

FR	p. 1
EN	p. 18
DE	p. 38
NL	p. 56
IT	p. 74
ES	p. 92
PT	p. 111
DA	p. 129
FI	p. 147
NO	p. 165
SV	p. 183
BG	p. 201
BS	p. 219
CS	p. 237
HR	p. 255
HU	p. 273
PL	p. 291
RO	p. 309
RU	p. 327
SK	p. 345
SL	p. 363
SR	p. 381
UK	p. 399
EL	p. 417
TR	p. 435
ZH	p. 455
AR	p. 487
FA	p. 505

Tefal®

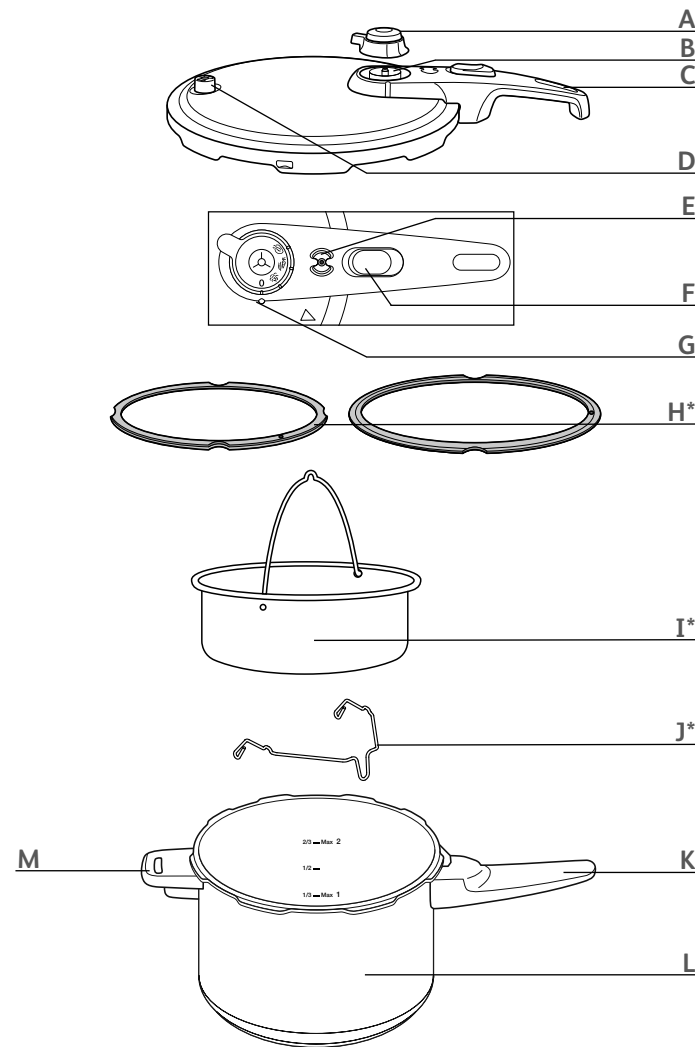
SENSOR®



Guide de l'utilisateur - User manual - Bedienungsanleitung
- Gebruiksaanwijzing - Manuale d'uso - Guía del usuario - Manual do utilizador - Brugervejledning - Käyttöohje - Bruksanvisning - Bruksanvisning - Ръководство на потребителя - Vodič za korisnike - Uživatelská příručka - Upute za korisnika - Használati útmutató - Instrukcja obsługi - Ghidul utilizatorului - Руководство пользователя - Používateľská príručka - Navodila za uporabnika - Uputstvo za upotrebu - Інструкція з експлуатації - Οδηγίες χρήσης - Kullanım kılavuzu - 用户指南

دفتر چه راهنما - دليل الإستعمال

FR	
EN	
DE	
NL	
IT	
ES	
PT	
DA	
FI	
NO	
SV	
BG	
BS	
CS	
HR	
HU	
PL	
RO	
RU	
SK	
SL	
SR	
UK	
EL	
TR	
ZH	
AR	
FA	



*depending on model - *selon modèle - *Je nach Modell - *afhankelijk van model - *a seconda del modello - *según el modelo - *consoante o modelo - *afhængig af modellen - *mallikohtainen - *avhengig av modellen - *berende på modellen - *В зависимости от модели - *ovisno o modelu - *v závislosti na modelu - *ovisno o modelu - *modellől függően - *v závislosti od modelu - *în funcție de model - *в зависимости от модели - *v závislosti od modelu - *odvisno od modela - *v závislosti od modela - *залежно від моделі - *ανάλογα με το μοντέλο - *modele göre - *根據型而定 - *بسته به مدل - *نصب الموديل



fig 1

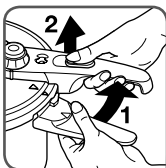


fig 2

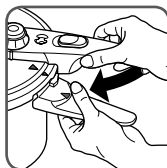


fig 3



fig 4

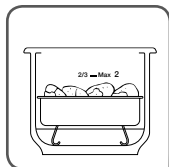


fig 5*

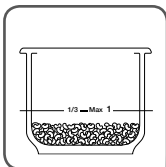


fig 6

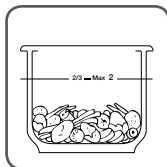


fig 7

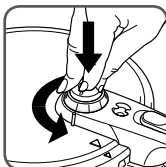


fig 8

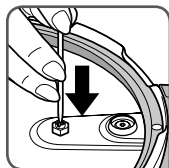


fig 9

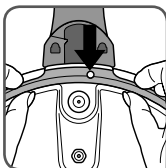


fig 10

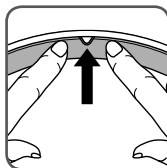


fig 11



fig 12

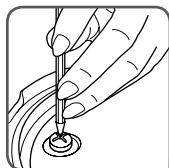


fig 13

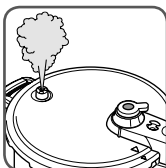


fig 14

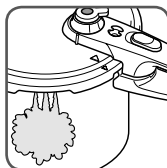


fig 15

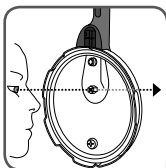


fig 16

*depending on model - *selon modèle - *je nach Modell - *afhankelijk van model - *a seconda del modello - *según el modelo - *consoante o modelo - *afhængig af modellen - *mallikohtainen - *avhengig av modell - *beroende på modell - *В зависимости от модели - *ovisno o modelu - *v závislosti na modelu - *ovisno o modelu - *modelltöl fúggöen - *v zalezności od modelu - *in functie de model - *в зависимости от модели - *v závislosti od modelu - *odvisno od modela - *u zavisnosti od modela - *залежно від моделі - *ανάλογα με το μοντέλο - *modele göre - *視機型而定 - *حسب الموديل - *بسته به مدل

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

**Avant d'utiliser votre autocuiseur, prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez-vous toujours au "Guide de l'utilisateur".
Des dommages peuvent résulter d'une utilisation non conforme.**

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




- Directive des Équipements sous Pression
- Matériaux en contact avec les aliments
- Environnement

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION	VERIFIER <ul style="list-style-type: none">■ à l'œil et au jour, que le conduit d'évacuation vapeur ne soit pas obstrué - fig 16.■ que la bille de la soupape de sécurité soit mobile - fig 13.■ que le joint de couvercle soit placé sous chacune des encoches du couvercle - fig 11.■ que les poignées de la cuve soient correctement fixées.
RESPECTER TOUJOURS LES QUANTITES DE REMPLISSAGES SUIVANTES	<ul style="list-style-type: none">■ N'utilisez jamais votre autocuiseur sans liquide, cela le détériorerait gravement. Assurez-vous qu'il y ait toujours suffisamment de liquide pendant la cuisson.■ Minimum 25 cl.■ Maximum 2/3 de la hauteur de la cuve, repère MAX 2 - fig 7.■ Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur ne doivent pas être en contact avec l'eau.■ Maximum 1/3 (MAX 1) - fig 6 pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson...■ Les aliments placés dans le panier vapeur ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2 de la cuve - fig 5*.

VERIFICATIONS IMPERATIVES AVANT CHAQUE UTILISATION

- Ne pas laisser les enfants à proximité lorsque l'autocuiseur est en cours d'utilisation.
- Votre autocuiseur cuit sous pression. Des blessures par ébullition peuvent résulter d'une utilisation inadéquate. Assurez-vous que l'autocuiseur est convenablement fermé avant de le mettre en service. (Voir paragraphe "Fermeture").
- Veillez, au cours de la cuisson, à ce que la soupape chuchote toujours. S'il n'y a pas assez de vapeur qui s'échappe, décompressez le produit et vérifiez la présence suffisante de liquide, ainsi que la non obstruction du conduit d'évacuation vapeur. Après ces vérifications si la vapeur ne s'échappe toujours pas, augmentez légèrement la source de chaleur.
- Ne pas cuire des aliments risquant d'obstruer les conduits des organes de sécurité :
 - les aïelles
 - l'orge perlé
 - les flocons d'avoine
 - les pois cassés
 - les nouilles, macaronis, spaghettis
 - la rhubarbe
 - les groseilles
- Ne réalisez jamais de recette à base de lait animal dans votre autocuiseur.
- N'utilisez pas de gros sel dans votre autocuiseur, ajoutez du sel fin en fin de cuisson. Vous éviterez ainsi l'apparition de «piqûres» qui pourraient altérer le fond de votre autocuiseur.
- N'utilisez pas votre autocuiseur pour frire sous pression avec de l'huile. Ne laissez pas votre autocuiseur sans surveillance lorsque vous chauffez de l'huile ou des graisses. Continuer de chauffer une huile qui fume la dégrade et peut augmenter la température de cette dernière suffisamment pour que des flammes apparaissent.
- N'utilisez pas votre autocuiseur dans un autre but que celui auquel il est destiné.
- Ne mettez pas votre autocuiseur dans un four chaud.
- Ne jamais mettre de feuille de papier d'aluminium non maintenue sur un moule dans votre autocuiseur.
- Ne jamais mettre de film plastique dans votre autocuiseur
- Les vapeurs d'alcool sont inflammables. Portez à ébullition environ 2 minutes avant de mettre le couvercle. Surveillez votre appareil dans le cadre des recettes à base d'alcool.
- Utilisez la(les) source(s) de chaleur compatible(s), conformément aux instructions d'utilisation.

APRES LA CUISSON...

- Tournez progressivement la soupape de fonctionnement (A) pour terminer face au repère du pictogramme  - fig 10. Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson  ou , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide.
- Si la tige de sécurité (E) ne descend pas, placez votre autocuiseur dans l'eau froide.
- N'intervenez jamais sur cette tige de sécurité.
- Après cuisson de viandes qui comportent une peau superficielle (ex. langue de bœuf), qui risque de gonfler sous l'effet de la pression, ne piquez pas la viande tant que la peau présente un aspect gonflé; vous risqueriez d'être ébouillanté. Veillez à piquer la viande avant cuisson.
- Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.
- Déplacez votre autocuiseur sous pression avec un maximum de précautions. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.
- Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide (voir paragraphe "Fin de cuisson").
- Assurez-vous que la soupape soit en position de décompression avant d'ouvrir votre autocuiseur. La tige de sécurité (E) doit être en position basse.
- N'ouvrez jamais votre autocuiseur en force. Assurez-vous que la pression intérieure est retombée. La tige de sécurité (E) doit être en position basse. (Voir paragraphe "Sécurités").

<p>ENTRETIEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Si vous constatez qu'une partie de votre autocuiseur est cassée ou fissurée, n'essayez en aucun cas de l'ouvrir s'il est fermé, attendez qu'il refroidisse complètement avant de le déplacer, ne l'utilisez plus et rapportez le à un Centre de Service Agréé TEFAL pour réparation. ■ N'intervenez pas sur les systèmes de sécurité au-delà des consignes de nettoyage et d'entretien. ■ N'utilisez que des pièces d'origine TEFAL correspondant à votre modèle. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle TEFAL. ■ N'utilisez pas votre autocuiseur pour stocker des aliments acides ou salés avant et après cuisson, au risque de dégrader votre cuve. ■ Nettoyez et rincez votre autocuiseur immédiatement après chaque utilisation. ■ Ne passez jamais ni la soupape de fonctionnement (A), ni le joint (H)*, ni le couvercle au lave-vaisselle. ■ N'utilisez jamais d'eau de javel ou de produits chlorés, qui pourraient altérer la qualité de l'acier inoxydable. ■ Ne laissez pas le couvercle tremper dans l'eau. ■ Changez le joint tous les ans ou immédiatement si celui-ci présente une coupure. ■ Il est impératif de faire vérifier votre autocuiseur dans un Centre de Service Agréé TEFAL après 10 ans d'utilisation. ■ Pour ranger votre autocuiseur : Retournez le couvercle sur la cuve afin d'éviter l'usure prématurée du joint de couvercle.
-------------------------	--

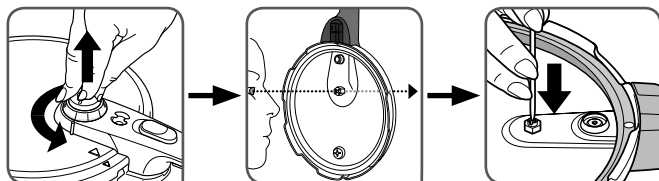
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Shéma descriptif

- | | |
|---|--|
| A. Soupape de fonctionnement | H. Joint de couvercle (selon modèle) |
| B. Conduit de soupape de fonctionnement | I. Panier vapeur (selon modèle) |
| C. Poignée longue de couvercle | J. Support de panier vapeur (selon modèle) |
| D. Soupape de sécurité | K. Poignée longue de cuve |
| E. Tige de sécurité | L. Cuve |
| F. Bouton d'ouverture | M. Poignée courte de cuve |
| G. Repère de positionnement de la soupape de fonctionnement | |

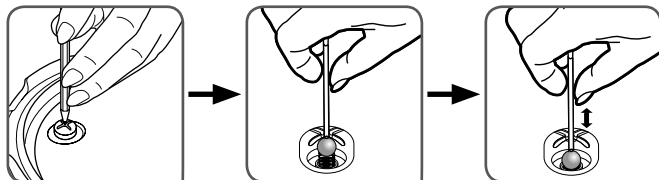
Vérifications impératives avant chaque utilisation

Vérification de la soupape de fonctionnement



- Vérifiez que le trou d'évacuation de la soupape de fonctionnement n'est pas obstrué (voir paragraphe «Utilisation de la soupape de fonctionnement»).

Vérification de la soupape de sécurité



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

UTILISATION

Ouverture



- Tenez la poignée longue de cuve (**K**) dans une main, prenez la poignée du couvercle (**C**) de l'autre main et à l'aide du pouce tirez sur le bouton d'ouverture (**F**) - Fig 1
- Puis sans relâcher le bouton, tournez le couvercle vers la droite jusqu'à ouverture, puis soulevez le couvercle - Fig 2

Fermeture

- Posez le couvercle bien à plat sur la cuve en alignant les triangles du couvercle et de la poignée de la cuve (**K**) - Fig 3
- Tournez le couvercle vers la gauche jusqu'à entendre le clic de fermeture - Fig 4

Si vous ne pouvez pas fermer, vérifiez que le bouton d'ouverture (F) est bien en position reculée, sinon à l'aide du pouce, mettez-le en position reculée.

Première utilisation

- Remplissez d'eau jusqu'aux 2/3 de la cuve.
- Fermez votre autocuiseur.
- Placez la soupape de fonctionnement (**A**) sur .
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximale.
- Lorsque la vapeur commence à s'échapper par la soupape, réduisez la source de chaleur et décomptez 15 min.
- Lorsque les 15 min. sont écoulées, éteignez votre source de chaleur.
- Placez votre autocuiseur dans l'eau froide.
- Lorsque la tige de sécurité (**E**) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (**A**) jusqu'à la position , ouvrez votre autocuiseur.
- Rincez votre autocuiseur à l'eau et séchez-le.

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 blanc dilué.

Remplissage minimum

- Mettez toujours une quantité minimale de liquide au moins égale à 25 cl.

Pour une cuisson vapeur

- Le remplissage doit être au moins égal à 75 cl.
- Clipsez le trépied (**J**)* au panier (**I**)*.

*selon modèle

Remplissage maximum

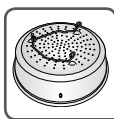
- Ne remplissez jamais votre autocuiseur au-delà des 2/3 de la hauteur de la cuve - Fig 7

Pour certains aliments

- Maximum 1/3 (MAX 1) - Fig 6 pour les aliments pâteux qui se dilatent et/ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide.

Utilisation du panier vapeur*

- Versez 75 cl d'eau dans le fond de la cuve (L).
- Clipsez le trépied (J)* au panier (I)*, puis déposez l'ensemble au fond de la cuve.




- Lors des cuissons vapeur, les aliments présents dans le panier vapeur* ne doivent pas être en contact avec l'eau - fig 5*.


Les aliments placés dans le panier vapeur* ne doivent pas dépasser le niveau MAX 2.

Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)

Pour cuire les aliments délicats et préserver les vitamines

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

Pour cuire les viandes et décongeler

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

Pour libérer la vapeur

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

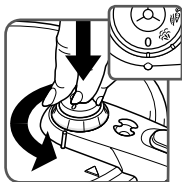
Pour enlever la soupape de fonctionnement

- Laissez refroidir l'appareil avant de retirer la soupape (A).



- Appuyez sur la partie centrale et tournez la soupape pour aligner la position 0 avec le repère (G) - Fig 8
- Retirez la soupape.

Pour remettre en place la soupape de fonctionnement

- Posez la soupape de fonctionnement en alignant le 0 avec le repère (G).
- Appuyez sur la partie centrale puis tournez jusqu'à la position souhaitée.



Avant la cuisson

- Avant chaque utilisation retirez la soupape (A) (voir paragraphe "Utilisation de la soupape de fonctionnement (A)") 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-dent - Fig 9
- Mettez en place la soupape de fonctionnement (A) et sélectionnez la position  ou .
- Posez votre autocuiseur sur une source de chaleur puis réglez-la à sa puissance maximale.

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.



La tige de sécurité (E) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

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 la tige de sécurité (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression.

Si lors de la libération de la vapeur, vous observez des projections anormales, remettez la soupape de fonctionnement (A) en position de cuisson  ou , puis effectuez une décompression rapide dans l'eau froide.

Si la tige de sécurité (E) ne descend pas, faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende.

N'intervenez jamais sur la tige de sécurité.

Décompression rapide : Faites couler de l'eau froide dans votre évier et plongez y le fond de votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende.

Lorsque la tige de sécurité (E) redescend, votre autocuiseur n'est plus sous pression. Tournez la soupape de fonctionnement (A) jusqu'à la position .



■ Vous pouvez l'ouvrir.

■ Pour les aliments pâteux qui se dilatent ou qui moussent pendant la cuisson, comme le riz, les légumineuses, les légumes déshydratés, les compotes, le potiron, les courgettes, les carottes, les pommes de terre, les filets de poisson... ne remplissez pas votre autocuiseur au-delà de 1/3 (MAX 1) de sa capacité. Laissez refroidir votre autocuiseur quelques minutes, puis effectuez un refroidissement dans l'eau froide. Secouez systématiquement et légèrement l'autocuiseur avant chaque ouverture, après avoir vérifié que la tige de sécurité soit bien descendue, afin d'éviter tout jaillissement de bulles de vapeur qui risqueraient de vous brûler. Cette opération est particulièrement importante lors de l'évacuation rapide de la vapeur ou après refroidissement dans l'eau froide. Dans le cadre des soupes, nous vous conseillons d'effectuer une décompression rapide dans l'eau froide.

La tige de sécurité (E) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.

SÉCURITÉ

Votre autocuiseur est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité :

■ **Sécurité à la fermeture** :

- Si le couvercle est mal positionné ou pas complètement verrouillé, il y a une fuite de vapeur au niveau de la tige de sécurité (E) de l'autocuiseur et il ne peut pas monter en pression.

La tige de sécurité (E) empêche l'autocuiseur de monter en pression si ce dernier n'est pas correctement fermé.

■ **Sécurité à l'ouverture** :

- Si votre autocuiseur est sous pression, la tige de sécurité (E) est en position haute et les poignées du couvercle ne peuvent pas être actionnées.

- N'essayez jamais d'ouvrir votre autocuiseur en force.
- **N'agissez surtout pas sur la tige de sécurité (E).**
- Assurez-vous que la pression intérieure est retombée en vérifiant que la tige de sécurité **(E)** est en position basse.
- N'utilisez jamais d'autres modèles de poignées.

La tige de sécurité (E) empêche l'ouverture de l'autocuiseur s'il est encore sous pression.

■ Deux sécurités à la surpression :

- Premier dispositif : la soupape de sécurité **(D)** libère la pression et de la vapeur s'échappe verticalement - fig 14
- Second dispositif : le joint **(H)*** laisse échapper de la vapeur entre le couvercle et la cuve - fig 15

Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche :

- Arrêtez la source de chaleur.
- Laissez refroidir complètement votre autocuiseur.
- Ouvrez.
- Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement **(A)**, le conduit d'évacuation de vapeur **(B)**, la soupape de sécurité **(D)** et le joint **(H)***.

Recommandations d'utilisation _____

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

NETTOYAGE

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

Lavez votre autocuiseur après chaque utilisation.

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

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

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

Pour nettoyer la cuve

- Pour l'intérieur de la cuve, lavez avec un tampon à récurer et du produit vaisselle.
- Pour l'extérieur de la cuve, lavez avec une éponge végétale et du produit vaisselle.
- Si votre autocuiseur a noirci, si il présente des reflets irisés ou si des aliments ont brûlé à l'intérieur, nettoyez-le avec du vinaigre blanc ou avec un produit nettoyant spécial inox, prévu à cet effet.

Pour nettoyer le couvercle

- Lavez le couvercle sous un filet d'eau tiède avec une éponge et du produit vaisselle.
- Ne passez pas le couvercle au lave-vaisselle.

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

Pour nettoyer le joint du couvercle (H)*

- Après chaque cuisson, nettoyez le joint (H)* et son logement.
- Remplacez-le dans son logement en faisant correspondre le trou du joint avec la tige du couvercle - fig 10

Pour nettoyer la soupape de fonctionnement (A) :

- Retirez-la. Voir paragraphe «Utilisation de la soupape de fonctionnement»
- Nettoyez la soupape de fonctionnement (A) sous le jet d'eau du robinet - fig 12.

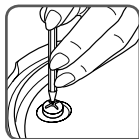
Pour nettoyer le conduit d'évacuation de vapeur (B) situé à l'intérieur du couvercle

- Retirez la soupape de fonctionnement (A) (voir paragraphe «Utilisation de la soupape de fonctionnement»).

- Contrôlez à l'œil et au jour que le conduit d'évacuation de vapeur (B) n'est pas obstrué - fig 16 Si besoin, nettoyez-le avec un bâtonnet - fig 9

Pour nettoyer la soupape de sécurité (D)

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



Ne jamais retirer le cache de la soupape de sécurité (D), situé sur le dessus du couvercle.

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

ENTRETIEN

Pour changer le joint de votre autocuiseur :

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

Pour ranger votre autocuiseur :

- Retournez le couvercle sur la cuve.

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

Accessoires TEFAL

- Les accessoires de votre autocuiseur Sensor disponibles dans le commerce sont :

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Panier vapeur	792185	-
Support panier	792691 ou X1030007	
Joint	792189	980549

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

CARACTERISTIQUES

Capacité totale*	Capacité cuve	Ø Int.cuve	Ø Fond cuve	références
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* capacité totale : capacité totale incluant le volume du couvercle.

Informations normatives : Pression de fonctionnement : 80 kPa.

Pression maximum de sécurité : 140 kPa.

Les cuves et les couvercles sont en inox.

Sources de chaleur compatibles

GAZ



ELECTRICITÉ
(Plaque fonte)



ELECTRICITÉ
(Plaque radiante ou halogène
en verre céramique)



ELECTRICITÉ
(Plaque à induction en verre
céramique)



ELECTRICITÉ
(Résistance spirale)



- Votre autocuiseur Sensor 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 votre autocuiseur.
- 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.
- Sur tous les foyers, veillez à ce que votre autocuiseur soit bien centré.

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.
- Toutes les autres pièces de votre autocuiseur sont garanties contre tout défaut de fabrication ou de matière, pour la période de garantie définie par la loi en vigueur dans le pays d'achat et à partir de la date d'achat.
- Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du ticket de caisse ou facture de cette date d'achat.

Ces garanties excluent :

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

couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. »

- Article 1641 du Code civil : « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. »
- Article 1648, al.1er du Code civil : « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice. »

MARQUAGES RÉGLEMENTAIRES

Marquage	Localisation
Identification du fabricant ou marque commerciale	Sur la poignée du couvercle
Année de fabrication	Sur le dessus du couvercle
Identification de l'équipement / référence modèle	Sur le dessus du couvercle
Pression de fonctionnement (PF)	Sur le dessus du couvercle
Pression de sécurité (PS)	Sur le dessus du couvercle
Capacité	Sur le fond extérieur de la cuve

TEFAL RÉPOND À VOS QUESTIONS

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas fermer le couvercle :	Vérifiez que le bouton d'ouverture (F) est bien reculé. Au besoin tirez sur le bouton pour le reculer.
Si votre autocuiseur a chauffé sous pression sans liquide à l'intérieur	Faites vérifier votre autocuiseur par un Centre de Service agréé TEFAL.
La vapeur s'échappe par la soupape de fonctionnement avec un sifflement aigu	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir l'appareil. Après avoir ouvert l'appareil, vérifiez que le conduit de soupape de fonctionnement n'est pas bouché par des aliments.
Si la tige de sécurité n'est pas montée et que rien ne s'échappe par la soupape de fonctionnement pendant la cuisson	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, vérifiez que : <ul style="list-style-type: none"> - La source de chaleur est assez forte, sinon augmentez-la. - La quantité de liquide dans la cuve est suffisante. - La soupape de fonctionnement est sur une position de cuisson. - Votre autocuiseur est bien fermé. - Le joint ou le bord de la cuve ne sont pas détériorés. - Le joint est bien positionné dans le couvercle - fig 10-11
Si la tige de sécurité est montée et que rien ne s'échappe par la soupape de fonctionnement pendant la cuisson	Ceci est normal pendant les premières minutes. Si le phénomène persiste, passez votre appareil dans l'eau froide, voir paragraphe «Fin de cuisson» puis ouvrez le. Nettoyez la soupape de fonctionnement et le conduit d'évacuation de vapeur et vérifiez que la bille de la soupape de sécurité s'enfonce sans difficulté. N'intervenez jamais sur la tige de sécurité.
Si la vapeur fuit autour du couvercle,	Vérifiez : <ul style="list-style-type: none"> 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, de la soupape de sécurité et de la soupape de fonctionnement. Le bon état du bord de la cuve.

Problèmes	Recommandations
Si vous ne pouvez pas ouvrir le couvercle	Vérifiez que la tige de sécurité est en position basse. Sinon : décompressez, au besoin, refroidissez votre autocuiseur dans l'eau froide. voir paragraphe «Fin de cuisson». N'intervenez jamais sur la tige de sécurité.
Si les aliments ne sont pas cuits ou s'ils sont brûlés,	Vérifiez : Le temps de cuisson. La puissance de la source de chaleur. Le bon positionnement de la soupape de fonctionnement. La quantité de liquide.
Si l'un des systèmes de sécurité se déclenche	Arrêtez la source de chaleur. Laissez refroidir votre autocuiseur jusqu'à ce que la tige de sécurité descende. Ouvrez. Vérifiez et nettoyez la soupape de fonctionnement, le conduit d'évacuation de vapeur, la soupape de sécurité et le joint. Si le défaut persiste, faites vérifier votre appareil par un Centre de Service agréé TEFAL.

TABLE DES TEMPS DE CUISSON

Viandes et poissons

	FRAIS Position de la soupape ☞	SURGELÉS position de la soupape ☞
Agneau (Gigot 1,3 Kg)	25 min	35 min
Bœuf (Rôti 1 Kg)	10 min	28 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



Légumes

Si votre modèle est équipé d'un panier vapeur, nous vous recommandons de cuire les légumes à la vapeur (voir paragraphe «Utilisation du panier vapeur»).



Si votre modèle n'a pas de panier vapeur : cuire directement dans l'eau.



	FRAIS Position de la soupape 	SURGELÉS Position de la soupape 
Artichauts entiers	20 min	-
Asperges	5 min	3 min
Betteraves rouges coupées en 4 (selon grosseur)	20 à 30 min	-
Brocolis	4 min	5 min
Carottes en rondelles	7 min	9 min
Céleri émincé	7 à 9 min	-
Champignons émincés	3 min	-
Chou vert émincé	5 à 7 min	3 min
Choux Bruxelles	8 à 11 min	6 à 8 min
Chou-fleur en bouquets	5 à 7 min	5 min
Courgettes en rondelles	3 à 6 min	4 à 7 min
Endives coupées en 2	13 à 16 min	-
Epinards	3 à 4 min	4 à 5 min
Haricots verts fins	6 à 8 min	4 à 6 min
Haricots mi- secs	18 à 22 min	-
Navets en cubes	4 à 6 min	7 min
Petits pois	3 à 6 min	5 min
Poireaux en morceaux	8 min	10 min
Potirons coupés en quartiers	6 à 8 min	3 min
Pomme de terre en quartiers (selon grosseur)	10 à 15 min	-
Lentilles vertes (lég sec)	16 min	-
Riz (lég sec)	8 min	-

IMPORTANT INFORMATION

Before using your pressure cooker, please take the time to read all the instructions and always refer to the «User guide».
Improper use may result in damage.

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




- Pressure Equipment Directive (PED)
- Materials in contact with foodstuffs
- Environment

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE	CHECK <ul style="list-style-type: none">■ that the steam release outlet is unblocked - Fig. 16.■ that the safety valve ball is mobile - Fig 13.■ that the lid gasket is properly positioned beneath each of the grooves on the lid - Fig. 11.■ that the pan handles are properly closed.
ALWAYS COMPLY WITH THE FOLLOWING QUANTITIES	<ul style="list-style-type: none">■ Never use your pressure cooker without liquid – this will seriously damage it. Make sure that there is always enough liquid in the device when cooking.■ Minimum 250ml.■ Maximum 2/3 of the height of the pan, MAX 2 marker - Fig 7.■ When pressure cooking, the food in the steam basket should not be in contact with the water.■ Maximum 1/3 (MAX 1) - Fig. 6. for foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets etc. do not fill your pressure cooker more than 1/3 full (MAX 1 marker - Fig 6.).■ Foodstuffs put in the steam basket must not exceed the MAX 2 level of the pan - Fig. 5*.

COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE

- While the pressure cooker is in use, it must be kept out of the reach of children.
- This device cooks using pressure. Improper use may result in scalding injuries. Make sure that the pressure cooker is properly closed before use. (See section «Closing»).
- During cooking, check that the valve is still murmuring. If there is not enough steam being released, release the pressure in the cooker and check that there is enough liquid and that the steam release outlet is not blocked. After these checks, if there is still not enough steam, slightly increase the heat.
- Do not cook foodstuffs that might block the safety components:
 - cranberries
 - pearl barley
 - rolled oats
 - split peas
 - noodles, macaroni, spaghetti
 - rhubarb
 - blackcurrants, redcurrants or whitecurrants
- Never use your pressure cooker to cook milk-based pudding recipes (such as rice pudding, semolina pudding...).
- Never use coarse salt in your pressure cooker. Only use fine salt at the end of cooking. This will prevent «pitting», which may degrade the bottom of your pressure cooker.
- Never use your pressure cooker to fry under pressure using oil. Do not leave your pressure cooker unattended while heating oil or fats. Continuing to heat oil which has started to smoke degrades it and could raise its temperature enough for flames to appear. Do not use your pressure cooker for any other purpose than the one it is meant for.
- Do not put your pressure cooker in a hot oven.
- Never use a piece of aluminium foil unsecured on a container placed in your pressure cooker. Always secure the foil with string onto the container.
- Never put plastic film into your pressure cooker
- Alcohol vapour is flammable. Bring to a boil for 2 minutes before putting the lid on. Check your appliance on a regular basis if you are making alcohol-based recipes.
- Only use the pressure cooker with the compatible heat source(s) listed in the user guide.

