslo
Tesnenie	X2010003

- Pri výmene iných dielov sa obráťte na autorizované servisné stredisko spoločnosti TEFAL.
- Používajte iba originálne náhradné diely značky TEFAL, ktoré zodpovedajú vášmu modelu.

Používanie

Otvorenie

- Palcom potiahnite tlačidlo na otvorenie a vytiahnite **(E)** ho do polohy  – Obr. 1.
Ľavou rukou uchopíte dlhú rukoväť nádoby **(L)**, pravou rukou otáčajte dlhú rukoväť pokrievky **(F)** proti smeru otáčania hodinových ručičiek až dovtedy, kým sa neotvorí – Obr. 2. Potom pokrievku zdvihnite.

Zatvorenie

- Pokrievku položte rovno na nádobu a zarovnajte trojuholník na pokrievke s trojuholníkom na rukoväti nádoby – Obr. 3.
- Pokrievku otočte doľava až na doraz – Obr. 3.
- Tlačidlo na otvorenie **(E)** potlačte  do polohy – Obr. 4.

Minimálna povolená hladina

- Do nádoby vlejte vždy minimálne množstvo tekutiny, aspoň 25 cl (2 poháre).

Varenie nad parou:

- V nádobe musí byť minimálne 75 cl tekutiny (6 pohárov).
- Košík **(J)** položte na držiak **(K)** určený na tento účel – Obr. 5.
- Potraviny, ktoré sú položené v naparovačom košíku, sa nikdy nesmú dotýkať pokrievky tlakového hrnca.

Maximálna povolená hladina

- Tlakový hrniec naplňajte vždy iba do 2/3 nádoby (značka maximálnej povolenej hladiny) – Obr. 6.

Niektoré druhy potravín

- Pri potravinách, ktoré sa počas varenia roztahujú, ako napríklad ryža, sušená zelenina alebo kompóty..., tlakový hrniec naplňte iba do polovice nádoby – Obr. 6.

Používanie prevádzkového ventilu (A)

Varenie jemných potravín a zeleniny

- Piktogram **1** ventilu (A) dajte oproti značke (H).

Varenie mäsa a zmrazených potravín

- Piktogram **2** ventilu (A) dajte oproti značke (H).

Uvoľnenie pary

- Piktogram  ventilu (A) dajte oproti značke (H).

Odmontovanie prevádzkového ventilu

- Pred odmontovaním ventilu (A) nechajte hrniec vychladnúť.
- Ventil zatlačte a otočte tak, aby ste zarovnali polohu  so značkou (H) – Obr. 7.
- Ventil odstráňte.

Opätovné založenie prevádzkového ventilu

- Prevádzkový ventil položte tak, aby sa zarovnala poloha  so značkou (H).
- Ventil zatlačte a otočte do požadovanej polohy.

SK

Prvé používanie

- Nádobu naplňte do 2/3 vodou. (značka maximálnej povolenej hladiny).
- Držiak košíka (K) položte na dno nádoby a navrch položte košík (J).
- Tlakový hrniec zatvorte.
- Prevádzkový ventil (A) dajte do polohy **2**.
- Tlakový hrniec položte na zdroj tepla, ktorý je nastavený na svoj maximálny výkon.
- Keď para začne vychádzať z ventilu, znížte výkon zdroja tepla a nechajte variť 20 minút.

- Po uplynutí 20 minút vypnite zdroj tepla.
- Prevádzkový ventil **(A)** otočte až do polohy .
- Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku **(D)** znova klesne: tlakový hrniec už nie je pod tlakom.
- Tlakový hrniec otvorte.
- Tlakový hrniec opláchnite pod vodou a vysušte ho.
- Poznámka: škvrny, ktoré sa objavajú na dne nádoby zvnútra, vôbec nezhoršujú kvalitu kovu. Ide o nánosy vodného kameňa. Môžete ich odstrániť špongiou na čistenie a malým množstvom rozriedeného octu.

Pred varením

- Pred každým použitím odmontujte ventil **(A)** (pozri odsek „Používanie prevádzkového ventilu“) a vizuálne skontrolujte, či nie je upchaná rúrka prevádzkového ventilu **(B)**. V prípade potreby ju vyčistite špáradlom – Obr. 8.
- Skontrolujte, či sa bezpečnostný ventil **(C)** pohybuje: pozri odsek „čistenie a údržba“.
- Zložte prevádzkový ventil **(A)** a nastavte polohu **1** alebo **2**.
- Pred použitím tlakového hrnca sa uistite sa, či je správne zatvorený.
- Tlakový hrniec položte na zdroj tepla, ktorý je nastavený na svoj maximálny výkon.

Počas varenia

- Keď para plynule vychádza z prevádzkového ventilu **(A)** a pritom vydáva pravidelný zvuk (PSCHHHT), varenie sa začalo, znížte výkon zdroja tepla.
- Dodržte dobu varenia uvedenú v recepte.
- Po uplynutí doby varenia, vypnite zdroj tepla.

Koniec varenia

Uvoľnenie pary

- Po vypnutí zdroja tepla sú k dispozícii dve možnosti:
- **Pomalé uvoľňovanie tlaku:** prevádzkový ventil **(A)** otočte až do polohy . Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku **(D)** znova klesne: tlakový hrniec už nie je pod tlakom.
- **Rýchle uvoľňovanie tlaku:** tlakový hrniec dajte pod studenú tečúcu vodu. Keď ukazovateľ prítomnosti tlaku **(D)** znova klesne: tlakový hrniec už nie je pod tlakom. Prevádzkový ventil **(A)** otočte až do polohy .
- Hrnec môžete otvoriť.

V prípade, že počas uvoľňovania tlaku zbadáte abnormálne vyprskovanie: prepínač dajte znova do polohy **1**, tlak pomaly uvoľnite, pričom dbajte na to, aby nedochádzalo k vyprskovaniu.

Čistenie a údržba

Čistenie tlakového hrnca

Zhnednutia a poškrabania, ktoré sa môžu objaviť po dlhom používaní neovplyvňujú prevádzku hrnca.

Nádobu a košík môžete umývať v umývačke riadu.

Pokrievku neumývajte v umývačke riadu.

Aby sa čo najdlhšie zachovala kvalita tlakového hrnca: neprehrievajte prázdnu nádobu.

- Aby sa zaručila správna prevádzka hrnca, dbajte na to, aby ste po každom použití dodržali odporúčania týkajúce sa čistenia a údržby.
- Po každom použití umyte tlakový hrniec v letnej vode s malým množstvom čistiaceho prostriedku na riad. Rovnakým spôsobom postupujte aj pri umývaní košíka.
- Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované čistiace prostriedky.
- Neprehrievajte prázdnu nádobu.

Čistenie vnútra nádoby

- Nádobu umyte špongiou a čistiacim prostriedkom na riad.
- V prípade, že vo vnútri nádoby z nehrdzavejúcej ocele zbadáte dúhové odrazy, nádobu očistite octom.

Čistenie vonkajšej strany nádoby

- Nádobu umyte špongiou a čistiacim prostriedkom na riad.

Čistenie pokrievky

- Pokrievku umyte pod tenkým prúdom vody špongiou a čistiacim prostriedkom na riad.

Čistenie tesnenia pokrievky

- Po každom varení očistite tesnenie **(I)** a miesto, kde je umiestnené.
- Pri opätovnom zakladaní tesnenia postupujte podľa nákresov – Obr. 9 – 10.

Čistenie prevádzkového ventilu **(A)**

- Odmontujte prevádzkový ventil **(A)**: pozri odsek „Používanie prevádzkového ventilu“.
- Prevádzkový ventil **(A)** očistite pod prúdom vody – Obr. 11.

Pri tomto úkone nikdy nepoužívajte ostré predmety ani predmety s hrotom.

Po 10 rokoch používania nechajte tlakový hrniec bezpodmienečne skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.

Čistenie rúrky prevádzkového ventilu umiestnenej vo vnútri pokrievky:

- Odmontujte ventil (A).
- Vizuálne skontrolujte, či nie je upchaná rúrka na vypúšťanie pary a či je okrúhla. V prípade potreby ju vyčistite špáradlom – Obr. 8.

Čistenie bezpečnostného ventilu (C)

- Časť bezpečnostného ventilu, ktorá sa nachádza na vnútornej strane pokrievky očistite tak, že pokrievku umyjete pod vodou.
- Jemne zatlačte na klapku a skontrolujte, či sa ľahko zatlačí, aby ste overili, či ventil správne funguje – Obr. 12.

Výmena tesnenia tlakového hrnca

- Tesnenie tlakového hrnca vymieňajte každý rok.
- Tesnenie tlakového hrnca vymeňte aj v prípade, že je prasknuté.
- Vždy používajte iba originálne tesnenie značky TEFAL, ktoré zodpovedá vášmu modelu.

Skladovanie tlakového hrnca

- Pokrievku otočte na nádobu.

Bezpečnosť

Tento tlakový hrniec je vybavený niekoľkými bezpečnostnými systémami:

• Bezpečnostný systém pri zatváraní:

- V prípade, že hrniec nie je správne zatvorený, ukazovateľ prítomnosť tlaku nemôže stúpať a v tlakovom hrnci sa nemôže vytvoriť tlak.

• Bezpečnostný systém pri otváraní:

- V prípade, že je v tlakovom hrnci tlak, nie je možné ovládať tlačidlo na otvorenie. Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu. Nikdy sa nesnažte ovládať ukazovateľ prítomnosti tlaku. Uistite sa, či tlak vo vnútri poklesol.

• Dva bezpečnostné systémy v prípade pretlaku:

- Prvý systém: bezpečnostný ventil (C) uvoľňuje tlak a para uniká horizontálne na pokrievku – Obr. 13.
- Druhý systém: tesnenie (I) umožní vypúšťať paru vertikálne na okraj pokrievky – Obr. 14.

V prípade, že sa spustí jeden z bezpečnostných systémov pri pretlaku:

- Vypnite zdroj tepla.
- Tlakový hrniec nechajte úplne vychladnúť.
- Otvorte ho.
- Skontrolujte a očistite prevádzkový ventil (A), otvor na vypúšťanie pary (B), bezpečnostný ventil (C) a tesnenie (I).

Odporúčania týkajúce sa používania

- 1 - Para je veľmi teplá, keď uniká z prevádzkového ventila.
- 2 - Keď ukazovateľ tlaku vystúpil, tlakový hrniec sa už nesmie otvárať.
- 3 - Rovnako ako pri používaní iných varných spotrebičov, aj pri používaní tlakového hrnca dávajte veľký pozor, ak ho používate v blízkosti detí.
- 4 - Dávajte pozor na vychádzajúcu paru.
- 5 - Na prenášanie tlakového hrnca používajte rukoväť nádoby.
- 6 - Potraviny v tlakovom hrnci dlho nenechávajte.
- 7 - Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované prostriedky, mohla by sa poškodiť kvalita nehrdzavejúcej ocele.
- 8 - Pokrievku neumývajte v umývačke riadu. Pokrievku nikdy nemáčate vo vode.
- 9 - Tesnenie meňte každý rok.
- 10 - Tlakový hrniec čistite výhradne za studena a prázdny.
- 11 - Po 10 rokoch používania nechajte tlakový hrniec bezpodmienečne skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.

Záruka

- V prípade, že sa tlakový hrniec používa v súlade s odporúčaniami uvedenými v návode na obsluhu, na **nádobu** tohto tlakového hrnca sa poskytuje **10-ročná záruka** na:
 - všetky chyby týkajúce sa kovovej štruktúry nádoby,
 - akékoľvek predčasné poškodenie základného kovu.
- **Na všetky iné diely platí 1-ročná záruka na diely a prácu** (okrem prípadov, keď vo vašom štáte platí špecifická legislatíva), ktorá sa vzťahuje na všetky výrobné chyby alebo nedostatky.
- **Táto zmluvná záruka vám bude poskytnutá po predložení dokladu o zaplatení alebo po predložení faktúry s uvedeným dňom nákupu.**
- **Táto záruka neplatí na:**
 - Poškodenia, ku ktorým dôjde v dôsledku nedodržania dôležitých odporúčaní alebo nedbalého používania najmä:
 - náraz, pád, používanie v rúre,...
 - umývanie pokrievky v umývačke riadu.
 - Túto záruku vám môžu poskytnúť iba autorizované servisné strediská spoločnosti TEFAL.
 - Bližšie informácie o najbližšom autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL získate na telefónnom čísle Azur.