**AFTER
COOKING...**

- Gradually turn the operating valve **(A)** align with the symbol  - Fig. 10. If, when releasing steam, you notice an abnormal release of pressure, return the operating valve **(A)** to the cooking position  or , then carry out fast pressure release in a sink filled with cold water.
- If the pressure indicator **(E)** does not descend, place your pressure cooker in cold water.
- Never interfere with the pressure indicator.
- After cooking meats with a skin surface (e.g. ox tongue etc.), where there's a risk of swelling under pressure, don't pierce the meat when swollen to avoid being scalded. Pierce the meat before cooking.
- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgette, carrots, potatoes, fish fillets etc. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool in a sink filled with cold water. Methodically and lightly shake the pressure cooker each time before opening, after verifying that the pressure indicator has fully dropped down, to prevent bubbles of steam overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down in cold water.
- Always be very careful when moving your pressure cooker under pressure. Do not touch hot surfaces. Use the handles and knobs. Use oven mitts if necessary.
- For soups, we recommend fast pressure release in cold water (see section «End of cooking»).
- Make sure that the vent is in the pressure release position before opening the pressure cooker. The pressure indicator **(E)** must be down before opening.
- Never use force to open your pressure cooker. Make sure that: the internal pressure has been released. The pressure indicator **(E)** must have dropped down. (See «Safety» section).

MAINTENANCE

- If you notice that a part of your pressure cooker is broken or cracked, do not attempt to open it under any circumstances if it is closed; wait for it to cool down completely before moving it. Do not use it again and take it to a TEFAL Approved Service Centre for repair.
- Do not tamper with the safety systems other than when following the cleaning and maintenance instructions.
- Only use the correct TEFAL original parts for your model. In particular, use a TEFAL pan and lid.
- Do not use your pressure cooker for storing acidic or salty foods before or after cooking as it may damage your pan.
- Clean and rinse your pressure cooker immediately after each use.
- Never put the operating valve **(A)**, the gasket **(H)*** or the lid in the dishwasher.
- Never use bleach or products containing chlorine, as these will impair the quality of the stainless steel.
- Do not leave the lid soaking in water.
- Change the gasket every year or immediately if a split appears.
- Make sure that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use. To store your pressure cooker: Place the lid upside down on the pan in order to prevent the premature wear of the lid gasket.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

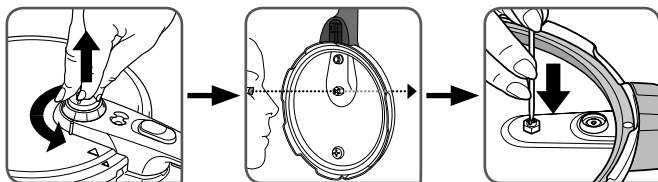
*depending on model

Descriptive diagram

- | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|
| A. Operating valve | H. Lid gasket (depending on model) |
| B. Operating valve pipe | I. Steam basket (depending on model) |
| C. Long lid handle | J. Trivet (depending on model) |
| D. Safety valve | K. Long pan handle |
| E. Pressure indicator | L. Pan |
| F. Opening button | M. Short pan handle |
| G. Operating valve position marker | |

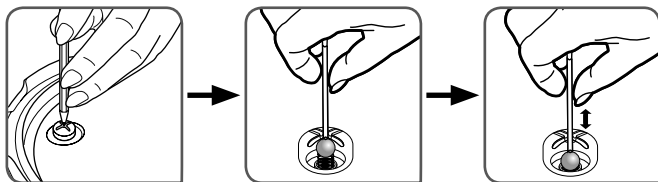
Compulsory checks before each use

Checking the operating valve



- Check that the operating valve pipe (B) of the operating valve (A) is not obstructed. Clean if necessary using a toothpick (see section «Using the operating valve»).

Checking the safety valve



- Check that the bearing of the safety valve can move (use a small toothpick) (see section 'To clean the safety valve').

USE

Opening

- Hold the long pan handle (K) in one hand, take the lid handle (C) with the other hand and pull back the opening button with your thumb (F) - Fig 1
- Then, without releasing the button, turn the lid to the right until it opens, then lift the lid - Fig 2




Closing

- Place the lid level on the pan by aligning the triangles on the lid and the pan handle (K) - Fig. 3
- Turn the lid to the left until you hear it click shut - Fig. 4

If you can't close it, check that the opening button (F) is all the way back, if not, use your thumb to pull it all the way back.

When the pressure cooker is closed and not in operation, it is normal for the lid to move slightly relative to the pan. This effect disappears when the product is pressurised.

Before first use

- Fill the pan 2/3 with water (Maximum fill mark 2).
- Close your pressure cooker.
- Move the operating valve (A) to . Position the symbol  opposite the positioning marker (G).
- Place your pressure cooker on a heat source, then set to maximum power.
- When steam begins to exit the valve, turn down the heat source and set a timer for 15 min.
- After 15 min., turn off your heat source. Place your pressure cooker in a sink filled with cold water.
- When the pressure indicator (E) descends, your pressure cooker is no longer under pressure. Gradually turn the operating valve (A), adjusting the speed that the pressure is released by how far you open the valve, until in the  position. When the pressure indicator (E) drops down open your pressure cooker.
- Rinse your pressure cooker with water and dry it.

Note: the appearance of stains on the bottom of the inside of the pan does nothing to impair the quality of the metal. They are simply limescale deposits. To remove them, use a sponge pad with a little diluted white vinegar.

Minimum fill level _____

- Always use a minimum quantity of liquid equal to 250ml.

For steam cooking

- The fill level must be at least equal to 750 ml.
- Clip the trivet (J)* onto the basket (I)*.

Maximum fill level _____

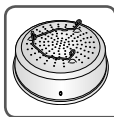
- Never fill your pressure cooker past 2/3 full - Fig. 7

For certain foodstuffs

- For foodstuffs that expand and/or foam during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgette, carrots, potatoes, fish fillets etc, do not fill your pressure cooker more than 1/3 full (maximum fill mark 1) - Fig. 6. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool in a sink filled with cold water. Methodically and lightly shake the pressure cooker each time before opening, after checking that the pressure indicator is fully descended, to prevent bubbles of steam overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down in cold water.

Using the steam basket* _____

- Pour 750 ml of water into the bottom of the pan (L).
- Clip the trivet (J)* onto the basket (I)*, then place in the bottom of the pan.



- While steam cooking, the food in the steam basket* should not be in contact with the water - Fig. 5*.

The food in the steam basket* must not exceed the MAX 2 level.



Using the operating valve (A) _____

To fit the operating valve (A):



Caution: This must only be carried out when the pressure cooker is cold and not in use.

- Place the operating valve (A) in position, aligning the symbol 0 on the valve with the positioning marker (G).
- Press down on the valve then turn it to the symbol ☁ or ☂.


To cook vegetables, delicate foodstuffs and preserve vitamins

- Position the  valve symbol (A) align with positioning marker (G).
Pressure  operates at 50kPa (7 psi/7 lbs pressure)

For cooking meat and frozen foods

- Position the  valve symbol (A) align with positioning marker (G).
Pressure  operates at 80kPa (12 psi/12 lbs pressure)

To release the steam

- Position the  valve symbol (A) align with positioning marker (G).

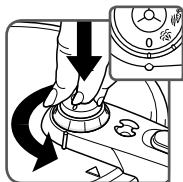
To remove the operating valve

Caution: Leave the appliance to cool completely before removing the valve (A).



- Press down on the valve and turn the valve to align position 0 with the positioning marker (G) - Fig 8
- Remove the valve.

To fit the operating valve

- Position the operating valve by aligning the 0 with the positioning marker (G).
- Press down on the valve and turn to the desired position.



Before cooking

- Before each use, remove valve (A) (see section «Using the operating valve (A)») and visually check that the operating valve pipe (B) is not obstructed. If needed, clean it with a toothpick - Fig. 9
- Check that the safety ball valve is mobile (see section 'To clean the safety valve) - Fig. 13.
- Add the ingredients and liquid. Close the lid and check that it is properly closed.
- Put the operating valve on (A) and select position  or .
- Place your pressure cooker on a heat source, then set to full power.

During cooking

- When the operating valve (A) is continuously emitting steam and making a steady sound (PSCHHHT), cooking has started, so lower the heat source so it continues to whisper steadily.
- Count the cooking time indicated in your recipe.
- As soon as the cooking time is finished, switch off the heat source.

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

It is normal for steam to escape around the pressure indicator (E) when pressure begins operating.

End of cooking

To release the steam

- When the heat source has been turned off, you have two options:

Slow pressure release:

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

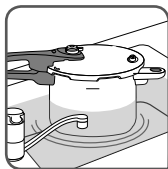
If, while releasing steam, you notice an abnormal release of pressure, return the operating valve (A) to the cooking position ☸ or ☹, then carry out fast decompression in a sink filled with cold water.

If the pressure indicator (E) does not descend, run cold water into your sink and submerge the bottom of your pressure cooker until the pressure indicator descends.

Never interfere with the pressure indicator.

Fast pressure release: -

- This is used for soups, rice, pasta, egg custards, cake and pudding mixes, recipes contain rice or pasta and recipes with a high liquid content.
- Run cold water into your sink and submerge the bottom of your pressure cooker until the pressure indicator descends. When the pressure indicator (E) drops down, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to position ☸.
- You can now open it.
- For foodstuffs that expand during cooking, such as rice, pulses, dried vegetables, stewed fruit, pumpkin, courgettes, potatoes, fish fillets etc., do not fill your pressure cooker past 1/3 (MAX 1) mark. Let your pressure cooker cool down for a few minutes, then cool in a sink filled with cold water. Methodically and lightly shake the pressure cooker each time before opening, after checking that the pressure indicator has fully descended, to prevent bubbles of steam overflowing and burning you. This operation is particularly important when steam is released quickly or after cooling down in cold water. For soups, we recommend fast pressure release in cold water.



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

SAFETY

Your pressure cooker is fitted with several safety devices:

■ Closing safety:

- If the lid is positioned incorrectly, or not completely shut, steam will leak around the pressure indicator (E) and it will not be able to increase pressure.

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

■ Opening safety:

- If your pressure cooker is under pressure, the pressure indicator (E) is in the high position and the handles of the lid can't be opened.
- Never try to open the pressure cooker by force.
- **Above all, do not interfere with the pressure indicator (E).**
- Make sure that the interior pressure has fallen by checking that the pressure indicator (E) is in the low position.
- Never use any other models of lid handles.

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

■ Two safety devices against overpressure:

- First device: the safety valve (D) releases the pressure and the steam escapes vertically from the top of the lid - Fig. 14
- Second device: the gasket (H)* allows steam to escape from between the lid and the pan - Fig. 15

Caution: this may extinguish the flame on a gas hob.

If one of the overpressure safety systems is triggered:

- Turn off the heat source.
- Allow the pressure cooker to cool completely.
- Open the pressure cooker..
- Check and clean the operating valve (A), the operating valve pipe (B), the safety valve (D) and the gasket (H)*.

Recommendations for use

- 1 - Steam is very hot when it leaves the pressure cooker. Make sure that you do not burn yourself.
- 2 - While the pressure indicator is high, you cannot open the pressure cooker. Never interfere with the pressure indicator.
- 3 - To move your pressure cooker, use the two pan handles. Use oven mitts if necessary.

*depending on model

- 4 - Never leave food in your pressure cooker.
- 5 - Never use bleach or products containing chlorine.
- 6 - Do not put in the dishwasher or leave soaking in water: the gasket, the lid and the operating valve.
- 7 - Change the gasket every year or if a split appears.
- 8 - You should only clean your pressure cooker when it is cold and empty.
- 9 - As with any cooking utensil, ensure close supervision if you are using the pressure cooker near children.
- 10 - In the event of dropping the pan or the lid, it is imperative that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre.
- 11 - Make sure that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

CLEANING

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

Wash your pressure cooker, pan and lid after each use.

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

To extend the lifespan of your pressure cooker, don't overheat the pan when empty.

- Wash your pressure cooker (pan and lid) after each use using warm water with a little washing-up liquid added. Follow the same procedure for the basket*.
- Don't use bleach or chlorine-containing chemicals.
- Do not overheat your pan when empty.

To clean the pan

- For the inside of the pan, wash with a sponge pad and washing-up liquid. For the outside of the pan, wash with a natural sponge and washing-up liquid. If the inside of the pressure cooker has blackened, if it has iridescent reflections or if food has burnt onto it, clean it with white vinegar or with a special stainless steel cleaning product intended for this use.

To clean the lid

- Wash the lid under running warm water with a sponge and washing-up liquid. Rinse well.
- Do not put the lid in the dishwasher.

Only the pan and basket* are dishwasher-safe.

Cleaning the lid gasket (H)*

- After each use, clean the gasket (H)* and its housing.
- Put it back into its housing by lining up the hole in the gasket with the pressure indicator rod on the lid - Fig. 10

To clean the operating valve (A):

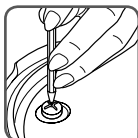
- Remove it. See section «Using the operating valve»
- Clean the operating valve (A) under running tap water - Fig. 12.

To clean the operating valve pipe (B) located on the underside of the lid:

- Remove the operating valve (A) (see section «Using the operating valve»).
- Visually check that the operating valve pipe (B) is not blocked - Fig. 16 If needed, clean it with a toothpick - Fig. 9

To clean the safety valve (D)

- Clean the bottom of the safety valve (D) located on the underside of the lid by running under water.
- Make sure that it works properly by lightly pushing on the ball which you should be able to push down without any difficulty.
- See drawing opposite.



Never remove the safety valve cover (D), located on the top of the lid.

To extend the lifespan of your pressure cooker, don't overheat the pan when empty.

MAINTENANCE

To change your pressure cooker's gasket:

- Change your pressure cooker's gasket every year or if a cut appears.
- Always use an original TEFAL gasket corresponding to your model.

To store your pressure cooker:

- Turn the lid over on the pan.

Make sure that you get your pressure cooker checked in a TEFAL Approved Service Centre after 10 years of use.

TEFAL accessories

- Commercially available accessories for your Sensor pressure cooker are:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Steam basket	792185	-
Trivet	792691 or X1030007	
Gasket	792189	980549

- To replace other parts or for repairs, contact a TEFAL Approved Service Centre.
- Only use the correct TEFAL original parts for your model.

FEATURES

Total capacity*	Pan capacity	Ø Int. pan	Ø Pan base	references
5 L	4.5 L	22 cm	15.5 cm	P20506
6.5 L	6 L	22 cm	15.5 cm	P20507
8.8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10.8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* total capacity: total capacity including the volume of the lid.

Technical information: Operating pressure: 80 kPa/12 psi.

Maximum safety pressure: 140 kPa/20 psi.

The pan, the steaming basket*, the trivet* and lid are made from stainless steel.

Compatible heat sources

GAS



ELECTRIC
(Solid plate)



ELECTRIC
(Radiant or halogen ceramic hobs)



ELECTRIC
(Ceramic induction hob)



ELECTRIC
(Spiral resistor)



- Your Sensor pressure cooker can be used on all heat sources, except Aga hobs, but including induction.
- On electric and induction hobs, use a ring with a diameter equal to or less than that of your pressure cooker base.
- On ceramic hobs, make sure that the base of the pan is clean and dry.
- On gas, the flame should not extend beyond the diameter of the pan.
- For all heat sources, make sure that your pressure cooker is well centred.

GUARANTEE

- When used as recommended in the instructions, the pan of your new TEFAL pressure cooker is guaranteed for 10 years against:
 - any defect linked to the metallic structure of your pan,
 - any premature deterioration of the base metal.
- All other parts of your pressure cooker are guaranteed against defects in workmanship or materials, for the period of warranty defined by the law in force in the country of purchase and from the date of purchase.
- This contractual guarantee is established upon presentation of the receipt or invoice showing the date of purchase.

This Guarantee excludes:

- Damage resulting from failure to comply with important precautions, or negligent use, particularly:
 - knocks, dropping, use in the oven, etc
 - putting the lid and the operating valve in the dishwasher.
- Only TEFAL Approved Service Centres are authorised to give you this guarantee.
- Please call the TEFAL Advice number to find out the address of your nearest TEFAL Approved Service Centre.

Australian – NZ warranty

COOKWARE, BAKEWARE AND PRESSURE COOKERS

Limited Replacement Guarantee

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

The retailer will then forward your claim directly to us for processing. Alternatively, if the retailer is unable to help you, you may contact us directly at:

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

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

REGULATORY MARKINGS

Markings	Location
Identification of manufacturer or commercial brand	On the short lid handle
Year of manufacture	On the top of the lid
Equipment identification/model reference	On the top of the lid
Operating pressure (OP)	On the top of the lid
Safety pressure (SP)	On the top of the lid
Capacity	On the outside of the pan.



TEFAL ANSWERS YOUR QUESTIONS

Problems	Recommendations
If you are unable to close the lid:	Check that the opening button (F) is all the way back. If needed, pull on the button to move it back.
If your pressure cooker has heated under pressure without liquid inside	Have your pressure cooker checked by an approved TEFAL Service Centre.
Steam escapes through the operating valve with a high-pitched whistling	Turn off the heat source. Let the appliance cool down. After opening the appliance, check that the operating valve pipe is not blocked by food.
If the pressure indicator has not risen and nothing is escaping through the operating valve during cooking	<p>This is normal during the first few minutes. If the phenomenon persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The heat source is sufficiently strong; if not, increase it. - The quantity of liquid in the pan is sufficient. - The operating valve is in a cooking position. - Your pressure cooker is properly closed. - There is no deterioration of the gasket or edge of the pan. - The gasket is correctly positioned in the lid - Fig, 10-11
If the pressure indicator has risen and nothing is escaping through the operating valve during cooking	<p>This is normal during the first few minutes.</p> <p>If the problem persists, put your pressure cooker in cold water, see section «End of cooking», then open it. Clean the operating valve outlet and check that the safety valve ball can be pressed without any difficulty, clean if necessary. Never interfere with the pressure indicator.</p>
If steam leaks from around the lid,	<p>Check:</p> <ul style="list-style-type: none"> The correct closure of the lid. The position of the lid gasket. The condition of the gasket; replace if necessary. The cleanliness of the lid, the gasket, the safety valve and the operating valve. The condition of the edge of the pan.

Problems	Recommendations
If you are unable to open the lid	Check that the pressure indicator is in the lowered position. If not, release the pressure, if necessary, by cooling your pressure cooker in a sink filled with cold water. See section «End of cooking». Never interfere with the pressure indicator.
If the food is not cooked or is burnt,	Check: The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve. The quantity of liquid.
If one of the safety systems is triggered	Turn off the heat source. Let your pressure cooker cool by leaving to stand on the hob until the pressure indicator drops down. This may take several hours. Open the pressure cooker. Check and clean the operating valve, the operating valve pipe, the safety valve and the gasket. If the problem persists, have your appliance checked by a TEFAL Approved Service Centre.

TABLE OF COOKING TIMES

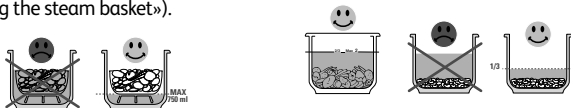
Meats and fish

	FRESH Valve position 	FROZEN valve position 
Beef (Topside 1 kg)	32 min (medium)**	1 hr (medium)**
Chicken (Whole, 1.2 kg)	20 mins	Do not cook from frozen.
Lamb (Leg 1.3 kg)	40 min (medium)**	1hr 15 mins (medium)**
Salmon (4 steaks 0.6 kg)	6 mins	8 mins
Tuna (4 steaks 0.6 kg)	7 mins	9 mins



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

If your model is equipped with a steam basket, we recommend steaming vegetables (see section «Using the steam basket»).

If your model doesn't have a steam basket: cook directly in the water.



Note: The cooking times for vegetables are the same whether steamed in the basket or cooked directly in water.

	FRESH Valve position 	FROZEN Valve position 
Artichokes, whole	20 mins	-
Asparagus, whole	5 mins	3 mins
Broccoli, florets	4 mins	5 mins
Brussel sprouts	8 to 11 mins	6 to 8 mins
Carrots, cut into round slices	7 mins	9 mins
Cauliflower florets	5 to 7 mins	5 mins
Celery, thinly sliced	7 to 9 mins	-
Chicory, cut in half	13 to 16 mins	-
Chopped leeks	8 mins	10 mins
Fine green beans (whole)	6 to 8 mins	4 to 6 mins
Green cabbage, thinly sliced	5 to 7 mins	3 mins
Green lentils (dried pulses)	16 mins	-
Mushrooms, thinly sliced	3 mins	-
Peas	3 to 6 mins	5 mins
Peppers cut into quarters	6 to 8 mins	3 mins
Potato (e.g. King Edwards) cut into quarters (depending on size)	10 to 15 mins	-
Red beetroot cut into 4 (depending on size)	20 to 30 mins	-
Rice (long grain white), see note below	8 mins	-
Semi-dried beans ***	18 to 22 mins	-
Sliced courgettes	3 to 6 mins	4 to 7 mins
Spinach	3 to 4 mins	4 to 5 mins
Turnips, cut into cubes	4 to 6 mins	7 mins

*** Not available in all countries

RICE: never fill the pan more than one-third full including liquid as rice froths and boils up during cooking.

*depending on model

GOLDEN RULES WHEN PRESSURE COOKING



(for UK consumers) For models 6 litres or more in capacity.



- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide. Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see text below).
- When steaming foods in the basket use a minimum of 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- Whatever the size of pressure cooker, the maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:

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

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

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

- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve to either  or , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.

- Pressure  operates at 50kPa (7 psi / 7lbs pressure) and pressure  at 80kPa (12 psi / 12lbs pressure).
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- To prevent discolouration of the interior, caused by mineral deposits in hard water areas, add a tablespoon of lemon juice or vinegar.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper or cling film, must be securely tied otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch Ihres Schnellkochtopfes die nachstehenden Hinweise sorgfältig durch und lesen Sie im Zweifelsfall in der „Bedienungsanleitung“ nach.

Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Schäden kommen.

Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den gültigen Normen und Vorschriften:




- Richtlinien für Geräte, die unter Druck stehen
- Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen
- Umwelt

<p>VOR JEDEM GEBRAUCH UNBEDINGT ÜBERPRÜFEN</p>	<p>ÜBERPRÜFEN SIE</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ visuell und bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt nicht verstopft ist – Abb. 16. ■ ob die Kugel des Sicherheitsventils frei beweglich ist – Abb. 13. ■ dass der Dichtungsring richtig in den Deckel eingelegt ist – Abb. 11. ■ dass die Griffe des Behälters richtig befestigt sind.
<p>DIE FOLGENDEN FÜLLMENGEN IMMER EINHALTEN.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit. Andernfalls kann es zu schweren Beschädigungen kommen. Stellen Sie sicher, dass während des Kochvorgangs immer ausreichend Flüssigkeit im Schnellkochtopf vorhanden ist. ■ Mindestfüllmenge 250 ml ■ Maximale Füllmenge 2/3 der Topfhöhe, Markierung MAX 2 – Abb. 7. ■ Die in den Garkorb-Einsatz gefüllten Nahrungsmittel dürfen beim Dampfgaren nicht mit dem Wasser in Berührung kommen. ■ Maximal 1/3 (MAX 1) – Abb. 6 Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt und/oder die schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, getrocknetes Gemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln und Fischfilets darf eine maximale Füllmenge nicht überschritten werden. ■ Das bedeutet, dass die in den Garkorb-Einsatz gefüllten Nahrungsmittel nicht die Markierung MAX 2 des Topfes überschreiten dürfen – Abb. 5*.

**VOR JEDEM
GEBRAUCH
UNBEDINGT
ÜBERPRÜFEN**

- Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Schnellkochtopfs, wenn dieser in Gebrauch ist.
- Ihr Schnellkochtopf gart unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung kann es zu Verbrennungen kommen. Vergewissern Sie sich, dass der Schnellkochtopf richtig verschlossen ist, bevor Sie ihn in Betrieb nehmen. Siehe Kapitel „Schließen“.
- Achten Sie darauf, dass das Ventil während des Garens immer zischt. Wenn nicht genug Dampf entweicht, lassen Sie den Druck des Gerätes ab und stellen Sie sicher, dass sich genug Flüssigkeit im Topf befindet und der Dampfaustritt nicht verstopft ist. Wenn nach diesen Überprüfungen noch immer kein Dampf entweicht, drehen Sie die Heizquelle etwas höher.
- Garen Sie keine Nahrungsmittel, die die Sicherheitseinrichtungen verstopfen können, z. B.
 - Preiselbeeren
 - Graupen
 - Haferflocken
 - Splittererbsen
 - Nudeln, Makkaroni, Spaghetti
 - Rhabarber
 - Rote Johannisbeeren
- Bereiten Sie in dem Schnellkochtopf niemals Rezepte auf Tiermilchbasis zu.
- Verwenden Sie kein grobes Salz in Ihrem Schnellkochtopf. Fügen Sie stattdessen nach dem Garen feines Salz hinzu. So vermeiden Sie das Auftreten von sogenanntem Lochfraß, der den Boden des Schnellkochtopfs beschädigen könnte.
- Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl unter Druck. Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Öl oder Fett erhitzen. Wird bereits rauchendes Öl weiter erhitzt, verliert es an Qualität und kann sich so stark erhitzen, dass es zu Flammenbildung kommt. Verwenden Sie Ihren Schnellkochtopf nur für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- Stellen Sie Ihren Schnellkochtopf nie in einen heißen Ofen.
- Legen Sie niemals lose Aluminiumfolie auf eine Form im Schnellkochtopf.
- Verwenden Sie niemals Frischhaltefolie im Schnellkochtopf.
- Alkoholdämpfe sind entflammbar. Bringen Sie die Speisen etwa 2 Minuten vor dem Aufsetzen des Deckels zum Kochen. Bei der Zubereitung von Rezepten mit Alkohol muss der Schnellkochtopf überwacht werden.
- Verwenden Sie ausschließlich laut Bedienungsanleitung geeignete Herdplatten und Kochfelder.

NACH DEM GAREN

- Drehen Sie den Garregler schrittweise weiter **(A)**, bis er schließlich dem Symbol gegenüberliegt  – Abb. 10. Wenn bei der Druckreduzierung ungewöhnliche Spritzer auftreten: Stellen Sie das Druckventil (A) wieder in die Garposition  oder  und reduzieren Sie anschließend den Druck in kaltem Wasser.
- Wenn die Druckanzeige **(E)** nicht fällt, stellen Sie den Schnellkochtopf in kaltes Wasser.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dieser Druckanzeige vor.
- Stechen Sie nach der Zubereitung von Fleisch, das mit einer Haut überzogen ist (z. B. Rinderzunge), die sich unter Druck aufblähen kann, nicht in das Fleisch, solange die Haut aufgebläht aussieht; Sie könnten sich verbrennen. Stechen Sie das Fleisch daher vor dem Kochen ein.
- Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt oder die schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, getrocknetes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets usw., lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser, damit er weiter abkühlen kann. Schütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, nachdem Sie sich versichert haben, dass die Druckanzeige gesunken ist, damit keine Dampfblasen herausspritzen können; Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser.
- Ein unter Druck stehender Schnellkochtopf darf nur sehr vorsichtig bewegt werden. Berühren Sie die heißen Flächen nicht. Verwenden Sie die Topfgriffe und Knöpfe. Falls notwendig, verwenden Sie Topf-Handschuhe.
- Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durchführen (siehe Abschnitt „Nach Ablauf der Garzeit“).
- Vergewissern Sie sich, dass der Garregler auf der Position „Abdampfen“ steht, bevor Sie den Schnellkochtopf öffnen. Die Druckanzeige **(E)** muss gesunken sein.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf nie mit Gewalt. Stellen Sie sicher, dass er nicht mehr unter Druck steht. Die Druckanzeige **(E)** muss gesunken sein. Siehe Abschnitt „Sicherheit“.

PFLEGE

- Sollten Sie feststellen, dass Ihr Schnellkochtopf Brüche oder Risse aufweist, versuchen Sie keinesfalls ihn zu öffnen, wenn er verschlossen ist. Warten Sie ab, bis er vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn bewegen, verwenden Sie ihn nicht mehr und bringen Sie ihn zur Reparatur in eine autorisierte TEFAL-Kundendienstwerkstatt. Achten Sie bei der Handhabung der Sicherheitssysteme auf die Maßnahmen zur Reinigung und Instandhaltung.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von TEFAL, das für Ihr Modell geeignet ist. Verwenden Sie vor allem einen Topf und einen Deckel von TEFAL.
- Säurehaltige oder salzige Lebensmittel dürfen vor oder nach ihrer Zubereitung nicht im Schnellkochtopf aufbewahrt werden, um den Topf nicht zu beschädigen.
- Reinigen Sie den Schnellkochtopf unverzüglich nach jedem Gebrauch und spülen Sie ihn ab.
- Weder der Garregler **(A)** noch der Dichtungsring **(H)*** oder der Deckel dürfen in der Spülmaschine gespült werden.
- Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel, die die Qualität des Edelstahls beeinträchtigen könnten.
- Lassen Sie den Deckel nicht im Wasser liegen.
- Der Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfes muss jedes Jahr bzw. sobald er einen Riss aufweist, ausgetauscht werden. Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL-Servicestelle überprüft werden.
- Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs: Legen Sie den Deckel mit der Oberseite nach unten auf den Topf, damit sich der Dichtungsring des Deckels nicht vorzeitig abnutzt.

BEWAHREN SIE DIESE BETIENUNG-SANLEITUNG AUF.

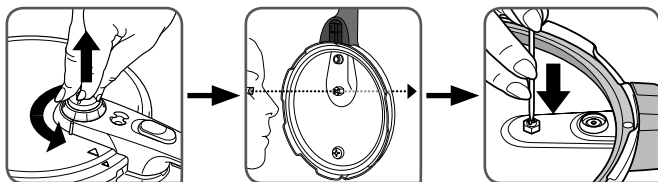
* je nach Modell

Beschreibung

- | | |
|------------------------------------|---|
| A. Garregler | H. Dichtungsring des Deckels (je nach Modell) |
| B. Dampfaustritt des Garreglers | I. Garkorb-Einsatz (je nach Modell) |
| C. Langer Deckelgriff | J. Halterung für den Garkorb-Einsatz (je nach Modell) |
| D. Sicherheitsventil | K. Langer Topfgriff |
| E. Druckanzeige | L. Garbehälter |
| F. Knopf zum Öffnen | M. Kurzer Topfgriff |
| G. Positionsanzeige des Garreglers | |

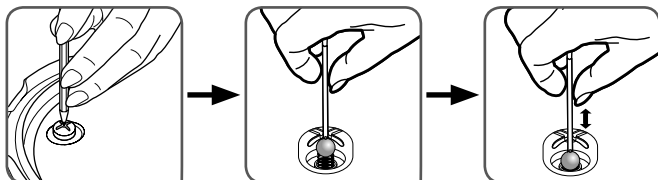
Vor jedem Gebrauch unbedingt überprüfen

Überprüfen Sie das Druckventil.



- Stellen Sie sicher, dass das Loch für den Dampfaustritt am Sicherheitsventil nicht verstopft ist (siehe dazu Abschnitt „Verwendung des Garreglers“).

Überprüfen Sie das Sicherheitsventil.



- Stellen Sie sicher, dass die Kugel des Sicherheitsventils frei beweglich ist (verwenden Sie dazu ein Stäbchen).

Öffnen



- Halten Sie mit einer Hand den langen Topfgriff (K), mit der anderen Hand den Deckelgriff (C) und ziehen Sie dann mit dem Daumen am Knopf, um ihn zu öffnen. (E) – Abb. 1.
- Ohne den Knopf loszulassen, drehen Sie den Deckel nach rechts, bis er geöffnet ist, und nehmen Sie ihn ab – Abb. 2

Schließen

- Legen Sie den Deckel flach auf den Topf auf, sodass die Dreiecke am Deckel und am Topfgriff übereinander liegen (K) – Abb. 3
- Drehen Sie den Deckel nach links, bis er mit einem hörbaren Klick einrastet – Abb. 4

Falls sich der Deckel nicht schließen lässt, vergewissern Sie sich, dass der Knopf zum Öffnen (F) zurückgezogen ist. Ziehen Sie ihn gegebenenfalls zurück.

Erstgebrauch

- Füllen Sie den Schnellkochtopf zu 2/3 mit Wasser.
 - Schließen Sie den Schnellkochtopf.
 - Stellen Sie den Garregler (A) auf .
 - Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung positioniert ist.
 - Wenn der Dampf durch den Regler entweicht, reduzieren Sie die Hitzeleistung und warten Sie 15 Minuten.
 - Wenn die 15 Minuten vorbei sind, schalten Sie die Heizquelle aus.
 - Stellen Sie den Schnellkochtopf in kaltes Wasser.
 - Wenn die Druckanzeige (E) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Garposition , und öffnen Sie den Schnellkochtopf.
 - Spülen Sie den Schnellkochtopf mit Wasser aus und trocknen Sie ihn ab.
- Hinweis: Das Auftreten von Flecken auf der inneren Bodenseite des Behälters beeinflusst in keiner Weise die Qualität des Metalls. Es handelt sich um Kalkablagerungen. Um diese zu beseitigen, können Sie einen Scheuerschwamm mit ein wenig verdünntem weißen Essig einsetzen.**

Mindestfüllmenge

- Füllen Sie immer eine minimale Flüssigkeitsmenge von mindestens 250 ml (2 Gläser) ein.

Dampfgaren

- Die Befüllung muss mindestens bei 750 ml liegen.
- Klipsen Sie den Dreifuß (J)* am Korb fest (I)*.

* je nach Modell

Maximale Füllmenge _____

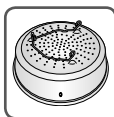
- Füllen Sie Ihren Schnellkochtopf niemals mehr als 2/3 des Topfes. – Abb. 7.

Für einige Lebensmittel gilt

- Maximal 1/3 (MAX 1) – Abb. 6 Bei der Zubereitung von Lebensmitteln, deren Volumen sich während des Garens ausdehnt oder die schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, getrocknetes Gemüse oder Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilets usw., lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Schütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, nachdem Sie sich versichert haben, dass die Druckanzeige gesunken ist, damit keine Dampfblasen herauspritzen können. Vorsicht, Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser.

Verwendung des Garkorbs* _____

- Gießen Sie 750 ml Wasser in den Topf (L).
- Klipsen Sie den Dreifuß (J)* auf den Garkorb-Einsatz (I)* und stellen Sie beides zusammen in den Topf.



- Beim Dampfgaren dürfen die in den Garkorb-Einsatz* gefüllten Nahrungsmittel nicht mit dem Wasser in Berührung kommen – Abb. 5*.

Die Füllhöhe der in den Garkorb-Einsatz* gefüllten Nahrungsmittel darf die Markierung Max 2 nicht überschreiten.

Verwendung des Garreglers (A) _____

Empfindliche Lebensmittel zubereiten und Vitamine erhalten

- Positionieren Sie das Piktogramm des Garreglers (A) bei der Positionsmarkierung (G).

Für die Zubereitung von Fleisch und zum Auftauen

- Positionieren Sie das Piktogramm des Garreglers (A) bei der Positionsmarkierung (G).

Ablassen des Dampfes

- Positionieren Sie das Piktogramm des Garreglers (A) bei der Positionsmarkierung (G).

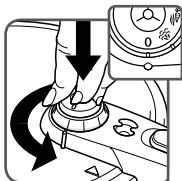
Zum Entfernen des Garreglers

- Lassen Sie das Gerät vollkommen abkühlen, bevor Sie den Garregler (A) entfernen.

- Drücken Sie auf die Mitte des Reglers und drehen Sie ihn, um die Position 0 an der Positionsanzeige (G) auszurichten – Abb. 8
- Entfernen Sie den Garregler.

Wiedereinsetzen des Garreglers

- Setzen Sie den Garregler ein und richten Sie dabei die 0 an der Positionsanzeige (G) aus.
- Drücken Sie die Mitte des Reglers nach unten und drehen Sie ihn in die gewünschte Position.



Vor dem Garen

- Nehmen Sie vor jedem Gebrauch den Regler (A) ab (siehe Abschnitt „Verwendung des Garreglers“) und vergewissern Sie sich visuell und bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt des Garreglers (B) nicht blockiert ist. Falls erforderlich, reinigen Sie ihn mit einem Zahnstocher – Abb. 9
- Bringen Sie den Garregler (A) wieder an und stellen Sie ihn auf die Garposition ☹ oder ☹ auf.
- Stellen Sie den Schnellkochtopf auf eine Heizquelle, die auf maximale Leistung geregelt ist.

Während des Garens

- Sobald ständig Dampf aus dem Garregler (A) entweicht und ein gleichmäßiges Geräusch (PSCHHHT) zu hören ist, beginnt der Garvorgang und Sie können die Heizquelle niedriger stellen.
- Warten Sie die im Rezept angegebene Garzeit ab.
- Wenn die Garzeit verstrichen ist, schalten Sie die Heizquelle aus.

Die Druckanzeige (E) verhindert den Druckaufbau, falls der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen sein sollte.

Ende des Garvorgangs

Ablassen des Dampfes


- Nach Abschalten der Wärmequelle haben Sie zwei Möglichkeiten:

Langsame Druckminderung: Drehen Sie den Garregler (A) bis zur Position ☹. Wenn die Druckanzeige (E) abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck.

Sollten Lebensmittel oder Flüssigkeit herausspritzen, während Sie den Dampf entweichen lassen, bringen Sie den Garregler (A) wieder in Kochposition ☹ oder ☹ führen Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durch.

Sinkt die Druckanzeige (E) nicht ab, lassen Sie kaltes Wasser ins Spülbecken laufen und stellen Sie den Boden des Schnellkochtopfs hinein, bis die Druckanzeige absinkt.

Nehmen Sie keine Änderungen an der Druckanzeige vor.

Schnelle Druckminderung: Lassen Sie kaltes Wasser ins Spülbecken laufen und stellen Sie den Boden des Schnellkochtopfs hinein, bis die Druckanzeige absinkt. Wenn die Druckanzeige **(E)** abgesunken ist, steht der Schnellkochtopf nicht mehr unter Druck. Drehen Sie den Garregler **(A)** bis zur Position .



■ Jetzt können Sie den Topf öffnen.

■ Bei der Zubereitung von dickflüssigen Lebensmitteln, die sich während des Garens ausdehnen oder schäumen, wie zum Beispiel Reis, Hülsenfrüchte, Trockengemüse, Kompott, Kürbis, Zucchini, Karotten, Kartoffeln, Fischfilet usw., darf der Schnellkochtopf nur zu 1/3 (Max 1) seines Fassungsvermögens gefüllt werden. Lassen Sie den Schnellkochtopf einige Minuten abkühlen, und stellen Sie ihn dann in kaltes Wasser, damit er weiter abkühlt. Schütteln Sie den Schnellkochtopf vor dem Öffnen immer leicht, nachdem Sie sich versichert haben, dass die Druckanzeige gesunken ist, damit keine Dampfblasen herauspritzen können. Vorsicht! Sie könnten sich verbrennen. Dieser Vorgang ist besonders wichtig beim schnellen Ablassen des Dampfes oder nach dem Abkühlen in kaltem Wasser. Bei Suppen sollten Sie eine schnelle Druckminderung in kaltem Wasser durchführen.

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

SICHERHEIT

Ihr Schnellkochtopf verfügt über mehrere Sicherheitsvorrichtungen:

■ **Sicherheit beim Schließen:**

- Wenn der Deckel nicht richtig sitzt oder nicht vollständig verriegelt ist, entweicht Dampf aus der Druckanzeige **(E)** des Schnellkochtopfs und es kann kein Druck aufgebaut werden.

Die Druckanzeige (E) verhindert den Druckaufbau, falls der Schnellkochtopf nicht richtig verschlossen sein sollte.

■ **Sicherheit beim Öffnen:**

- Wenn der Schnellkochtopf unter Druck steht, befindet sich die Druckanzeige **(E)** in der oberen Position und die Deckelgriffe können nicht betätigt werden.

- Versuchen Sie nie, den Schnellkochtopf mit Gewalt zu öffnen.
- **Nehmen Sie keine Änderungen an der Druckanzeige vor (E).**
- Vergewissern Sie sich, dass der Innendruck abgefallen ist, indem Sie überprüfen, ob sich die Druckanzeige (E) in der unteren Position befindet.
- Verwenden Sie niemals andere Griffe.

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

■ **Doppelte Sicherheit gegen Überdruck:**

- Erste Vorrichtung: Das Sicherheitsventil (D) lässt Druck entweichen und Dampf tritt nach oben aus – Abb. 14
- Zweite Vorrichtung: Der Dichtungsring (H)* lässt Dampf zwischen Deckel und Topf entweichen – Abb. 15

Wenn eines der Sicherheitssysteme anspringt:

- Schalten Sie die Heizquelle aus.
- Lassen Sie den Schnellkochtopf vollständig abkühlen
- und öffnen Sie ihn erst danach.
- Prüfen und reinigen Sie den Garregler (A), den Dampfaustritt (B), das Sicherheitsventil (D) und den Dichtungsring (H)*.

Empfehlungen zum Gebrauch _____

- 1 - Der Dampf ist sehr heiß, wenn er aus dem Schnellkochtopf austritt. Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich nicht verbrennen.
- 2 - Sobald die Druckanzeige steigt, können Sie den Schnellkochtopf nicht mehr öffnen. Nehmen Sie keine Änderungen an der Druckanzeige vor.
- 3 - Zum Umsetzen Ihres Schnellkochtopfs nutzen Sie die beiden Griffe des Behälters. Falls notwendig, verwenden Sie Topf-Handschuhe.
- 4 - Bewahren Sie keine Lebensmittel in Ihrem Schnellkochtopf auf.
- 5 - Verwenden Sie niemals Chlorwasser oder chlorhaltige Reinigungsmittel.
- 6 - Folgende Teile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden oder im Wasser liegen: Dichtungsring, Deckel und Garregler.
- 7 - Tauschen Sie die Dichtung jährlich oder falls Risse auftreten.
- 8 - Der Schnellkochtopf darf erst gereinigt werden, nachdem er vollständig abgekühlt und leer ist.
- 9 - Überwachen Sie den Schnellkochtopf wie alle Kochgeräte aufmerksam, insbesondere wenn Sie ihn in der Nähe von Kindern benutzen.
- 10 - Nach einem Sturz des Topfs oder des Deckels muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL-Servicestelle überprüft werden.
- 11 - Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL-Servicestelle überprüft werden.

REINIGUNG

Bitte beachten Sie diese Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres Topfs nach jedem Gebrauch, um seine Funktionsfähigkeit zu erhalten.

Reinigen Sie Ihren Schnellkochtopf nach jedem Gebrauch.

Nach längerem Gebrauch auftretende bräunliche Verfärbungen und Streifen stellen keine Beeinträchtigung der Funktionstüchtigkeit dar.

Damit die guten Eigenschaften Ihres Schnellkochtopfs lange erhalten bleiben, überhitzen Sie den Topf nicht, wenn er leer ist.

- Reinigen Sie den Schnellkochtopf (Topf und Deckel) nach jedem Gebrauch mit lauwarmem Wasser und mit Spülmittel. Gehen Sie beim Garkorb* gleichermaßen vor.
- Verwenden Sie kein Bleichmittel und keine chlorhaltigen Produkte.
- Überhitzen Sie den Topf nicht im leeren Zustand.

Reinigung des Topfs

- Reinigen Sie das Topfinnere mit einem Scheuerschwamm und Geschirrspülmittel.
- Reinigen Sie den Topf außen mit einem pflanzlichen Schwamm und Geschirrspülmittel.
- Weist der Schnellkochtopf dunkle Verfärbungen oder schimmernde Flecken auf oder sind Lebensmittelreste im Topf angebrannt, reinigen Sie den Topf mit weißem Essig oder einem speziellen Edelstahlreiniger, der für diesen Zweck vorgesehen ist.

Reinigung des Deckels

- Reinigen Sie den Deckel unter lauwarmem, fließendem Wasser mit einem Schwamm und Spülmittel.
- Den Deckel niemals zum Reinigen in die Spülmaschine legen.

Nur der Topf und der Korb* sind spülmaschinenfest.

Reinigung des Dichtungsringes des Deckels (H)*

- Reinigen Sie den Dichtungsring (H)* und die Einlegrille nach jedem Garvorgang.
- Legen Sie ihn so in die Einlegrille zurück, dass das Loch der Dichtung mit der Druckanzeige übereinstimmt – Abb. 10

Reinigung des Garreglers (A):

- Garregler abnehmen. Siehe den Abschnitt „Verwendung des Garreglers“
- und reinigen Sie den Garregler (A) unter fließendem Wasser – Abb. 12.

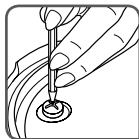
Reinigung des Dampfaustritts (B), der sich innen im Deckel befindet

- Nehmen Sie den Garregler (A) ab (siehe dazu den Abschnitt „Verwendung des Garreglers“)

- Vergewissern Sie sich visuell und bei Tageslicht, dass der Dampfaustritt (B) nicht verstopft ist – Abb. 16 Reinigen Sie ihn gegebenenfalls mit einem Stäbchen – Abb. 9

Reinigung des Sicherheitsventils (D)

- Reinigen Sie den unteren Teil des Sicherheitsventils (D) im Inneren des Deckels, indem Sie ihn unter Wasser halten.
- Überprüfen Sie die korrekte Funktionsweise, indem Sie leicht auf den Schwimmer drücken, der ohne Schwierigkeit einrasten muss. Siehe nebenstehende Zeichnung.



Entfernen Sie niemals die Abdeckung des Sicherheitsventils (D) auf der Oberseite des Deckels.

Damit die guten Eigenschaften Ihres Schnellkochtopfs lange erhalten bleiben, überhitzen Sie den Topf nicht, wenn er leer ist.

PFLEGE

Auswechseln des Dichtungsringes Ihres Schnellkochtopfs:

- Wechseln Sie den Dichtungsring Ihres Schnellkochtopfs jedes Jahr aus oder dann, wenn er einen Riss aufweist.

Aufbewahrung Ihres Schnellkochtopfs:

- Setzen Sie den Deckel auf den Topf.

Nach 10 Jahren Gebrauch muss der Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL-Servicestelle überprüft werden.

Zubehör von TEFAL

- Im Handel sind folgende Zubehörteile für Ihren Schnellkochtopf „Sensor“ erhältlich:

	4.5 l / 6 l	8 l / 10 l
Garkorb-Einsatz	792185	-
Korbhalterung	792691 oder X1030007	
Dichtungsring	792189	980549

- Wenn Teile ersetzt werden müssen oder das Produkt repariert werden muss, wenden Sie sich an ein autorisiertes TEFAL Servicecenter.
- Verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör von TEFAL, das für Ihr Modell geeignet ist.

EIGENSCHAFTEN

Gesamtfassungsvermögen*	Fassungsvermögen	Innendurchmesser Topf	Durchmesser Topfboden	Artikelnummern
5 l	4,5 l	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 l	6 l	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 l	8 l	25 cm	18 cm	P20514
10,8 l	10 l	25 cm	18 cm	P20515

Gesamtfassungsvermögen: Gesamtfassungsvermögen inklusive Deckelvolumen.

Informationen bezüglich der Normen: Betriebsdruck: 80 kPa.

Maximaler Sicherheitsdruck: 140 kPa.

Topf und Deckel aus Edelstahl.

Geeignete Herdarten

GAS



ELEKTRO
(Gusseiserne Kochplatte)



ELEKTRO
(Wärmestrahler- oder Halogenplatte aus Glaskeramik)



ELEKTRO
(Induktionsplatte aus Glaskeramik)



ELEKTRO
(Spiralförmige Heizleiter)



- Der Schnellkochtopf „Sensor“ ist für alle Herdarten, einschließlich Induktion geeignet.
- Bei Elektro- und Induktionsherdplatten muss darauf geachtet werden, dass deren Durchmesser maximal so groß ist wie der Bodendurchmesser des Schnellkochtopfs.
- Bei Glaskeramik-Kochfeldern muss darauf geachtet werden, dass der Topfboden sauber und trocken ist.
- Bei Gasherden ist zu vermeiden, dass die Gasflamme über den Rand des Schnellkochtopfes hinausschlägt.
- Bitte stellen Sie bei allen Herdarten sicher, dass Ihr Schnellkochtopf in der Mitte der Platte steht.

GARANTIE

- Für den Topf Ihres neuen TEFAL Schnellkochtopfs gilt eine 10-Jahres-Garantie, sofern der Schnellkochtopf gemäß der Bedienungsanleitung genutzt wurde, bei:
 - allen Mängeln an der Metallstruktur des Topfes,
 - vorzeitiger Abnutzung des Grundmetalls.
- Für die übrigen Teile Ihres Schnellkochtopfes besteht für den im Land des Erwerbs gültigen gesetzlichen Garantiezeitraum und ab dem Kaufdatum eine Garantie hinsichtlich sämtlicher Herstellungs- oder Materialfehler.

- Die vertragliche Garantie gilt nur bei Vorlage eines gültigen Kaufnachweises, auf dem das Kaufdatum angegeben ist.

Die Garantie gilt nicht für:

- Schäden, die auf die Nichteinhaltung von wichtigen Hinweisen oder auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, insbesondere:
 - Stöße, Herunterfallen, in den heißen Ofen stellen usw.
 - Reinigung des Deckels und des Garreglers in der Geschirrspülmaschine..
- Die Garantie kann nur in autorisierten TEFAL Servicestellen geltend gemacht werden.
- Die Adresse Ihrer nächstliegenden TEFAL Servicestelle erfahren Sie unter der TEFAL Servicenummer.

GESETZLICH VORGESCHRIEBENE KENNZEICHNUNGEN

Kennzeichnung	Stelle
Angabe des Herstellers oder der Handelsmarke	Auf dem Deckelgriff
Herstellungsjahr	Auf der Deckeloberseite
Gerätenummer/Artikelnummer	Auf der Deckeloberseite
Betriebsdruck (BD)	Auf der Deckeloberseite
Sicherheitsdruck (SD)	Auf der Deckeloberseite
Kapazität	An der Außenseite des Topfbodens


TEFAL BEANTWORTET IHRE FRAGEN

Probleme	Empfehlungen
Wenn Sie den Deckel nicht schließen können:	Überprüfen Sie, ob der Öffnen-Knopf (F) richtig zurückgezogen wurde. Ziehen Sie gegebenenfalls am Knopf, um ihn zurückzuziehen.
Wenn Ihr Schnellkochtopf unter Druck und ohne Flüssigkeit erhitzt wurde	Lassen Sie Ihren Schnellkochtopf durch eine autorisierte Servicestelle von TEFAL überprüfen.
Wenn der Dampf mit einem schrillen Pfeifton aus dem Druckventil austritt	Schalten Sie die Heizquelle aus. Topf komplett abkühlen lassen. Überprüfen Sie nach dem Öffnen des Topfes, ob der Dampfaustritt am Garregler durch Speisereste blockiert ist.
Wenn die Druckanzeige nicht gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Garregler entweicht	Dies ist während der ersten Minuten normal. Wenn das Problem weiter besteht, vergewissern Sie sich: <ul style="list-style-type: none"> - Ist die Leistung der Heizquelle ausreichend hoch? Falls nicht, erhöhen Sie sie. - Befindet sich ausreichend Flüssigkeit im Topf? - Ist der Garregler auf eine Garstufe eingestellt? - Ist der Schnellkochtopf richtig geschlossen? - Sind der Dichtungsring und der Rand des Topfes beschädigt? - Sitzt der Dichtungsring korrekt im Deckel? – Abb. 10–11
Wenn die Druckanzeige gestiegen ist und während des Garens kein Dampf aus dem Garregler entweicht	Dies ist während der ersten Minuten normal. Falls das Problem anhält, stellen Sie Ihr Gerät in kaltes Wasser. Siehe hierzu den Abschnitt „Ende des Garvorgangs“. Öffnen Sie anschließend das Gerät. Reinigen Sie den Garregler und den Dampfaustritt und überprüfen Sie, ob der Stift des Sicherheitsventils problemlos absinkt. Nehmen Sie keine Änderungen an der Druckanzeige vor.
Wenn Dampf am Deckelrand entweicht	Prüfen Sie: Ist der Deckel richtig geschlossen? Sitzt der Dichtungsring richtig im Deckel? Befindet sich der Dichtungsring in einem einwandfreien Zustand? Falls nötig, tauschen Sie ihn aus. Sind Deckel, Dichtungsring und Einlegerille im Deckel, Sicherheitsventil und Garregler sauber? Befindet sich der Rand des Topfes in einwandfreiem Zustand?

Probleme	Empfehlungen
Wenn Sie den Deckel nicht öffnen können	Überprüfen Sie, ob sich die Druckanzeige in der unteren Position befindet. Falls nicht: Lassen Sie den Druck ab und kühlen Sie den Schnellkochtopf bei Bedarf unter fließendem kaltem Wasser ab (siehe „Ende des Garvorgangs“). Nehmen Sie keine Änderungen an der Druckanzeige vor.
Wenn die Lebensmittel nicht gar oder verbrannt sind	Prüfen Sie: die Garzeit die Leistung der Heizquelle die korrekte Positionierung des Dampfventils die Flüssigkeitsmenge
Wenn eines der Sicherheitssysteme anspringt	Schalten Sie die Heizquelle aus. Lassen Sie den Schnellkochtopf abkühlen, bis die Druckanzeige absinkt. Öffnen Sie ihn. Überprüfen und reinigen Sie den Garregler, den Dampfaustritt, das Sicherheitsventil und den Dichtungsring. Sollte das Problem weiterhin bestehen, lassen Sie den Schnellkochtopf von einer autorisierten TEFAL Servicestelle prüfen.

GARZEITTABELLE

Fleisch und Fisch

	FRISCH Einstellung des Garreglers 	TIEFGEFROREN Einstellung des Garreglers 
Hühnchen (ganz, 1,2 kg)	20 Min.	45 Min.
Lachs (4 Scheiben, 0,6 kg)	6 Min.	8 Min.
Lamm (Keule, 1,3 kg)	25 Min.	35 Min.
Rind (Braten, 1 kg)	10 Min.	28 Min.
Thunfisch (4 Steaks, 0,6 kg)	7 Min.	9 Min.



Gemüse



Falls Ihr Modell über einen Garkorb-Einsatz verfügt, empfehlen wir die Zubereitung von Gemüse mittels Dampf (siehe Abschnitt „Verwendung des Garkorb-Einsatzes“).



Falls Ihr Modell nicht über einen Garkorb-Einsatz verfügt: Garen Sie es direkt im Wasser.



	FRISCH Einstellung des Garreglers 	TIEFGEFROREN Einstellung des Garreglers 
Artischocken, ganz	20 Min.	-
Blumenkohl in Sträußen	5 bis 7 Min.	5 Min.
Brokkoli	4 Min.	5 Min.
Champignons, geschnitten	3 Min.	-
Chicorée, halbiert	13 bis 16 Min.	-
Erbsen	3 bis 6 Min.	5 Min.
Grüne Linsen (Trockengemüse)	16 Min.	-
Grüne Stangenbohnen	6 bis 8 Min.	4 bis 6 Min.
Grünkohl, geschnitten	5 bis 7 Min.	3 Min.
Halbtrockene Erbsen	18 bis 22 Min.	-
Karotten in Scheiben	7 Min.	9 Min.
Kartoffelschnitze (je nach Größe)	10 bis 15 Min.	-
Kürbis, in Stücke geschnitten	6 bis 8 Min.	3 Min.
Lauch, in Stücke geschnitten	8 Min.	10 Min.

	FRISCH Einstellung des Garreglers 	TIEFGEFROREN Einstellung des Garreglers 
Reis (Trockengemüse)	8 Min.	-
Rosenkohl	8 bis 11 Min.	6 bis 8 Min.
Rote Bete, geviertelt (je nach Größe)	20 bis 30 Min.	-
Sellerie, in Scheiben	7 bis 9 Min.	-
Spargel	5 Min.	3 Min.
Spinat	3 bis 4 Min.	4 bis 5 Min.
Steckrüben, gewürfelt	4 bis 6 Min.	7 Min.
Zucchini in Scheiben	3 bis 6 Min.	4 bis 7 Min.

BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

Voordat u uw snelkookpan gebruikt, raden wij aan om alle instructies aandachtig te lezen en deze gebruiksaanwijzing altijd te raadplegen. Verkeerd gebruik kan leiden tot schade.


Met het oog op uw veiligheid, voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen zoals:

- Richtlijn drukapparatuur
- Materialen die met levensmiddelen in contact komen
- Milieu

VERPLICHTE CONTOLES VOOR ELK GEBRUIK	CONTROLEER <ul style="list-style-type: none">■ visueel en dagelijks of de stoomuitlaat niet geblokkeerd is - fig. 16.■ of de kogel van het veiligheidsventiel zich kan bewegen - fig. 13.■ of de afdichtingsring van het deksel onder elke uitsparing van het deksel is geplaatst - fig. 11.■ of de handgrepen van de pan goed vastzitten.
RESPECTEER ALTIJD DE HIER VERMELDE VUL HOEVEELHEDEN	<ul style="list-style-type: none">■ Gebruik uw snelkookpan nooit zonder vloeistof, want dit kan de pan ernstig beschadigen. Zorg ervoor dat er altijd voldoende vloeistof aanwezig is tijdens het koken.■ Minimaal 25 cl.■ Maximaal 2/3 van de hoogte van de pan, markering MAX 2 - fig. 7.■ Tijdens het stomen mogen de voedingswaren in het stoommandje niet in contact komen met het water.■ Maximaal 1/3 (MAX 1) - fig. 6 voor zachte voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, vruchtencompotes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet e.d.■ Voedingsmiddelen die in het stoommandje liggen, mogen niet boven de markering MAX 2 van de pan komen - fig. 5*.

**VERPLICHTE
CONTOLES
VOOR ELK
GEBRUIK**

- Houd de snelkookpan tijdens het gebruik buiten het bereik van kinderen.
- Uw snelkookpan staat tijdens het gebruik onder druk. Verkeerd gebruik kan leiden tot verwondingen door contact met kokende vloeistoffen. Zorg ervoor dat de snelkookpan (start bullet at 'let op' goed gesloten is voordat u deze gaat gebruiken. (Zie paragraaf «Sluiten».)
- Let erop dat het ventiel tijdens het koken altijd een zacht, sissend geluid maakt. Indien er niet voldoende stoom ontsnapt, laat u stoom vrij en controleert u of er voldoende vloeistof is en of de stoomuitlaat niet is geblokkeerd. Indien er na deze controles nog altijd geen stoom vrijkomt, zet u het vuur iets hoger.
- Bereid geen voedingsmiddelen die de leidingen van het beveiligingssysteem kunnen verstopen:
 - bosbessen
 - parelgerst
 - havermoutvlokken
 - spliterwten
 - noedels, macaroni, spaghetti
 - rabarber
 - aalbessen
- Maak nooit recepten op basis van dierlijke melk klaar in de snelkookpan.
- Gebruik geen grof zout in de snelkookpan, maar voeg op het einde van de bereiding keukenzout toe. Zo vermijdt u vlekken die de bodem van de snelkookpan kunnen beschadigen.
- Gebruik de snelkookpan niet om onder druk met olie te frituren. Laat de snelkookpan niet onbewaakt achter wanneer u olie of vet verwarmt. Wanneer u rokende olie blijft verwarmen, verslechtert de kwaliteit en kan de temperatuur van de olie zodanig stijgen dat er vlammen ontstaan. Gebruik de snelkookpan niet voor andere doeleinden dan deze waarvoor deze is bedoeld.
- Zet de snelkookpan niet in een hete oven.
- Plaats nooit een los vel aluminiumpapier op een vorm in de snelkookpan.
- Plaats nooit huishoudfolie in de snelkookpan.
- Alcohol dampen zijn brandbaar. Breng de vloeistof ongeveer twee minuten aan de kook voordat u het deksel sluit. Houd de pan goed in de gaten wanneer u recepten met alcohol bereidt.
- Gebruik uitsluitend een geschikte warmtebron, zoals aangegeven in de gebruiksaanwijzing.

<p>NA HET KOKEN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Draai het ventiel geleidelijk (A) in de richting van het symbool  - fig. 10. Indien er bij het ontsnappen van de stoom abnormale hoeveelheden vrijkomen, draait u het ventiel (A) opnieuw in de kookpositie  of  laat u de pan snel afkoelen onder koud water. ■ Indien de veiligheidspen (E) niet zakt, plaatst u de snelkookpan onder koud water. ■ Oefen zelf geen druk uit op deze veiligheidspen. ■ Na het koken van vleesgerechten met huid (zoals ossentong), die onder druk kunnen opzwellen, prikt u niet in het vlees zolang de huid er opgezwollen uitziet. U loopt dan het risico door kokend vocht gewond te raken. Wij raden u om voor het koken in het vlees te prikken. ■ Voor zachte voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, vruchtencompotes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet e.d. laat u de snelkookpan eerst enkele minuten afkoelen. Koel de snelkookpan daarna verder af onder koud water. Schud de snelkookpan zachtjes voor het openen. Controleer eerst of de veiligheidspen naar beneden is om te vermijden dat u verbrand raakt door opstijgende stoom. Dit is zeer belangrijk wanneer u snel druk vrijlaat of na afkoeling onder koud water. ■ Verplaats de snelkookpan zeer voorzichtig als deze onder druk staat. Raak de hete oppervlakken niet aan. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik indien nodig ovenwanten. ■ Voor soep raden we aan om de druk snel te verlagen onder koud water (zie paragraaf «Na het koken»). ■ Let erop dat het ventiel in de drukverlagingsstand staat voordat u de snelkookpan opent. De veiligheidspen (E) moet zich in de laagste positie bevinden. ■ Gebruik nooit kracht om de snelkookpan te openen. Zorg ervoor dat het drukniveau in de pan opnieuw is gedaald. De veiligheidspen (E) moet zich in de laagste stand bevinden. (Zie paragraaf «Veiligheid».)
----------------------------	---

<p>ONDERHOUD</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Indien u merkt dat een deel van uw snelkookpan defect of gebarsten is, probeer dan in geen geval de pan te openen. Wacht totdat de kookpan volledig is afgekoeld voordat u deze verplaatst. Gebruik de pan niet en breng hem ter reparatie naar een erkend servicecentrum van TEFAL. ■ Voor de beveiligingssystemen dient u zich strikt aan de instructies voor reiniging en onderhoud te houden. ■ Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die voor uw model geschikt zijn. Gebruik altijd een TEFAL-pan en -deksel. ■ Bewaar voor of na het koken geen zure of zoute voedingsmiddelen in de snelkookpan. Deze kunnen de pan aantasten. ■ Spoel en reinig de snelkookpan meteen na elk gebruik. ■ Reinig het ventiel (A), de afdichtingsring (H)* en het deksel nooit in de vaatwasmachine. ■ Gebruik nooit bleekmiddel of chloorhoudende producten, aangezien ze het roestvrij staal kunnen aantasten. ■ Laat het deksel niet in water weken. ■ Vervang de afdichtingsring elk jaar of zodra deze beschadigd is. ■ Na tien jaar moet u de snelkookpan door een erkend servicecentrum van TEFAL laten nakijken. Opberging van de snelkookpan: keer het deksel om op de pan om een vroegtijdige slijtage van de afdichtingsring te voorkomen.
-------------------------	--

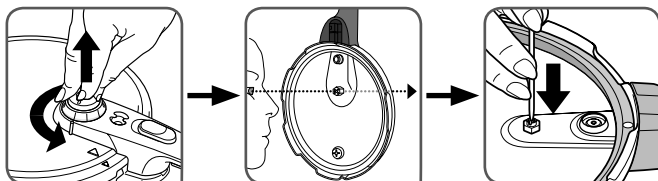
BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Schematische beschrijving _____

- | | |
|--|--|
| A. Bedrijfsventiel | H. Afdichtingsring van het deksel
(afhankelijk van het model) |
| B. Stoomuitlaat | I. Stoommandje (afhankelijk van het
model) |
| C. Lange handgreep van het deksel | J. Steun voor het stoommandje
(afhankelijk van het model) |
| D. Veiligheidsventiel | K. Lange handgreep van de pan |
| E. Veiligheidspen | L. Kookpan |
| F. Openingsknop | M. Korte handgreep van de pan |
| G. Positiemarkering van het
bedrijfsventiel | |

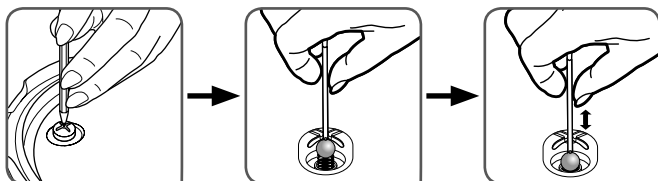
Verplichte controles voor elk gebruik _____

Controle van het bedrijfsventiel



- Controleer of de stoomuitlaat van het bedrijfsventiel niet geblokkeerd is (zie paragraaf «Gebruik van het bedrijfsventiel»).