Spoločnosť TEFAL vám odpovie na vaše otázky

Problémy	Odporúčania
V prípade, že sa tlakový hrniec zohrieval bez toho, aby bola vo vnútri tekutina:	• Tlakový hrniec nechajte skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku spoločnosti TEFAL.
V prípade, že ukazovateľ prítomnosti tlaku nevystúpil a počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:	• V prvých minútach varenia ide o normálny jav. • V prípade, že daný jav pretrváva, skontrolujte, či: - je výkon zdroja tepla dostatočne silný, v opačnom prípade ho zvýšte; - je v nádobe dostatočné množstvo tekutiny; - je prevádzkový ventil v polohe 1 alebo 2 ; - je tlakový hrniec dobre zatvorený; - nie je poškodené tesnenie alebo okraj nádoby.
V prípade, že ukazovateľ prítomnosti tlaku vystúpil a počas varenia z ventilu nevychádza žiadna para:	• V prvých minútach varenia ide o normálny jav. • V prípade, že daný jav pretrváva: • Hrnec dajte pod studenú vodu. Potom ho otvorte. • Očistite prevádzkový ventil a rúrku prevádzkového ventilu – Obr. 8 a skontrolujte, či sa klapka bezpečnostného ventilu ľahko zatláča – Obr. 12.
V prípade, že para vychádza po obvode pokrievky, skontrolujte, či:	• je pokrievka správne zatvorená; • je tesnenie pokrievky správne umiestnené; • je tesnenie v dobrom stave a v prípade potreby ho vymeňte. • je čistá pokrievka, tesnenie, miesto, kde je tesnenie umiestnené v pokrievke, bezpečnostný ventil a prevádzkový ventil; • je okraj nádoby v dobrom stave.
V prípade, že potraviny v tlakovom hrnci zhoreli:	• Nádobu nechajte pred umývaním istý čas namočenú. • Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani chlórované čistiace prostriedky.
V prípade, že tlakový hrniec nemôžete otvoriť:	• Skontrolujte, či je ukazovateľ tlaku v dolnej polohe. • Ak nie je: podľa potreby znížte tlak, tlakový hrniec ochladte pod prúdom studenej vody.
V prípade, že potraviny nie sú uvarené alebo ak sú zhorené, skontrolujte:	• dobu varenia, • výkon zdroja tepla, • správne umiestnenie prevádzkového ventilu, • množstvo tekutiny.

Predpísané označenie

Označenie	Miesto
Identifikácia výrobcu alebo obchodná značka	Rukoväť pokrievky.
Rok výroby a výrobná séria	Na vnútornej strane pokrievky
Referenčné číslo modelu Prevádzkový tlak (PT) Maximálny bezpečnostný tlak (MBT) Kapacita	Na vonkajšej strane dna nádoby.

Tabuľa s uvedenou dobou varenia

Zelenina

		Varenie	ČERSTVÁ Poloha ventilu 1	ZMRAZENÁ Poloha ventilu 2
Artičoky		- nad parou*	18 minút	
		- vo vode**	15 minút	
Špargľa		- vo vode	5 minút	
Červená repa		- nad parou	20 - 30 minút	
Pšenica (sušená zelenina)		- vo vode	15 minút	
Brokolica		- nad parou	3 minúty	3 min.
Mrkva	Kolieska	- nad parou	7 minút	5 minút
Zeler		- nad parou	6 minút	
		- vo vode	10 minút	
Huby	pokrájané nadrobno	- nad parou	1 minútu	5 minút
	celé	- vo vode	1 minútu 30	
Zelená kapusta	pokrájaná nadrobno	- nad parou	6 minút	
	otrhané listy	- nad parou	7 minút	
Ružičkový kel		- nad parou	7 minút	5 minút - vo vode
Karfiol		- vo vode	3 minúty	4 minúty
Čukiny		- nad parou	6 minút 30	9 minút
		- vo vode	2 minúty	
Čakanky		- nad parou	12 minút	
Špenát		- nad parou	5 minút	8 minút
		- vo vode	3 minúty	
Zelená fazuľka		- nad parou	8 minút	9 minút
Polosušená fazuľka		- vo vode	20 minút	
Zelená šošovica (sušená zelenina)		- vo vode	10 minút	
Biela repa		- nad parou	7 minút	
		- vo vode	6 minút	
Hrášok		- nad parou	1 minútu 30	4 minúty
Kolieska póru		- nad parou	2 minúty 30	
Tekvica (pyré)		- vo vode	8 minút	
Zemiaky prekrojené na štvrtinky		- nad parou	12 minút	
		- vo vode	6 minút	
Lúpaný a polený hrášok (sušená zelenina)		- vo vode	14 minút	
Ryža (sušená zelenina)		- vo vode	7 minút	

* Potraviny v naparovacom košíku

** Potraviny vo vode

Mäso - ryby

	ČERSTVÁ Poloha ventilu 2	ZMRAZENÁ Poloha ventilu 2
Jahňacie mäso (stehno 1,3 kg)	25 minút	35 minút
Hovädzie mäso (pečené 1 kg)	10 minút	28 minút
Mieň sladkovodný (filé 0,6 kg)	4 minúty	6 minút
Bravčové mäso (pečené 1 kg)	25 minút	45 minút
Kurča (celé 1,2 kg)	20 minút	45 minút
Losos (4 podkovičky 0,6 kg)	6 minút	8 minút
Tuniak (4 steaky 0,6 kg)	7 minút	9 minút

Važni varnostni ukrepi

Za zagotavljanje varnosti ta naprava ustreza veljavnim standardom in predpisom:

- Direktiva o tlačnih napravah
- Snovi v stiku z živili
- Naprava je namenjena za uporabo v gospodinjstvu.
- Vzemite si čas in skrbno preberite vsa navodila ter stalno uporabljajte »Priročnik za uporabnika«.
- Kot pri vsaki napravi za kuhanje poskrbite za stalen nadzor, še posebej če uporabljate lonec na pritisk v bližini otrok.
- Lonca na pritisk ne postavljajte v ogreto pečico.
- Lonca na pritisk premikajte zelo previdno. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbе. Po potrebi uporabljajte rokavice.
- Lonca na pritisk ne uporabljajte za drugo uporabo razen za tisto, za katero je predviden.
- Lonca na pritisk je pod tlakom. Pri neprimerni uporabi lahko pride do opeklin zaradi poparjenja. Pred vklopom lonca na pritisk preverite, ali je pravilno zaprt. Glejte poglavje "Zapiranje".
- Pred odpiranjem lonca na pritisk preverite ali je ventil v položaju za dekompresijo.
- Nikoli ne odpirajte lonca na pritisk s silo. Preverite, ali je padel notranji tlak. Glejte poglavje o "varnosti".
- Lonca na pritisk nikoli ne uporabljajte brez tekočine, ker bi ga to resno poškodovalo. Med kuhanjem preverjajte ali je v loncu na pritisk vedno dovolj tekočine.
- Uporabljajte združljive vire toplote, v skladu z navodili za uporabo.
- Lonca na pritisk ne napolnite več kot do 2/3 (oznaka za maksimalno napolnjenost).
- Lonca na pritisk na napolnite več kot do polovične zmogljivosti z živili, ki med kuhanjem narastejo, na primer riž, dehidrirana zelenjava ali kompoti ...
- Po kuhanju mesa, ki ima površinsko kožo (na primer goveji jezik ...), ki se pod vplivom tlaka lahko napihne, ne prebodite mesa, dokler je koža videti napihnjena; v nasprotnem primeru bi se lahko oparili. Priporočamo, da meso pretaknete pred kuhanjem.
- Če kuhate škrobnata živila (suhi grah, rabarbara ...), morate lonca na pritisk pred odpiranjem rahlo pretresti, da živila ne brizgnejo ven.
- Pred vsako uporabo preverite, če niso zamašeni ventili. Glejte odstavek "pred kuhanjem".
- Lonca na pritisk ne uporabljajte za cvrenje pod tlakom z oljem.
- Ne posegajte v varnostne sisteme razen v skladu z navodili za čiščenje in vzdrževanje.
- Uporabljajte samo originalne dele znamke TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu. Posebej je pomembno, da uporabljate posodo in pokrov **SECURE®**.
- Alkoholni hlapi so vnetljivi. Pustite, da vre okrog 2 minuti, preden lonca na pritisk pokrijete s pokrovom. V primeru receptov z alkoholom, nadzirajte napravo.
- Lonca na pritisk ne uporabljajte za shranjevanje kislih ali slanih živil pred ali po kuhanju, da se posoda ne bi poškodovala.

Shranite ta navodila

Opisna shema

A - Delovni ventil	I - Tesnilo pokrova
B - Kanal delovnega ventila	J - Košarica za kuhanje v pari
C - Varnostni ventil	K - Opornik košarice za kuhanje v pari
D - Indikator prisotnosti tlaka	L - Dolg ročaj posode
E - Gumb za odpiranje	M - Posoda
F - Dolg ročaj pokrova	N - Kratek ročaj posode
G - Oznaka za namestitev pokrova	O - Oznaka za maksimalno napolnjenost
H - Oznaka za položaj delovnega ventila	

Tehnični podatki

Premjer dna lonca na pritisk – oznake

Zmogljivost	Ø Posoda	Ø Dno	Modele iz nerjavnega jekla
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Standardne vrednosti:

Gornji tlak delovanja: 80 kPa.

Maksimalni varni tlak: 170 kPa.

Združljivi viri toplote

PLINSKA



ELEKTRIČNA
PLOŠČA



STEKLOKERAMIČNA
HALOGENSKA
SEVALNA



INDUKCIJSKA



SPIRALNA
ELEKTRIČNA



- Lonec na pritisk **SECURE[®]** se uporablja z vsemi načini gretja, vključno z indukcijskim.
- V primeru uporabe električne ali indukcijske plošče naj bo premer plošče enak ali manjši od premera dna lonca na pritisk.
- V primeru uporabe steklokeramične plošče poskrbite za čistočo dna posode.
- V primeru uporabe plinskega kuhalnika, plamen ne sme presegati premera posode.

Pribor TEFAL

- V trgovinah je na voljo naslednji pribor za lonec na pritisk **SECURE5** :

Pribor	Oznaka
Tesnilo	X2010003

- Za zamenjavo drugih delov ali popravila se obrnite na enega od pooblaščenih servisnih centrov TEFAL.
- Uporabljajte samo originalne dele znamke TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

Uporaba

Odpiranje

- S palcem potisnite gumb za odpiranje (**E**) in ga pomaknite v položaj  - Sl. 1
Z levo roko držite dolgi ročaj posode (**L**), z desno roko obrnite dolgi ročaj pokrova (**F**) obratno od smeri urnega kazalca, dokler se ne odpre - Sl. 2. Nato dvignite pokrov.

Zapiranje

- Pokrov postavite naravnost na posodo in pazite, da poravnate trikotnike na pokrovu in na ročaju posode - Sl. 3
- Pokrov obrnite v levo do mejnika - Sl. 3
- Gumb za odpiranje (**E**) potisnite v položaj  - Sl. 4

Minimalno polnjenje

- Vedno nalijte vsaj minimalno količino tekočine 25 cl (2 kozarca)

Kuhanje v pari

- V posodo nalijte vsaj 75 cl tekočine (6 kozarcev).
- Košarico (**J**) postavite na v ta namen predviden opornik (**K**) - Sl. 5
- Živila v košarici za kuhanje v pari se ne smejo dotikati pokrova lonca na pritisk.

Maksimalno polnjenje

- Lonca na pritisk nikoli ne napolnite več kot do 2/3 višine posode (oznaka za maksimalno napolnjenost) - Sl. 6

Pri nekaterih živilih

- V primeru uporabe živil, ki med kuhanjem narastejo, na primer riž, dehidrirana zelenjava ali kompoti ..., lonca na pritisk ne napolnite več kot do polovične zmogljivosti - Sl. 6

Uporaba delovnega ventila (A)

Kuhanje občutljivih živil in zelenjave

- Simbol **1** ventila (A) postavite na oznako (H).

Kuhanje mesa in zmrznjenih živil

- Simbol **2** ventila (A) postavite na oznako (H).

Sprostitev pare

- Simbol  ventila (A) postavite na oznako (H).

Odstranjevanje delovnega ventila

- Pred odstranjevanjem ventila (A) počakajte, da se naprava ohladi.
- Pritisnite ventil in ga obrnite, da se položaj  poravna z oznako (H) - Sl. 7
- Odstranite ventil.

Ponovna namestitev delovnega ventila

- Namestite delovni ventil in poravnajte  z oznako (H).
- Pritisnite ventil, nato ga obrnite v želeni položaj.

Prva uporaba

- Napolnite z vodo do 2/3 posode (oznaka za maksimalno napolnjenost).
- Opornik košarice (K) namestite na dno posode in nanj postavite košarico (J).
- Zaprite lonec na pritisk.
- Delovni ventil (A) postavite na **2**.
- Lonec na pritisk postavite na izvor toplote, nastavljen na maksimalno moč.

- Ko začne iz ventila uhajati para, zmanjšajte moč izvora toplote in nastavite čas 20 min.
- Po preteku 20 minut ugasnite izvor toplote.
- Delovni ventil **(A)** obrnite v položaj .
- Po ponovnem padcu indikatorja prisotnosti tlaka **(D)**: lonec na pritisk ni več pod tlakom.
- Odprite lonec na pritisk.
- Lonec na pritisk izplaknite z vodo in ga obrišite.
- Opomba: pojav madežev na notranjem dnu posode v nobenem primeru ne spremeni kakovosti kovine. Gre za oblogo vodnega kamna. Madeže lahko odstranite s pomočjo gobice za čiščenje, namočene v malo kisa.

Pred kuhanjem

- Pred vsako uporabo odstranite ventil **(A)** (glejte poglavje "Uporaba delovnega ventila") in vizualno preglejte ali ni zamašen kanal delovnega ventila **(B)**. Po potrebi ga očistite z zobotrebcom - Sl. 8
- Preverite ali je varnostni ventil **(C)** premičen: glejte poglavje "čiščenje in vzdrževanje".
- Namestite delovni ventil **(A)** in izberite položaj **1** ali **2**.
- Pred vklopom lonca na pritisk preverite ali je pravilno zaprt.
- Lonec na pritisk postavite na izvor toplote, nastavljen na maksimalno moč.

Med kuhanjem

- Ko iz delovnega ventila **(A)** stalno uhaja para, pri čemer se sliši enakomeren zvok (PSSST), se začne kuhanje, zato zmanjšajte izvor toplote.
- Nastavite čas kuhanja, naveden v vašem receptu.
- Po poteku časa kuhanja ugasnite izvor toplote.

Konec kuhanja

Sprostitev pare

- Potem ko ste ugasnili izvor toplote, imate dve možnosti:
- **Počasna dekompresija:** delovni ventil **(A)** obrnite v položaj . Po ponovnem padcu indikatorja prisotnosti tlaka **(D)**: lonec na pritisk ni več pod tlakom.
- **Hitra dekompresija:** lonec na pritisk postavite pod tekočo mrzlo vodo. Po ponovnem padcu indikatorja prisotnosti tlaka **(D)**: lonec na pritisk ni več pod tlakom. Delovni ventil **(A)** obrnite v položaj .
- Lonec lahko odprete.

Če med dekompresijo opazite nenormalno brizganje: ponovno postavite izbirno stikalo v položaj **1**, nato ponovno izvajajte počasno dekompresijo in preverite, ali ne prihaja več do brizganja.

Čiščenje in vzdrževanje

Čiščenje lonca na pritisk

Porjavitev in proge, ki se lahko pojavijo po dolgotrajni uporabi, ne predstavljajo problema.

Posodi in košarico lahko pomivate v pomivalnem stroju.

Pokrova ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Da bi čim dlje ohranili kakovostno delovanje lonca na pritisk, ne pregrevajte posode, medtem ko je prazna.

- Za zagotavljanje dobrega delovanja naprave upoštevajte ta priporočila za čiščenje in vzdrževanje po vsaki uporabi.
- Po vsaki uporabi pomijte lonec na pritisk v mlačni vodi z dodatkom tekočine za pomivanje posode. Enak postopek uporabite za košarico.
- Ne uporabljajte belila ali čistilnih sredstev s klorom.
- Ne pregrevajte posode, kadar je prazna.

Čiščenje notranjosti posode

- Pomijte z gobico za čiščenje in sredstvom za pomivanje posode.
- Če se v notranjosti posode iz nerjavnega jekla pojavljajo mavrični odtenki, jo očistite s kisom.

Čiščenje zunanosti posode

- Pomijte z gobico in sredstvom za pomivanje posode.

Čiščenje pokrova

- Pomijte pokrov pod curkom mlačne vode z gobico in sredstvom za pomivanje posode.

Čiščenje spoja na pokrovu

- Po vsakem kuhanju očistite spoj **(I)** in njegovo ležišče.
- Za ponovno namestitev spoja glejte slike - Sl. 9 - 10

Čiščenje delovnega ventila **(A)**

- Odstranite delovni ventil **(A)**: glejte poglavje "Uporaba delovnega ventila".
- Očistite delovni ventil **(A)** pod curkom vode iz pipe - Sl. 11

Pri tem postopku nikoli ne uporabljajte ostrega ali koničastega predmeta.

Po 10 letih uporabe vam morajo lonec na pritisk obvezno pregledati v enem od pooblaščenih servisnih centrov TEFAL.

Čiščenje kanala delovnega ventila, ki se nahaja v notranjosti pokrova

- Odstranite ventil **(A)**.
- S prostim očesom preverite ali je kanal za uhajanje pare odmašen in okrogel. Po potrebi ga očistite z zobotrebcem - Sl. 8

Čiščenje varnostnega ventila (C)

- Očistite tisti del varnostnega ventila, ki se nahaja v notranjosti pokrova, tako da ga postavite pod vodo.
- Preverite njegovo dobro delovanje, tako da rahlo pritisnete na zaklop, ki se mora pogrezniti brez težav - Sl. 12

Menjava spoja lonca na pritisk

- Tesnilo lonca na pritisk zamenjajte vsako leto.
- Tesnilo lonca na pritisk zamenjajte, če na njem opazite poškodbo.
- Vedno ga zamenjajte z originalnim spojem TEFAL, ki ustreza vašemu modelu.

Shranjevanje lonca na pritisk

- Pokrov namestite na posodo.

Varnost

Vaš samodejni kuhalnik je opremljen z več varnostnimi napravami:

- **Varno zapiranje:**

- Če izdelek ni pravilno zaprt, se indikator prisotnosti tlaka ne more dvigati in zato se ne more povečati tlak v loncu na pritisk.

- **Varno odpiranje:**

- Če je lonec na pritisk pod tlakom, ne moremo vključiti gumba za odpiranje. Lonca na pritisk nikoli ne odpirajte s silo. Še posebej ne pritisnite na indikator prisotnosti tlaka. Preverite ali je padel notranji tlak.

- **Dve varnostni napravi v primeru nadtlaka:**

- Prva naprava: varnostni ventil **(C)** sprosti tlak in para uhaja vodoravno nad pokrovom - Sl. 13
- Druga naprava: iz spoja **(I)** uhaja para navpično ob robu pokrova - Sl. 14

Če se sproži eden od varnostnih sistemov v primeru nadtlaka:

- Izključite izvor toplote.
- Počakajte, da se lonec na pritisk popolnoma ohladi.
- Odprite.
- Preverite in očistite delovni ventil **(A)**, kanal za uhajanje pare **(B)**, varnostni ventil **(C)** in spoj **(I)**.

Priporočila za uporabo

- 1 - Para, ki uhaja iz delovnega ventila, je zelo vroča.
- 2 - Takoj ko se dvigne indikator prisotnosti tlaka, lonca na pritisk ne morete več odpreti.
- 3 - Kot pri vsaki napravi za kuhanje poskrbite za stalen nadzor, če uporabljate lonec na pritisk v bližini otrok.
- 4 - Pazite na brizganje pare.
- 5 - Lonec na pritisk premeščajte s pomočjo obeh ročajev posode.
- 6 - Ne shranjujte živil v loncu na pritisk.
- 7 - Nikoli ne uporabljajte belila ali čistilnih sredstev s klorom, ki bi lahko spremenila kakovost nerjavnega jekla.
- 8 - Pokrova ne pomivajte v pomivalnem stroju. Pokrova ne namakajte v vodi.
- 9 - Tesnilo zamenjajte vsako leto.
- 10 - Lonec na pritisk morate obvezno čistiti takrat, ko je hladen in prazen.
- 11 - Po 10 letih uporabe vam morajo lonec na pritisk obvezno pregledati v enem od pooblaščenih servisnih centrov TEFAL.

Garancija

- Pod pogojem upoštevanja priporočil v navodilih za uporabo velja za **posodo** vašega novega samodejnega kuhalnika TEFAL **10-letna garancija** proti:
 - Vsem pomanjkljivostim v zvezi s kovinsko konstrukcijo posode,
 - Prezgodnjemu postaranju osnovne kovine.
- **Pri drugih delih velja 1-letna garancija za dele in izdelavo** (razen v primeru posebne zakonodaje v vaši državi), za morebitne pomanjkljivosti ali napake v izdelavi.
- Pogodbena garancija se uveljavlja s predložitvijo blagajniškega računa ali fakture na dan nakupa.
- **Garancije ne zajemajo:**
 - Okvar, ki bi nastale zaradi neupoštevanja pomembnih varnostnih ukrepov ali zaradi malomarne uporabe, na primer:
 - Udarci, padci, uporaba v pečici ...
 - Pomivanje pokrova v pomivalnem stroju.
 - Garancijo lahko uveljavljate samo v pooblaščenih servisnih centrih TEFAL .
 - Pokličite modro številko za naslov najbližjega pooblaščenega servisnega centra TEFAL.

TEFAL odgovarja na vaša vprašanja

Težave	Priporočila
Če se je lonec segrel pod tlakom, brez tekočine v notranjosti:	• Lonec na pritisk naj vam pregledajo v najbližjem pooblaščenem servisnem centru TEFAL.
Če se indikator prisotnosti tlaka ni dvignil in če nič ne uhaja iz ventila med kuhanjem:	• To je normalno v prvih minutah kuhanja. • Če se ta pojav nadaljuje, preverite: - Ali je izvor toplote dovolj močen - če ni, ga povečajte. - Ali je v posodi dovolj tekočine. - Ali je delovni ventil postavljen na 1 ali 2 - Ali je lonec na pritisk dobro zaprt. - Ali nista poškodovana tesnilo ali rob posode.
Če se je indikator prisotnosti tlaka dvignil in če nič ne uhaja iz ventila med kuhanjem:	• To je normalno v prvih minutah. • Če se ta pojav nadaljuje, • Postavite napravo pod hladno vodo. Nato odprite. • Očistite delovni ventil in kanal delovnega ventila - Sl. 8 in preverite ali se lahko zaklop varnostnega ventila pogrezne brez težav - Sl. 12
Če uhaja para okrog pokrova, preverite:	• Ali se pokrov dobro zapira • Položaj tesnila pokrova. • Stanje tesnila, katerega po potrebi zamenjajte. • Čistočo pokrova, tesnila in njegovega ležišča v pokrovu, varnostnega ventila in delovnega ventila. • Dobro stanje roba posode.
Če so se živila v loncu na pritisk prismodila:	• Pustite, da se posoda pred pomivanjem nekaj časa namaka. • Nikoli ne uporabljajte belila ali čistilnih sredstev s klorom.
Če ne morete odpreti pokrova:	• Preverite ali je indikator prisotnosti tlaka v spodnjem položaju. • V nasprotnem primeru: izvedite dekompresijo, po potrebi ohladite lonec na pritisk pod curkom hladne vode.
Če živila niso kuhana ali če so se prismodila, preverite:	• Čas kuhanja. • Moč izvora toplote. • Primeren položaj delovnega ventila. • Količino tekočine.

Predpisane oznake

Oznake	Mesto
Identifikacija proizvajalca ali blagovna znamka	Ročaj pokrova
Leto in serija proizvodnje	Znotraj pokrova.
Oznaka modela Tlak delovanja (PF) Maksimalni varni tlak (PS) Zmogljivost	Na zunanjem dnu posode.

Tabela časov kuhanja

Zelenjava

		Kuhanje	SVEŽE Položaj ventila 1	ZAMRZNJENO Položaj ventila 2
Artičoke		- para*	18 min.	
		- potapljanje**	15 min.	
Beluši		- potapljanje	5 min.	
Rdeča pesa		- para	20 - 30 min.	
Žito (suha zel.)		- potapljanje	15 min.	
Brokoli		- para	3 min.	3 min.
Korenje		- para	7 min.	5 min.
Zelena		- para	6 min.	
		- potapljanje	10 min.	
Šampinjoni	tanko narezani	- para	1 min.	5 min.
	celi	- potapljanje	1 min. 30 s	
Zelje	tanko narezano	- para	6 min.	
	v listih	- para	7 min.	
Brstični ohrovt		- para	7 min.	5 min. - potapljanje
Cvetača		- potapljanje	3 min.	4 min.
Bučke		- para	6 min. 30 s	9 min.
		- potapljanje	2 min.	
Endivija		- para	12 min.	
Špinača		- para	5 min.	8 min.
		- potapljanje	3 min.	
Stročji fižol		- para	8 min.	9 min.
Mladi fižol		- potapljanje	20 min.	
Zelena leča (rahlo posušena)		- potapljanje	10 min.	
Repa		- para	7 min.	
		- potapljanje	6 min.	
Mlad grah		- para	1 min. 30 s	4 min.
Kolobarčki pora		- para	2 min. 30 s	
Buča (pire)		- potapljanje	8 min.	
Krompir narezan na četrtine		- para	12 min.	
		- potapljanje	6 min.	
Suhi grah (suha zel.)		- potapljanje	14 min.	
Riž (suha zel.)		- potapljanje	7 min.	