Controle van het veiligheidsventiel



- Controleer of de kogel van het veiligheidsventiel zich kan bewegen (gebruik hiervoor een tandenstoker).

Openen



- Terwijl u met één hand de lange handgreep van de pan (K) vasthoudt, pakt u met uw andere hand de handgreep van het deksel (C) en duwt u met de duim op de openingsknop (F) - fig. 1.
- Zonder de knop los te laten, draait u het deksel naar rechts totdat het opengaat. Neem het deksel van de kookpan - fig. 2.

Sluiten

- Zet het deksel goed plat op de pan en zorg ervoor dat de driehoekjes op het deksel overeenkomen met die op de handgreep van de pan (K) - fig. 3.
- Draai het deksel naar links totdat u een vergrendelingsklik hoort - fig. 4.

Als u het deksel niet kunt sluiten, controleer dan of de openingsknop (F) goed naar achteren staat. Is dat niet het geval, dan duwt u hem met uw duim in de juiste stand.

Eerste gebruik

- Vul de pan voor 2/3 met water.
 - Sluit de snelkookpan.
 - Plaats het bedrijfsventiel (A) op .
 - Plaats de snelkookpan op een warmtebron en zet deze op de hoogste stand.
 - Wanneer er stoom uit het ventiel begint te ontsnappen, zet u het vuur lager en stelt u een timer in op 15 minuten.
 - Zet het vuur na 15 minuten uit. Plaats de snelkookpan onder koud water.
 - Wanneer de veiligheidspen (E) weer zakt, staat de snelkookpan niet meer onder druk. Draai het bedrijfsventiel (A) in de stand , en open dan de snelkookpan.
 - Spoel de snelkookpan onder water en droog hem af.
- Opmerking:** als er vlekken op de bodem van de pan verschijnen, heeft dit geen invloed op de kwaliteit van het metaal. Het is namelijk kalkaanslag. Verwijder de vlekken met een keukensponsje en een beetje verdunde witte azijn.

Minimale vulniveau

- Voeg altijd een minimale hoeveelheid van 25 cl toe.

Stomen

- Vul de pan met minstens 75 cl water.
- Klik het statief (J)* op het stoommandje (I)*.

Maximale vulniveau _____

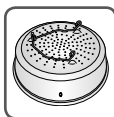
- Vul de snelkookpan nooit hoger dan 2/3 van de pan - fig. 7.

Bepaalde voedingsmiddelen

- Maximaal 1/3 (MAX 1) - fig. 6 Voor zachte voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, vruchtencompotes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet e.d. laat u de snelkookpan eerst enkele minuten afkoelen. Koel de snelkookpan daarna verder af onder koud water. Schud de snelkookpan zachtjes voor het openen. Controleer eerst of de veiligheidsspen naar beneden is om te vermijden dat u verbrand raakt door opstijgende stoom. Dit is zeer belangrijk wanneer u snel druk vrijlaat of na afkoeling onder koud water.

Gebruik van het stoommandje* _____

- Giet 75 cl water in de pan (L).
- Klik het statief (J)* op het stoommandje (I)* en plaats het op de bodem van de pan.




- Tijdens het stomen mogen de voedingswaren in het stoommandje* niet in contact komen met het water - fig. 5*.

De voedingsmiddelen in het stoommandje* mogen de MAX 2-markering niet overschrijden.

Gebruik van het bedrijfsventiel (A) _

Bereiding van delicate voedingsmiddelen en behoud van vitamines

- Draai het symbool  van het ventiel (A) naar de positiemarkering (G).

Vlees bereiden en ontdooien

- Draai het symbool  van het ventiel (A) naar de positiemarkering (G).

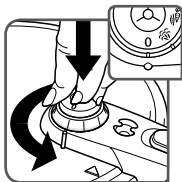
Stoom vrijlaten

- Draai het symbool  van het ventiel (A) naar de positiemarkering (G).

Het bedrijfsventiel verwijderen

- Laat de snelkookpan afkoelen voordat u het ventiel (A) verwijderd.

- Druk op het midden en draai het ventiel zodat de positie 0 overeenkomt met de positiemarkering (G) - fig. 8.
- Verwijder het ventiel.



NL

Het bedrijfsventiel plaatsen

- Draai het ventiel zodat de positie 0 overeenkomt met de positiemarkering (G).
- Druk op het midden en draai het ventiel naar de gewenste stand.

Vóór het koken

- Verwijder voor elk gebruik het ventiel (A) (zie paragraaf «Gebruik van het bedrijfsventiel (A)») en controleer met het blote oog en in voldoende daglicht of de stoomuitlaat van het bedrijfsventiel (B) niet geblokkeerd is. Reinig de stoomuitlaat indien nodig met een tandenstoker - fig. 9.
- Plaats het bedrijfsventiel (A) en kies de gewenste stand of .
- Plaats de snelkookpan op een warmtebron en zet deze op de hoogste stand.

Tijdens het koken

- Wanneer het bedrijfsventiel (A) continu stoom vrijlaat en regelmatig een PSHHT-geluid maakt, beginnen de voedingsmiddelen te koken. Zet het vuur een beetje lager.
- Stel een timer in voor de bereidingstijd van het recept.
- Zodra de bereidingstijd verstreken is, zet u het vuur uit.

De veiligheidspen (E) zorgt ervoor dat de druk in de snelkookpan niet kan oplopen als deze niet correct gesloten is.

Na het koken

Stoom vrijlaten

- Zodra u het vuur hebt uitgezet, hebt u twee mogelijkheden:


De druk langzaam verlagen: draai het bedrijfsventiel (A) in de stand . Wanneer de veiligheidspen (E) weer zakt, staat de snelkookpan niet meer onder druk.

Indien er bij het ontsnappen van de stoom abnormale hoeveelheden vrijkomen, draait u het bedrijfsventiel (A) opnieuw in de kookpositie of laat de pan daarna snel afkoelen onder koud water.

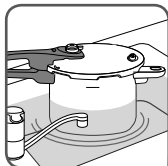
Indien de veiligheidspen (E) niet zakt, vult u de spoelbak met koud water en plaatst u de bodem van de snelkookpan in de spoelbak totdat de veiligheidspen naar beneden gaat.

Oefen zelf geen druk uit op de veiligheidspen.

De druk snel verlagen: Vul de spoelbak met koud water en plaats de bodem van de snelkookpan in de spoelbak totdat de veiligheidspen naar beneden gaat.

Wanneer de veiligheidspen (E) weer zakt, staat de snelkookpan niet meer onder druk. Draai het bedrijfsventiel (A) in de stand .

- Daarna kunt u de snelkookpan openen.
- Voor zachte voedingsmiddelen die tijdens het koken uitzetten en/of schuimen, zoals rijst, peulvruchten, gedroogde groenten, vruchtencompotes, pompoen, courgette, wortelen, aardappelen, visfilet e.d. vult u de snelkookpan tot maximaal 1/3 van de inhoud (MAX 1). Laat de snelkookpan eerst altijd enkele minuten afkoelen. Koel de snelkookpan daarna verder af onder koud water. Schud de snelkookpan zachtjes voor het openen. Controleer eerst of de veiligheidspen naar beneden is om te vermijden dat u verbrand raakt door opstijgende stoom. Dit is zeer belangrijk wanneer u snel druk vrijlaat of na afkoeling onder koud water. Voor soep raden we u aan om de druk in de snelkookpan snel te verlagen onder koud water.



De veiligheidspen (E) zorgt ervoor dat de snelkookpan niet kan worden geopend wanneer deze nog onder druk staat.

VEILIGHEID

Uw snelkookpan is uitgerust met verschillende veiligheidssystemen:

■ Sluitveiligheid:

- Indien het deksel niet goed is geplaatst of niet helemaal vergrendeld is, komt er stoom vrij via de veiligheidspen (E) en kan de druk in de snelkookpan niet stijgen.

De veiligheidspen (E) zorgt ervoor dat de druk in de snelkookpan niet kan oplopen als deze niet correct gesloten is.

■ Openingsveiligheid:

- Indien de snelkookpan onder druk staat, komt de veiligheidspen (E) omhoog en kunt u de handgrepen van het deksel niet openen.

- Gebruik nooit kracht om de snelkookpan te openen.
- **Oefen zelf geen kracht uit op de veiligheidspen (E).**
- Controleer of de druk in de snelkookpan is gedaald. In dat geval staat de veiligheidspen (E) in de laagste positie.
- Gebruik nooit andere modellen handgrepen.

De veiligheidspen (E) zorgt ervoor dat de snelkookpan niet kan worden geopend wanneer deze nog onder druk staat.

■ Twee veiligheidssystemen tegen overdruk:

- Eerste beveiliging: het veiligheidsventiel (D) laat de druk vrij en de stoom ontsnapt verticaal - fig. 14.
- Tweede beveiliging: de afdichtingsring (H)* laat stoom ontsnappen tussen het deksel en de pan - fig. 15.

Als een van de veiligheidssystemen wordt geactiveerd:

- Zet het vuur uit.
- Laat de snelkookpan volledig afkoelen.
- Open daarna de snelkookpan.
- Controleer en reinig het bedrijfsventiel (A), de stoomuitlaat (B), het veiligheidsventiel (D) en de afdichtingsring (H)*.

Gebruiksadvies

- 1 - De stoom die uit het bedrijfsventiel vrijkomt, is heel heet. Zorg ervoor dat u zich niet verbrandt.
- 2 - Zodra de veiligheidspen naar boven komt, kunt u de snelkookpan niet meer openen. Oefen zelf geen druk uit op de veiligheidspen.
- 3 - Gebruik de twee handgrepen om de snelkookpan te verplaatsen. Gebruik indien nodig ovenwanten.
- 4 - Bewaar geen voedingsmiddelen in de snelkookpan.
- 5 - Gebruik nooit bleekwater of chloorhoudende producten.
- 6 - Reinig de snelkookpan niet in de vaatwasmachine en laat de afdichtingsring, het deksel en het bedrijfsventiel niet in water weken.
- 7 - Vervang de afdichtingsring elk jaar of wanneer deze beschadigd is.
- 8 - Voor het reinigen van de snelkookpan moet deze volledig afgekoeld en leeg zijn.
- 9 - Net als bij elk ander keukenapparaat dient u de snelkookpan goed in de gaten te houden wanneer u deze binnen het bereik van kinderen gebruikt.
- 10 - Wanneer de pan of het deksel is gevallen, dient u de snelkookpan te laten nakijken in een erkend servicecentrum van TEFAL.
- 11 - Na tien jaar moet u de snelkookpan in een erkend servicecentrum van TEFAL laten nakijken.

*afhankelijk van het model

REINIGING

Voor een goede werking van de snelkookpan volgt u na elk gebruik deze aanbevelingen voor reiniging en onderhoud.

Reinig de snelkookpan na elk gebruik.

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

Verhit de snelkookpan niet wanneer deze leeg is. Zo zal de snelkookpan langer meegaan.

- Reinig de snelkookpan (pan en deksel) na elk gebruik met lauw water en afwasmiddel. Doe hetzelfde voor het stoommandje*.
- Gebruik geen bleekwater linechloorhoudende producten.
- Verhit de snelkookpan niet wanneer deze leeg is.

De pan reinigen

- Reinig de binnenkant van de pan met een keukensponsje en afwasmiddel.
- Reinig de buitenkant van de pan met een zachte keukendoek en afwasmiddel.
- Indien de binnenkant van de snelkookpan zwart kleurt of een regenbooggloed vertoont of indien er voedingsmiddelen zijn aangebrand, reinigt u de pan met witte azijn of een speciaal reinigingsmiddel voor roestvrij staal.

Het deksel reinigen

- Reinig het deksel met een spons en afwasmiddel onder stromend lauw water.
- Plaats het deksel niet in de vaatwasmachine.

Alleen de pan en het stoommandje* zijn vaatwasbestendig.

De afdichtingsring van het deksel (H)* reinigen

- Reinig de afdichtingsring (H)* en haar groef na elk gebruik.
- Plaats de ring opnieuw in de groef en zorg ervoor dat de opening van de afdichtingsring overeenkomt met de pen van het deksel - fig. 10.

Het bedrijfsventiel (A) reinigen

- Verwijder het ventiel. Zie paragraaf «Gebruik van het bedrijfsventiel»
- Reinig het bedrijfsventiel (A) onder stromend water - fig. 12.

De stoomuitlaat (B) aan de binnenkant van het deksel reinigen

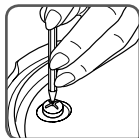
- Verwijder het bedrijfsventiel (A) (zie paragraaf «Gebruik van het bedrijfsventiel»).

- Controleer met het blote oog en in voldoende daglicht of de stoomuitlaat (B) niet geblokkeerd is - fig. 16. Indien nodig reinigt u de stoomuitlaat met een tandenstoker - fig. 9.

Het veiligheidsventiel (D) reinigen

- Reinig de onderkant van het veiligheidsventiel (D) aan de binnenkant van het deksel onder stromend water.

Controleer de juiste werking door zachtjes met een wattenstaafje op de kogel te drukken. Deze moet u moeiteloos kunnen indrukken. Zie onderstaande figuur.



Verwijder nooit het kapje van het veiligheidsventiel (D) aan de bovenkant van het deksel.

Verhit de snelkookpan niet wanneer deze leeg is. Zo zal de snelkookpan langer meegaan.

ONDERHOUD

De afdichtingsring van de snelkookpan vervangen

- Vervang de afdichtingsring van de snelkookpan elk jaar of wanneer deze beschadigd is.
- Gebruik uitsluitend een originele TEFAL-afdichtingsring die voor uw model geschikt is.

Opberging van de snelkookpan:

- Keer het deksel om op de pan.

Na tien jaar moet u de snelkookpan in een erkend servicecentrum van TEFAL laten nakijken.

TEFAL-accessoires

- De volgende accessoires zijn verkrijgbaar voor de Sensor-snelkookpan:

	4,5 l / 6 l	8 l / 10 l
Stoommandje	792185	-
Steun voor mandje	792691 of X1030007	
Afdichtingsring	792189	980549

- Voor de vervanging van andere onderdelen of voor reparaties neemt u contact op met een erkend servicecentrum van TEFAL.
- Gebruik alleen originele TEFAL-onderdelen die voor uw model geschikt zijn.

TECHNISCHE KENMERKEN

Totale inhoud*	Inhoud kookpan	Ø binnenkant kookpan	Ø bodem kookpan	Referenties
5 l	4,5 l	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 l	6 l	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 l	8 l	25 cm	18 cm	P20514
10,8 l	10 l	25 cm	18 cm	P20515

* totale inhoud: totale inhoud met inbegrip van het volume van het deksel

Technische informatie: Bedrijfsdruk: 80 kPa

Maximale veiligheidsdruk: 140 kPa

De kookpan en het deksel zijn gemaakt van roestvrij staal.

Geschikte warmtebronnen

GAS



ELEKTRICITEIT
(Gietijzeren kookplaat)



ELEKTRICITEIT
(Keramische elektrische
of halogeenkookplaat)



ELEKTRICITEIT
(Keramische
inductiekookplaat)



ELEKTRICITEIT
(Gloeispiraal)



- De Sensor-snelkookpan is geschikt voor alle warmtebronnen, inclusief inductie.
- Gebruik bij een elektrische of inductiekookplaat altijd een pit met een gelijke of kleinere diameter dan die van de bodem van de snelkookpan.
- Let er bij gebruik van een vitrokeramische kookplaat op dat de bodem van de kookpan schoon is.
- Op gas mag de vlam niet groter zijn dan de diameter van de kookpan.
- Plaats de snelkookpan op alle pitten goed in het midden.

GARANTIE

- Als de gebruiksaanwijzingen in deze handleiding correct worden gevolgd, geldt er op uw nieuwe TEFAL-snelkookpan een garantie van 10 jaar voor:
 - alle defecten aan de metalen structuur van uw pan
 - een voortijdige slijtage van de metalen bodem
- Voor alle andere onderdelen van de snelkookpan geldt een garantie voor fabricage- of materiaalfouten gedurende de garantieperiode die wettelijk is bepaald in het land van aankoop en vanaf de datum van aankoop.

- Deze contractuele garantie geldt uitsluitend op vertoon van een geldig aankoopbewijs met vermelding van de aankoopdatum.

De garantie geldt niet voor:

- schade als gevolg van het niet naleven van belangrijke voorzorgsmaatregelen of van nalatig gebruik, met name:
 - stoten, vallen, gebruik in een oven
 - reiniging van het deksel en het bedrijfsventiel in de vaatwasmachine
- Alleen erkende servicecentra van TEFAL mogen deze garantie bieden.
- Bel naar TEFAL Advies voor het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum van TEFAL.

REGELGEVENDE MARKERINGEN

Markering	Plaats
Identificatie van fabrikant of handelsmerk	Op de handgreep van het deksel
Productiejaar	Op de bovenkant van het deksel
Identificatie van het apparaat/ modelreferentie	Op de bovenkant van het deksel
Bedrijfsdruk (BD)	Op de bovenkant van het deksel
Veiligheidsdruk (VD)	Op de bovenkant van het deksel
Inhoud	Op de bodem (buitenkant) van de kookpan

TEFAL BEANTWOORDT UW VRAGEN

Problemen	Aanbevelingen
U kunt het deksel niet sluiten.	Controleer of de openingsknop (F) goed naar achteren is geplaatst. Duw indien nodig de knop naar achteren.
De snelkookpan werd onder druk gezet zonder vloeistof toe te voegen.	Laat de snelkookpan nakijken door een erkend servicecentrum van TEFAL.
De stoom ontsnapt via het bedrijfsventiel en maakt een scherp geluid.	Zet het vuur uit. Laat de snelkookpan volledig afkoelen. Open de snelkookpan en controleer of de stoomuitlaat van het bedrijfsventiel niet geblokkeerd is door voedingsmiddelen.
Het veiligheidsventiel is niet omhoog en er komt tijdens het koken geen stoom vrij via het bedrijfsventiel.	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Indien het probleem aanhoudt, controleer dan of: -het vuur hoog genoeg staat. Is dat niet het geval, dan zet u het hoger. -er voldoende vloeistof in de pan aanwezig is. - het bedrijfsventiel in een kookpositie staat. - de snelkookpan goed is gesloten. - de afdichtingsring of de rand van de pan niet beschadigd zijn. - de afdichtingsring correct op het deksel is geplaatst - fig. 10-11.
Het veiligheidsventiel is omhoog en er komt tijdens het koken geen stoom vrij via het bedrijfsventiel.	Dit is normaal gedurende de eerste minuten. Indien het probleem aanhoudt, houdt u de snelkookpan onder koud water (zie paragraaf «Na het koken»). Open daarna de snelkookpan. Reinig het bedrijfsventiel en de stoomuitlaat, en controleer of de kogel van het veiligheidsventiel gemakkelijk kan worden ingedrukt. Oefen zelf geen druk uit op de veiligheidspen.
Er komt stoom vrij rond het deksel.	Controleer of: - het deksel correct is gesloten. - de afdichtingsring van het deksel correct is geplaatst. - de afdichtingsring in goede staat is. Is dat niet het geval, dan vervangt u de ring. - het deksel, de afdichtingsring, het veiligheidsventiel en het bedrijfsventiel schoon zijn. - de rand van de pan in goede staat is.

Problemen	Aanbevelingen
U kunt het deksel niet openen.	Controleer of de veiligheidspen zich in de laagste positie bevindt. Is dat niet het geval, dan laat u indien nodig druk vrij. Laat de snelkookpan onder koud water afkoelen (zie paragraaf «Na het koken»). Oefen zelf geen druk uit op de veiligheidspen.
De voedingsmiddelen zijn niet gaar of verbrand.	Controleer: - de kooktijd - het vermogen van de warmtebron - of het bedrijfsventiel correct is geplaatst - de hoeveelheid vloeistof
Een van de veiligheidssystemen wordt geactiveerd.	Zet het vuur uit. Laat de snelkookpan afkoelen totdat de veiligheidspen zakt. Open de snelkookpan. Controleer en reinig het bedrijfsventiel, de stoomuitlaat, het veiligheidsventiel en de afdichtingsring. Als het probleem zich blijft voordoen, laat u de snelkookpan nakijken door een erkend servicecentrum van TEFAL.

TABEL MET BEREIDINGSTIJDEN

Vlees en vis

	VERS Positie van het ventiel 	DIEPGEVROREN Positie van het ventiel 
Kip (hele kip, 1,2 kg)	20 min	45 min
Lam (bout van 1,3 kg)	25 min	35 min
Rund (lap van 1 kg)	10 min	28 min
Tonijn (4 steaks, 0,6 kg)	7 min	9 min
Zalm (4 moten, 0,6 kg)	6 min	8 min


Groenten



Als uw model over een stoommandje beschikt, raden we u aan om de groenten te stomen (zie paragraaf «Gebruik van het stoommandje»).



Als uw model geen stoommandje heeft, kookt u de groenten in water.



	VERS Positie van het ventiel 	DIEPGEVROREN Positie van het ventiel 
Aardappelen, in kwartjes (afhankelijk van grootte)	10 tot 15 min	-
Artisjokken, heel	20 min	-
Asperges	5 min	3 min
Bloemkoolrosjes	5 tot 7 min	5 min
Bonen, halfgedroogd	18 tot 22 min	-
Broccoli	4 min	5 min
Champignons, in plakjes	3 min	-
Courgettes, in schijfjes	3 tot 6 min	4 tot 7 min
Erwten	3 tot 6 min	5 min
Fijne sperziebonen	6 tot 8 min	4 tot 6 min
Groene kool, in reepjes	5 tot 7 min	3 min
Groene linzen (peulvruchten)	16 min	-
Pompoen, in blokjes	6 tot 8 min	3 min
Prei, in stukjes	8 min	10 min
Rapen, in blokjes	4 tot 6 min	7 min

	VERS Positie van het ventiel 	DIEPGEVROREN Positie van het ventiel 
Rijst (peulvruchten)	8 min	-
Rode bieten, in 4 gesneden (afhankelijk van grootte)	20 tot 30 min	-
Selderij, in stukjes	7 tot 9 min	-
Spinazie	3 tot 4 min	4 tot 5 min
Spruiten	8 tot 11 min	6 tot 8 min
Witloof, gehalveerd	13 tot 16 min	-
Wortelen, in schijfjes	7 min	9 min

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Prima di utilizzare la pentola a pressione, leggere attentamente tutte le istruzioni e fare sempre riferimento al «Manuale d'uso».

Un utilizzo non conforme può causare danni.

Al fine di garantire la sicurezza, l'apparecchio è conforme alle norme e ai regolamenti vigenti:




- Direttiva sulle attrezzature a pressione
- Materiali a contatto con gli alimenti
- Ambiente

CONTROLLI INDISPENSABILI PRIMA DI OGNI UTILIZZO	CONTROLLARE <ul style="list-style-type: none">■ visivamente sotto la luce che il condotto di scarico del vapore non sia ostruito - fig. 16.■ che la sfera della valvola di sicurezza sia mobile - fig. 13.■ che la guarnizione del coperchio sia posizionata sotto ogni linguetta del coperchio - fig. 11.■ che i manici della pentola siano ben fissati.
RISPETTARE SEMPRE LE SEGUENTI QUANTITÀ DI RIEMPIMENTO	<ul style="list-style-type: none">■ Non utilizzare mai la pentola a pressione senza liquido, poiché potrebbe subire gravi danni.■ Assicurarsi che, durante la cottura, vi sia sempre una quantità di liquido sufficiente. Minimo 25 cl.■ Massimo 2/3 dell'altezza della pentola, segno MAX 2 - fig. 7.■ Durante la cottura a vapore, gli alimenti presenti nel cestello vapore non devono stare a contatto con l'acqua.■ Massimo 1/3 (MAX 1) - fig. 6 per gli alimenti pastosi che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura, come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce...■ Gli alimenti contenuti nel cestello vapore non devono superare il livello MAX 2 della pentola - fig. 5*.

**CONTROLLI
INDISPENSABILI
PRIMA DI OGNI
UTILIZZO**

- Non lasciare i bambini nelle vicinanze della pentola a pressione quando è in funzione.
- La pentola cuoce a pressione. Un utilizzo inadeguato può causare ustioni da acqua bollente. Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che la pentola a pressione sia adeguatamente chiusa. (Consultare il paragrafo “Chiusura”).
- Durante la cottura, accertarsi che il sibilo emesso dalla valvola sia continuo. Se non esce vapore sufficiente, procedere alla decompressione del prodotto, quindi verificare che il livello del liquido sia sufficiente e che il condotto di scarico del vapore non sia ostruito. Se dopo queste operazioni il vapore continua a non uscire, aumentare leggermente la fonte di calore.
- Non cuocere alimenti che rischiano di ostruire i condotti degli elementi di sicurezza:
 - mirtilli
 - orzo perlato
 - fiocchi d'avena
 - piselli spezzati
 - tagliatelle, maccheroni, spaghetti
 - rabarbaro
 - ribes
- Non utilizzare mai la pentola a pressione per preparare ricette a base di latte animale.
- Non utilizzare sale grosso nella pentola a pressione, ma aggiungere sale fino a fine cottura. Si eviterà così la formazione di «puntinature» che potrebbero alterare il fondo della pentola.
- Non utilizzare la pentola a pressione per friggere a pressione con l'olio. Non lasciare la pentola a pressione senza sorveglianza quando si scaldano olio o grassi. Continuare a scaldare un olio fumante lo deteriora e può aumentarne la temperatura fino a farlo infiammare. Utilizzare la pentola a pressione unicamente allo scopo per cui è destinata.
- Non collocare la pentola a pressione in un forno caldo.
- Non coprire mai con un foglio di carta di alluminio uno stampo nella pentola a pressione.
- Non inserire mai della pellicola in plastica nella pentola a pressione.
- I vapori d'alcol sono infiammabili. Portare a ebollizione per 2 minuti circa prima di mettere il coperchio. Tenere sotto controllo l'apparecchio durante la preparazione di ricette a base di alcol.
- Utilizzare fonti di calore compatibili, conformemente alle istruzioni d'uso.

DOPO LA COTTURA...

- Ruotare progressivamente la valvola di funzionamento (A) fino alla corrispondenza con il segno del simbolo  - fig 10. Se durante la fuoriuscita del vapore si notano degli schizzi anomali, rimettere la valvola di funzionamento (A) in posizione di cottura  o , quindi effettuare una decompressione rapida nell'acqua fredda.
- Se l'indicatore di sicurezza (E) non scende, mettere la pentola a pressione nell'acqua fredda.
- Non intervenire mai su questo indicatore di sicurezza.
- Dopo aver cotto carni con pelle superficiale (ad es. lingua di bue) che rischia di gonfiarsi per effetto della pressione, per non scottarsi evitare di pungere la carne fintantoché la pelle è gonfia. Prima della cottura, punzecchiare la carne.
- Per gli alimenti pastosi che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura (come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce...) attendere per qualche minuto che la pentola a pressione si raffreddi, quindi passare al raffreddamento nell'acqua fredda. Dopo aver verificato che l'indicatore di sicurezza si sia abbassato, scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, al fine di evitare la fuoriuscita di schizzi di vapore e rischiare così di scottarsi. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento nell'acqua fredda.
- Adoperare la massima cautela durante lo spostamento della pentola quando è in pressione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare i manici e i pulsanti. Se necessario, utilizzare dei guanti.
- Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida nell'acqua fredda (consultare il paragrafo «Fine cottura»).
- Prima di aprire la pentola a pressione, assicurarsi che la valvola sia in posizione di decompressione. L'indicatore di sicurezza (E) deve essere in posizione bassa.
- Non forzare mai l'apertura della pentola a pressione. Assicurarsi che la pressione interna si sia ridotta. L'indicatore di sicurezza (E) deve essere in posizione bassa. (Consultare il paragrafo «Dispositivi di sicurezza».)

MANUTENZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se si nota che una parte della pentola a pressione è rotta o presenta fessure, non tentare in alcun modo di aprirla se è chiusa, attendere che si raffreddi completamente prima di spostarla, interrompere l'utilizzo e rivolgersi per la riparazione a un centro assistenza autorizzato TEFAL. ■ Limitare gli interventi sui sistemi di sicurezza alle azioni di pulizia e manutenzione. ■ Utilizzare unicamente ricambi originali TEFAL corrispondenti al modello. In particolare, utilizzare una pentola e un coperchio TEFAL. ■ Non utilizzare la pentola a pressione per conservare alimenti acidi o salati prima o dopo la cottura, altrimenti si rischia di deteriorare la pentola. ■ Lavate e sciacquate la vostra pentola a pressione subito dopo ogni utilizzo. ■ Non lavare mai in lavastoviglie la valvola di funzionamento (A), la guarnizione (H)* o il coperchio. ■ Non usare mai candeggina né prodotti clorati, in quanto potrebbero alterare le qualità dell'acciaio inossidabile. ■ Non immergere il coperchio in acqua. ■ Cambiare la guarnizione ogni anno o immediatamente se presenta un taglio. ■ È necessario far controllare la pentola a pressione in un centro assistenza autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo. Per riporre la pentola a pressione: collocare il coperchio capovolto sulla pentola per evitare l'usura prematura della guarnizione del coperchio.
--------------	--

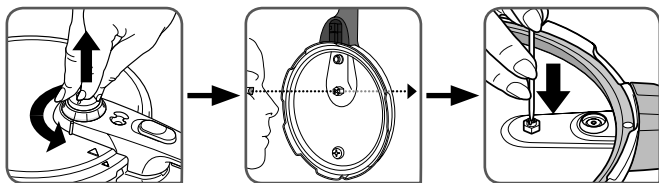
CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Schema descrittivo

- | | |
|---|---|
| A. Valvola di funzionamento | H. Guarnizione del coperchio (a seconda del modello) |
| B. Condotto della valvola di funzionamento | I. Cestello vapore (a seconda del modello) |
| C. Manico lungo del coperchio | J. Supporto del cestello vapore (a seconda del modello) |
| D. Valvola di sicurezza | K. Manico lungo della pentola |
| E. Indicatore di sicurezza | L. Pentola |
| F. Pulsante di apertura | M. Manico corto della pentola |
| G. Segno di posizionamento della valvola di funzionamento | |

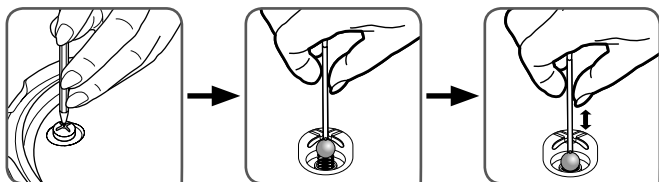
Controlli indispensabili prima di ogni utilizzo

Controllo della valvola di funzionamento



- Verificare che il foro di scarico della valvola di funzionamento non sia ostruito (consultare il paragrafo «Utilizzo della valvola di funzionamento»).

Controllo della valvola di sicurezza



- Verificare che la sfera della valvola di sicurezza sia mobile (utilizzare un bastoncino).

Apertura



- Tenere il manico lungo della pentola (K) con una mano, afferrare il manico del coperchio (C) con l'altra mano e, con l'aiuto di un pollice, tirare il pulsante d'apertura (F) - fig. 1
- Senza rilasciare il pulsante, ruotare il coperchio verso destra fino all'apertura, quindi sollevare il coperchio - fig. 2

Chiusura

- Appoggiare il coperchio ben in piano sulla pentola allineando i triangoli del coperchio e del manico della pentola (K) - fig. 3
- Ruotare il coperchio verso sinistra fino a sentire lo scatto di chiusura - fig. 4

Se non si riesce a chiudere, verificare che il pulsante di apertura (F) sia in posizione arretrata; se non lo fosse, metterlo in tale posizione con l'aiuto del pollice.

Primo utilizzo

- Riempire d'acqua fino ai 2/3 della pentola.
- Chiudere la pentola a pressione.
- Mettere la valvola di funzionamento (A) su .
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.
- Quando il vapore inizia a fuoriuscire dalla valvola, ridurre la fonte di calore e contare 15 minuti.
- Trascorsi i 15 minuti, spegnere la fonte di calore. Mettere la pentola a pressione nell'acqua fredda.
- Quando l'indicatore di sicurezza (E) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione. Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione , aprire la pentola a pressione.
- Risciacquare la pentola a pressione con acqua e asciugarla.