* Živila v košarici za kuhanje v pari

** Živila v vodi

Meso - Ribe

	SVEŽE Položaj ventila 2	ZAMRZNJENO Položaj ventila 2
Jagnjetina (krača 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Govedina (pečenka 1 kg)	10 min.	28 min.
Menek (fileti 0,6 kg)	4 min.	6 min.
Svinjina (pečenka 1 kg)	25 min.	45 min.
Piščanec (cel 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Losos (4 rezine 0,6 kg)	6 min.	8 min.
Tuna (4 zrezki 0,6 kg)	7 min.	9 min.

Saveti za bezbednost

Radi Vaše bezbednosti, aparat je napravljen u skladu sa primenjenim normama i propisima:

- Direktiva za Opremu pod pritiskom
- Materijali u kontaktu sa hranom
- Aparat je predviđen za upotrebu u domaćinstvu.
- Pažljivo pročitajte uputstva za upotrebu i pridržavajte ih se.
- Kao i pri korišćenju svakog aparata za kuvanje, pažljivo rukujte loncem kada su deca u blizini.
- Ne stavljajte lonac u zagrejanu rernu.
- Lonac pod pritiskom pomerajte sa maksimalnom oprežnošću. Ne dodirujte tople površine. Koristite drške i dugmad. Koristite rukavice, ako je potrebno.
- Ne koristite lonac u druge svrhe osim u one za koje je namenjen.
- Lonac omogućava kuvanje pod pritiskom. Može doći do povrede sa opekotinama prilikom nepravilnog korišćenja. Pazite da je lonac dobro zatvoren pre upotrebe. Vidite poglavlje "Zatvaranje".
- Pazite da je ventil u položaju za otpuštanje pritiska pre otvaranja lonca.
- Nikada ne otvarajte lonac na silu. Pobrinite se da unutrašnji pritisak opadne. Vidite poglavlje "bezbednost".
- Nikada ne koristite lonac bez tečnosti, to bi ga teško oštetilo. Pazite na to da uvek ima dovoljno tečnosti za vreme kuvanja.
- Koristite izvor(e) toplote koji su kompatibilni i u skladu sa uputstvima za upotrebu.
- Nikada ne puniti lonac preko 2/3 (maksimalna granica punjenja).
- Za namirnice koje nabubre tokom kuvanja, kao što je pirinač, dehidrirano povrće ili kompoti... nemojte puniti lonac preko polovine njegove zapremine.
- Nakon kuvanja mesa sa kožicom koja pod pritiskom može da nabubri, ne bockajte je, jer postoji opasnost od opekotina. Savetujemo Vam da pre kuvanja izlupate meso.
- U slučaju vlaknastih namirnica (mahunarke, rabarbara...), lonac treba lagano da se protere pre otvaranja da se namirnice ne bi rasprsnule iznutra.
- Pre svake upotrebe, proverite da ventili nisu zapušeni. Vidite poglavlje "pre kuvanja".
- Ne koristite lonac za prženje sa uljem pod pritiskom.
- Ne dirajte sisteme za bezbednost ni za šta van uputstava za čišćenje i održavanje.
- Koristite samo originalne TEFAL delove koji odgovaraju vašem modelu. Naročito, koristite rezervoar lonca i poklopac **SECURE**®.
- Alkoholna isparenja su zapaljiva. Pustite da ključa 2 minuta pre nego što stavite poklopac. Nadgledajte aparat kada radite sa receptima na bazi alkohola.
- Ne koristite lonac za odlaganje kiselih ili slanih namirnica pre ni posle kuvanja jer postoji rizik da se ošteti posudu lonca.

Sačuvajte ova uputstva

Opis aparata

A - Funkcionalni ventil
B - Odvod funkcionalnog ventila
C - Bezbednosni ventil
D - Indikator pritiska
E - Dugme za otvaranje
F - Duga drška poklopca
G - Indikator položaja poklopca
H - Indikator položaja funkcionalnog ventila

I - Dichtung
J - Korpica za paru
K - Oslonac za kopicu za paru
L - Duga drška rezervoara lonca
M - Rezervoar lonca
N - Kratka drška rezervoara lonca
O - Maksimalna granica punjenja

SR

Karakteristike

Prečnik dna lonca - reference

Zapremina	Ø Rezervoar lonca	Ø Dno	Model od nerđajućeg čelika
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Normativne informacije:

Gornji pritisak pri radu: 80 kPa.

Maksimalni bezbedni pritisak: 170 kPa.

Kompatibilni izvori toplote

GAS



ELEKTRIČNA
PLOČA



KERAMIČKA
PLOČA



INDUKCIJA



SPIRALNA
ELEKTRIČNA
RINGLA



- Lonca **SECURE** se koristi na svim izvorima toplote uključujući i indukciju.
- Na električnoj ringli i indukciji, upotrebite ploču jednakog ili manjeg prečnika od prečnika dna lonca.
- Na keramičkoj ploči pazite da je dno lonca čisto.
- Na gasu, plamen ne sme da prelazi prečnik lonca.

Dodatni delovi TEFAL

- Dodaci za lonca **SECURE5** koji su trenutno dostupni:

Dodatak	Referenca
Dihtung	X2010003

- Radi zamene drugih delova ili popravki pozovite ovlašćeni Tefal servis.
- Koristite samo originalne TEFAL delove koji odgovaraju vašem modelu.

Upotreba

Otvaranje

- Palcem povucite dugme za otvaranje (**E**) i povucite ga unazad u položaj  - Sl. 1
Držeći levom rukom dugu dršku lonca (**L**), okrenite desnom rukom dugu dršku poklopca (**F**) u smeru suprotnom kretanju kazaljka na satu sve dok se ne otvori - Sl. 2. Zatim podignite poklopac.

Zatvaranje

- Postavite poklopac ravno na rezervoar lonca tako da se trouglovi poklopca i drške lonca poravnaju – Sl. 3
- Okrenite poklopac ulevo do kraja - Sl. 3
- Gurnite dugme za otvaranje (**E**)  – Sl. 4

Minimalno punjenje

- Uvek stavite minimalnu količinu tečnosti od bar 25 cl (2 čaše).

Za kuvanje na pari

- Ispunjenost treba da bude bar 75 cl (6 čaša).
- Stavite korpicu (**J**) na oslonac (**K**) koji je za to predviđen – Sl. 5
- Namirnice koje su stavljene u korpicu za paru ne smeju da dodiruju poklopac lonca.

Maksimalno punjenje

- Ne punite nikad lonac preko 2/3 visine rezervoara (granica maksimalnog punjenja) – Sl. 6

Za određene namirnice

- Za namirnice koje nabubre tokom kuvanja, kao pirinač, dehidrirano povrće ili kompoti,... nemojte puniti lonac preko polovine njegove zapremine. – Sl. 6

Korišćenje funkcionalnog ventila (A)

Za kuvanje delikatnih namirnica i povrća

- Postavite ikonicu **1** ventila (A) naspram oznake (H).

Za kuvanje mesa i zamrznutih namirnica

- Postavite ikonicu **2** ventila (A) naspram oznake (H).

Da biste oslobodili paru

- Postavite ikonicu  ventila (A) naspram oznake (H).

Da biste skinuli funkcionalni ventil

- Ostavite aparat da se ohladi pre nego što skinete ventil (A).
- Pritisnite ventil i okrenite ga da biste poravnali položaj  sa oznakom (H) – Sl. 7
- Skinite ventil.

Da biste vratili na mesto funkcionalni ventil

- Stavite funkcionalni ventil poravnavši  sa oznakom (H).
- Pritisnite ventil zatim okrenite sve do željenog položaja.

SR

Prvo korišćenje

- Napunite vodom do 2/3 lonca. (granica maksimalnog punjenja).
- Stavite oslonac korpice (K) na dno lonca i stavite korpicu (J) preko.
- Zatvorite lonac.
- Stavite funkcionalni ventil (A) na **2**.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen maksimalnu snagu.
- Kada para počne da izlazi kroz ventil, smanjite snagu izvora toplote i sačekajte 20 min.
- Kada prođe 20 min., isključite izvor toplote.
- Okrenite funkcionalni ventil (A) sve do položaja 

- Kada se indikator pritiska **(D)** spusti: lonac više nije pod pritiskom.
- Otvorite lonac.
- Isperite lonac vodom i osušite ga.
- Naznaka: Pojava fleka na unutrašnjem dnu lonca ni u čemu ne menja kvalitet metala. Reč je o naslagama kamenca. Da biste ga uklonili, možete da upotrebite abrazivni sunder sa malo razblaženog sirćeta.

Pre kuvanja

- Pre svakog korišćenja skinite ventil **(A)** (vidi pasus "Korišćenje funkcionalnog ventila") i proverite pod svetlom da odvod funkcionalnog ventila **(B)** nije zapušten. Ako je potrebno, očistite ga čačalicom – Sl. 8
- Proverite da li je bezbednosni ventil **(C)** pokretan: Vidite pasus "čišćenje i održavanje".
- Stavite na mesto funkcionalni ventil (A) izaberite položaj **1** ili **2**.
- Pazite na to da je lonac dobro zatvoren pre upotrebe.
- Stavite lonac na izvor toplote podešen na maksimalnu snagu.

Za vreme kuvanja

- Kada funkcionalni ventil **(A)** ispušta paru neprekidno i proizvodi neprekinut zvuk (PŠŠŠŠŠ), kuvanje počinje, smanjite izvor toplote.
- Poštujte vreme čekanja navedeno u receptu.
- Čim vreme kuvanja protekne, isključite izvor toplote.

Kraj kuvanja

Da biste oslobodili paru

- Kada izvor toplote bude isključen, imate dve mogućnosti:
- **Sporo otpuštanje pritiska:** okrenite funkcionalni ventil **(A)** sve do položaja . Kada se indikator pritiska **(D)** spusti: lonac više nije pod pritiskom.
- **Brzo otpuštanje pritiska:** Stavite lonac pod mlaz hladne vode. Kada se indikator pritiska **(D)** spusti: lonac više nije pod pritiskom. Okrenite funkcionalni ventil **(A)** sve do položaja .
- Možete da ga otvorite.

Ako tokom otpuštanja pritiska primetite ne-normalna prskanja: Vratite selektor u položaj **1** zatim ponovo polako otpustite pritisak pazeći da nema više prskanja.

Potamnivanje i linije koje mogu da se pojave zbog duge upotrebe nisu štetne.

Možete da stavite lonac i koricu u mašinu za pranje sudova.

Ne stavljajte poklopac u mašinu za pranje sudova.

Da biste što duže očuvali kvalitet lonca, ne zagrevajte ga dok je prazan.

Čišćenje i održavanje

Čišćenje lonca

- Da bi aparat dobro radio, poštujujte ove preporuke za čišćenje i održavanje nakon svake upotrebe.
- Operite lonac posle svake upotrebe mlakom vodom i deterdžentom za sudove. Isto uradite i sa koricom.
- Ne koristite izbeljivač niti hlorisane proizvode.
- Ne zagrevajte lonac kada je prazan.

Za unutrašnje čišćenje lonca

- Perite abrazivnim sunđerom i deterdžentom za pranje sudova.
- Ako unutrašnjost lonca ima raznobojne odsjaje, očistite ga sirćetom.

Za spoljašnje čišćenje lonca

- Operite sunđerom i deterdžentom za sudove.

Za čišćenje poklopca

- Operite poklopac pod mlazom mlake vode sunđerom i deterdžentom za sudove.

Za čišćenje spoja poklopca

- Nakon svakog kuvanja, očistite dihtung **(II)** i njegovo mesto.
- Za vraćanje dihtunga na mesto, pogledajte crteže - Sl. 9 - 10

Za čišćenje funkcionalnog ventila **(A)**

- Skinite funkcionalni ventil **(A)**: Vidite pasus "Korišćenje funkcionalnog ventila".
- Očistite funkcionalni ventil **(A)** pod mlazom vode iz česme - Sl. 11

Nikada ne koristite oštar ili špicast predmet da biste to obavili.

Obavezno treba da odnesete svoj lonac na proveru u Ovlašćeni Servis TEFAL nakon 10 godina korišćenja.

Da biste očistili odvod funkcionalnog ventila koji se nalazi sa unutrašnje strane poklopca.

- Skinite ventil **(A)**.
- Proverite na svetlosti da li je odvod za paru prohodan i okrugao. Ako je potrebno, očistite ga čačkalicom – Sl. 8

Za čišćenje bezbednosnog ventila (C)

- Očistite deo ventila za bezbednost koji se nalazi sa unutrašnje strane poklopca pod mlazom vode.
- Proverite da li dobro radi tako što ćete pritisnuti jezičak koji treba da se utisne bez teškoća – Sl.12

Da biste zamenili dihtung na lonca

- Zamenite dihtung na loncu svake godine.
- Zamenite dihtung lonca ako je pukao.
- Uvek uzmite originalni dihtung TEFAL, koja odgovara vašem modelu.

Odložite ekspres lonac

- Okrenite poklopac na loncu.

Bezbednost

Espres lonac poseduje nekoliko sigurnosnih sistema:

• Bezbednost pri zatvaranju:

- Ukoliko proizvod nije pravilno zatvoren, indikator pritiska neće raditi, a pritisak neće rasti.