Nota: la comparsa di macchie sul fondo interno della pentola non altera assolutamente la qualità del metallo. Si tratta di depositi di calcare. Per rimuoverli, è possibile utilizzare una spugna abrasiva con un po' di aceto di vino bianco diluito.

Riempimento minimo

- Utilizzare sempre una quantità minima di liquido, pari ad almeno 25 cl.

Per una cottura al vapore

- Il riempimento deve essere pari almeno a 75 cl.
- Agganciare il treppiede (J)* al cestello (I)*.

*a seconda del modello

Riempimento massimo

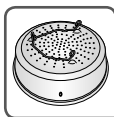
- Non riempire mai la pentola a pressione per più di 2/3 della sua altezza - fig. 7

Per alcuni alimenti

- Massimo 1/3 (MAX 1) - fig. 6 Per gli alimenti pastosi che aumentano di volume o producono schiuma durante la cottura (come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce) attendere per qualche minuto che la pentola a pressione si raffreddi, quindi passare al raffreddamento nell'acqua fredda. Dopo aver verificato che l'indicatore di sicurezza si sia ben abbassato, scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, al fine di evitare la fuoriuscita di schizzi di vapore e rischiare così di scottarsi. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento nell'acqua fredda.

Utilizzo del cestello vapore*

- Versare 75 cl di acqua sul fondo della pentola (L).
- Agganciare il treppiede (J)* al cestello (I)*, quindi riporre il tutto sul fondo della pentola.




- Durante la cottura a vapore, gli alimenti presenti nel cestello vapore* non devono stare a contatto con l'acqua - fig. 5*.


Gli alimenti contenuti nel cestello vapore non devono superare il livello MAX 2.

Utilizzo della valvola di funzionamento (A)


Per cuocere gli alimenti più delicati e preservare le vitamine

- Posizionare il simbolo  della valvola (A) di fronte al segno (G).

Per cuocere la carne e scongelare

- Posizionare il simbolo  della valvola (A) di fronte al segno (G).

Per liberare il vapore

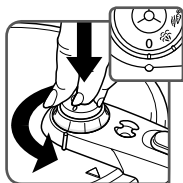
- Posizionare il simbolo  della valvola (A) di fronte al segno (G).

Per rimuovere la valvola di funzionamento

- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di rimuovere la valvola (A).
- Premere la parte centrale e ruotare la valvola per allineare la posizione 0 con il segno (G) - fig. 8
- Rimuovere la valvola.

Per riposizionare la valvola di funzionamento

- Collocare la valvola di funzionamento allineando lo 0 con il segno (G).
- Premere la parte centrale, quindi ruotare la valvola fino alla posizione desiderata.



Prima della cottura

- Prima di ogni utilizzo, rimuovere la valvola (A) (consultare il paragrafo «Utilizzo della valvola di funzionamento (A)» e verificare visivamente sotto la luce che il condotto di scarico del vapore (B) non sia ostruito. Se necessario, pulirlo con uno stuzzicadenti - fig. 9
- Posizionare la valvola di funzionamento (A) e selezionare la posizione o .
- Posizionare la pentola a pressione su una fonte di calore regolata alla massima potenza.

Durante la cottura

- Quando la valvola di funzionamento (A) lascia fuoriuscire vapore in modo continuo, emettendo un suono regolare (PSCHHHT), inizia la cottura e occorre ridurre la fonte di calore.

Proseguire la cottura per il tempo indicato nella ricetta.

Una volta trascorso il tempo di cottura, spegnere la fonte di calore.

L'indicatore di sicurezza (E) impedisce che la pressione salga se la pentola a pressione non è chiusa correttamente.

Fine cottura

Per liberare il vapore

- Dopo aver spento la fonte di calore, si hanno due possibilità:


Decompressione lenta: ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione . Quando l'indicatore di sicurezza (E) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione.

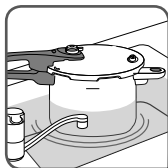
Se durante la fuoriuscita del vapore si notano schizzi anomali, rimettere la valvola di funzionamento (A) in posizione di cottura o , quindi effettuare una decompressione rapida nell'acqua fredda.

Se l'indicatore di sicurezza (E) non scende, far scorrere dell'acqua fredda nel lavandino e immergere il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza non scende.

Non intervenire mai sull'indicatore di sicurezza.

Decompressione rapida: far scorrere dell'acqua fredda nel lavandino e immergere il fondo della pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza non scende.

Quando l'indicatore di sicurezza (E) si abbassa, la pentola a pressione non è più in pressione. Ruotare la valvola di funzionamento (A) fino alla posizione .



- Ora si può aprire la pentola a pressione.
- Per gli alimenti pastosi che aumentano di volume e/o producono schiuma durante la cottura (come il riso, i legumi, i legumi secchi, le composte, la zucca, le zucchine, le carote, le patate, i filetti di pesce...), non riempire la pentola a pressione oltre 1/3 (MAX 1) della sua capacità. Attendere per qualche minuto che la pentola a pressione si raffreddi, quindi passare al raffreddamento nell'acqua fredda. Dopo aver verificato che l'indicatore di sicurezza si sia ben abbassato, scuotere ripetutamente e leggermente la pentola a pressione prima di aprirla, al fine di evitare la fuoriuscita di schizzi di vapore e rischiare così di scottarsi. Questa operazione è particolarmente importante in caso di fuoriuscita rapida del vapore o dopo il raffreddamento nell'acqua fredda. Per le zuppe, si consiglia di effettuare una decompressione rapida nell'acqua fredda.

L'indicatore di sicurezza (E) impedisce l'apertura della pentola a pressione se questa si trova ancora in pressione.

SICUREZZA

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

■ Sicurezza per la chiusura:

- Se il coperchio non è posizionato in modo corretto o non è perfettamente bloccato, si verifica una perdita di vapore a livello dell'indicatore di sicurezza (E) della pentola a pressione e quest'ultima non può andare in pressione.

L'indicatore di sicurezza (E) impedisce che la pressione salga se la pentola a pressione non è chiusa correttamente.

■ Sicurezza per l'apertura:

- Se la pentola a pressione è sotto pressione, l'indicatore di sicurezza (E) è in posizione rialzata e i manici del coperchio non possono essere azionati.
- Non cercare mai di forzare l'apertura della pentola a pressione.
- **Soprattutto, non agire sull'indicatore di sicurezza (E).**
- Assicurarsi che la pressione interna sia scesa verificando che l'indicatore di sicurezza (E) sia in posizione bassa.
- Non utilizzare mai altri modelli di manici.

L'indicatore di sicurezza (E) impedisce l'apertura della pentola a pressione se questa si trova ancora in pressione.

■ Due dispositivi di sicurezza per la sovrappressione:

- Primo dispositivo: la valvola di sicurezza (D) libera la pressione permettendo al vapore di fuoriuscire verticalmente - fig. 14
- Secondo dispositivo: la guarnizione (H)* lascia fuoriuscire del vapore tra il coperchio e la pentola - fig. 15

Uno dei sistemi di sicurezza si attiva:

- Spegnerne la fonte di calore.
- Far raffreddare completamente la pentola a pressione. Aprire.
- Controllare e pulire la valvola di funzionamento (A), il condotto di scarico del vapore (B), la valvola di sicurezza (D) e la guarnizione (H)*.

Raccomandazioni d'uso

- 1 - Il vapore che fuoriesce dalla pentola a pressione è molto caldo. Prestare attenzione a non scottarsi.
- 2 - Dal momento in cui l'indicatore di sicurezza si alza, non è più possibile aprire la pentola a pressione. Non intervenire mai sull'indicatore di sicurezza.
- 3 - Per spostare la pentola a pressione, servirsi degli appositi manici. Se necessario, utilizzare dei guanti.
- 4 - Non lasciare a lungo gli alimenti all'interno della pentola.
- 5 - Non utilizzare mai candeggina o prodotti contenenti cloro.
- 6 - Non lavare in lavastoviglie e non lasciare in ammollo nell'acqua: la guarnizione, il coperchio e la valvola di funzionamento.
- 7 - Cambiare la guarnizione ogni anno o se presenta un taglio.
- 8 - La pulizia della pentola a pressione deve essere eseguita a freddo e ad apparecchio vuoto.
- 9 - Come per qualsiasi apparecchio di cottura, prestare particolare attenzione durante l'uso della pentola a pressione in vicinanza di bambini.

- 10** - In caso di caduta della pentola o del coperchio, è necessario far controllare la pentola a pressione in un centro assistenza autorizzato TEFAL.
- 11** - È necessario far controllare la pentola a pressione in un centro assistenza autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo.

PULIZIA

Per il corretto funzionamento dell'apparecchio, rispettare le seguenti raccomandazioni di pulizia e manutenzione dopo ogni utilizzo.

Lavare la pentola a pressione dopo ogni utilizzo.

In seguito a un utilizzo prolungato, sulla superficie della pentola possono comparire righe o zone scure: ciò non provoca inconvenienti.

Per conservare più a lungo le qualità della pentola a pressione, non surriscaldarla quando è vuota.

- Dopo ogni utilizzo, lavare la pentola a pressione (pentola + coperchio) con acqua calda e detersivo per i piatti. Procedere allo stesso modo per il cestello*.
- Non utilizzare candeggina né prodotti contenenti cloro.
- Non surriscaldare la pentola quando è vuota.

Per pulire la pentola

- Lavare l'interno della pentola con una spugna abrasiva e detersivo per piatti. Lavare l'esterno della pentola con una spugna vegetale e detersivo per piatti. Se la pentola a pressione si è scurita, si notano dei riflessi iridescenti o si sono bruciati degli alimenti bruciati all'interno, pulire con aceto di vino bianco o un apposito prodotto specifico per l'acciaio inox.

Per pulire il coperchio

- Lavare il coperchio sotto l'acqua calda corrente con una spugna e detersivo per piatti.
- Non lavare il coperchio in lavastoviglie.

Soltanto la pentola e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

Per pulire la guarnizione del coperchio (H)*

- Dopo ogni cottura, pulire la guarnizione (H)* e il relativo alloggiamento.
- Rimetterla nell'alloggiamento facendo corrispondere il foro della guarnizione con l'indicatore del coperchio - fig. 10

Per pulire la valvola di funzionamento (A):

- Rimuoverla. Consultare il paragrafo «Utilizzo della valvola di funzionamento»
- Pulire la valvola di funzionamento (A) sotto il getto d'acqua del rubinetto - fig. 12.

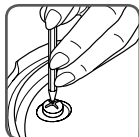
Per pulire il condotto di scarico del vapore (B) situato all'interno del coperchio

- Rimuovere la valvola di funzionamento (A) (consultare il paragrafo «Utilizzo della valvola di funzionamento»).
- Verificare visivamente sotto la luce che il condotto di scarico del vapore (B) non sia ostruito - fig. 16 Se necessario, pulirlo con un bastoncino - fig. 9

Per pulire la valvola di sicurezza (D)

- Pulire la base della valvola di sicurezza (D) all'interno del coperchio passando quest'ultimo sotto l'acqua.

Verificare il corretto funzionamento premendo leggermente la sfera, che deve abbassarsi senza difficoltà. Vedere il disegno a lato.



Non togliere mai la mascherina della valvola di sicurezza (D) situata sulla parte superiore del coperchio.

Per conservare più a lungo le qualità della pentola a pressione, non surriscaldarla quando è vuota.

MANUTENZIONE

Per sostituire la guarnizione della pentola a pressione:

- Cambiare la guarnizione della pentola a pressione ogni anno o se presenta un taglio.
- Utilizzare sempre guarnizioni originali TEFAL corrispondenti al modello.

Per riporre la pentola a pressione:

- Capovolgere il coperchio e posizionarlo sulla pentola.

È necessario far controllare la pentola a pressione in un centro assistenza autorizzato TEFAL ogni 10 anni di utilizzo.

Accessori TEFAL

- Gli accessori della pentola Sensor a pressione disponibili in commercio sono:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Cestello vapore	792185	-
Supporto cestello	792691 o X1030007	
Guarnizione	792189	980549

- Per la sostituzione di altri componenti o per riparazioni, rivolgersi a un centro assistenza autorizzato TEFAL.

- Utilizzare unicamente ricambi originali TEFAL corrispondenti al modello.

CARATTERISTICHE

Capacità pentola	Capacité cuve	Ø Int. pentola	Ø Fondo pentola	Riferimenti
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* capacità totale: capacità totale incluso il volume del coperchio.

Informazioni normative: pressione di funzionamento: 80 kPa.

Pressione massima di sicurezza: 140 kPa.

Le pentole e i coperchi sono in acciaio inox.

Fonti di calore compatibili

GAS



ELETTRICITÀ
(Piastra di ghisa)



ELETTRICITÀ
(Piastra radiante o alogena
in vetroceramica)



ELETTRICITÀ
(Piastra a induzione
in vetroceramica)



ELETTRICITÀ
(Resistenza spirale)



- La pentola a pressione Sensor può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore, compresa quella a induzione.

Se si

utilizza una piastra elettrica o a induzione, il diametro della piastra deve essere pari o inferiore a quello del fondo della pentola a pressione.

Se si utilizza una base in vetroceramica, accertarsi che il fondo della pentola sia pulito. Per la cottura su fornello a gas, assicurarsi che la fiamma non superi il diametro della pentola.

Su tutti i tipi di fonti di calore, assicurarsi che la pentola a pressione sia ben centrata.

GARANZIA

- Nel rispetto dell'utilizzo indicato nelle istruzioni d'uso, la pentola a pressione TEFAL è garantita 10 anni per:
 - qualunque difetto legato alla struttura metallica della pentola
 - qualunque deterioramento prematuro del metallo di base.
- **Tutti gli altri pezzi della pentola a pressione sono garantiti per qualsiasi difetto di fabbricazione o di materiale, per il periodo di garanzia definito dalla normativa vigente nel Paese d'acquisto e a partire dalla data d'acquisto.**
- **La garanzia contrattuale sarà valida dietro presentazione dello scontrino o della fattura che riportino tale data di acquisto.**

Queste garanzie escludono:

- I deterioramenti dovuti al mancato rispetto delle precauzioni d'uso o a utilizzi impropri, quali:
 - urti, cadute, cottura in forno
 - lavaggio del coperchio della valvola di funzionamento in lavastoviglie.
- I centri assistenza autorizzati TEFAL sono gli unici abilitati ad applicare la garanzia.
- Chiamare il numero del Servizio Consumatori TEFAL per conoscere l'indirizzo del centro assistenza autorizzato TEFAL più vicino.

MARCATURE DI LEGGE

Marcatura	Posizione
Nome del fabbricante o marchio commerciale	Sul manico del coperchio
Anno di fabbricazione	Sulla parte superiore del coperchio
Identificazione dell'apparecchio/ riferimento modello	Sulla parte superiore del coperchio
Pressione di funzionamento (PF)	Sulla parte superiore del coperchio
Pressione di sicurezza (PS)	Sulla parte superiore del coperchio
Capacità	Sul fondo esterno della pentola



TEFAL RISPONDE

Problema	Raccomandazioni
Il coperchio non si chiude	Verificare che il pulsante di apertura (F) sia ben arretrato. Se necessario, tirare il pulsante per farlo arretrare.
La pentola a pressione è stata scaldata sotto pressione senza liquido all'interno	Far controllare la pentola a pressione da un centro di assistenza autorizzato TEFAL.
Il vapore fuoriesce dalla valvola di funzionamento con un sibilo acuto	Spegnere la fonte di calore. Lasciare raffreddare l'apparecchio. Dopo aver aperto l'apparecchio, verificare che il condotto della valvola di funzionamento non sia otturato da alimenti.
L'indicatore di sicurezza non si è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola di funzionamento	Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se persiste, verificare che: La fonte di calore sia sufficientemente potente. In caso contrario, aumentarla. La quantità di liquido presente nella pentola sia sufficiente. La valvola di funzionamento sia su una posizione di cottura. La pentola a pressione sia chiusa bene. La guarnizione o il bordo della pentola non siano usurati. La guarnizione sia ben posizionata nel coperchio - figg. 10-11
L'indicatore di sicurezza si è sollevato e durante la cottura non si verificano fuoriuscite dalla valvola di funzionamento	Nei primi minuti si tratta di un fenomeno normale. Se persiste, mettere l'apparecchio nell'acqua fredda (consultare il paragrafo «Fine cottura»), quindi aprirlo. Pulire la valvola di funzionamento e il condotto di scarico del vapore e verificare che la sfera della valvola di sicurezza si abbassi senza difficoltà. Non intervenire mai sull'indicatore di sicurezza.

Problema	Raccomandazioni
Fuoriesce vapore dal coperchio	<p>Verificare:</p> <p>La corretta chiusura del coperchio.</p> <p>Il posizionamento della guarnizione del coperchio. Le condizioni della guarnizione. Se necessario, sostituirla.</p> <p>La pulizia del coperchio, della valvola di sicurezza e della valvola di funzionamento.</p> <p>Il buono stato del bordo della pentola.</p>
Il coperchio non si apre	<p>Verificare che l'indicatore di sicurezza (D) sia in posizione bassa. In caso contrario: decomprimere, se necessario, raffreddare la pentola a pressione sotto l'acqua fredda. Consultare il paragrafo «Fine cottura».</p> <p>Non intervenire mai sull'indicatore di sicurezza.</p>
Alimenti non cotti o bruciati	<p>Verificare:</p> <p>I tempi di cottura.</p> <p>La potenza della fonte di calore.</p> <p>Il corretto posizionamento della valvola di funzionamento.</p> <p>La quantità di liquido.</p>
Uno dei sistemi di sicurezza si attiva	<p>Spegnere la fonte di calore.</p> <p>Lasciar raffreddare la pentola a pressione finché l'indicatore di sicurezza non scende.</p> <p>Aprire.</p> <p>Controllare e pulire la valvola di funzionamento, il condotto di scarico del vapore, la valvola di sicurezza e la guarnizione. Se il problema persiste, far controllare l'apparecchio presso un centro di assistenza autorizzato TEFAL.</p>

TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

Carne e pesce

	ALIMENTI FRESCHI Posizione della valvola 	ALIMENTI SURGELATI Posizione della valvola 
Agnello (Cosciotto 1,3 Kg)	25 min	35 min
Manzo (Arrosto 1 Kg)	10 min	28 min
Pollo (Intero 1,2 Kg)	20 min	45 min
Salmone (4 tranci 0,6 Kg)	6 min	8 min
Tonno (4 fette 0,6 Kg)	7 min	9 min

Verdure

IT

Se il modello è dotato di un cestello vapore, consigliamo di cuocere le verdure al vapore (consultare il paragrafo

«UTILIZZO DEL CESTELLO VAPORE»).

Se il modello non ha il cestello vapore: cuocere direttamente nell'acqua.



	ALIMENTI FRESCI Posizione della valvola 	ALIMENTI SURGELATI Posizione della valvola 
Asparagi	5 min	3 min
Barbabietole rosse tagliate in 4 (a seconda della grandezza)	da 20 a 30 min	-
Broccoli	4 min	5 min
Carciofi interi	20 min	-
Carote a rondelle	7 min	9 min
Cavoletti di Bruxelles	da 8 a 11 min	da 6 a 8 min
Cavolo verza affettato	da 5 a 7 min	3 min
Cime di cavolfiore	da 5 a 7 min	5 min
Fagioli semiseccchi	da 18 a 22 min	-
Fagiolini fini	da 6 a 8 min	da 4 a 6 min
Funghi affettati	3 min	-
Indivie tagliate in 2	da 13 a 16 min	-
Lenticchie verdi (secche)	16 min	-
Patate in quarti (a seconda della grandezza)	da 10 a 15 min	-
Piselli	da 3 a 6 min	5 min
Porri a pezzi	8 min	10 min
Rape a cubetti	da 4 a 6 min	7 min
Riso (leg. secchi)	8 min	-
Sedano affettato	da 7 a 9 min	-
Spinaci	da 3 a 4 min	da 4 a 5 min
Zucche tagliate in quarti	da 6 a 8 min	3 min
Zucchine a rondelle	da 3 a 6 min	da 4 a 7 min

*a seconda del modello

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

El uso incorrecto puede ocasionar desperfectos.

Para su seguridad, este aparato cumple todas las normas y reglamentos aplicables:

- Directiva de Equipos a Presión
- Materiales en contacto con alimentos
- Medio ambiente

COMPRO- BACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO	VERIFICAR <ul style="list-style-type: none">■ visualmente con luz natural que el conducto de drenaje de vapor no esté obstruido - fig. 16.■ que la bola de la válvula de seguridad se pueda mover - fig. 13.■ que la junta de la tapa esté colocada bajo cada una de las pestañas de la tapa - fig. 11.■ que las asas de la olla estén bien fijadas.
RESPETE SIEMPRE LAS CANTIDADES DE LLENADO SIGUIENTES	<ul style="list-style-type: none">■ Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la estropearía seriamente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción.■ Mínimo 25 cl.■ Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - fig. 7.■ Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cesto de cocción al vapor no deben estar en contacto con el agua.■ Máximo 1/3 (MAX 1) - fig. 6 con alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, las verduras deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado...■ Los alimentos colocados en el cesto de cocción al vapor no deben sobrepasar el nivel MAX 2 de la olla - fig. 5*.

**COMPROBACIONES
OBLIGATORIAS
ANTES DE CADA
USO**

- No permitir que los niños se acerquen cuando la olla a presión esté en funcionamiento.
- Su olla a presión cocina a presión. Un uso inadecuado podría producir quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra convenientemente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. (Véase el apartado «Cierre»).
- Durante la cocción asegúrese de que la válvula siempre emite un leve sonido. Si no sale suficiente vapor, descomprima el aparato y verifique si hay suficiente líquido o si el conducto de drenaje de vapor está obstruido. Tras estas comprobaciones, si continúa sin salir el vapor, aumente ligeramente la fuente de calor.
- No cocer alimentos que puedan obstruir los conductos de los elementos de seguridad:
 - arándanos
 - cebada
 - copos de avena
 - guisantes secos
 - tallarines, macarrones, espaguetis
 - ruibarbo
 - grosellas
- Nunca prepare recetas a base de leche animal en la olla a presión.
- No utilice sal gorda dentro de la olla a presión, añada sal fina al final de la cocción. Así evitará la aparición de «puntos negros» que podrían alterar el fondo de su olla a presión.
- No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite. No deje de vigilar la olla a presión cuando caliente aceite o grasas. Seguir calentando aceite que humea deteriora la olla y puede aumentar la temperatura de esta última lo suficiente como para producir llamas. No utilice la olla a presión con un fin diferente de aquel para el que está destinada.
- No introduzca la olla a presión en un horno caliente.
- Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio que no esté sujeto sobre un molde.
- Nunca introduzca film transparente en la olla a presión.
- Los vapores del alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol.
- Utilice fuentes de calor compatibles, de acuerdo con las instrucciones de uso.

DESPUÉS DE LA COCCIÓN...

- Gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) para terminar frente a la marca del icono ☞ - fig. 10. Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción ☞ o ☞, y después efectúe una descompresión rápida en agua fría.
- Si la varilla de seguridad (E) no baja, coloque la olla bajo agua fría.
- Nunca manipule la varilla de seguridad.
- Después de cocinar carnes que tengan piel superficial, tales como lengua de ternera, susceptible de hincharse por los efectos de la presión, no pinche la carne cuando la piel parezca estar hinchada. Podría sufrir quemaduras. Pinche la carne antes de la cocción.
- Con alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, las verduras deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala en agua fría para que descienda la temperatura. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, después de haber verificado que la varilla de seguridad haya bajado, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento con agua fría.
- Cuando la olla esté sometida a presión, muévela con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Si es necesario, utilice guantes.
- En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida en agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción»).
- Asegúrese de que la válvula se encuentra en posición de descompresión antes de abrir la olla a presión. La varilla de seguridad (E) debe estar en posición baja.
- Nunca abra la olla a presión a la fuerza. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. La varilla de seguridad (E) debe estar en posición baja. (Véase el apartado «Seguridad»).

MANTENIMIENTO	<ul style="list-style-type: none">■ Si observa que una parte de su olla está rota o agrietada, no intente abrirla en ningún caso si está cerrada. Espere a que se enfríe completamente antes de moverla, no la utilice más y llévela a un centro de servicio oficial de TEFAL para su reparación.■ No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento.■ Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo. Utilice, en particular, una olla y una tapa TEFAL.■ No utilice la olla a presión para almacenar alimentos ácidos o salados antes y después de la cocción, ya que la olla podría degradarse.■ Limpie y aclare la olla a presión inmediatamente después de cada utilización.■ No lave en el lavavajillas la válvula de funcionamiento (A), ni la junta (H)*, ni la tapa.■ Nunca utilice lejía o productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del acero inoxidable.■ No deje la tapa a remojo.■ Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si presenta cortes.■ Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso. Para guardar la olla a presión: coloque la tapa boca abajo sobre la olla para evitar desgastes prematuros de la junta de la tapa.
----------------------	---

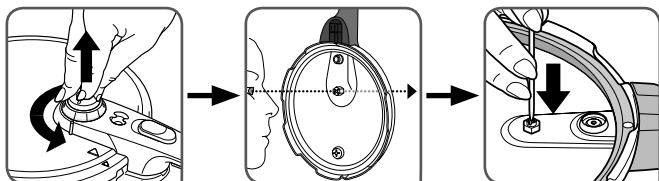
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Esquema descriptivo

- | | |
|---|--|
| A. Válvula de funcionamiento | H. Junta de la tapa (según el modelo) |
| B. Conducto de la válvula de funcionamiento | I. Cesto de cocción al vapor (según el modelo) |
| C. Asa larga de la tapa | J. Soporte del cesto de cocción al vapor (según el modelo) |
| D. Válvula de seguridad | K. Asa larga de la olla |
| E. Varilla de seguridad | L. Olla |
| F. Botón de apertura | M. Asa corta de la olla |
| G. Marca de posicionamiento de la válvula de funcionamiento | |

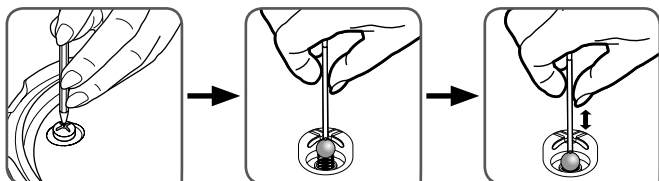
Comprobaciones obligatorias antes de cada uso

Verificación de la válvula de funcionamiento



- Compruebe que el orificio de drenaje de la válvula de funcionamiento no esté obstruido (véase el apartado «Utilización de la válvula de funcionamiento»).

Verificación de la válvula de seguridad



- Verifique que la bola de la válvula de seguridad se puede mover (utilice un bastoncillo).

Apertura

- Sujete el asa larga de la olla (**K**) con una mano, coja el asa de la tapa (**C**) con la otra mano y, con la ayuda del pulgar, tire del botón de apertura (**F**) - Fig. 1
- A continuación, sin soltar el botón, gire la tapa hacia la derecha hasta que se abra y levántela - Fig. 2



ES

Cierre

- Ponga la tapa horizontalmente sobre la olla alineando los triángulos de la tapa con los del asa de la olla (**K**) - Fig. 3
- Gire la tapa hacia la izquierda hasta escuchar un clic de cierre - Fig. 4

Si no puede cerrar, verifique que el botón de apertura (**F**) esté en posición retraída; de lo contrario, con la ayuda del pulgar, colóquelo en posición retraída.

Primera utilización

- Llene de agua hasta alcanzar los 2/3 de la olla.
- Cierre la olla a presión.
- Coloque la válvula de funcionamiento (**A**) en .
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 15 minutos.
- Una vez transcurridos los 15 minutos, apague la fuente de calor. Coloque la olla a presión en agua fría.
- Cuando la varilla de seguridad (**E**) vuelva a descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión. Gire la válvula de funcionamiento (**A**) hasta la posición  y abra la olla a presión.
- Aclare la olla a presión con agua y séquela.

Nota: La aparición de manchas en el fondo de la olla no altera de ningún modo la calidad del metal. Se trata de la incrustación de cal. Para que desaparezcan, puede utilizar un estropajo con un poco de vinagre blanco diluido.

Llenado mínimo

- Ponga siempre una cantidad mínima de líquido, al menos igual a 25 cl.

Para cocer al vapor

- El llenado debe ser al menos igual a 75 cl.
- Encaje el trípode (**J**)* en el cesto (**I**)*.

* según el modelo

Llenado máximo _____

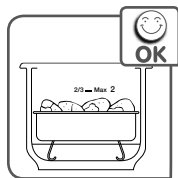
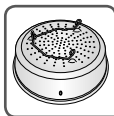
- No llene nunca la olla a presión por encima de los 2/3 de la altura de la olla - Fig. 7

Para determinados alimentos

- Máximo 1/3 (MAX 1) - fig. 6 Con alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, las verduras deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala en agua fría para que descienda la temperatura. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, después de haber verificado que la varilla de seguridad haya bajado, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo agua fría.

Utilización del cesto de cocción al vapor* _____

- Vierta 75 cl de agua en el fondo de la olla (L).
- Encaje el trípode (J)* en el cesto (I)* y a continuación coloque todo en el fondo de la olla.




- Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cesto de cocción al vapor* no deben estar en contacto con el agua -fig. 5.

Los alimentos colocados en el cesto de cocción al vapor* no deben sobrepasar el nivel MAX 2.

Utilización de la válvula de funcionamiento (A) _____

Para cocer alimentos delicados y conservar las vitaminas

- Posicione el icono  de la válvula (A) frente a la marca (G).

Para cocinar carnes y descongelar

- Posicione el icono  de la válvula (A) frente a la marca (G).

Para liberar el vapor

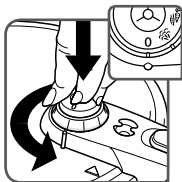
- Posicione el icono  de la válvula (A) frente a la marca (G).

Para sacar la válvula de funcionamiento

- Deje enfriar el aparato antes de retirar la válvula (A).
- Presione sobre la parte central y gire la válvula para alinear la posición 0 con la marca (G) - Fig. 8
- Retire la válvula.

Para volver a colocar la válvula de funcionamiento

- Alinee el 0 de la válvula de funcionamiento con la marca (G).
- Presione sobre la parte central y gire hasta la posición deseada.



ES

Antes de la cocción

- Antes de cada uso, saque la válvula (A) (véase el apartado «Utilización de la válvula de funcionamiento (A)») y compruebe visualmente que el conducto de la válvula de funcionamiento (B) no esté obstruido. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - Fig. 9
- Coloque la válvula de funcionamiento (A) y seleccione la posición o .
- Sitúe la olla a presión sobre una fuente de calor y a continuación ajústela a la potencia máxima.

Durante la cocción

- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deje escapar vapor de forma continua y emita un sonido regular («Psssss»), comienza la cocción. Reduzca la fuente de calor.
- Espere el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Una vez transcurrido el tiempo de cocción, apague la fuente de calor.

La varilla de seguridad (E) impide que la olla empiece a ganar presión si esta no se ha cerrado correctamente.

Fin de la cocción

Para liberar el vapor

- Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos posibilidades:


Descompresión lenta: gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición . Cuando la varilla de seguridad (E) vuelva a descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión.

Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción o , y después efectúe una descompresión rápida en agua fría.

Si la varilla de seguridad (E) no baja, vierta agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión hasta que baje la varilla de seguridad.

Nunca manipule la varilla de seguridad.

Descompresión rápida: Vierta agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión hasta que baje la varilla de seguridad.

Cuando la varilla de seguridad (E) vuelva a descender, significará que la olla ya no se encuentra a presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .



■ Puede abrir la olla.

■ Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las legumbres, las verduras deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... no llene la olla a presión más de 1/3 (MAX 1) de su capacidad. deje enfriar la olla a presión varios minutos y después póngala en agua fría para que descienda la temperatura. Sacuda sistemática y ligeramente la olla antes de cada apertura, después de haber verificado que la varilla de seguridad haya bajado, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante en caso de drenaje rápido del vapor o tras el enfriamiento bajo agua fría. En el caso de las sopas, le aconsejamos realizar una descompresión rápida en agua fría.

La varilla de seguridad (E) impide abrir la olla si todavía se encuentra bajo presión.

SEGURIDAD

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

■ **Seguridad de cierre:**

- Si la tapa está mal colocada o si no está totalmente bloqueada, habrá fuga de vapor a la altura de la varilla de seguridad (E) de la olla y la presión no podrá aumentar.

La varilla de seguridad (E) impide que la olla empiece a ganar presión si esta no se ha cerrado correctamente.