• Bezbednost pri otvaranju:

- Ako je lonac pod pritiskom, dugme za otvaranje ne može da se pomeri. Nikada ne otvarajte lonac na silu. Naročito ne pomerajte indikator pritiska. Pobrinite se da unutrašnji pritisak opadne.

• Dvostruka bezbednost od previsokog pritiska:

- Prvi deo: Bezbednosni ventil **(C)** oslobađa pritisak i para odlazi horizontalno sa gornje strane poklopca – Sl. 13
- Drugi deo: Dihtung **(I)** pušta paru vertikalno na ivicu poklopca – Sl. 14

Ako se uključi neki od sistema za bezbednost od previsokog pritiska:

- Sklonite sa izvora toplote.
- Pustite da se lonac potpuno ohladi.
- Otvorite.
- Proverite i očistite funkcionalni ventil **(A)**, odvod za paru **(B)**, bezbednosni ventil **(C)** i dihtung **(I)**.

Preporuke za upotrebu

- 1 - Para je a vrela kada izlazi iz funkcionalnog ventila.
- 2 - Čim se podigne indikator pritiska, više ne možete da otvorite lonac.
- 3 - Kao i pri korišćenju drugih aparata za kuvanje, vodite računa naročito kada su deca u blizini.
- 4 - Pazite na mlaz pare.
- 5 - Da biste pomerali lonac, služite se drškama na loncu.
- 6 - Ne ostavljajte namirnice da stoje u loncu.
- 7 - Nikada ne koristite izbeljivače niti hlorisane proizvode, koji bi mogli da izmene kvalitet nerđajućeg čelika.
- 8 - Ne stavljajte poklopac u mašinu za sudove. Ne potapajte poklopac u vodu.
- 9 - Jednom godišnje menjajte dihtung.
- 10 - Čišćenje lonca obavljajte isključivo kada je hladan i prazan.
- 11 - Posle 10 godina korišćenja, odnesite ekspres lonac u ovlašćeni Tefal servis na proveru.

SR

Garancija

- U okviru upotrebe preporučene uputstvom za upotrebu, Tefal daje **garanciju 10 godina** na posudu **lonca** i odnosi se na:
 - Svako oštećenje metalne strukture posude lonca,
 - Svako preuranjeno oštećenje metalne baze
- **Na drugim delovima, garancija za delove i rukovanje, je 1 godina** (osim ako je zakon specifičan u vašoj zemlji), protiv svake nepravilnosti ili greške u proizvodnji.
- **Ova ugovorna garancija se ostvaruje uz podnošenje računa ili fakture sa datumom kupovine.**
- **Ove garancije isključuju:**
 - Oštećenja koja su posledica nepoštovanja važnih mera opreza ili nemarne upotrebe, naročito:
 - Udaraca, padova, stavljanja u rernu ...
 - Stavljanja poklopca u mašinu za sudove.
- Samo u Ovlašćenim Servisima TEFAL-a je dozvoljeno da koristite ovu garanciju.
- Pogledajte spisak ovlašćenih servisa u garantnom listu.

TEFAL odgovara na vaša pitanja

Problemi,	Preporuke
Ako se lonac zagrejavao pod pritiskom bez tečnosti unutra:	• Odnosite lonac u ovlašćeni Tefal servis.
Ako se indikator pritiska nije podigao i ako tokom kuvanja iz ventila ništa ne izlazi:	• To je uobičajeno u prvim minutima. • Ako se ova pojava nastavi, proverite da li je: - Izvor toplote dovoljno jak, ako nije, pojačajte ga. - Količina tečnosti u rezervoaru dovoljna. - Funkcionalni ventil postavljen na 1 ili 2. - Lonac dobro zatvoren. - Dihtung ili ivica lonca nisu oštećeni.
Ako se indikator pritiska nije podigao i ako tokom kuvanja ništa ne izlazi iz ventila:	• To je uobičajeno u prvim minutima. • Ako se ova pojava nastavi, • Stavite uređaj pod hladnu vodu. Onda otvorite. • Očistite funkcionalni ventil i odvod funkcionalnog ventila – Sl. 8 i proverite da li se jezičak bezbednosnog ventila utiskuje bez poteškoća – Sl. 12
Ako para izlazi okolo poklopca, proverite:	• Da li je poklopac dobro zatvoren. • Položaj dihtunga poklopca. • Da li je dihtung u dobrom stanju, ako je potrebno, zamenite ga. • Da li su poklopac, dihtung i njegovo ležište na poklopcu, bezbednosni i funkcionalni ventil čisti. • Da li je ivica lonca u dobrom stanju.
Ako su namirnice zagorele u loncu:	• Ostavite lonac potopljen neko vreme pre pranja. • Nikada ne koristite izbeljivač niti hlorisane proizvode.
Ako ne možete da otvorite poklopac:	• Proverite da li je indikator pritiska u donjem položaju. • Ako ne: Ispustite pritisak, po potrebi, ohladite lonac pod mlazom hladne vode.
Ako namirnice nisu skuvane ili ako su zagorele, proverite:	• Vreme kuvanja. • Snagu izvora toplote. • Da li je funkcionalni ventil u dobrom položaju. • Količinu tečnosti.

Zakonske oznake

Oznake	Mesto
Identifikacija proizvođača ili komercijalna marka	Drška poklopca.
Godina i sektor proizvodnje	U unutrašnjosti poklopca.
Oznaka modela Pritisak rada (PF) Maksimalni bezbedni pritisak (PS) Zapremina	Na spoljnjem dnu lonca.

Tabela koja pokazuje vreme kuvanja

Povrće

		Kuvanje	SVEŽE Položaj ventila 1	ZALEĐENO Položaj ventila 2
Artičoke		- para*	18 min.	
		- potapanje**	15 min.	
Špargle		- potapanje	5 min.	
Cvekla		- para	20 - 30 min.	
Žito (sušeno povrće)		- potapanje	15 min.	
Brokoli		- para	3 min.	3 min.
Šargarepa	Kolutovi	- para	7 min.	5 min.
Celer		- para	6 min.	
		- potapanje	10 min.	
Šampinjoni	Isečeni na kriške	- para	1 min.	5 min.
	celi	- potapanje	1 min. 30	
Zeleni kupus	Isečen na kriške	- para	6 min.	
	u listovima	- para	7 min.	
Prokelj		- para	7 min.	5 min. - potapanje
Karfiol		- potapanje	3 min.	4 min.
Tikvice		- para	6 min. 30	9 min
		- potapanje	2 min.	
Endivije		- para	12 min.	
Spanać		- para	5 min.	8 min.
		- potapanje	3 min.	
Boraniya		- para	8 min.	9 min.
Polusušena boraniya		- potapanje	20 min.	
Zeleno sočivo (sušeno povrće)		- potapanje	10 min.	
Repa		- para	7 min.	
		- potapanje	6 min.	
Grašak		- para	1 min. 30	4 min
Praziluk u kolutićima		- para	2 min. 30	
Bundeva (pire)		- potapanje	8 min.	
Krompir isečen na četvrt		- para	12 min.	
		- potapanje	6 min.	
Sušeni grašak (sušeno povrće)		- potapanje	14 min.	
Pirinač (sušeno povrće)		- potapanje	7 min.	

* Namirnica u korpici za paru

** Namirnica u vodi

Meso - Riba

	SVEŽE Položaj ventila 2	ZALEĐENO Položaj ventila 2
Jagnjetina (but 1,3 Kg)	25 min	35 min
Govedina (pečena 1 Kg)	10 min	28 min
Riba manić (fileti 0,6 Kg)	4 min	6 min.
Svinjetina (pečena 1 Kg)	25 min	45 min
Piletina (celo pile 1.2kg)	20 min	45 min.
Losos (4 komada 0,6 Kg)	6 min	8 min.
Tuna (4 šnicle 0,6 Kg)	7 min	9 min.

Güvenliğiniz için

Güvenliğiniz için bu ürün geçerli kural ve yönetmeliklere uygundur :

- Basınç altındaki Donanımlar Yönergesi
- Besinlerle temas eden malzemeler
- Bu ürün ev içinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Tüm talimatları okumak için zaman ayırınız ve her zaman « Kullanım Kılavuzu »na başvurunuz.
- Tüm pişirme ürünlerinde olduğu gibi, düdüklü tencerenizi, özellikle çocukların yanında, sürekli gözlem altında kullanınız.
- Düdüklü tencereyi ısıtılmış fırına koymayınız.
- Basınç altındaki düdüklü tencerenizi bir yerden bir yere dikkatle götürünüz. Sıcak kısımlara dokunmayınız. Tutacak ve düğmeleri kullanınız. Gerekirse eldiven kullanınız.
- Düdüklü tencerenizi kullanım amacı dışında bir amaçla kullanmayınız.
- Düdüklü tencereniz basınç altında pişirmektedir. Uygunsuz kullanımdan dolayı haşlanma yaralanmaları meydana gelebilir. Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce iyice kapatıldığından emin olunuz. "Kapatma" paragrafını okuyunuz.
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce, supabın basınçsız konumda olduğundan emin olunuz.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman zorla açmayınız. İç basıncın iyice azalmış olduğundan emin olunuz. Bakınız "güvenlik" paragrafı.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman içinde sıvı olmadan kullanmayınız, bu ciddi zarar verir. Pişme sırasında yeterince sıvı olduğundan emin olunuz.
- Kullanım talimatlarına uygun ısı kaynakları kullanınız.
- Düdüklü tencerenizi 2/3' den fazla doldurmayınız (azami doldurma işareti).
- Pirinç, kurutulmuş sebzeler, veya kompostolar gibi pişirme sırasında genleşen besinler için, ...düdüklü tencerenizin kapasitesinin yarısından fazlasını doldurmayınız.
- Basıncın etkisi altında şişme riski bulunan derileri olan etleri (örneğin sığır dili) pişirdikten sonra, deri şişkin görüldüğü sürece eti delmeyiniz ; çıkabilecek buharla yanma tehlikesi vardır. Eti pişirmeden önce delmenizi tavsiye ederiz.
- Hamurumsu gıdalarda (kırık bezelye, ravent...), bu gıdaların içeride saçılmaması için açmadan evvel düdüklü tencereyi hafifçe sallayınız.
- Her kullanımdan önce supapların tıkalı olmadığını kontrol ediniz. "Pişirmeden önce" paragrafını okuyunuz.
- Düdüklü tencerenizi basınç altında yağla kızartmak için kullanmayınız.
- Temizlik ve bakım talimatları dışında güvenlik sistemlerine müdahalede bulunmayınız.
- Sadece modelinize uygun TEFAL parçalarını kullanınız. Özellikle **SECURE5** 'e uygun bir tencere ve kapak kullanınız.
- Alkol buharı tutuşur. Kapağı kapatmadan evvel yaklaşık 2 dakika kaynatınız. Alkollü tarifler kullanırken düdüklü tencerenizi dikkatle kullanınız.
- Tencerenizin kabını pişirmeden evvel ve sonra düdüklü tencerenizi asitli veya tuzlu besinler saklamak için kullanmayınız.

Bu talimatları saklayınız

Açıklayıcı şema

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| A - Supap | I - Kapak contası |
| B - Supap tüpü | J - Buhar sepeti |
| C - Emniyet supapı | K - Buhar sepeti desteği |
| D - Basınç göstergesi | L - Uzun tencere sapı |
| E - Açma mandalı | M - Kap |
| F - Uzun kapak sapı | N - Kısa tencere sapı |
| G - Kapak yerleştirme işareti | O - Azami doldurma işareti |
| H - Supap yerleştirme işareti | |

Özellikler

Düdüklü tencere alt çapı -referanslar

Kapasite	Ø Kap	Ø Alt	Inox modeli
4 L	22 cm	19 cm	P25042
6 L	22 cm	19 cm	P25007
7 L	22 cm	19 cm	P25008

Kural :

Üst çalışma basıncı : 80 kPa.

Azami emniyet basıncı : 170 kPa.

Uyumlu ısı kaynakları

GAZ

PLAKA
ELEKTRİKLİSERAMİK CAM
HALOJEN

İNDÜKSİYON

SİRAL
ELEKTRİK

- **SECURE5** Düdüklü tencere induksiyon dahil aşağıdaki tüm ısıtma yöntemleriyle kullanılır
- Elektrikli plaka ve induksiyon üzerinde, düdüklü tencere altına eşit veya daha küçük bir plaka kullanınız.
- Seramik cam ile kullanırken, tencerenin dibinin temiz ve parlak olduğundan emin olunuz.
- Gaz üstünde, alev tencerenin çapını aşmamalıdır.

TEFAL Aksesuarları

- Düdüklü tencerenin piyasada bulunan aksesuarları şunlardır
SECURE5 :

Aksesuar	Referans
Conta	X2010003

- Diğer parçaların değiştirilmesi veya onarılması için TEFAL Yetkili Servis Merkezlerine başvurunuz.
- Sadece modelinize uygun orijinal TEFAL parçaları kullanınız.