■ **Seguridad de apertura:**

- Si su olla a presión está a presión, la varilla de seguridad (E) estará en posición elevada y las asas de la tapa no se podrán accionar.

- No intente abrir la olla a presión a la fuerza bajo ningún concepto.

- **Sobre todo, no manipule la varilla de seguridad (E).**
- Asegúrese de que la presión interior ha bajado verificando que la varilla de seguridad (E) esté en posición baja.
- No utilice nunca otros modelos de asas.

La varilla de seguridad (E) impide abrir la olla si todavía se encuentra bajo presión.

■ **Dos tipos de seguridad de sobrepresión:**

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (D) libera la presión y el vapor se expulsa verticalmente - fig. 14
- Segundo dispositivo: la junta (H)* deja escapar vapor entre la tapa y la olla - fig. 15

Si uno de los sistemas de seguridad se activa:

- Detenga la fuente de calor.
- Deje enfriar completamente la olla a presión.
- Abra la olla.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de evacuación del vapor (B), la válvula de seguridad (D) y la junta (H)*.

Recomendaciones de utilización_____

- 1 - El vapor que sale de la olla a presión está muy caliente, tenga cuidado para no quemarse.
- 2 - Cuando sube la varilla de seguridad ya no se puede abrir la olla a presión. Nunca manipule la varilla de seguridad.
- 3 - Para mover la olla a presión utilice las dos asas de la olla. Si es necesario, utilice guantes.
- 4 - No deje reposar alimentos en la olla a presión.
- 5 - Nunca utilice lejía ni productos clorados.
- 6 - No lave en el lavavajillas ni deje en remojo: la junta, la tapa y la válvula de funcionamiento.
- 7 - Sustituya la junta una vez al año o si presenta cortes.
- 8 - La limpieza de la olla a presión debe realizarse en frío con el aparato vacío.
- 9 - Como para cualquier aparato de cocción, mantenga una estrecha vigilancia si utiliza la olla a presión cerca de niños.
- 10 - En caso de que se caiga la olla o la tapa, es imprescindible revisarla en un centro de servicio oficial TEFAL.
- 11 - Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.

* según el modelo

LIMPIEZA

Para que el aparato funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

Lave su olla a presión después de cada uso.

El ennegrecimiento y los raspones que pueden aparecer tras una larga utilización no suponen ningún inconveniente.

Para conservar durante más tiempo las características de la olla a presión, no sobrecaliente la olla cuando esté vacía.

- Lave la olla a presión (olla y tapa) después de cada uso con agua templada y un producto lavavajillas. Proceda igualmente con el cestillo*.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No recaliente la olla mientras se encuentre vacía.

Para limpiar la olla

- En el caso del interior de la olla, lávelo con un estropajo y producto lavavajillas.
- En el caso del exterior de la olla, lávelo con una esponja vegetal y producto lavavajillas.
- Si la olla a presión se ha ennegrecido, si presenta reflejos irisados o si se han quemado alimentos en el interior, límpiela con vinagre blanco o con un producto limpiador especial para acero inoxidable, previsto a tal efecto.

Para limpiar la tapa

- Lave la tapa bajo un chorro de agua templada con una esponja y producto lavavajillas.
- No introduzca la tapa en el lavavajillas.

Solo la olla y el cesto* se pueden lavar en el lavavajillas.

Para limpiar la junta de la tapa (H)*

- Limpie la junta (H)* y el hueco de la misma después de cada cocción.
- Vuelva a colocarla en su hueco haciendo coincidir el orificio de la junta con la varilla de la tapa - fig. 10

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retírela. Véase el apartado «Utilización de la válvula de funcionamiento».
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo - fig. 12.

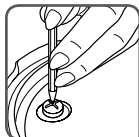
Para limpiar el conducto de evacuación del vapor (B) situado en el interior de la tapa

- Retire la válvula de funcionamiento (A) (véase el apartado «Utilización de la válvula de funcionamiento»).

- Controle visualmente con luz natural que el conducto de evacuación de vapor (B) no esté obstruido - fig. 16 Si es necesario, límpielo con un bastoncillo - fig. 9

Para limpiar la válvula de seguridad (D)

- Limpie la base de la válvula de seguridad (D) del interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Verifique que funciona correctamente presionando ligeramente sobre la bola que debe hundirse sin dificultad. Véase el dibujo contiguo.



ES

Nunca retire la tapa de la válvula de seguridad (D), situada en la parte superior de la tapa de la olla.

Para conservar durante más tiempo las características de la olla a presión, no sobrecaliente la olla cuando esté vacía.

MANTENIMIENTO

Para sustituir la junta de la olla a presión:

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

Para guardar la olla a presión:

- Coloque la tapa boca abajo sobre la olla.

Es imprescindible revisar la olla a presión en un centro de servicio oficial TEFAL después de 10 años de uso.

Accesorios TEFAL

- Los accesorios para la olla a presión Sensor de venta en tiendas son los siguientes:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Cesto de cocción al vapor	792185	-
Soporte para cesto	792691 o X1030007	
Junta	792189	980549

- Para la sustitución de otras piezas o efectuar reparaciones, póngase en contacto con un centro de servicio oficial TEFAL.
- Utilice únicamente piezas originales TEFAL correspondientes a su modelo.

CARACTERÍSTICAS

Capacidad total*	Capacidad de la olla	Ø Int. olla	Ø Fondo olla	Referencias
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* capacidad total: capacidad total incluyendo el volumen de la tapa.

Información normativa: Presión de funcionamiento: 80 kPa.

Presión máxima de seguridad: 140 kPa.

Las ollas y tapas son de acero inoxidable.

Fuentes de calor compatibles _____

GAS



ELECTRICIDAD
(Placa de hierro fundido)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica
radiante o halógena)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica
de inducción)



ELECTRICIDAD
(Resistencia espiral)



- La olla a presión Sensor puede utilizarse con cualquier método de generación de calor, incluida la inducción.
- En placas eléctricas y de inducción utilice una placa de un diámetro igual o inferior al del fondo de la olla a presión.
- En vitrocerámica asegúrese de que el fondo de la olla está limpio y seco.
- Con gas, la llama no debe sobrepasar el diámetro de la olla.
- En todos los casos asegúrese de que la olla a presión está bien centrada en el fogón.

MARCADO REGLAMENTARIO

Marcado	Ubicación
Identificación del fabricante o marca comercial	En el asa de la tapa
Año de fabricación	En la parte superior de la tapa
Identificación del equipo/referencia del modelo	En la parte superior de la tapa
Presión de funcionamiento (PF)	En la parte superior de la tapa
Presión de seguridad (PS)	En la parte superior de la tapa
Capacidad	Sobre el exterior del fondo de la olla

GARANTÍA

- Siempre que la utilización sea conforme con las instrucciones de uso, la olla de la olla a presión TEFAL tiene 10 años de garantía contra:
 - cualquier defecto asociado a la estructura metálica de la olla,
 - cualquier degradación prematura del metal base.
- **Todas las demás partes de la olla a presión tienen una garantía contra cualquier defecto de fabricación o de material, durante el periodo de garantía definido por la ley vigente en el país de compra y a partir de la fecha de compra.**
- **Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el tique de compra o la factura con la fecha de adquisición.**

La garantía no cubre:

- Las degradaciones provocadas por no observar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, a saber:
 - golpes, caídas, uso en horno
 - lavado de la tapa y de la válvula de funcionamiento en el lavavajillas.
- Los centros de servicio oficiales TEFAL son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.
- Llame al número indicado de información para conocer la dirección del centro de servicio oficial TEFAL más cercano.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

Nombre del comprador: _____

Modelo del aparato: _____

Marca del aparato: _____

Fecha de entrega: _____ Nombre de la tienda: _____

CONDICIONES QUE REGULAN LA GARANTÍA

1. Para hacer efectiva la garantía totalmente gratuita, ofrecida en los productos comercializados legalmente por Groupe SEB México, S.A. DE C.V., es indispensable presentar el producto junto con el Certificado de Garantía, debidamente sellado y llenado por la tienda.
2. Groupe SEB México, S.A. DE C.V., garantiza por DIEZ AÑOS este producto solo en la tapa y en el cuerpo de la olla, no incluye componentes plásticos, junta o empaque.
El resto de los componentes cuentan con 1 año de garantía a partir de la fecha de compra por cualquier defecto de fabricación y funcionamiento, esto incluye refacciones y mano de obra, sin cargo para el propietario, dentro del periodo de vigencia de la garantía de 1 año.
3. Si su artículo llegase a necesitar de nuestro servicio de garantía, le rogamos llamar a nuestros teléfonos de atención a clientes, donde le orientarán e informarán sobre este servicio. Además podrá adquirir partes, componentes, consumibles y los accesorios que usted necesite. En caso de no contar con un Centro de Servicio Autorizado cercano a su localidad, le agradeceremos se comunique a Atención a Clientes, donde le proporcionarán la información necesaria para el envío de su producto a un Centro de Servicio Autorizado.
- a) Empaquételo con cuidado y proteja su aparato con algún relleno. Asegurelo con cinta canela o cordel. La garantía no ampara daños ocasionados en tránsito.
- b) Escriba en la parte exterior del paquete, la dirección exacta del centro de servicio. No olvide anotar su nombre y dirección completa a la cual regresará el producto.
- c) Cuando envíe un aparato a reparación, no incluya partes sueltas o accesorios. La empresa se hace responsable de los gastos de transportación razonablemente erogados que se deriven del cumplimiento de la presente garantía, dentro de nuestra red de servicio.
4. El tiempo de atención de la garantía, en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de la fecha de recepción de los productos. En caso de no contar con un Centro de Servicio Autorizado cercano a su localidad, le agradeceremos se comunique a Atención a Clientes, donde le proporcionarán la información necesaria para el envío de su producto a un Centro de Servicio Autorizado.
5. La garantía perderá validez en los siguientes casos:
 - a) Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
 - b) Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con este instructivo de uso.
 - c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo. La garantía no cubre golpes, deformaciones, ni cualquier daño ajeno al proceso de fabricación, ni derivado de un uso incorrecto.

ATENCIÓN AL CLIENTE

Tel. 52 83 93 54

Del Interior de la República:

Lada 800 sin costo:

01 800 112 83 25

HOME & COOK Y SERVICIO

Av. San Fernando 649, local 27 A

Col. Peña Pobre, C.P. 14060

Alcaldía Tlaplan, Ciudad de México.

México

TEL. 52 83 93 54

SELLO DE LA TIENDA

IMPORTADOR Y COMERCIALIZADOR Groupe SEB México, S.A. de C.V.

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra

No. 169 Piso 9, Col. Ampliación Granada

C.P. 11520 Ciudad de México

R.F.C. GSM8211123P5 TEL. 52 83 93 54



TEFAL RESPONDE A SUS PREGUNTAS

Problemas	Recomendaciones
Si no puede cerrar la tapa:	Asegúrese de que el botón de apertura (F) esté retraído. Si es necesario, tire del botón para retraerlo.
Si la olla a presión se ha calentado a presión sin líquido en el interior	Llévela a revisar a un centro de servicio oficial TEFAL.
El vapor sale por la válvula de funcionamiento con un silbido agudo	Detenga la fuente de calor. Deje enfriar el aparato. Después de haber abierto el aparato, compruebe que el conducto de la válvula de funcionamiento no esté taponado por alimentos.
Si la varilla de seguridad no sube y no sale nada por la válvula de funcionamiento durante la cocción	Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que: <ul style="list-style-type: none"> - La fuente de calor es bastante fuerte, si no, aumentela. - La cantidad de líquido en el recipiente es suficiente. - La válvula de funcionamiento está en una posición de cocción. - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados. - La junta está bien colocada dentro de la tapa - fig. 10-11
Si la varilla de seguridad sube pero no sale nada por la válvula de funcionamiento durante la cocción	Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, ponga el aparato en agua fría (véase el apartado «Fin de la cocción») y después ábrala. Limpie la válvula de funcionamiento y el conducto de evacuación del vapor, y compruebe que la bola de la válvula de seguridad se hunda sin dificultad. Nunca manipule la varilla de seguridad.
Si sale vapor alrededor de la tapa,	Verifique: <ul style="list-style-type: none"> Que la tapa esté bien cerrada. Que la junta de la tapa esté en su sitio. Que la junta esté en buen estado, cámbiela de ser necesario. Que la tapa, la junta, la válvula de seguridad y válvula de funcionamiento están limpias. Que el borde de la olla se encuentre en buen estado.

Problemas	Recomendaciones
Si no puede abrir la tapa	Verifique que la varilla de seguridad esté en posición baja. De lo contrario: descomprima, si es necesario, enfriando la olla a presión con agua fría. Véase el apartado «Fin de la cocción». Nunca manipule la varilla de seguridad.
Si los alimentos no se cuecen o se queman	Verifique: El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento esté bien colocada. La cantidad de líquido.
Si uno de los sistemas de seguridad se activa	Detenga la fuente de calor. Deje enfriar la olla a presión hasta que la varilla de seguridad baje. Abra la olla. Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento, el conducto de evacuación del vapor, la válvula de seguridad y la junta. Si el problema persiste, lleve el aparato a un centro de servicio oficial TEFAL para que lo revisen.

TABLA DE TIEMPOS DE COCCIÓN

Carnes y pescado

	FRESCO Posición de la válvula 	CONGELADO Posición de la válvula 
Atún (4 filetes, 0,6 kg)	7 min	9 min
Cordero (pierna, 1,3 kg)	25 min	35 min
Pollo (entero, 1,2 kg)	20 min	45 min
Salmón (4 rodajas, 0,6 Kg)	6 min	8 min
Ternera (para asar, 1 kg)	10 min	28 min

Verduras

Si su modelo dispone de cesto de cocción al vapor, le recomendamos cocer las verduras al vapor (véase el apartado «Utilización del cesto de cocción al vapor»).





Si su modelo no dispone de cesto de cocción al vapor: cocine directamente en agua.



ES

	FRESCO Posición de la válvula 	CONGELADO Posición de la válvula
Alcachofas enteras	20 min	-
Apio cortado en láminas	De 7 a 9 min	-
Arroz (legumbre)	8 min	-
Brócoli	4 min	5 min
Calabacines en rodajas	De 3 a 6 min	De 4 a 7 min
Calabaza cortada en cuartos	De 6 a 8 min	3 min
Champiñones cortados en láminas	3 min	-
Col verde cortada en láminas	De 5 a 7 min	3 min
Coles de Bruselas	De 8 a 11 min	De 6 a 8 min
Coliflor en ramos	De 5 a 7 min	5 min
Endivias cortadas en 2	De 13 a 16 min	-
Espárragos	5 min	3 min
Espinacas	De 3 a 4 min	De 4 a 5 min
Guisantes	De 3 a 6 min	5 min

	FRESCO Posición de la válvula 	CONGELADO Posición de la válvula 
Judías semisecas	De 18 a 22 min	-
Judías verdes finas	De 6 a 8 min	De 4 a 6 min
Lentejas verdes (legumbre)	16 min	-
Nabos cortados en cubos	De 4 a 6 min	7 min
Patata cortada en cuartos (según el grosor)	De 10 a 15 min	-
Puerros troceados	8 min	10 min
Remolachas rojas cortadas en 4 (según el grosor)	De 20 a 30 min	-
Zanahorias en rodajas	7 min	9 min

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Antes de utilizar a panela de pressão, leia atentamente todas as instruções e consulte sempre o «Manual do Utilizador».
Uma utilização incorreta pode causar danos no aparelho.

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

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




PT

VERIFICAÇÕES OBRIGATÓRIAS ANTES DE CADA UTILIZAÇÃO	VERIFICAR <ul style="list-style-type: none">■ à luz do dia, se a conduta de saída do vapor não está obstruída - fig. 16.■ se a esfera da válvula de segurança está móvel - fig. 13.■ se a junta vedante da tampa está colocada por baixo de cada encaixe da tampa - fig. 11.■ se as pegas da cuba estão corretamente fixas.
RESPEITAR SEMPRE AS QUANTIDADES DE ENCHIMENTO SEGUINTE	<ul style="list-style-type: none">■ Nunca utilize a panela de pressão sem líquido, tal pode deteriorá-la gravemente. Certifique-se de que a panela contém sempre líquido suficiente durante o processo de cozedura.■ Mínimo 25 cl.■ Máximo 2/3 da altura da cuba, marca MAX 2 - fig. 7.■ Durante a cozedura a vapor, os alimentos no cesto do vapor não devem estar em contacto com a água.■ Máximo 1/3 (MAX 1) - fig. 6 para os alimentos pastosos que dilatam e/ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe...■ Os alimentos colocados no cesto do vapor não devem ultrapassar o nível MAX 2 da cuba - fig. 5*.

**VERIFICAÇÕES
OBRIGATÓRIAS
ANTES DE CADA
UTILIZAÇÃO**

- Manter as crianças fora do alcance da panela de pressão quando esta está em plena utilização.
- A panela de pressão coze sob pressão. Uma utilização incorreta deste aparelho pode provocar queimaduras. Certifique-se de que a panela de pressão está corretamente fechada antes de a utilizar. (Consultar a secção «Fecho».)
- Durante a cozedura, verifique se a válvula emite um som contínuo. Se não libertar vapor suficiente, despressurize a panela e verifique se a quantidade de líquido presente é suficiente, bem como se existe alguma obstrução na conduta de saída do vapor. Se, após estas verificações, o vapor continuar sem sair, aumente ligeiramente a fonte de calor.
- Não cozer alimentos que podem obstruir as condutas dos mecanismos de segurança, nomeadamente:
 - arandos
 - grão de cevada
 - flocos de aveia
 - ervilhas partidas
 - noodles, massa, esparguete
 - ruibarbo
 - groselhas
- Não utilize a panela de pressão para receitas à base de leite.
- Não utilize sal grosso na panela de pressão. No final da cozedura, adicione sal fino. Deste modo, evitará o aparecimento de «picadelas» que poderão alterar o fundo da panela de pressão.
- Não utilize a panela de pressão para fritar alimentos com óleo sob pressão. Não deixe a panela de pressão sem vigilância quando aquecer óleo ou gorduras. Continuar a aquecer óleo que deita fumo danifica a panela e pode fazer aumentar a temperatura da mesma o suficiente para que apareçam chamas. Não utilize a panela de pressão para fins diferentes daquele a que se destina.
- Não coloque a panela de pressão num forno quente.
- Nunca colocar uma folha de alumínio a tapar uma forma dentro da panela de pressão.
- Nunca colocar película aderente dentro da panela de pressão
- Os vapores de álcool são inflamáveis. Deixe ferver durante cerca de dois minutos, antes de colocar a tampa. Deve vigiar a panela de pressão, no caso de receitas à base de álcool.
- Utilize fontes de calor compatíveis, de acordo com as instruções de utilização.

APÓS A COZEDURA...

- Rode progressivamente a válvula de funcionamento (A) para terminar em frente à marca do pictograma  - fig. 10. Se durante a libertação do vapor observar projeções estranhas, volte a colocar a válvula de funcionamento (A) na posição de cozedura  ou , em seguida, faça uma despressurização rápida em água fria.
- Se o pino de segurança (E) não descer, coloque a panela de pressão em água fria.
- Nunca toque no pino de segurança.
- Após cozer carnes com pele superficial (por exemplo, língua de vaca), que podem inchar sob o efeito da pressão, não pique a carne enquanto esta apresentar este efeito inchado, pois pode queimar-se. Deve furar este tipo de carne antes da cozedura.
- Para os alimentos pastosos que dilatam ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe... Deixe arrefecer a panela de pressão durante alguns minutos e, em seguida, passe-a por água fria. Agite sistemática e ligeiramente a panela de pressão antes de cada abertura, depois de verificar que o pino de segurança desceu, para evitar que jorrem bolhas de vapor, podendo correr o risco de se queimar. Esta operação é particularmente importante aquando da libertação rápida do vapor ou depois de arrefecer em água fria.
- Quando sob pressão, manuseie a panela de pressão com a máxima precaução. Não toque nas superfícies quentes. Utilize as pegas e os botões. Utilize luvas, se necessário.
- No caso das sopas, aconselhamos que efetue uma despressurização rápida em água fria (consultar a secção «Final da cozedura»).
- Certifique-se de que a válvula está na posição de despressurização, antes de abrir a panela de pressão. O pino de segurança (E) deve estar descido.
- Nunca force a abertura da panela de pressão. Certifique-se de que a pressão interior já diminuiu. O pino de segurança (E) deve estar descido. (Consultar a secção «Segurança».)

MANUTENÇÃO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Se verificar que uma peça da panela de pressão está partida ou rachada, não tente, em caso algum, abrir a panela se estiver fechada, espere que arrefeça por completo antes de a manusear. Não volte a utilizá-la e contacte um Serviço de Assistência Técnica Autorizado TEFAL para proceder à sua reparação. ■ Não faça alterações aos sistemas de segurança, além dos procedimentos de limpeza e manutenção que deve efetuar. ■ Utilize apenas peças originais da TEFAL adequadas para o seu modelo. Em particular, no que se refere à cuba e à tampa. ■ Não utilize a panela de pressão para guardar alimentos ácidos ou salgados, antes ou depois de uma utilização, pois pode danificar a cuba. ■ Lave e limpe a panela de pressão imediatamente após cada utilização. ■ Nunca lave a válvula de funcionamento (A), a junta vedante (H)* nem a tampa na máquina de lavar loiça. ■ Nunca utilize lixívia nem produtos à base de cloro porque podem alterar a qualidade do aço inoxidável. ■ Não deixe a tampa de molho em água. ■ Substitua a junta vedante anualmente ou de imediato se apresentar danos. ■ É importante que, após 10 anos de utilização, a panela de pressão seja verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado da TEFAL. Para arrumar a panela de pressão: Coloque a tampa virada ao contrário sobre a cuba para evitar o desgaste prematuro da junta vedante da tampa.
------------	--

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA FUTURAS UTILIZAÇÕES

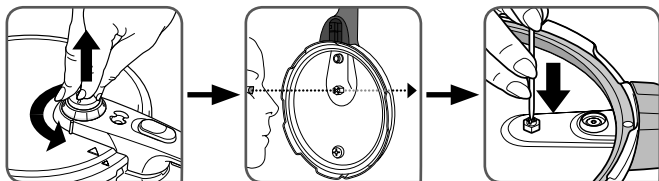
Esquema descritivo _____

- | | |
|--|--|
| A. Válvula de funcionamento | H. Junta da tampa (consoante o modelo) |
| B. Conduta da válvula de funcionamento | I. Cesto vapor (consoante o modelo) |
| C. Pega comprida da tampa | J. Suporte do cesto vapor (consoante o modelo) |
| D. Válvula de segurança | K. Pega comprida da cuba |
| E. Pino de segurança | L. Cubra |
| F. Botão de abertura | M. Pega curta da cuba |
| G. Marca de posicionamento da válvula de funcionamento | |

PT

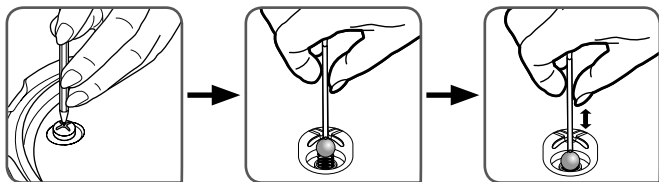
Verificações obrigatórias antes de cada utilização _____

Verificação da válvula de funcionamento



- Certifique-se de que o orifício de saída da válvula de funcionamento não está obstruído (consulte a secção «Utilização da válvula de funcionamento»).

Verificação da válvula de segurança



- Verifique se a esfera da válvula de segurança está móvel (utilize um palito).

UTILIZAÇÃO

Abertura



- Segure a pega comprida da cuba (K) com uma mão, a pega da tampa (C) com a outra mão e com o polegar, mantenha o botão de abertura pressionado (F) - Fig. 1
- Em seguida, sem soltar o botão, rode a tampa para a direita até abrir, depois levante a tampa - Fig. 2

Fecho

- Coloque a tampa, a direito, sobre a cuba, alinhando os triângulos da tampa e da pega da cuba (K) - Fig. 3
- Rode a tampa para a esquerda até ouvir o «clique» de fecho - Fig. 4

Se não conseguir fechar, certifique-se de que o botão de abertura (F) está bem recuado, se não estiver, coloque-o na posição recuada com o polegar.

Primeira utilização

- Encha 2/3 da cuba com água.
- Feche a panela de pressão.
- Coloque a válvula de funcionamento (A) sobre .
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.
- Assim que o vapor começar a sair pela válvula, diminua a potência da fonte de calor e marque 15 minutos.
- Passados estes 15 minutos, desligue a fonte de calor. Coloque a panela de pressão em água fria.
- Quando o pino de segurança (E) desce, a panela de pressão deixa de estar sob pressão. Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição , 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. Trata-se de depósitos de calcário. Para que desapareçam, pode utilizar um esfregão de arame embebido em vinagre branco diluído em água.

Enchimento mínimo

- Nunca coloque menos de 25 cl de líquido.

Cozedura a vapor

- Deve colocar uma quantidade de líquido de, pelo menos, 75 cl.
- Encaixe o tripé (J)* no cesto (I)*.

Enchimento máximo _____

- Nunca ultrapasse os 2/3 de altura da cuba da panela de pressão - Fig. 7

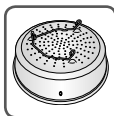
Para determinados alimentos

- Máximo 1/3 (MAX 1) - fig. 6 Para os alimentos pastosos que dilatam ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe... Deixe arrefecer a panela de pressão durante alguns minutos e, em seguida, passe-a por água fria. Agite sistemática e ligeiramente a panela de pressão antes de cada abertura, depois de verificar que o pino de segurança desceu, para evitar que jorrem bolhas de vapor, podendo correr o risco de se queimar. Esta operação é particularmente importante aquando da libertação rápida do vapor ou depois de arrefecer em água fria.

PT

Utilização do cesto do vapor* _____

- Deite 75 cl de água no fundo da cuba (L).
- Encaixe o tripé (J)* no cesto (I)*, em seguida, coloque o conjunto no fundo da cuba.



- Durante a cozedura a vapor, os alimentos no cesto do vapor* não devem estar em contacto com a água - fig. 5*.

Os alimentos colocados no cesto do vapor não devem ultrapassar o nível MAX 2 da cuba.

Utilização da válvula de funcionamento (A) _____

Para cozinhar alimentos delicados e preservar as vitaminas

- Posicione o pictograma ☹ da válvula (A) em frente à marca (G).

Para cozinhar carne e descongelar

- Posicione o pictograma ☹ da válvula (A) em frente à marca (G).

Para libertar o vapor

- Posicione o pictograma ☹ da válvula (A) em frente à marca (G).

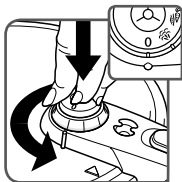
Para retirar a válvula de funcionamento

- Deixe o aparelho arrefecer antes de retirar a válvula (A).

- Prima a parte central e rode a válvula para alinhar a posição 0 com a marca (G) - Fig. 8
- Retire a válvula.

Para voltar a colocar a válvula de funcionamento

- Coloque a válvula de funcionamento alinhando o 0 com a marca (G).
- Prima a parte central e, em seguida, rode até à posição desejada.



Antes da cozedura

- Antes de cada utilização, retire a válvula (A) (consulte a secção «Utilização da válvula de funcionamento (A)») e verifique que a conduta da válvula de funcionamento (B) não está obstruída. Caso seja necessário, limpe a conduta utilizando um palito - Fig. 9
- Coloque a válvula de funcionamento (A) e selecione a posição ou .
- Coloque a panela de pressão sobre uma fonte de calor na potência máxima.

Durante a cozedura

- Quando a válvula de funcionamento (A) libertar vapor de forma contínua e emitir um som contínuo (PSCHHHT), a cozedura começa, diminua a potência da fonte de calor.
- Controle o tempo de cozedura indicado na receita.
- Uma vez terminado o tempo de cozedura, desligue a fonte de calor.

O pino de segurança (E) impede que a pressão aumente no interior da panela de pressão, caso este não esteja totalmente fechado.

Fim da cozedura

Para libertar o vapor

- Uma vez desligada a fonte de calor, tem duas possibilidades:


Despressurização lenta: rode a válvula de funcionamento (A) até a posição . Quando o pino de segurança (E) desce, a panela de pressão deixa de estar sob pressão.

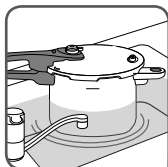
Se, durante a libertação de vapor, observar projeções anormais, volte a colocar a válvula de funcionamento (A) na posição de cozedura ou , em seguida, faça uma despressurização rápida em água fria.

Se o pino de segurança (E) não descer, abra a água fria do lava-louça e coloque o fundo da panela de pressão dentro de água até que o pino de segurança desça.

Nunca toque no pino de segurança.

Despressurização rápida: Abra a água fria do lava-louça e coloque o fundo da panela de pressão dentro de água até que o pino de segurança desça.

Quando o pino de segurança (E) desce, a panela de pressão deixa de estar sob pressão. Rode a válvula de funcionamento (A) até à posição .



PT

■ Pode abrir a panela de pressão.

■ Para os alimentos pastosos que dilatam ou que fazem espuma durante a cozedura, tais como arroz, leguminosas, legumes desidratados, compotas, abóbora, curgetes, cenouras, batatas, filetes de peixe... não encha a panela de pressão mais do que 1/3 (MAX 1) da sua capacidade. Deixe arrefecer a panela de pressão durante alguns minutos e, em seguida, passe-a por água fria. Agite sistemática e ligeiramente a panela de pressão antes de cada abertura, depois de verificar que o pino de segurança desceu, para evitar que jorrem bolhas de vapor, podendo correr o risco de se queimar. Esta operação é particularmente importante aquando da libertação rápida do vapor ou depois de arrefecer em água fria. No caso das sopas, aconselhamos que efetue uma despressurização rápida em água fria.

O pino de segurança (E) impede a abertura da panela de pressão, sempre que esta esteja sob pressão.

SEGURANÇA

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

■ Segurança ao fechar:

- Se a tampa estiver mal colocada ou bloqueada, haverá uma fuga de vapor ao nível do pino de segurança (E) da panela de pressão e não consegue aumentar a pressão.

O pino de segurança (E) impede que a pressão aumente no interior da panela de pressão, caso este não esteja totalmente fechado.

■ Segurança ao abrir:

- Se a panela de pressão estiver sob pressão, o pino de segurança (E) está em posição alta e as pegas da tampa não podem ser acionadas.

- Nunca tente forçar a abertura da panela de pressão.

- **Não agite sobretudo o pino de segurança (E).**

- Certifique-se de que a pressão interior diminuiu, verificando se o pino de segurança (E) está para baixo.

- Nunca utilize outros modelos de pegas.

O pino de segurança (E) impede a abertura da panela de pressão, sempre que esta esteja sob pressão.

■ **Dois dispositivos de segurança contra a sobrepressão:**

- Primeiro dispositivo: a válvula de segurança (D) liberta a pressão e o vapor é expelido na vertical - fig. 14
- Segundo dispositivo: a junta vedante (H)* permite libertar o vapor entre a tampa e a cuba - fig. 15

Se um dos sistemas de segurança for ativado:

- Desligue a fonte de calor.
- Deixe arrefecer completamente a panela de pressão.
- Abra.
- Verifique e limpe a válvula de funcionamento (A), a conduta de saída do vapor (B), a válvula de segurança (D) e a junta vedante (H)*.

Recomendações de utilização _____

- 1 - O vapor está muito quente assim que é expelido da panela de pressão, tenha cuidado para não se queimar.
- 2 - Assim que o pino de segurança sobe, já não é possível abrir a panela de pressão. Nunca toque no pino de segurança.
- 3 - Para manusear a panela de pressão, utilize as duas pegas da cuba. Utilize luvas, se necessário.
- 4 - Não deixe os alimentos permanecerem dentro da panela de pressão.
- 5 - Nunca utilize lixívia nem produtos à base de cloro.
- 6 - Não coloque na máquina de lavar loiça e não deixe de molho em água: a junta vedante, a tampa e a válvula de funcionamento.
- 7 - Substitua a junta anualmente ou se apresentar danos.
- 8 - A limpeza da panela de pressão deve ser sempre feita com água fria e com o aparelho vazio.
- 9 - Tal como acontece com outros aparelhos para cozedura, deve controlar de perto a panela de pressão durante o funcionamento, se a utilizar próximo de crianças.
- 10 - Em caso de queda da cuba ou da tampa, é importante que a panela de pressão seja verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
- 11 - É importante que, após 10 anos de utilização, a panela de pressão seja verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.

LIMPEZA

Para garantir o bom funcionamento do aparelho, respeite as seguintes recomendações de limpeza e manutenção, após cada utilização.

Lave a panela de pressão depois de cada utilização.

O tom escuro e os riscos que podem aparecer no seguimento de uma longa utilização não apresentam qualquer inconveniente.

Para preservar durante mais tempo as qualidades da panela de pressão, não sobreaqueça a cuba se estiver vazia.

- Lave a panela de pressão (cuba + tampa) depois de cada utilização com água quente e detergente da loiça. Proceda da mesma forma para a limpeza do cesto*.
- Não utilize lixívia nem produtos à base de cloro.
- Não sobreaqueça a cuba se esta estiver vazia.

Para limpar a cuba

- Para limpar o interior da cuba, lave com um esfregão e detergente da loiça.
- Para limpar o exterior da cuba, lave com uma esponja vegetal e detergente da loiça.
- Se a panela de pressão tiver escurecido, se apresentar reflexos matizados ou alimentos tiverem queimado no seu interior, lave-a com vinagre branco ou com um produto de limpeza especial para inox, previsto para este efeito.

Para limpar a tampa

- Lave a tampa sob água corrente quente, com uma esponja e detergente da loiça.
- Não coloque a tampa na máquina de lavar loiça.

Apenas a cuba e o cesto* podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Para limpar a junta vedante da tampa (H)*

- Após cada utilização, limpe a junta (H)* e respetivo compartimento.
- Volte a colocá-la no compartimento fazendo corresponder o orifício da junta vedante com o pino da tampa - fig. 10

Para limpar a válvula de funcionamento (A):

- Retire-a. Consulte a secção «Utilização da válvula de funcionamento»
- Limpe a válvula de funcionamento (A) em água da torneira - fig. 12.

Para limpar a conduta de saída do vapor (B), situada no interior da tampa

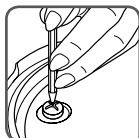
- Retire a válvula de funcionamento (A) (consulte a secção «Utilização da válvula de funcionamento»).

*consoante o modelo

- Verifique, à luz do dia, se a conduta de saída do vapor (B) não está obstruída - fig. 16 Caso seja necessário, limpe-a com um palito - fig. 9

Para limpar a válvula de segurança (D)

- Limpe a base da válvula de segurança (D) situada no interior da tampa, passando-a por água.
- Verifique se está a funcionar corretamente, pressionando ligeiramente a esfera que deve recolher sem dificuldade. Consulte a imagem ao lado.



Nunca retire a proteção da válvula de segurança (D), situada na parte superior da tampa.

Para preservar durante mais tempo as qualidades da panela de pressão, não sobreaqueça a cuba se estiver vazia.

MANUTENÇÃO

Para substituir a junta da panela de pressão:

- Substitua a junta vedante da panela de pressão anualmente ou se apresentar danos.
- Opte sempre por uma junta original da TEFAL adequada ao seu modelo.

Para arrumar a panela de pressão:

- Coloque a tampa virada para cima sobre a cuba.

É importante que, após 10 anos de utilização, a panela de pressão seja verificada por um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.

Acessórios TEFAL

- Os acessórios da panela de pressão Sensor que se encontram à venda no mercado são os seguintes:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Cesto do vapor	792185	-
Suporte cesto	792691 ou X1030007	
Junta vedante	792189	980549

- Para substituir peças ou proceder a reparações, contacte um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL.
- Utilize apenas peças originais da TEFAL adequadas para o seu modelo.

CARACTERÍSTICAS

Capacidade total*	Capacidade da cuba	Ø Int. cuba	Ø Fundo cuba	referências
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* capacidade total: capacidade total incluindo o volume da tampa.

Informações normativas: Pressão de funcionamento: 80 kPa.

Pressão máxima de segurança: 140 kPa.

As cubas e as tampas são em inox.

Fontes de calor compatíveis

GÁS



ELETRICIDADE
(Placa em ferro fundido)



ELETRICIDADE
(Placa radiante ou de halógeno em vitrocerâmica)



ELETRICIDADE
(Placa de indução em vitrocerâmica)



ELETRICIDADE
(Placa com resistência em espiral)



- A panela de pressão Sensor é compatível com todas as fontes de calor, incluindo indução.
- Sobre a placa elétrica e de indução, utilize uma placa de diâmetro igual ou inferior ao do fundo da panela de pressão.
- Sobre a placa vitrocerâmica, certifique-se de que o fundo da cuba está limpo.
- Sobre o gás, o alcance da chama não deve ultrapassar o diâmetro da cuba.
- Em todos os casos, deve certificar-se de que a panela de pressão está bem centrada.

GARANTIA

- Em conformidade com os procedimentos descritos neste manual de instruções, a cuba da panela de pressão da TEFAL tem uma garantia de 10 anos contra:
 - qualquer defeito na estrutura metálica da cuba,
 - Qualquer degradação prematura do metal de base.
- Todas as restantes peças da panela de pressão têm garantia contra qualquer defeito de fabrico ou material, pelo período de garantia definido pela legislação vigente no país de compra e a partir da data de compra.

- Esta garantia contratual é-lhe concedida mediante apresentação do talão de compra ou fatura com a data de aquisição da panela de pressão.

A garantia exclui:

- Degradações consecutivas devido ao incumprimento de precauções importantes ou a uma utilização negligente, nomeadamente:
 - pancadas, quedas, colocação no forno
 - colocação da tampa e da válvula de funcionamento na máquina de lavar loiça.
- Apenas recorrendo a Serviços de Assistência Técnicas autorizados TEFAL continua elegível para beneficiar desta garantia.
- Contacte o Centro de Contacto do Consumidor Tefal para obter a morada do Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL mais próximo de si.

MARCAÇÕES REGULAMENTARES

Marcação	Localização
Identificação do fabricante ou marca comercial	Na pega da tampa
Ano de fabrico	Na parte superior da tampa
Identificação do equipamento/ referência do modelo	Na parte superior da tampa
Pressão de funcionamento (PF)	Na parte superior da tampa
Pressão de segurança (PS)	Na parte superior da tampa
Capacidade	No fundo externo da cuba

A TEFAL RESPONDE ÀS SUAS PERGUNTAS

Problemas	Recomendações
Se não conseguir fechar a tampa:	Verifique se o botão de abertura (F) está recuado. Se necessário, puxe o botão para o recuar.
Se a panela de pressão tiver aquecido, sob pressão, sem líquido no interior	Leve a panela de pressão a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL para análise.
O vapor é libertado pela válvula de funcionamento com um assobio agudo	Desligue a fonte de calor. Deixe arrefecer o aparelho. Depois de abrir o aparelho, certifique-se de que a conduta da válvula de funcionamento não está obstruída por alimentos.
O pino de segurança não sobe e não é libertado vapor pela válvula de funcionamento durante a cozedura	Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, verifique se: <ul style="list-style-type: none"> - A fonte de calor está suficientemente elevada, caso contrário aumente-a. - a quantidade de líquido na cuba é suficiente; - A válvula de funcionamento está numa posição de cozedura. - A panela de pressão está bem fechada. - a junta ou extremidade da cuba não apresentam danos. - A junta vedante está bem colocada na tampa - fig. 10-11
O pino de segurança está para cima, mas não é libertado vapor pela válvula de funcionamento durante a cozedura	Funcionamento normal durante os primeiros minutos. Se o problema persistir, passe o aparelho por água fria, consulte a secção «Final da cozedura» e abra. Limpe a válvula de funcionamento e a conduta de saída do vapor, certificando-se de que a esfera da válvula de segurança cede facilmente à pressão. Nunca toque no pino de segurança.
Há fuga de vapor em redor da tampa.	Verifique: <ul style="list-style-type: none"> A tampa está bem fechada. O posicionamento da junta da tampa. O bom estado da junta (se for necessário, substitua). A limpeza da tampa, da junta, da válvula de segurança e da válvula de funcionamento. O bom estado da extremidade da cuba.

Problemas	Recomendações
Não é possível abrir a tampa	Verifique se o pino de segurança está descido. Caso contrário: despressurize, se necessário, arrefeça a panela de pressão em água corrente fria, consulte a secção «Final da cozedura». Nunca toque no pino de segurança.
Os alimentos não estão cozidos ou estão queimados.	Verifique: O tempo de cozedura. A potência da fonte de calor. O correto posicionamento da válvula de funcionamento. A quantidade de líquido.
Se um dos sistemas de segurança for ativado	Desligue a fonte de calor. Deixe arrefecer a panela de pressão até o pino de segurança descer. Abra. Verifique e limpe a válvula de funcionamento, a conduta de saída do vapor, a válvula de segurança e a junta vedante. Se a anomalia persistir, leve o aparelho a um Serviço de Assistência Técnica autorizado TEFAL para análise.

TABELA DOS TEMPOS DE COZEDURA

Carne e peixe

	FRESCOS Posição da válvula ☞	CONGELADOS posição da válvula ☞
Atum (4 bifos 0,6 Kg)	7 min	9 min
Borrego (Perna 1,3 Kg)	25 min	35 min
Frango (Inteiro 1,2 Kg)	20 min	45 min
Salmão (4 postas 0,6 Kg)	6 min	8 min
Vaca (Lombo 1 Kg)	10 min	28 min

Legumes

Se o modelo estiver equipado com um cesto vapor, recomendamos que os legumes sejam cozidos ao vapor (consultar a secção «Utilização do cesto vapor»).





Se o modelo não dispuser de um cesto vapor: coza diretamente na água.



PT

	FRESCOS Posição da válvula 	CONGELADOS Posição da válvula 
Alho-francês em pedaços	8 min	10 min
Arroz (leg. secos)	8 min	-
Batata cortada aos quartos (consoante o tamanho)	10 a 15 min	-
Beterrabas vermelhas cortadas em 4 (consoante o tamanho)	20 a 30 min	-
Brócolos	4 min	5 min
Cenouras às rodelas	7 min	9 min
Cogumelos fatiados	3 min	-
Couve-flor em ramos	5 a 7 min	5 min
Couves de Bruxelas	8 a 11 min	6 a 8 min
Couve verde cortada finamente	5 a 7 min	3 min
Curgetes em rodelas	3 a 6 min	4 a 7 min
Endívias cortadas ao meio	13 a 16 min	-
Ervilhas	3 a 6 min	5 min
Espargos	5 min	3 min

*consoante o modelo

	FRESCOS Posição da válvula 	CONGELADOS Posição da válvula 
Espinafres	3 a 4 min	4 a 5 min
Feijão meio-seco	18 a 22 min	-
Feijão-verde	6 a 8 min	4 a 6 min
Lentilhas verdes (leg. secos)	16 min	-
Nabos em cubos	4 a 6 min	7 min

VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

Læs alle anvisningerne, inden trykkogeren tages i brug, og følg altid anvisningerne i «Brugervejledningen». Der kan opstå skader, hvis apparatet bruges forkert.

Af hensyn til din egen sikkerhed opfylder dette apparat relevante standarder og bestemmelser:

- Direktiv om trykbærende udstyr
- Materialer i kontakt med næringsmidler
- Miljø

DA




PÅKRÆVET KONTROL INDEN BRUG	KONTROLLÉR <ul style="list-style-type: none">■ at dampudgangen ikke er stoppet til ved at kigge gennem hullet op mod lyset - fig. 16.■ at kuglen i sikkerhedsventilen kan bevæge sig frit - fig. 13.■ at lågpakningen sidder rigtigt under alle hakkene i låget - fig. 11.■ at grydens håndtag er fastgjort ordentligt.
OVERHOLD ALTID FØLGENDE REGLER FOR MAKSIMUM OG MINIMUM FYLDNING	<ul style="list-style-type: none">■ Brug aldrig trykkogeren uden væske, ellers kan den tage alvorligt skade. Sørg for, at der altid er tilstrækkeligt med væske under tilberedningen.■ Minimum 25 cl.■ Maksimum 2/3 af grydens højde, mærke MAX 2 - fig. 7.■ Ved dampning må fødevarerne i dampkurven ikke være i kontakt med vandet.■ Maksimum 1/3 (MAX 1) - fig. 6 Ved klæbrige madvarer, som svulmer op eller skummer under tilberedningen såsom ris, bælgfrugter, tørrede grøntsager, frugtmos, græskar, squash, gulerødder, kartofler, fiskefileter...■ Fødevarerne i dampkurven må ikke overstige grydens mærke MAX 2 - fig. 5*.

* afhængigt af model

**PÅKRÆVET
KONTROL
INDEN BRUG**

- Lad ikke børn komme i nærheden af trykkogeren, når den er i brug.
- Trykkogeren koger under tryk. Forkert brug kan medføre skoldning. Kontrollér, at trykkogeren er forsvarligt lukket, før den sættes over varmen. (Se afsnittet «Lukning»).
- Under tilberedningen kontrolleres, at ventilen stadig hvisler. Hvis der ikke kommer nok damp ud, skal trykket bringes ned, inden apparatet åbnes for at kontrollere, om der er tilstrækkelig med væske, og at dampudgangen ikke er stoppet til. Hvis der efter denne kontrol stadig ikke kommer damp ud, skrues lidt op for varmen.
- Kog ikke fødevarer, som kan stoppe sikkerhedskomponenterne til:
 - blåbær, tyttebær
 - perlegryn
 - havregryn
 - flækærter
 - pasta (nudler, makaroni, spaghetti)
 - rabarber
 - ribs, stikkelsbær
- Lav aldrig retter, der indeholder animalsk mælk, i trykkogeren.
- Brug ikke groft salt i trykkogeren, men kun fint salt, som tilsættes til sidst. Derved undgås grubedannelser i bunden af trykkogeren.
- Brug ikke trykkogeren til friturestegning under tryk med olie. Hold trykkogeren under opsyn, når der opvarmes olie eller fedt. Hvis opvarmning af olie, der ryger, fortsættes, kan det beskadige trykkogeren og øge dens temperatur, så der kan opstå flammer. Brug ikke trykkogeren til andre formål end det, den er beregnet til.
- Trykkogeren må ikke sættes i en varm ovn.
- Læg aldrig aluminiumsfolie, som ikke fastholdes i en form, i trykkogeren.
- Læg aldrig plastfolie i trykkogeren.
- Alkoholampe er brandfarlige. Lad retten koge i 2 minutter, inden låget sættes på. Hold trykkogeren under opsyn, når du tilbereder retter, der indeholder alkohol.
- Brug compatible varmekilder i overensstemmelse med brugsanvisningerne.

EFTER TILBERE- DNINGEN ...

- Drej gradvist driftsventilen (A), til den sidder ud for piktogrammet  - fig 10. Hvis du, når dampen trykaflastes, observerer unormalt sprøjt, sættes driftsventilen (A) i position  eller  og derefter under den kolde hane for at opnå hurtig dekompression.
- Hvis sikkerhedsstiften (E) ikke går ned, sættes trykkogeren under den kolde hane.
- Forsøg aldrig at tvinge denne sikkerhedsstift.
- Efter tilberedning af kød med skind på overfladen (f.eks. oksetunge), som risikerer at svulme op på grund af trykket, må der ikke prikkes hul, så længe skindet er svulmet op, da der er risiko for at blive skoldet. Det anbefales at prikke kødet inden tilberedning.
- Ved klæbrige madvarer, som svulmer op eller skummer under tilberedningen, såsom ris, bælgfrugter, tørrede grøntsager eller frugtmos, græskar, squash, gulerødder, kartofler, fiskefileter... skal trykkogeren køle af i et par minutter og derefter afkøles under koldt vand. Ryst altid trykkogeren lidt, inden den åbnes, efter at have kontrolleret, at sikkerhedsstiften er gået ordentligt ned for at undgå, at der blæses dampbobler ud, som kan forårsage skoldning. Det er særlig vigtigt, når dampen slippes hurtigt ud, eller efter afkøling i koldt vand.
- Vær meget forsigtig, når du flytter trykkogeren, mens den er under tryk. Rør aldrig de varme flader, Anvend håndtag og knapper. Brug eventuelt grydelapper.
- Til supper anbefales hurtig dekompression under den kolde hane (se afsnittet «Efter afsluttet tilberedningstid»).
- Se efter, at ventilen er i position for dekompression, inden trykkogeren åbnes. Sikkerhedsstiften (E) skal være i bundstilling.
- Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang. Kontrollér, at det indre tryk er faldet. Sikkerhedsstiften (E) skal være i bundstilling. (Se afsnittet «Sikkerhedsanordninger»).

VEDLIGEHOL- DELSE

- Hvis der viser sig skader eller revner på dele af trykkogeren, må den under ingen omstændigheder åbnes, hvis den er lukket. Vent, til den er kølet helt af, inden den flyttes. Lad være med at bruge den, og aflevér den på et autoriseret TEFAL-serviceværksted til reparation.
- Rør ikke ved sikkerhedsanordningerne ud over anvisninger om almindelig rengøring og vedligeholdelse.
- Anvend udelukkende originale TEFAL-dele, som passer til din model. I særdeleshed må der kun anvendes en gryde og et låg fra TEFAL.
- Brug ikke trykkogeren til at opbevare syreholdige eller salte madvarer før eller efter tilberedning, da der er risiko for at ødelægge gryden.
- Vask og skyl trykkogeren straks efter brug.
- Vask aldrig driftsventilen (A), pakningen (H)* eller låget i opvaskemaskine.
- Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler, som kan forringe det rustfrie ståls egenskaber.
- Læg aldrig låget i blød i vand.
- Skift pakningen en gang om året eller omgående, hvis den er beskadiget.
- Det er meget vigtigt at få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL-serviceværksted efter 10 års brug. Opbevaring af trykkoger: Læg låget omvendt på for at undgå, at lågpakningen slides for hurtigt.

GEM DISSE ANVISNINGER

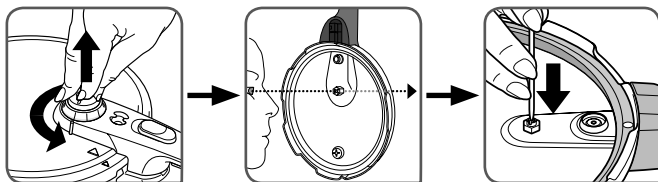
Oversigtstegning

- | | |
|---------------------------------------|---|
| A. Driftsventil | H. Lågpakning (afhængigt af model) |
| B. Udgang til driftsventil | I. Dampkurv (afhængigt af model) |
| C. Langt håndtag på låg | J. Holder til dampkurv (afhængigt af model) |
| D. Sikkerhedsventil | K. Langt håndtag på gryde |
| E. Sikkerhedsstift | L. Gryde |
| F. Knap til åbning | M. Lille håndtag på gryde |
| G. Mærke for driftsventilens position | |

DA

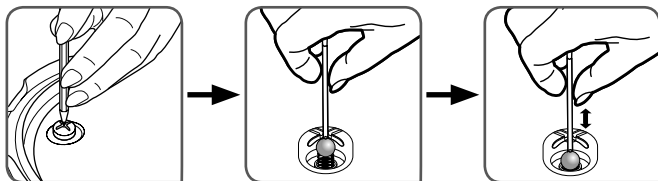
Påkrævet kontrol inden brug

Kontrol af driftsventil



- Kontrollér, at driftsventilens afgangsåbning ikke er stoppet til (se afsnittet «Anvendelse af driftsventil»).

Kontrol af sikkerhedsventil



- Se efter, at kuglen i sikkerhedsventilen kan bevæge sig frit (brug en teststav).

Åbning



- Hold fast om det lange håndtag på gryden (**K**) med den ene hånd, og tag fat i håndtaget på låget (**C**) med den anden hånd, og træk i knappen til åbning med tommelfingeren (**F**) - **fig. 1**
- Drej derefter uden at slippe knappen låget mod højre indtil åbning, og tag låget af - **fig. 2**

Lukning

- Sæt låget lige ned på gryden, så lågets trekanter og grydens håndtag er ud for hinanden (**K**) - **fig. 3**
- Drej låget mod venstre, indtil der høres et lukkeklik - **fig. 4**

Hvis du ikke kan lukke, kontrolleres det, at åbningsknappen (F) er i tilbagetrukket position, og hvis ikke, anbringes den i tilbagetrukket position med tommelfingeren.

Første ibrugtagning

- Fyld med vand op til grydens 2/3-mærke.
- Luk trykkogeren.
- Anbring driftsventilen (**A**) på .
- Sæt trykkogeren over varmen, og indstil varmekilden til maksimal effekt.
- Skru ned for varmen, så snart dampen begynder at slippe ud af ventilen, og sæt et stopur til 15 min.
- Sluk for varmekilden, når de 15 minutter er gået. Placer trykkogeren i koldt vand.
- Når sikkerhedsstiften (**E**) går ned igen, er trykkogeren ikke længere under tryk. Drej driftsventilen (**A**) til position , og åbn trykkogeren.
- Skyl trykkogeren under vand, og tør den af.

Bemærk: Pletter indvendigt i bunden af gryden har ingen betydning for metallens kvalitet. Det er bare kalkafsætninger. De kan fjernes med en skuresvamp og lidt husholdningseddike.

Minimum fyldning

- Hæld altid mindst 25 cl væske i trykkogeren.

Dampning

- Til dampning skal trykkogeren fyldes med mindst 75 cl.
- Clips stativet (**J**)* på kurven (**I**)*.

Maksimum fyldning

- Fyld aldrig trykkogeren mere end 2/3 af grydens højde - **fig. 7**

Visse madvarer

- Maksimum 1/3 (MAX 1) - **fig. 6** Ved klæbrige madvarer, som svulmer op eller skummer under tilberedningen, såsom ris, bælgfrugter, tørrede grøntsager eller frugtmos, græskar, squash, gulerødder, kartofler, fiskefileter... skal trykkogeren køle af i et par minutter og derefter afkøles under koldt vand. Ryst altid trykkogeren lidt, inden den åbnes, efter at have kontrolleret, at sikkerhedsstiften er gået ordentligt ned, for at undgå, at der blæses dampbobler ud, som kan forårsage skoldning. Det er særlig vigtigt, når dampen slippes hurtigt ud, eller efter afkøling i koldt vand.

DA

Brug af dampkurv*

- Hæld 75 cl vand i bunden af gryden (L).
- Clips stativet (J)* på kurven (I)*, og sæt det hele i bunden af gryden.




- Ved dampning må fødevarerne i dampkurven ikke være i kontakt med vandet - **fig. 5***.


Fødevarerne i dampkurven* må ikke overstige mærket MAX 2.

Brug af driftsventilen (A)


Til tilberedning af skrøbelige madvarer og bevarelse af vitaminer

- Sæt ventilens piktogram  (A) ud for mærket (G).

Til tilberedning af kød og optøning

- Sæt ventilens piktogram  (A) ud for mærket (G).

Trykflastning af damp

- Sæt ventilens piktogram  (A) ud for mærket (G).

Aftagning af driftsventil

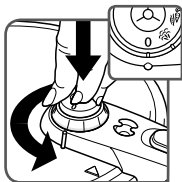
- Lad apparatet køle af, inden aftagning af ventilen (A).

* afhængigt af model

- Tryk på den midterste del, og drej ventilen, til mærket (G) flugter med position 0 - **fig. 8**
- Tag ventilen af.

Påsætning af driftsventil:

- Placer driftsventilen, så 0 flugter med mærket (G).
- Tryk på den midterste del, og drej derefter til den ønskede position.



Inden tilberedning

- Hver gang dampkokeren skal bruges, tages ventilen (A) af (se afsnittet «Anvendelse af driftsventil (A)»), og det kontrolleres, at driftsventilens udgang (B) ikke er tilstoppet. Rens eventuelt med en tandstikker - **fig. 9**
- Sæt driftsventilen på (A), og vælg position ☁ eller ☂.
- Sæt trykkokeren over varmen, og indstil varmekilden til maksimal effekt.

Under tilberedning

- Så snart driftsventilen (A) slipper damp ud konstant og afgiver en uafbrudt fløjtelyd, begynder tilberedningen, og der skrues ned for varmekilden.
- Sæt et stopur til den tid, som angives i opskriften.
- Når kogetiden er afsluttet, slukkes for varmekilden.

Sikkerhedsstiften (E) forhindrer trykkokeren i at øge trykket, hvis sidstnævnte ikke er korrekt lukket.

Efter afsluttet tilberedningstid

Trykaflastning af damp

- Når varmekilden er slukket, har du to muligheder:


Langsom dekompresion: Drej driftsventilen (A) til position ☁. Når sikkerhedsstiften (E) går ned igen, er trykkokeren ikke længere under tryk.

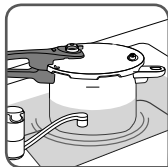
Hvis du under frigivelsen af damp observerer unormale sprøjt, skal du igen sætte driftsventilen (A) i positionen tilberedning ☂ eller ☁ derefter foretage en hurtig dekompresion i koldt vand.

Hvis sikkerhedsstiften (E) ikke går ned, hældes koldt vand ud i vasken, og trykkokerens bund anbringes deri, indtil sikkerhedsstiften går ned.

Forsøg aldrig at tvinge sikkerhedsstiften.

Hurtig dekompresion: Hæld koldt vand ud i vasken, og anbring trykkogerens bund deri, indtil sikkerhedsstiften går ned.

Når sikkerhedsstiften (E) går ned igen, er trykkogeren ikke længere under tryk. Drej driftsventilen (A) til position .



■ Nu kan du åbne.

■ Ved klæbrige madvarer, som svulmer op eller skummer under tilberedningen, såsom ris, bælgrugter, tørrede grøntsager eller frugtmos, græskar, squash, gulerødder, kartofler, fiskefileter ... må trykkogeren ikke fyldes mere end 1/3 (MAX 1) af kapaciteten. Herefter skal trykkogeren køle af i et par minutter og derefter afkøles under koldt vand. Ryst altid trykkogeren lidt, inden den åbnes, efter at have kontrolleret, at sikkerhedsstiften er gået ordentligt ned, for at undgå, at der blæses dampbobler ud, som kan forårsage skoldning. Det er særlig vigtigt, når dampen slippes hurtigt ud, eller efter afkøling i koldt vand. Til supper anbefales hurtig dekompresion i koldt vand.

DA

Sikkerhedsstiften (E) forhindrer åbning af trykkogeren, hvis den stadig er under tryk.

SIKKERHED

Trykkogeren er udstyret med flere sikkerhedsanordninger:

■ Sikkerhed ved lukning:

- Hvis låget sidder forkert eller ikke er lukket ordentligt, slipper der damp ud omkring trykkogerens sikkerhedsstift (E), og den kan ikke oparbejde tryk.

Sikkerhedsstiften (E) forhindrer trykkogeren i at øge trykket, hvis sidstnævnte ikke er korrekt lukket.

■ Sikkerhed ved åbning:

- Hvis der er tryk i trykkogeren, er sikkerhedsstiften (E) i topstilling, og låghåndtagene kan ikke bevæges.

- Forsøg aldrig at åbne trykkogeren med tvang.

- **Forsøg især aldrig at tvinge sikkerhedsstiften (E).**

- Se efter, om sikkerhedsstiften (E) er i bundstilling for at være sikker på, at det indre tryk er faldet.

- Brug aldrig andre typer håndtag.

Sikkerhedsstiften (E) forhindrer åbning af trykkogeren, hvis den stadig er under tryk.

■ **To sikkerhedsanordninger beskytter mod overtryk:**

- Første sikkerhedsanordning: Sikkerhedsventilen (D) lukker trykket ud, og dampen slipper ud lodret - **fig. 14**
- Anden sikkerhedsanordning: Pakningen (H)* lader dampen slippe ud mellem låget og gryden - **fig. 15**

Hvis en af sikkerhedsanordningerne udløses:

- Sluk for varmen.
- Lad trykkogeren køle helt af.
- Tag låget af.
- Kontrollér og rengør driftsventilen (A), røret til dampudledning (B), sikkerhedsventilen (D) og pakningen (H)*.

Anbefalinger for brug

- 1 - Dampen er meget varm, når den slipper ud af trykkogeren. Pas på ikke at blive skoldet.
- 2 - Når sikkerhedsstiften går op, kan trykkogeren ikke åbnes. Forsøg aldrig at tvinge sikkerhedsstiften.
- 3 - Brug begge grydehåndtag til at flytte trykkogeren. Brug eventuelt grydelapper.
- 4 - Lad ikke madvarer blive liggende i trykkogeren.
- 5 - Brug aldrig klorvand eller klorholdige rengøringsmidler.
- 6 - Må ikke vaskes i opvaskemaskine, og må ikke lægges i blød: pakningen, låget og driftsventilen.
- 7 - Skift pakningen hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- 8 - Rengøringen af trykkogeren skal altid foretages, når den er afkølet og tom.
- 9 - Som med alle andre apparater til madlavning, skal du sørge at holde nøje opsyn med trykkogeren, hvis du bruger den, når der er børn i nærheden.
- 10 - Hvis gryden eller låget tabes på gulvet, er det meget vigtigt at få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL-serviceværksted.
- 11 - Det er meget vigtigt at få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL-serviceværksted efter 10 års brug.

RENGØRING

Følg anbefalingerne for rengøring og vedligeholdelse, hver gang apparatet har været brugt, for at sikre, at det fortsat kan fungere korrekt.

Vask altid trykkogeren efter brug.

Det brune skær og ridserne, som kan fremkomme efter længere tids brug, har ingen betydning.

For at forlænge din trykkogers levetid mest muligt må gryden ikke opvarmes, når den er tom.

- Vask trykkogeren (gryde og låg) med lunkent vand og opvaskemiddel, hver gang den har været brugt. Anvend samme fremgangsmåde for kurven*.
- Der må ikke anvendes klorvand eller klorholdige rengøringsmidler.
- Gryden må ikke overopvarmes, når den er tom.

Rengøring af gryde

- Gryden rengøres indvendigt ved at vaske med skuresvamp og opvaskemiddel.
- Gryden rengøres udvendigt ved at vaske med en vegetabilsk svamp og opvaskemiddel.
- Hvis trykkogeren er blevet mørk, hvis den har skinnende pletter, eller hvis madvarer er brændt på indvendigt, rengøres den med husholdningseddike eller med et særligt rengøringsmiddel til rustfrit stål.

Rengøring af låg

- Vask låget under lidt lunkent vand med en svamp og opvaskemiddel.
- Vask ikke låget i opvaskemaskinen.

Kun selve gryden og kurven* må vaskes i opvaskemaskine.

Rengøring af lågpakning (H)*

- Efter hver brug skal pakningen (H)* og dens leje rengøres.
- Sæt den tilbage i lejet, og sørg for, at pakningens hul svarer til lågets stift - **fig. 10**

Rengøring af driftsventil (A):

- Tag den af. Se afsnittet «Anvendelse af driftsventil».
- Vask driftsventilen (A) under vandhanen - **fig. 12**.

Rengøring af dampudgang (B) på lågets inderside

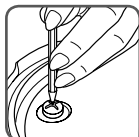
- Tag driftsventilen af (A) (se afsnittet «Anvendelse af driftsventil»).

* afhængigt af model

- Kontrollér dampudgangen (B) for tilstopning ved at kigge gennem hullet op mod lyset - **fig. 16**. Rengør den om nødvendigt med en lille stift - **fig. 9**

Rengøring af sikkerhedsventil (D)

- Rengør sikkerhedsventilens sokkel (D), som sidder på lågets inderside, ved at holde låget under rindende vand.
- Kontrollér korrekt funktion ved at trykke forsigtigt på kuglen. Den skal let kunne trykkes ind. Se omstående tegning.



Fjern aldrig sikkerhedsventilens dæksel (D), der sidder oven på låget.

For at forlænge din trykkogers levetid mest muligt må gryden ikke opvarmes, når den er tom.

VEDLIGEHOLDELSE

Udskiftning af trykkogerens pakning:

- Skift trykkogerens pakning hvert år, eller hvis den er beskadiget.
- Anvend altid en original TEFAL-pakning, som passer til din model.

Opbevaring af trykkoger:

- Vend låget om, og læg det på gryden.

Det er meget vigtigt at få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL-serviceværksted efter 10 års brug.

TEFAL-tilbehør

- I handelen fås følgende tilbehør til Sensor-trykkogeren:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Dampkurv	792185	-
Kurveholder	792691 ou X1030007	
Pakning	792189	980549

- Ved udskiftning af andre dele eller reparationer skal du henvende dig til et autoriseret TEFAL-serviceværksted.
- Anvend udelukkende originale TEFAL-dele, som passer til din model.