Kullanım

Açma

- ↓ Başparmağınızın yardımıyla açma mandalını çekiniz (**E**) ve - Resim 1 konumuna getiriniz. Sol elinizle tencerenin (**L**) uzun sapını tutarken, sağ elinizle (**F**) kapağının uzun sapını saatin ters yönünde açılıncaya kadar çevirini - Resim 2. Daha sonra kapağı kaldırınız.

Kapatma

- Kapağı, kapak üçgenleri ile tencere üçgenleri üst üste gelecek şekilde, düzgün bir şekilde yerleştiriniz - Resim 3
- Kapağı sola doğru dayanma yerine kadar çeviriniz - Resim 3
- Açma mandalını (E) konuma itiniz ↑ - Resim 4

Asgari doldurma

- Her zaman en az 25 cl'ye eşit (2 bardak) miktarda sıvı koyunuz.

Buharda pişirmek için

- En az 75 cl (6 bardak) doldurulmalıdır.
- (**J**) sepetinizi bu amaç için öngörülen (**K**) desteğine yerleştiriniz. - Resim 5
- Buhar sepetine konulan besinler hiç bir zaman düdüklü tencere kapağı ile temas etmemelidir.

- D       tencerenizi hiç bir zaman tencerenin 2/3' nden fazla doldurmayınız (maksimum doldurma işareti) - Resim 6

Bazı besinlerde

- Pişirme sırasında genle en besinler için, örneğin pirinç, kurutulmuş sebzeler veya kompostolar..., d       tencerenizin kapasitesinin yarısından fazlasını doldurmayınız - Resim 6

Supapın kullanımı (A)

Hassas besinler ve sebzeleri pişirmek için

- Supap (A) piktogramını **1** (H) işaretine karşı getiriniz.

Etler ve donmuş gıdaları pişirmek için

- Supap (A) piktogramını **2** (H) işaretine karşı getiriniz.

Buharı çıkarmak için

- Supap (A) piktogramını  (H) işaretine karşı getiriniz.

Supabı çıkarmak için

- Supabı (A)  ıkarmadan önce tencerenin soğumasını bekleyiniz.
- Supap  zerine bastırınız ve (H) işareti aynı konuma getirmek için çeviriniz ** ** - Resim 7
- Supabı  ekiniz.

Supabı tekrar yerine koymak için

- Supabı (H) işareti ile aynı konuma ** ** getiriniz.
- Supaba bastırınız ve istediğiniz konuma kadar çeviriniz.

 lk Kullanım

- Tencerenin 2/3' ne kadar su doldurunuz. (azami doldurma işareti)
- Sepet desteğini (K) kabın dibine yerleştirip, üzerine de sepeti (J) yerleştiriniz.
- D      tencerenin kapağını kapatınız
- Supabı (A)  zerine yerleştiriniz **2** .
- D       tencereyi azami sıcaklığa ayarlanmış bir ısı kaynağına yerleştiriniz.

- Supaptan buhar çıkmaya başlayınca, ısı kaynağını biraz kısınız ve 20 dakika bekleyiniz.
- 20 dakika geçtikten sonra, ısı kaynağını söndürünüz.
- Supap (A)'yı konumuna kadar çeviriniz .
- Basınç göstergesi (D) tekrar indiğinde :
düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.
- Düdüklü tencereyi açınız.
- Düdüklü tencereyi suyla temizleyiniz ve kurutunuz.
- Not : Kabın içten alt tarafında oluşan lekeler, metal kalitesini azaltmaz. Bunlar kireç tortusudur. Bunları yok etmek için, biraz sulandırılmış sirke ve bez ile ovalayınız.

Pişırmeden önce

- Her kullanımdan önce (A) supabını çekiniz ("Supabın kullanılması" paragrafını okuyunuz), gözle ve gün ışığı altında supap tüpünün (B) tıkalı olmadığına emin olunuz. , ihtiyaç olursa, bir kürdanla temizleyiniz - Resim 8
- Emniyet supabının(C) hareketli olduğuna emin olunuz : "temizlik ve bakım " paragrafını okuyunuz.
- (A) supabını yerine koyunuz ve konumunu seçiniz **1** veya **2** .
- Kullanmadan önce düdüklü tencerenin uygun bir şekilde kapatıldığından emin olunuz.
- Düdüklü tencereyi maksimuma ayarlanmış bir ısı kaynağı üzerine yerleştiriniz.

Piştirme sırasında

- Supap (A) düzenli (PSCHHHT) sesiyle beraber, sürekli buhar çıkardığında, piştirme başlar, ısı kaynağını kısınız.
- Tarifte belirtilen piştirme süresini hesaplayınız.
- Piştirme süresi sonunda, ısı kaynağını söndürünüz.

Piştirme sonu

Buharı boşaltmak için

- Isı kaynağı söndürülünce, iki seçeneğiniz vardır :
- **Yavaş basınç azaltma : (A)** supabını konumuna  kadar çeviriniz. Basınç göstergesi **(D)** tekrar indiğinde : düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir.
- **Hızlı basınç azaltma :** düdüklü tencerenizi soğuk su musluğunun altına yerleştiriniz. Basınç göstergesi **(D)** tekrar indiğinde : düdüklü tencereniz artık basınç altında değildir. **(A)** supabını konumuna  kadar çeviriniz.
- Artık açabilirsiniz.

Basınç düşürme sırasında anormal bir buhar fışkırması olursa, selektörü **1** , daha yavaş bir şekilde basıncı tekrar düşürünüz.

Temizlik ve bakım

Düdüklü tencere

Uzun bir kullanımdan sonra oluşan kararma ve çizgiler normaldir, uygunsuz bir durum oluşturmaz.

Tencere kabını ve sepeti bulaşık makinesine koyabilirsiniz.

Kapağı bulaşık makinesine koymayınız.

Düdüklü tencerenizin kalitesini daha uzun süre korumak için: tencere kabınızı boş durumda aşırı ısıtmayınız.

- Tencerenizin görevini iyi yapabilmesi için her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım önerilerini uygulamaya dikkat ediniz.
- Her kullanımdan sonra düdüklü tencereyi bulaşık sabunu katılmış ılık suyla yıkayınız. Aynı şekilde sepeti de yıkayınız.
- Çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayınız.
- Tencere kabınız boş iken fazla ısıtmayınız.

Tencere kabını temizlemek için

- Bir ovalama bezi ve bulaşık sabunuyla yıkayınız.
- Eğer, paslanmaz çelik tencere kabınızın içinde lekeler varsa, sirkeyle siliniz.

Tencere kabının dışını temizlemek için

- Bir sünger ve bulaşık sabunu ile yıkayınız.

kapağı temizlemek için

- Kapağı ılık bir su, sünger ve bulaşık sabunu ile yıkayınız.

Kapağın contasını temizlemek için

- Her pişirmeden sonra, conta ve yerini temizleyiniz **(II)**.
- Contayı tekrar yerine yerleştirmek için, - Resim 9 - 10'a başvurunuz.

Supabı temizlemek için (A)

- Supabı geri çekiniz**(A)** : "Supabın kullanımı paragrafını okuyunuz".
- Musluk suyu altında supabı (A) temizleyiniz - Resim 11

Bu işlemi yapmak için hiçbir zaman sivri veya kesici alet kullanmayınız.

Düdüklü tencerenizi 10 yıl kullanımdan sonra TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde denetime tabi tutturmak zorunludur.

Kapağın içinde bulunan supap tüpünü temizlemek için

- Supap(A) çıkarınız.
- Gözle ve gün ışığında buhar salınım tüpünün açık ve yuvarlak olduğunu kontrol ediniz. Gerekirse, kürdan ile temizleyiniz - Resim 8

Emniyet supabını (C) temizlemek için

- Emniyet supabının kapağın içinde bulunan kısmını suyun altında tutarak temizleyiniz.
- Kolayca içeriye gömülmesi gereken kapağına hafifçe bastırarak iyi çalışıp, çalışmadığını kontrol ediniz - Resim 12

Düdüklü tencerenin contasını değiştirmek için

- Düdüklü tencerenizin contasını senede bir kez değiştiriniz.
- Düdüklü tencerenizin contasında kesik varsa, değiştiriniz.
- Her zaman modelinize uygun orijinal bir TEFAL conta alınız.

Düdüklü tencerenizi kaldırmak için

- Kapağı kabın içine ters çeviriniz.

Emniyet

Düdüklü tencerenizde çok sayıda emniyet tertibatı vardır :

• Kapatma emniyeti :

- Eğer ürün düzgün kapatılmazsa, basınç göstergesi yükselmez ve böylece düdüklü tencere basıncı yükselmez.

• Açma emniyeti :

- Düdüklü tencere basınç altında ise, açma mandalı harekete geçirilemez. Düdüklü tencereyi asla zorla açmayınız. Özellikle basınç göstergesi ile oynamayınız. İç basıncın düştüğünden emin olunuz.

• Aşırı basınçta iki emniyet :

- Birinci tertibat : emniyet supabı (C) basıncı serbest bırakır ve buhar kapağın üzerinden yatay olarak çıkar - Resim 13
- İkinci tertibat : conta buharı (I)kapağın kenarından dikey olarak salmaktadır - Resim 14

Fazla basınç emniyet sistemlerinden biri harekete geçerse :

- Isı kaynağını durdurunuz.
- Düdüklü tencerenin tamamen soğumasını bekleyiniz.
- Açınız.
- Supap (A)'yı, buhar salınım tüpünü (B), emniyet supabını (C) ve contayı (I) kontrol edip, temizleyiniz .

Kullanım önerileri

- 1 - Supaptan çıktığında buhar çok sıcaktır.
- 2 - Basınç göstergesi yükselince, artık düdüklü tencereyi açamazsınız.
- 3 - Bütün pişirme aletlerinde olduğu gibi, eğer düdüklü tencereyi çocukların bulunduğu yerde kullanıyorsanız, sıkı bir denetim uygulayınız.
- 4 - Buhar fışkırmasına dikkat ediniz.
- 5 - Düdüklü tencereyi hareket ettirmek için, kabın iki tutacağını kullanınız.
- 6 - Düdüklü tencerenizde gıda bırakmayınız.
- 7 - Paslanmaz çelik kalitesini değiştirebilecek, çamaşır suyu veya klorlu ürünleri hiç bir zaman kullanmayınız.
- 8 - Kapağı bulaşık makinesinde yıkamayınız.. Kapağı suda bırakmayınız.
- 9 - Contayı yılda bir kez değiştiriniz.
- 10 - Düdüklü tencereniz soğuk ve boşken temizlenmelidir.
- 11 - Düdüklü tencerenizi 10 yıl kullandıktan sonra bir TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde kontrol ettirmeniz zorunludur.

Garanti

- Kullanım kılavuzunda öngörülen kullanım çerçevesinde, yeni TEFAL düdüklü tencerenizin kabı **10 yıl boyunca** aşağıdakilere karşı **garantilidir** :
 - Tencere kabınızın metal yapısına bağlı hertürlü kusur ,
 - Temeldeki metalin vaktinden önce her türlü bozulması,
- **Diğer parçalarda, parça ve işçilik garantisi, her türlü imalat hata ve ayıbına karşı 1 yıldır** (ülkenize özgü mevzuat hariç).
- **İşbu sözleşmesel garanti alış tarihini taşıyan kasa fişi veya fatura ibrazı ile geçerli olacaktır.**
- **Bu garantilere şunlar dahil değildir :**
- Önemli önlemlere uyulmaması veya özensiz kullanım sonucunda oluşan bozulmalar, özellikle :
 - Darbeler, düşmeler, fırına koymalar, ...
 - Kapağın bulaşık makinesine konulması.
- İşbu garanti sadece TEFAL Onaylı Servis Merkezleri'nde kullanılır.
- Size en yakın TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nin numarasını aramanızı rica ederiz.

TEFAL sorularınızı cevaplıyor

Sorunlar,	Öneriler
Eğer düdüklü tencere içinde sıvı yokken basınç altında ısıtılırsa:	• Düdüklü tencerenizi TEFAL Onaylı Servis Merkezi'nde kontrol ettiriniz.
Eğer basınç göstergesi yükselmemişse ve pişirme sırasında supaptan hiçbir salınım yoksa:	• Bu ilk dakikalarda normaldir. • Eğer bu durum devam ederse, şunları kontrol ediniz : - Isı kaynağı yeterince güçlüdür, aksi takdirde arttırınız. - Tenceredeki sıvı miktarı yeterlidir. - Supap üzerinde 1 veya 2 yerleştirilmiştir. - Düdüklü tencere düzgün kapatılmıştır. - Kabın contası veya kenarı bozulmamıştır.
Eğer basınç göstergesi yükselmişse ve pişirme sırasında supaptan hiçbir salınım yoksa:	• Bu ilk dakikalarda normaldir. • Eğer bu durum devam ederse, • Aleti soğuk su altına koyunuz. Sonra açınız. • Supap ve tüpünü temizleyiniz - Resim 8 ve emniyet supabı • kapacının kolaylıkla daldırıldığını kontrol ediniz – Resim 12
Kapak etrafında buhar salınıyorsa, şunları kontrol ediniz :	• Kapak iyi kapatılmıştır. • Kapak contasının konumu. • Contanın durumu. Gerekirse değiştiriniz. • Kapak, conta ve kapak içindeki conta barınağının, emniyet supabının ve supabın temizliği. • Tencere kenarının durumu.
Düdüklü tenceredeki besinler yanmışsa	• Yıkamadan önce tencereyi birkaç zaman suda bırakınız. • Hiçbir zaman çamaşır suyu veya klorlu ürün kullanmayınız.
Kapağı açamıyorsanız :	• Basınç göstergesinin düşük konumda olduğunu kontrol ediniz. • Aksi takdirde : basıncı düşürünüz, gerekirse düdüklü tencereyi akan soğuk su ile soğutunuz.
Eğer besinler pişmemişse veya yanmışsa, şunları kontrol ediniz :	• Pişirme süresi. • Isı kaynağının gücü. • Supabın iyi işlev görmesi. • Sıvı miktarı.

İlave yazılar

TR

Yazı	Yerin belirtilmesi
İmalatçı veya ticari marka kimliği	Kapak tutacağı.
İmalat yıl ve partisi	Kapağın içinde.
Model Çalışma basıncı (PF) Azami emniyet basıncı (PS) Kapasite	Kabın dış taraftan altında

Piřirme süreleri tablosu

Sebzeler

		Piřirme	TAZE Supap konumu 1	DONMUř Supap konumu 2
Enginar		- buhar*	18 dak.	
		- sıvı ile**	15 dak.	
Kuřkonmaz		- sıvı ile	5 dak.	
Kırmızı pancar		- buhar	20 - 30 dak.	
Buğday (kuru sebze)		- sıvı ile	15 dak.	
Brokoli		- buhar	3 dak.	3 dak.
Havuç	dilim	- buhar	7 dak.	5 dak.
Kereviz		- buhar	6 dak.	
		- sıvı ile	10 dak.	
Mantar	doğranmış	- buhar	1 dak.	5 dak.
	tüm	- sıvı ile	1 dak. 30	
Yeřil lahana	doğranmış	- buhar	6 dak.	
	soyulmuş	- buhar	7 dak.	
Brüksel lahanası		- buhar	7 dak.	5 dak. - sıvı ile batırma
Karnabahar		- sıvı ile	3 dak.	4 dak.
Kabak		- buhar	6 dak. 30	9 dak
		- sıvı ile	2 dak.	
Hindiba		- buhar	12 dak.	
Ispanak		- buhar	5 dak.	8 dak.
		- sıvı ile	3 dak.	
Yeřil fasulye		- buhar	8 dak.	9 dak.
Kuru fasulye		- sıvı ile	20 dak.	
Yeřil mercimek (kuru sebze)		- sıvı ile	10 dak.	
řalgam		- buhar	7 dak.	
		- sıvı ile	6 dak.	
Bezelye		- buhar	1 dak. 30	4 dak
Pırasa dilim		- buhar	2 dak. 30	
Balkabağı (püre)		- sıvı ile	8 dak.	
Patates parçaları (4'e bölünmüş)		- buhar	12 dak.	
		- sıvı ile	6 dak.	
Kırık bezelye (kuru sebze)		- sıvı ile	1 4 dak.	
Pirinç (kuru sebze)		- sıvı ile	7 dak.	

* Buhar sepetindeki besin

** Sudaki besin

Etler - Balıklar

	TAZE Supap konumu 2	DONMUř Supap konumu 2
Kuzu (but 1,3 Kg)	25 dak.	35 dak.
Sığır(kızarmış 1 Kg)	10 dak.	28 dak.
Lota balığı (fileto 0,6 Kg)	4 dak.	6 dak.
Domuz (kızarmış 1 Kg)	25 dak.	45 dak.
Piliç (tüm 1,2 Kg)	20 dak.	45 dak.
Somon (4 dilim 0,6 Kg)	6 dak.	8 dak.
Ton (4 dilim 0,6 Kg)	7 dak.	9 dak.

Важливі рекомендації:

У цілях вашої безпеки цей прилад відповідає діючим нормам та стандартам:

- Директиві, що стосується апаратів під тиском
- Нормі, що стосується матеріалів, які контактують з харчовими продуктами
- Цей прилад був розроблений виключно для використання у побуті
- Уважно ознайомтесь з усіма рекомендаціями; з усіх питань звертайтеся до цієї "Інструкції з експлуатації".
- Як при використанні будь якого приладу для варення, уважно доглядайте за ним, особливо у випадку, якщо користуєтесь скороваркою поблизу від дітей.
- Не ставте скороварку у розігріту духовку.
- Переміщуйте скороварку, яка знаходиться під тиском, з максимальною обережністю. Не торкайтесь гарячих поверхонь. Користуйтеся рукоятками та ручками. За необхідності використовуйте кухонні рукавиці.
- Використовуйте скороварку виключно за прямим призначенням.
- Процес приготування їжі у скороварці здійснюється під тиском. У разі невірної застосування існує ризик отримання опіків шляхом ошпарювання. Перш ніж розпочати користування скороваркою, переконайтеся, що вона закрита належним чином. Див. розділ "Закривання".
- Перш ніж відкрити скороварку, переконайтеся, що клапан знаходиться у положенні скидання тиску.
- Ніколи не докладайте надмірних зусиль для того, щоб відкрити скороварку. Переконайтеся, що внутрішній тиск знизився. Див. розділ "Правила безпеки".
- Ніколи не користуйтеся скороваркою без рідини – це може призвести до непоправних пошкоджень. Стежте за тим, щоб під час готування продуктів у скороварці було достатньо рідини.
- Використайте сумісне (-і) джерело (-а) нагрівання, які відповідають інструкції з експлуатації.
- Не заповнюйте скороварку більш ніж на 2/3 об'єму (не вище за позначку максимального заповнення).
- Для продуктів, які при варенні збільшуються в об'ємі (рис, сушені овочі, фруктові пюре та ін.), заповнюйте скороварку не більш ніж на половину її об'єму.
- Після закінчення готування м'ясних продуктів, що мають "поверхневу шкіру" (наприклад, яловичий язик), яка може здутися під впливом тиску, не протикайте м'ясо до тих пір, доки шкіра залишається здutoю, інакше ви ризикуєте отримати опіки. Радимо вам протикати м'ясо до початку приготування.
- У разі готування в'язких та густих продуктів (дроблений горіх, ревінь...) перш ніж відкрити скороварку, її слід трохи струснути, щоб вказані продукти не бризнули назовні.
- Перед кожним використанням переконайтеся, що клапани не засмічені. Див. розділ "До початку приготування".
- Не використовуйте скороварку для жарення в олії під тиском.
- Окрім рекомендованого очищення та поточного обслуговування запобіжної системи, не виконуйте відносно неї ніяких інших маніпуляцій.
- Користуйтеся лише оригінальними деталями марки TEFAL, що відповідають вашої моделі приладу. Зокрема, каструлю та кришкою **SECURE®**.
- Спиртові пари є горючими. Доведіть до кипіння приблизно за дві хвилини до того, як закрити кришку. Під час приготування страв за рецептами на основі алкоголю уважно стежте за приладом.
- Для запобігання ризиків пошкодження каструлі не користуйтеся скороваркою у цілях зберігання кислих або солоних продуктів до і після їх приготування.

Збережіть цю інструкцію

Схема-опис

A - Робочий клапан
B - Канал робочого клапану.
C - Запобіжний клапан
D - Індикатор наявності тиску
E - Кнопка відкривання
F - Довга ручка кришки
G - Позначка положення кришки
H - Позначка положення робочого клапану

I - Прокладка кришки
J - Корзинка для готування на парі
K - Підставка для корзинки для готування на парі
L - Довга ручка каструлі
M - Каструля
L - Коротка ручка каструлі
O - Позначка максимального заповнення

Характеристики

Діаметр дна каструлі - номери посил.

Ємність	Ø каструлі	Ø дна	Модель з нержавіючої сталі
4 л	22 cm	19 cm	P25042
6 л	22 cm	19 cm	P25007
7 л	22 cm	19 cm	P25008

Нормативна інформація:

Верхній ліміт робочого тиску: 80 кПа

Максимальний безпечний тиск: 170 кПа

Сумісні джерела нагріву

ГАЗ



ЕЛЕКТРИЧНА
КОНФОРКА



СКЛОКЕРАМІКА
ГАЛОГЕННА КОНФОРКА
РАДІАНТНА КОНФОРКА



ІНДУКЦІЙНА
ПОВЕРХНЯ



СПІРАЛЬНА
ЕЛЕКТРИЧНА ПОВЕРХНЯ



- Скороварка **SECURE[®]** може використовуватися на усіх джерелах нагріву, у тому числі - на індукційній поверхні.
- На електричній або індукційній пліті користуйтеся конфоркою того ж діаметру, що й дно скороварки, або меншого.
- У разі використання склокерамічної поверхні переконайтеся у тому, що дно каструлі чисте та рівне.
- У разі використання газової конфорки полум'я не повинне виходити за межі діаметру дна каструлі.

Приладдя TEFAL

- У торговій мережі ви можете знайти наступні приладдя до скороварки **SECURE5**:

Приладдя	Номер посилання
Прокладка	X2010003

- Для заміни інших деталей або проведення ремонту звертайтеся до уповноважених сервісних центрів TEFAL.
- Користуйтеся лише оригінальними деталями марки TEFAL, які відповідають вашій моделі приладу.

Використання

Відкривання

- За допомогою великого пальця потягніть кнопку відкривання **(E)** та пересуньте її у положення  – Мал. 1

Тримаючи лівою рукою довгу ручку каstrулі **(L)**, правою поверніть довгу ручку кришки **(F)** у напрямку проти годинникової стрілки до відкривання – Мал. 2. Потім підніміть кришку.

Закривання

- Покладіть кришку на каstrулю рівно, без нахилу - таким чином, щоб трикутники на кришці та на ручці каstrулі знаходилися на одній лінії – Мал. 3
- Поверніть кришку вліво до упору – Мал. 3
- Пересуньте кнопку відкривання **(E)**  у потрібне положення – Мал. 4

Мінімальне заповнення

- Завжди наливайте необхідну мінімальну кількість рідини – не менш ніж 250 мл (2 стакани).

Для приготування на парі

- Мінімальне заповнення має бути не менш ніж 750 мл (6 стаканів)
- Поставте корзинку **(J)** на передбачену для цього підставку **(K)** – Мал. 5

- Продукти, розміщені у кошику для готування на парі, не повинні торкатися кришки скороварки.

Максимальне заповнення

- Не заповнюйте скороварку більш ніж на 2/3 об'єму (не вище за позначку максимального заповнення). – Мал. 6

При використанні деяких продуктів

- Для продуктів, які при готуванні збільшуються в об'ємі (рис, сушені овочі, фруктові пюре та ін.), заповнюйте скороварку не більш ніж на половину її об'єму. – Мал. 6

Використання робочого клапану (А)

Для приготування продуктів, які потребують делікатної обробки, та овочів

- Встановить піктограму **1** клапану (А) навпроти позначки (Н).

Для приготування м'яса та швидкозаморожених продуктів

- Встановить піктограму **2** клапану (А) навпроти позначки (Н).

Для того, щоб випустити пару

- Встановить піктограму  клапану (А) навпроти позначки (Н).

Для зняття робочого клапану

- Перш ніж вийняти клапан (А), дайте приладу охолонути.
- Натисніть клапан та поверніть його таким чином, щоб встановити положення  на однієї лінії з позначкою (Н) – Мал. 7
- Вийміть клапан.

Для встановлення робочого клапану на місце

- Встановить робочий клапан таким чином, щоб  опинилась на однієї лінії з позначкою (Н).
- Натисніть клапан, потім поверніть його до бажаного положення.

Перше використання

- Заповніть водою до 2/3 об'єму скороварки (позначка максимального заповнення)
- Покладіть підставку для кошика (К) на дно каstrулі та поставте кошик (J) на неї.
- Закрийте скороварку.
- Встановить робочий клапан (А) на **2**.
- Поставте скороварку на джерело нагріву, відрегульоване на максимальну потужність.

- Коли пара почне виходити через клапан, зменшіть потужність нагріву та зачекайте 20 хвилин.
- Через 20 хвилин вимкніть джерело нагріву.
- Поверніть робочий клапан **(A)** у положення .
- Коли індикатор наявності тиску **(D)** опускається, у вашій скороварці більш немає тиску.
- Відкрийте скороварку.
- Сполосніть скороварку водою та висушіть її.
- Примітка: поява плям на внутрішній поверхні дна каstrулі ніяким чином не погіршує якості металу. Мова йде про вапняний осад. Для того, щоб позбавитися плям, ви можете скористатися губкою та невеликою кількістю розчиненого оцту.

Перед початком готування

- Перед кожним використанням вийміть клапан **(A)** (див. розділ "Використання робочого клапану") та переконайтеся візуально та на просвіт, що канал робочого клапану **(B)** не є засміченим. При необхідності прочистіть його зубочисткою – Мал. 8
- Переконайтеся, що запобіжний клапан **(C)** переміщується: Див. розділ "Очищення та догляд".
- Встановіть на місце робочий клапан **(A)** та виберіть положення **1** або **2**.
- Перш ніж користуватися скороваркою, переконайтеся, що вона закрита належним чином.
- Поставте скороварку на джерело нагріву, відрегульоване на максимальну потужність.

UK

Під час приготування

- Коли пара розпочне безперервно виходити через робочий клапан **(A)**, видаючи постійний звук (ПШШШ), розпочинається процес готування, й слід зменшити потужність джерела нагріву.
- Відрахуйте час приготування страви, який вказано у вашому рецепті.
- Через 20 хвилин вимкніть джерело нагріву.

Закінчення готування

Для того, щоб випустити пару

- після того, як джерело нагріву вимкнено, у вас є дві можливості:
- **Повільне зниження тиску:** поверніть робочий клапан (A) у положення . Коли індикатор наявності тиску (D) опускається, у вашій скороварці більш немає тиску.
- **Швидке зниження тиску:** поставте скороварку під струмінь холодної води. Коли індикатор наявності тиску (D) опускається, у вашій скороварці більш немає тиску. Поверніть робочий клапан (A) у положення .
- Ви можете відкрити скороварку.

Якщо під час зниження тиску ви спостерігаєте аномальні викиди: поверніть перемикач у положення **1**, потім знову розпочніть повільно скидати тиск після того, як переконаєтесь, що викидів більш немає.

Чищення та догляд

Чищення каструлі

Потемніння та подряпини, які можуть виникнути через тривале використання, ніяким чином не впливають на якість приладу.

Каструлю та кошик можна мити у посудомийній машині.

Ніколи не мийте кришку скороварки в посудомийній машині.

Для того, щоб зберегти якість вашої каструлі, не перегрівайте її, коли вона порожня.

- Для нормальної роботи вашого приладу необхідно після кожного використання дотримуватися рекомендацій щодо його очищення та догляду.
- Після кожного використання мийте каструлю теплою водою з додаванням засобу для миття посуду. Таким же чином мийте й кошик для приготування на парі.
- Не користуйтеся жавелевою водою та іншими засобами, які містять хлор.
- Не перегрівайте каструлю, коли вона порожня.

Очищення внутрішньої частини каструлі

- Мийте за допомогою губки та засобу для миття посуду.
- Якщо на внутрішній поверхні каструлі з нержавіючої сталі з'явилися райдужні плями, відчистіть їх за допомогою оцту.

Очищення внутрішньої частини каструлі

- Мийте за допомогою губки та засобу для миття посуду.

Очищення кришки

- Мийте кришку під струменем теплої води за допомогою губки та засобу для миття посуду.

Очищення прокладки кришки

- Після кожного приготування їжі очищайте прокладку (I) та заглиблення для неї.
- Для того, щоб встановити прокладку на місце, див. малюнки – Мал. 9-10

Для очищення робочого клапану (A)

- Вийміть робочий клапан (A) див. розділ "Використання робочого клапану".
- Очистіть робочий клапан (A) під струменем проточної води – Мал. 11

Для того, щоб очистити канал робочого клапану, розташованого у середині кришки,

- Вийміть клапан (А).
- Переконайтесь візуально та на просвіт, що канал виходу пари чистий та круглий. За необхідності прочистіть його зубочисткою – Мал. 8

Для проведення цієї операції ніколи не користуйтесь ріжучими або гострими предметами.

Для очищення запобіжного клапану (С)

- Для того, щоб очистити частину запобіжного клапану, розташовану у середині кришки, промийте її водою.
- Переконайтесь у тому, що він працює нормально: для цього трохи натисніть клапан, який повинен "втопитися" без зусиль – Мал. 12

Після 10 років користування скороваркою необхідно обов'язково перевірити її стан в уповноваженому сервісному центрі TEFAL.

Заміна прокладки вашої скороварки

- Замінюйте прокладку скороварки щорічно.
- Замініть прокладку скороварки, якщо вона має надріз.
- Використовуйте лише прокладку виробництва TEFAL, яка відповідає моделі вашої скороварки.

Зберігання скороварки

- Покладіть перевернуту кришку на корпус скороварки.

Правила безпеки

Ваша скороварка обладнана декількома запобіжними пристроями.

• Безпека при закриванні:

- Якщо прилад закритий належним чином, індикатор наявності тиску не може піднятися; відповідно, також не може підвищитися й тиск у скороварці.

• Безпека при відкриванні:

- Якщо скороварка знаходиться під тиском, кнопка відкривання не може бути задіяна. Ніколи не докладайте надмірних зусиль для того, щоб відкрити скороварку. Категорично заборонено здійснювати будь-які маніпуляції з індикатором наявності тиску. Переконайтесь, що внутрішній тиск знизився.

• Дві запобіжні системи від надмірного тиску:

- Перша система: запобіжний клапан (С) вивільнює зайвий тиск, й пара виходить горизонтально над кришкою - Мал. 13
- Друга система: прокладка (І) дозволяє парі виходити вертикально з бічної частини кришки – Мал. 14

Якщо спрацює одна із запобіжних систем від надмірного тиску:

- Вимкніть джерело нагріву.
- Дайте пароварці повністю охолонути.
- Відкрийте її.
- Перевірте та очистіть робочий клапан (А), канал виводу пари (В), запобіжний клапан (С) та прокладку (І).

Рекомендації з використання

- 1 - Коли пара виходить з робочого клапану, він дуже гарячий.
- 2 - Після того, як індикатор наявності тиску розпочинає підійматися, відкрити скороварку неможливо.
- 3 - Як і при використанні будь-якого приладу для варки, уважно слідкуйте за ним, особливо у випадку, якщо користуєтесь скороваркою поблизу від дітей.
- 4 - Будьте обережні зі струменем пари.
- 5 - Для перенесення скороварки користуйтеся двома ручками каструлі.
- 6 - Не залишайте продукти у скороварці на тривалий термін.
- 7 - Ніколи не користуйтеся жавелевою водою або іншими засобами, що містять хлор та можуть пошкодити нержавіючу сталь.
- 8 - Ніколи не мийте кришку скороварки в посудомийній машині. Не замочуйте кришку скороварки у воді.
- 9 - Замінюйте прокладку скороварки щорічно.
- 10 - Очищення скороварки слід проводити з обов'язковим дотриманням двох умов: прилад має бути порожнім та повністю остиглим.
- 11 - Після 10 років користування скороваркою необхідно обов'язково перевірити її стан в уповноваженому сервісному центрі TEFAL.

Гарантія

- У випадку використання пароварки з дотриманням рекомендацій, що містить дана інструкція, **каструля** вашого нового приладу марки TEFAL **має гарантію 10 років** від наступних пошкоджень:
 - Будь-яких дефектів, пов'язаних з металевою структурою корпусу скороварки,
 - Будь-якого передчасного пошкодження металу основи.
- **Для інших деталей гарантія на саму деталь та на проведення ремонту**, що стосується будь-яких вад або виробничих дефектів, **складає 1 рік** (якщо інше не передбачено законодавством вашої країни).
- **Для того, щоб скористатися гарантією за контрактом, достатньо надати касовий чек або рахунок, на якому вказана дата купівлі.**
- **Гарантія не поширюється на:**
 - Пошкодження, що виникли внаслідок недотримання важливих застережних заходів або недбалого відношення, зокрема:
 - Удари, падіння, використання в духовці та ін.
 - Миття кришки в посудомийній машині.
 - Тільки уповноважені сервісні центри TEFAL мають право проводити гарантійне обслуговування.
 - Для того, щоб дізнатися адресу найближчого до вас уповноваженого сервісного центру TEFAL, дзвоніть за спеціальним номером телефону.

TEFAL відповідає на ваші запитання

Несправності	Рекомендації
Якщо скороварка нагрівалася під тиском за відсутності рідини в середині:	• Перевірте свою скороварку в уповноваженому сервісному центрі TEFAL.
Якщо індикатор наявності тиску не піднявся й з клапану під час приготування не йде пара:	• У перші хвилини готування це є нормальним явищем. • Якщо й через декілька хвилин проблема залишається, переконайтесь, що: - Потужність нагріву достатньо значна, в іншому випадку її треба збільшити. - Кількість рідини у каструлі достатня. - Робочий клапан встановлений у положення 1 або 2. - Скороварка закрита належним чином. - Прокладка кришки або край каструлі не пошкоджені.
Якщо індикатор наявності тиску піднявся, але з клапану під час приготування пара не йде:	• У перші хвилини готування це є нормальним явищем. • Якщо й через декілька хвилин проблема залишається, • Потримайте прилад під холодною водою. Потім відкрийте його. • Очистіть робочий клапан та канал робочого клапану – Мал. 8 – та переконайтесь, що язичок запобіжного клапану "втоплюється" без зусиль – Мал. 12
Якщо пара виходить по периметру кришки, перевірте наступне:	• Кришка закрита належним чином. • Положення прокладки кришки • Добрий стан прокладки; за необхідності замініть її. • Чистоту кришки, прокладки та заглиблення для неї, а також чистоту запобіжного і робочого клапанів. • Гарний стан краю каструлі.
Якщо продукти у скороварці пригоріли:	• Перш ніж мити корпус скороварки, замочіть його на деякий час. • Ніколи не користуйтеся жавелевою водою та іншими засобами, які містять хлор.
Якщо ви не можете відкрити кришку:	• Переконайтесь, що індикатор наявності тиску знаходиться у нижньому положенні. • У іншому випадку: дайте тиску знизитись; за необхідності поставте скороварку під струмінь холодної води.
Якщо продукти не готові або підгоріли, перевірте:	• Час приготування. • Потужність джерела нагріву. • Правильність положення робочого клапану. • Кількість рідини.

Обов'язкові маркування

Маркування	Локалізація
Найменування виробника або торгової марки	Ручка кришки
Рік виробництва та номер партії	В середині кришці.
Номер посилання на модель Робочий тиск (РТ) Максимальний безпечний тиск (БТ) Ємність	На зовнішній поверхні дна каструлі

Таблиця часу приготування Овочі

		Приготування	СВІЖІ Положення клапану 1	ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ Положення клапану 2
Артишоки		- на парі*	18 хв	
		- у воді**	15 хв	
Спаржа		- у воді	5 хв	
Буряк		- на парі	20 - 30 хв	
Пшениця (сушені овочі)		- у воді	15 хв	
Броколі		- на парі	3 хв	3 хв
Морква	Кружальцями	- на парі	7 хв	5 хв
Селера		- на парі	6 хв	
		- у воді	10 хв	
Гриби	нарізані	- на парі	1 хв	5 хв
	цілком	- у воді	1 хв 30	
Зелена капуста	нарізана	- на парі	6 хв	
	листям	- на парі	7 хв	
Брюссельська капуста		- на парі	7 хв	5 хв - у воді
Цвітна капуста		- у воді	3 хв	4 хв
Кабачки		- на парі	6 хв 30	9 хв
		- у воді	2 хв	
Ендівій		- на парі	12 хв	
Шпинат		- на парі	5 хв	8 хв
		- у воді	3 хв	
Стручкова квасоля		- на парі	8 хв	9 хв
Напівсуха квасоля		- у воді	20 хв	
Зелена сочевиця (сушені овочі)		- у воді	10 хв	
Ріпа		- на парі	7 хв	
		- у воді	6 хв	
Зелений горішок		- на парі	1 хв 30	4 хв
Цибуля-порей кружальцями		- на парі	2 хв 30	
Гарбуз (пюре)		- у воді	8 хв	
Картопля, нарізана на часточки		- на парі	12 хв	
		- у воді	6 хв	
Подрібнений горох (сушені овочі)		- у воді	14 хв	
Рис (сушені овочі)		- у воді	7 хв	

* Продукт готується у кошику для приготування на парі

** Продукт вариться у воді

М'ясо - Риба

	СВІЖІ Положення клапану 2	ШВИДКОЗАМОРОЖЕНІ Положення клапану 2
Баранина (задня ніжка ягня 1,3 кг)	25 хв	35 хв
Яловичина (частина для смаженини 1 кг)	10 хв	28 хв
Минь (філе 0,6 кг)	4 хв	6 хв
Свинина (частина для смаженини 1 кг)	25 хв	45 хв
Куриця (цілком 1,2 кг)	20 хв	45 хв
Лосось (4 шматки 0,6 кг)	6 хв	8 хв
Тунець (4 стейки 0,6 кг)	7 хв	9 хв