SPECIFIKATIONER

Total kapacitet*	Grydekapacitet	Ø gryde indvendig	Ø gryde bund	varenummer
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* total kapacitet: total kapacitet inklusive lågets volumen.

Informationer i henhold til standarder: Driftstryk: 80 kPa.

Maksimalt sikkerhedstryk: 140 kPa.

Gryderne og lågene er af rustfrit stål.

Kompatible varmekilder

GAS



ELEKTRISK
(Støbejernsplade)



ELEKTRISK
(Glaskeramisk glødetråds- eller halogenplade)



ELEKTRISK
(Glaskeramisk induktionskogeplade)



ELEKTRISK
(Spiralkogeplade)



- Sensor-trykkogeren kan anvendes til alle typer varmekilder, herunder også induktion.
- På el-kogeplader og induktionskogeplader skal der vælges en plade med samme eller mindre diameter som trykkogerenes bund.
- På glaskeramiske plader kontrolleres, at grydens bund er helt ren. På gasblus må flammen ikke være bredere end grydens diameter.
- Sørg altid for, at trykkogeren står midt på varmekilden.

GARANTI

- Ved brug i overensstemmelse med anbefalingerne i brugsanvisningen er gryden til din nye TEFAL-trykkoger dækket af 10 års garanti mod:
 - fejl i forbindelse med grydens metalstruktur
 - tidlig forringelse af metalgrundmaterialet.
- **Alle trykkogerenes øvrige dele er dækket af garanti mod fabriktions- eller materialefejl i den garantiperiode, der er fastsat ved gældende lov i købslandet, fra og med købsdatoen.**

- **For at gøre denne garanti gældende skal der fremvises kassebon eller købsfaktura med købsdatoen.**

Garantien dækker ikke:

- ødelæggelser som følge af manglende overholdelse af vigtige sikkerhedsanvisninger eller skødesløs brug, herunder:
 - slag, fald, anvendelse i ovn
 - vask af låget og driftsventilen i opvaskemaskine.
- Det er kun autoriserede TEFAL-serviceværksteder, som er godkendt til at yde service i forbindelse med denne garanti.
- Ring til TEFAL Service for at få adressen på det nærmeste autoriserede TEFAL-serviceværksted.

LOVBESTEMT MÆRKNING

Mærkning	Placering
Identificering af producenten eller handelsmærket	På låghåndtaget
Produktionsår	Oven på låget
Udstyrs-id/modellens referencenummer	Oven på låget
Driftstryk (PF)	Oven på låget
Sikkerhedstryk (PS)	Oven på låget
Kapacitet	Udvendig på grydens bund

TEFAL SVARER PÅ DINE SPØRGSMÅL



Problem	Anbefalinger
Hvis du ikke kan lukke låget:	Kontrollér, at åbningsknappen (F) er trukket bagud. Træk om nødvendigt knappen bagud.
Hvis trykkogeren er opvarmet under tryk uden væske i	Få trykkogeren efterset af et autoriseret TEFAL-serviceværksted.
Der slipper damp ud gennem driftsventilen med en høj hvislen	Sluk for varmen. Lad apparatet køle af. Efter at apparatet er åbnet, kontrolleres det, at driftsventilens dampudgang ikke er tilstoppet af fødevarer.
Hvis sikkerhedsstiften ikke er gået op, og der ikke slipper damp ud af driftsventilen under tilberedningen	Det er normalt i de første minutter. Hvis det forsætter, kontrolleres: <ul style="list-style-type: none"> - at varmen er stærk nok, ellers skrues op - at der er tilstrækkelig med væske i gryden - at driftsventilen er i tilberedningsposition. - at trykkogeren er lukket korrekt - at pakningen eller grydens kant ikke er beskadiget - at pakningen sidder rigtigt i låget - fig. 10-11
Hvis sikkerhedsstiften er gået op, og der ikke slipper damp ud af driftsventilen under tilberedningen:	Det er normalt i de første minutter. Hvis det forsætter, stilles trykkogeren i koldt vand, se afsnittet «Efter afsluttet tilberedningstid», og åbnes derefter. Rens driftsventilen og dampudgangen, og kontrollér, at kuglen i sikkerhedsventilen let kan trykkes ind. Forsøg aldrig at tvinge sikkerhedsstiften.
Hvis der siver damp ud rundt langs låget,	kontrolleres: at låget er korrekt lukket at pakningen sidder rigtigt i låget at pakningen er i god stand, ellers skal den skiftes at låget, pakningen, sikkerhedsventilen og driftsventilen er rene at grydens kant er i god stand.

DA

Problem	Anbefalinger
Hvis du ikke kan åbne låget	Kontrollér, at sikkerhedsstiften er i bundstilling. Hvis ikke: Tag trykket af trykkogeren, som eventuelt afkøles i koldt vand. Se afsnittet «Efter afsluttet tilberedningstid». Forsøg aldrig at tvinge sikkerhedsstiften.
Hvis madvarerne ikke er kogt, eller hvis de er brændt på,	kontrolleres: tilberedningstiden varmekildens effekt at driftsventilen står i den rigtige position vandmængden.
Hvis en af sikkerhedsanordningerne udløses:	Sluk for varmen. Lad trykkogeren køle af, indtil sikkerhedsstiften går ned. Tag låget af. Kontrollér og rengør driftsventilen, røret til dampudledning, sikkerhedsventilen og pakningen. Hvis fejlen vedvarer, skal trykkogeren efterses af et autoriseret TEFAL-serviceværksted.

TABEL OVER TILBEREDNINGSTIDER

Kød og fisk



	FRISK Ventilens position 	DYBFROST Ventilens position 
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.
Tun (4 bøffer 0,6 kg)	7 min.	9 min.

Grøntsager

Hvis modellen er udstyret med en dampkurv, anbefaler vi at tilberede grøntsager ved dampning (se afsnittet «Brug af dampkurv»).



Hvis modellen ikke har dampkurv: tilbered direkte i vand.



	FRISK Ventilens position 	DYBFROST Ventilens position 
Asperges	5 min.	3 min.
Blomkål i buketter	5-7 min.	5 min.
Broccoli	4 min.	5 min.
Bønner, halvtørrede	18-22 min.	-
Græskar skåret i kvarte	6-8 min.	3 min.
Grønne bønner (haricots verts)	6-8 min.	4-6 min.
Grønærter	3-6 min.	5 min.
Gulerødder i skiver	7 min.	9 min.
Hele artiskokker	20 min.	-
Julesalat skåret i halve	13-16 min.	-
Kartofler i kvarte (ifølge størrelse)	10-15 min.	-
Linser, grønne (tørrede grøntsager)	16 min.	-
Majroer i tern	4-6 min.	7 min.
Porrer i små stykker	8 min.	10 min.
Ris (tørrede grøntsager)	8 min.	-

* afhængigt af model

DA

	FRISK Ventilens position 	DYBFROST Ventilens position 
Rosenkål	8-11 min.	6-8 min.
Rødbeder skåret i kvarte (ifølge størrelse)	20-30 min.	-
Snittet champignon	3 min.	-
Snittet grønkål	5-7 min.	3 min.

TÄRKEÄT HUOMAUTUKSET

Lue kaikki ohjeet huolella ennen painekattilan käyttämistä ja noudata aina käyttöohjetta.

Ohjeiden vastainen käyttö voi aiheuttaa vahinkoja.

Laite on seuraavien voimassa olevien käyttöturvallisuutta koskevien standardien ja säännösten mukainen:

- Painelaitedirektiivi
- Ruoka-aineiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja koskevat säädökset
- Ympäristösäädökset




FI

PAKOLLISET TARKASTUKSET ENNEN JOKAIS- TA KÄYTTÖÄ	VARMISTA <ul style="list-style-type: none"> ■ valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko ei ole tukossa - kuva 16. ■ että varoventtiilin kuula liikkuu normaalisti - kuva 13. ■ että kannen tiiviste on asetettu kannen jokaisen loven alapuolelle - kuva 11. ■ että kattilan kahvat on kiinnitetty kunnolla.
NOUDATA AINA SEURAAVIA TÄYTTÖMÄÄRIÄ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Älä koskaan käytä painekattilaa ilman nestettä, sillä kattila voi vaurioitua. Varmista, että painekattilassa on aina riittävästi nestettä kypsennyksen aikana. ■ Vähintään 2,5 dl. ■ Enintään 2/3 kattilan korkeudesta, MAX 2 -merkintään saakka - kuva 7. ■ Höyrytyskorissa olevat ruoka-aineet eivät saa koskettaa vettä höyrykypsennyksen aikana. Enintään 1/3 kattilan korkeudesta (MAX 1 -merkintään saakka) - kuva 6 kypsennettäessä puuroituvia ruoka-aineita, jotka turpoavat ja/tai kuohuvat kypsennettäessä, kuten riisi, kuivatut palkokasvit tai kuivatut vihannekset, soseet, sosekeitto, kesäkurpitsat, porkkanat, perunat, kalafileet jne. ■ Höyrytyskorissa olevien ruoka-ainesten määrä ei saa ylittää kattilan MAX 2 -tasoa - kuva 5*.

**PAKOLLISET
TARKASTUKSET
ENNEN JOKAIS-
TA KÄYTTÖÄ**

- Sijoita käytössä oleva painekattila siten, että lapset eivät pääse sen lähelle.
- Painekattilassa on kypsennyksen aikana korkea paine. Virheellisestä käytöstä voi seurata palovammoja. Varmista ennen käyttöä, että painekattilan kansi on hyvin suljettu. (Katso kohtaa "Sulkeminen").
- Varmista kypsennyksen aikana, että venttiili suhisee koko ajan. Jos höyryä ei poistu riittävästi, poista tuotteesta paine ja varmista, että nestettä on riittävästi ja että höyrynpistoaukko ei ole tukossa. Jos höyry ei edelleenkään poistu näiden tarkistusten jälkeen, lisää lämmönlähteen tehoa hieman.
- Älä kypsennä ruoka-aineita, jotka voivat tukkia turvalaitteiden aukot, kuten
 - puolukat
 - ohrasuurimot
 - kaurahiutaleet
 - hernerouhe
 - nuudeli, makaroni, spagetti
 - raparperi
 - herukat.
- Älä koskaan keitä painekattilassa eläimen maidosta valmistettavia ruokia.
- Älä laita painekattilaan karkeaa suolaa. Lisää hieno suola kypsennyksen loppuksi. Näin estetään pohjaan muodostuvat syöpymäkohdat, jotka voivat pilata painekattilan pohjan.
- Älä käytä painekattilaa paineistetussa öljyssä paistamiseen. Valvo aina painekattilaa, jos kuumennat siinä öljyä tai rasvaa. Kun öljy alkaa höyryä, sen laatu heikkenee, ja lämpötilan noustessa öljy voi syttyä palamaan. Älä käytä painekattilaa mihinkään muuhun kuin sen alkuperäiseen käyttötarkoitukseen.
- Älä laita painekattilaa kuumaan uuniin.
- Älä koskaan laita irrallista alumiinifoliota vuoan päälle painekattilaan.
- Älä koskaan laita muovikelmua painekattilaan.
- Alkoholihöyry on helposti syttyvää. Kiehauta alkoholia noin 2 minuuttia ennen kannen sulkemista. Valvo painekattilaa, jos ruokaohje sisältää alkoholia.
- Käytä painekattilan käyttöön soveltuvia liesiä käyttöohjeiden mukaisesti.

KYPSENTÄMISEN JÄLKEEN...

- Käännä käyttöventtiili (A) vähitellen kuvasymbolin  kohdalle - **kuva 10**. Jos paineen vapautumisen aikana esiintyy epänormaaleja roiskeita, laita käyttöventtiili (A) takaisin kypsennysasentoon  tai , ja tee sen jälkeen nopea paineenvapautus kylmässä vedessä.
- Jos turvaventtiili (E) ei laskeudu alas, laita painekattila kylmään veteen.
- Älä koskaan yritä muuttaa turvaventtiilin asentoa käsin.
- Liha, jossa on pintakalvo (esim. naudan kieli), saattaa turvota, kun sitä kypsennetään painekattilassa. Älä pistele lihaa, joka näyttää turvonneelta, sillä siitä voi roiskua polttavan kuumaa nestettä. Pistele lihaa ennen kypsentämistä.
- Puuroutuvat ruoka-ainekset, jotka turpoavat tai kuohuvat kypsennettäessä, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset, soseet, kurpitsa, kesäkurpitsa, porkkana, perunat, kalafileet jne: Anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja jäähdytä se sitten kylmässä vedessä. Tarkistettuasi, että turvaventtiili on laskeutunut kokonaan alas, ravista painekattilaa kevyesti aina ennen avaamista. Näin vältetään palovammoja aiheuttavan höyryn purkautuminen kantta avattaessa. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun poistat höyryä nopeasti tai kun olet jäähdyttänyt kattilan kylmällä vedellä.
- Kun siirrät paineistettua painekattilaa, ole äärimmäisen varovainen. Älä koske kattilan kuumiin pintoihin. Kosketa vain kahvoja ja painikkeita. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
- Kun valmistat keittoa, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta kylmässä vedessä (katso kohta "Painekattila-tilassa kypsentämisen lopuksi").
- Varmista, että venttiili on paineenvapautusasennossa, ennen kuin avaat painekattilan. Turvaventtiilin (E) on oltava täysin ala-asennossa.
- Älä koskaan avaa painekattilaa väkisin. Varmista, että paine kattilan sisällä on laskenut. Turvaventtiilin (E) pitää olla täysin ala-asennossa. (Katso kohta "Turvaominaisuudet").

<p>HUOLTO</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jos havaitset, että jokin painekattilan osista on rikkoutunut tai siinä on halkeamia, älä missään tapauksessa yritä avata laitetta, jos se on suljettu. Odota, että se jäähtyy täysin, ennen kuin siirrät sitä. Älä enää käytä kattilaa, vaan vie se korjattavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun. ■ Noudata aina puhdistus- ja kunnossapito-ohjeita, jos käsittelet turvavarusteita. ■ Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia. Tämä koskee erityisesti kattilaa ja kantta. ■ Älä säilytä painekattilassa happamia tai suolaisia ruokia ennen kypsennystä tai sen jälkeen, sillä ne voivat vaurioittaa kattilaa. ■ Puhdista ja huuhtelee painekattila välittömästi jokaisen käytön jälkeen. ■ Älä koskaan laita käyttöventtiiliä (A), tiivistettä (H)* tai kantta astianpesukoneeseen. ■ Älä käytä valkaisuaineita tai klooria sisältäviä tuotteita. Ne voivat muuttaa ruostumattoman teräksen ominaisuuksia. ■ Älä jätä kantta likoamaan veteen. ■ Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai välittömästi, jos siinä on halkeama. ■ Paineekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen. Paineekattilan säilytys: Aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle, jotta kannen tiiviste ei kulu ennenaikaisesti.
----------------------	---

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

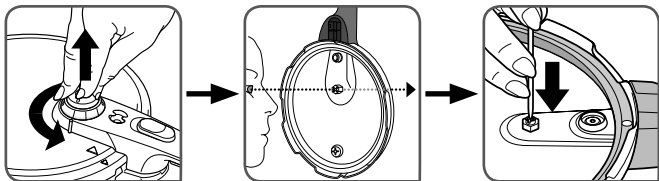
Laitteen osat

- | | |
|----------------------------------|---|
| A. Käyttöventtiili | H. Kannen tiiviste (mallikohtainen) |
| B. Käyttöventtiilin aukko | I. Höyrytyskori (mallikohtainen) |
| C. Kannen pitkä kahva | J. Höyrytyskorin jalusta (mallikohtainen) |
| D. Varoventtiili | K. Kattilan pitkä kahva |
| E. Turvaventtiili | L. Kattila |
| F. Avauspainike | M. Kattilan lyhyt kahva |
| G. Käyttöventtiilin asentomerkki | |

Pakolliset tarkastukset ennen jokaista käyttöä

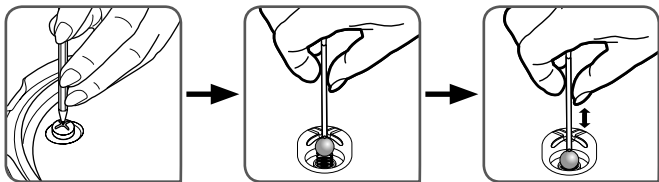
FI

Käyttöventtiilin tarkistus



- Tarkasta, ettei höyrynpistoaukko ole tukossa (katso kohta "Käyttöventtiilin käyttö").

Turvaventtiilin tarkistus



- Varmista esimerkiksi hammastikulla, että turvaventtiilin kuula liikkuu normaalisti.

KÄYTTÖ

Avaaminen



- Pidä toisella kädellä kiinni kattilan pitkästä kahvasta (K) ja toisella kädellä kannen kahvasta (C). Vedä avauspainiketta peukalolla (F) - **kuva 1**.
- Älä päästä otetta painikkeesta. Käännä kantta oikealle, kunnes se aukeaa. Nosta kansi ylös - **kuva 2**

Sulkeminen

- Aseta kansi suorassa kattilan päälle ja varmista, että kannen ja kattilan kolmiomerkit (K) ovat kohdakkain - **kuva 3**
- Käännä kantta vasemmalle, kunnes kuulet sen napsautavan kiinni - **kuva 4**

Jos kansi ei sulkeudu, tarkasta, että avauspainike (F) on täysin taakse vedettyä. Vedä se tarvittaessa peukalolla täysin taakse.

Ensimmäinen käyttökerta

- Lisää vettä enintään 2/3 kattilan korkeudesta.
- Sulje painekattila.
- Aseta käyttöventtiili (A) asentoon .
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.
- Kun venttiilistä alkaa tulla ulos höyryä, pienennä lieden lämpöä ja keitä 15 min.
- Sammuta liesi 15 min kuluttua. Laita painekattila kylmään veteen.
- Kun turvaventtiili (E) on laskeutunut alas, painekattilassa ei ole enää painetta. Käännä käyttöventtiili (A) asentoon  ja avaa painekattila.
- Huuhtelee painekattila vedellä ja kuivaa se.

Huomio: Kattilan sisäpinnalla näkyvät tahrat eivät vaikuta metallin laatuun. Kyse on kalkkikertymistä. Voit poistaa ne keittiösienellä, jossa on hiukan laimennettua väkiviinaetikkaa.

Vähimmäistaso

- Lisää nestettä aina vähintään 2,5 dl.

Höyrykypsentäminen

- Täyttömäärän on oltava vähintään 7,5 dl.
- Kiinnitä jalusta (J)* koriin (I)*.

Enimmäistaso

- Paine kattilaa ei saa täyttää yli 2/3 sen korkeudesta. - **kuva 7**

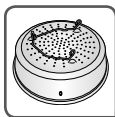
Ota huomioon seuraavat ruoka-aineet

- (MAX 1 -merkintään saakka) - **kuva 6** Puuroutuvat ruoka-aineet, jotka turpoavat tai kuohuvat kypsennettäessä, kuten riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset, soseet, kurpitsa, kesäkurpitsa, porkkana, perunat, kalafileet jne: Anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja jäähdytä se sitten kylmässä vedessä. Tarkistettuasi, että turvaventtiili on laskeutunut kokonaan alas, ravista painekattilaa kevyesti aina ennen avaamista. Näin vältetään palovammoja aiheuttava höyryn purkautuminen kantta avattaessa. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun poistat höyryä nopeasti tai kun olet jäähdyttänyt kattilan kylmällä vedellä.

FI

Höyrytyskorin käyttö*

- Kaada kattilaan (L) 7,5 dl vettä.
- Kiinnitä jalusta (J)* koriin (I)* ja aseta ne yhdessä kattilan pohjalle.



- Höyrykypsentämisen aikana höyrytyskorissa* olevat ruoka-aineet eivät saa olla kosketuksissa veden kanssa - **kuva 5***.


Höyrytyskorissa* olevien ruoka-ainesten määrä ei saa ylittää MAX 2 -tasoa.

Käyttöventtiilin (A) käyttö

Hauraiden ruoka-aineiden kypsennäminen ja vitamiinien säilyttäminen

- Aseta venttiiliin  kuvasymboli (A) merkin (G) kohdalle.

Lihan ja pakasteiden kypsennäminen

- Aseta venttiiliin  kuvasymboli (A) merkin (G) kohdalle.

Paineen vapauttaminen

- Aseta venttiiliin  kuvasymboli (A) merkin (G) kohdalle.

Käyttöventtiilin poistaminen

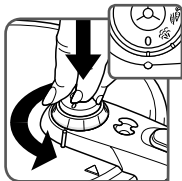
- Anna laitteen jäähtyä ennen venttiilin (A) poistamista.

*mallikohtainen

- Paina venttiilin keskiosaa ja käännä venttiilin asentomerkki 0 merkin (G) kohdalle - **kuva 8**
- Poista venttiili.

Käyttöventtiilin paikalleen asettaminen

- Aseta käyttöventtiili paikalleen asettamalla asentomerkki 0 merkin (G) kohdalle.
- Paina keskiosaa ja käännä se haluttuun asentoon.



Ennen kypsennystä

- Poista venttiili (A) aina ennen käyttöä (katso kohta "Käyttöventtiilin (A) käyttö") ja tarkasta valoa vasten katsomalla, että käyttöventtiilin aukko (B) ei ole tukossa. Puhdista tarvittaessa hammastikulla - **kuva 9**.
- Aseta käyttöventtiili (A) paikalleen ja valitse käyttöasento ☹ tai ☺.
- Laita painekattila liedelle ja säädä liesi täydelle teholle.

Käytön aikana

- Kun käyttöventtiilistä (A) alkaa tulla höyryä jatkuvasti ja siitä kuuluu tasaista suhinaa, kypsennys alkaa. Pienennä liedon lämpöä.
- Aloita ruokaohjeessa ilmoitetun kypsennysajan mittaaminen.
- Kun kypsennysaika on päättynyt, sammuta liesi.

Turvaventtiili (E) estää paineen nousun painekattilassa, jos kantta ei ole suljettu kunnolla.

Käytön lopuksi

Paineen vapauttaminen


- Liedon sammuttamisen jälkeen on kaksi vaihtoehtoa:

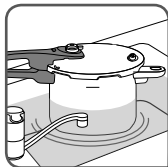
Hidas paineenvapautus: Käännä käyttöventtiili (A) asentoon ☹. Kun turvaventtiili (E) on laskeutunut alas, painekattilassa ei ole enää painetta.

Jos paineen vapautumisen aikana esiintyy epänormaaleja roiskeita, laita käyttöventtiili (A) takaisin kypsennysasentoon ☺ tai ☹ ja tee sen jälkeen nopea paineenvapautus asettamalla painekattila kylmään veteen.

Jos turvaventtiili (E) ei laskeudu alas, laske tiskialtaaseen kylmää vettä ja upota painekattilan alaosa veteen. Odota, kunnes turvaventtiili on laskeutunut alas.

Älä koskaan yritä muuttaa turvaventtiilin asentoa käsin.

Nopea paineenvapautus: Laske tiskialtaaseen kylmää vettä ja upota painekattilan alaosa veteen. Odota, kunnes turvaventtiili on laskeutunut alas. Kun turvaventtiili (E) on laskeutunut alas, painekattilassa ei ole enää painetta. Käännä käyttöventtiili (A) asentoon .



- Tämän jälkeen voit avata painekattilan kannen.
- Kun kypsennät puuroutuvia ruoka-aineita, jotka turpoavat tai kuohuvat kypsennettäessä (esimerkiksi riisi, palkokasvit, kuivatut vihannekset, soseet, kurpitsa, kesäkurpitsa, porkkana, perunat, kalafileet jne.), älä täytä painekattilaa enempää kuin 1/3 sen korkeudesta (enintään MAX 1 -merkkiin saakka). Anna painekattilan jäähtyä muutaman minuutin ajan ja jäähdytä se sitten kylmässä vedessä. Tarkistettuasi, että turvaventtiili on laskeutunut kokonaan alas, ravista painekattilaa kevyesti aina ennen avaamista. Näin vältetään palovammoja aiheuttava höyryn purkautuminen kannta avattaessa. Tämä on erityisen tärkeää silloin, kun poistat höyryä nopeasti tai kun olet jäähdyttänyt kattilan kylmällä vedellä. Kun valmistat keittoa, suosittelemme nopeaa paineenvapautusta kylmässä vedessä.

FI

Turvaventtiili (E) estää painekattilan avaamisen, jos kattilassa on vielä painetta.

TURVALLISUUS

Painekattilassa on useita turvaominaisuuksia:

■ Lukituksen varmistus:

- Jos kansi on väärässä asennossa tai se ei ole täysin lukkiutunut, painekattilan turvaventtiili (E) päästää höyryä ulos eikä paine pääse nousemaan.

Turvaventtiili (E) estää paineen nousun painekattilassa, jos kannta ei ole suljettu kunnolla.

■ Avaamisen turvallisuus:

- Jos painekattilassa on painetta, turvaventtiili (E) on yläasennossa ja kannen kahva ei liiku.
- Älä koskaan yritä avata painekattilaa väkisin.
- **Turvaventtiiliin (E) ei saa koskea.**
- Varmista, että kattilan paine on laskenut, ja tarkasta, että turvaventtiili (E) on ala-asennossa.
- Älä koskaan käytä muita kahvamalleja.

Turvaventtiili (E) estää painekattilan avaamisen, jos kattilassa on vielä painetta.

■ **Kaksi ylipainetta valvovaa turvavarustetta:**

- Ensimmäinen turvavaruste: turvaventtiili (D) vapauttaa paineen ja höyry poistuu ylöspäin - **kuva 14**
- Toinen turvavaruste: tiiviste (H)* päästää höyryä ulos kannen ja kattilan välistä - **kuva 15**

Jos jokin turvajärjestelmästä laukeaa:

- Sammuta liesi.
- Anna painekattilan jäähtyä täysin.
- Avaa se.
- Tarkasta ja puhdista käyttöventtiili (A), höyrynpistoaukko (B), turvaventtiili (D) ja tiiviste (H)*.

Käyttöä koskevia suosituksia

- 1 - Paine kattilasta tuleva höyry on erittäin kuumaa: ole varovainen, ettet saa palovammoja.
- 2 - Kun turvaventtiili nousee ylös, et voi enää avata painekattilaa. Älä koskaan yritä muuttaa turvaventtiilin asentoa käsin.
- 3 - Kun siirrät painekattilaa, tartu kattilan molempiin kahvoihin. Käytä tarvittaessa uunikintaita.
- 4 - Älä jätä ruokaa pitkäksi aikaa painekattilaan.
- 5 - Älä käytä kloriittia tai klooripitoisia tuotteita.
- 6 - Älä pese tiivistettä, kantta tai käyttöventtiiliä astianpesukoneessa, äläkä liota niitä.
- 7 - Vaihda tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
- 8 - Paine kattilan saa puhdistaa vain kylmänä ja tyhjänä.
- 9 - Ole erityisen huolellinen, kun käytät painekattilaa tai muita keittimiä, jos lieden lähellä on lapsia.
- 10 - Jos painekattila tai sen kansi putoaa, se täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa.
- 11 - Paine kattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

PUHDISTUS

Varmista laitteen moitteeton toiminta puhdistamalla se jokaisen käyttökerran jälkeen, puhdistusta ja kunnossapitoa koskevien suositusten mukaisesti.

Pese painekattila jokaisen käyttökerran jälkeen.

Pitkän käytön seurauksena syntyneet naarmut ja pinnan tummuminen eivät estä kattilan käyttöä.

Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä. Näin se säilyy pidempään hyvässä käyttökunnossa.

- Pese painekattila (kattila ja kansi) aina käytön jälkeen lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella. Pese näin myös höyrytyskori*.
- Älä käytä puhdistukseen kloriittia tai klooria sisältäviä tuotteita.
- Älä anna kattilan kuumentua tyhjänä.

Kattilan puhdistus

- Pese kattilan sisäpuoli hankaussienellä ja astianpesuaineella.
- Pese kattilan ulkopuoli pehmeällä sienellä ja astianpesuaineella.
- Jos painekattilan pinta on tummunut tai kirjavoitunut tai jos ruoka on palanut kiinni kattilan pohjaan, voit puhdistaa pinnat väkiviinaetikalla tai ruostumattoman teräksen puhdistusaineella.

Kannen puhdistus

- Pese kansi lämpimässä, juoksevassa vedessä sienellä ja astianpesuaineella.
- Kantta ei saa pestä astianpesukoneessa.

Vain kattilan ja korin* saa pestä astianpesukoneessa.

Kannen tiiviste (H)* puhdistus

- Puhdista tiiviste (H)* ja sen paikka kannessa aina käytön jälkeen.
- Aseta se paikalleen siten, että kannen turvaventtiili on tiivisteiden reiän kohdalla - **kuva 10**

Käyttöventtiilin (A) puhdistus:

- Irrota venttiili. Katso kohta "Käyttöventtiilin käyttö".
- Puhdista käyttöventtiili (A) juoksevalla vedellä - **kuva 12**.

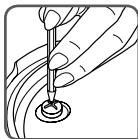
Kannen sisäpuolella olevan höyrynpistoaukon (B) puhdistus

- Irrota käyttöventtiili (A) (katso kohta "Käyttöventtiilin käyttö").

- Tarkasta valoa vasten katsomalla, että höyrynpistoaukko (B) ei ole tukkeutunut - **kuva 16** . Puhdista se tarvittaessa hammastikulla - **kuva 9**

Turvaventtiilin (D) puhdistus

- Puhdista kannen sisäpuolella oleva turventiiliin (D) kanta juoksevilla vedellä.
- Tarkasta sen toiminta painamalla kevyesti kuulaa, jonka pitää painua alaspäin esteettä. Katso oheinen kuva.



Älä koskaan poista kannen päällä olevaa turventiiliin (D) suojusta.

Älä anna kattilan ylikuumeta tyhjänä. Näin se säilyy pidempään hyvässä käyttökunnossa.

HUOLTO

Painekattilan tiivisteiden vaihtaminen:

- Vaihda painekattilan tiiviste kerran vuodessa tai jos siinä on halkeama.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-tiivisteitä.

Painekattilan säilytys:

- Aseta kansi ylösalaisin kattilan päälle.

Painekattila täytyy tarkastuttaa TEFALin valtuuttamassa huoltopalvelussa 10 vuoden käytön jälkeen.

TEFAL-tarvikkeet

- Sensor-painekattilaan on saatavana seuraavat tarvikkeet:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Höyrytyskori	792185	-
Korin jalusta	792691 tai X1030007	
Tiiviste	792189	980549

- Jos muita osia täytyy vaihtaa tai jos painekattila täytyy korjata, ota yhteys TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.
- Käytä vain malliin sopivia alkuperäisiä TEFAL-osia.

OMINAISUUDET

Kokonaistilavuus*	Kattilan tilavuus	Kattilan sisä-Ø	Pohjan Ø	Tuotenumero
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

*kokonaistilavuus: sisältää kannen tilavuuden.

Normeja koskevia tietoja: Toimintapaine: 80 kPa.

Suurin turvallinen paine: 140 kPa.

Kattilat ja kannet on valmistettu ruostumattomasta teräksestä.

FI

Yhteensopivat liesityypit

KAASULIESI



SÄHKÖLIESI
(valurautalevy)



SÄHKÖLIESI
(Lasikeraaminen lämpösäteilävä
levy tai halogeenilevy)



SÄHKÖLIESI
(Lasikeraaminen
induktioliesi)



SÄHKÖLIESI
(Kierrevastus)



- Sensor-painekattilaa voi käyttää kaikenlaisilla liesillä, mukaan lukien induktioliedet.
- Valitse sähkö- tai induktiolevy, jonka halkaisija on yhtä suuri tai pienempi kuin painekattilan pohjan halkaisija.
- Jos käytät keraamista liettä, varmista, että kattilan pohja on puhdas ja siisti. Kaasulieden liekki ei saa ylittää kattilan pohjan reunaa.
- Aseta painekattila levyn keskelle liesityypistä riippumatta.

TAKUU

- Kun tätä TEFAL-painekattilaa käytetään käyttöohjeen mukaisesti, kattilaosalle annetaan 10 vuoden takuu, joka kattaa:
 - kattilan metallirakenteeseen liittyvät viat
 - valmistukseen käytetyn metallin ennenaikaisen vanhenemisen.
- **Kaikille muille painekattilan osille annetaan takuu, joka kattaa valmistus- ja materiaali- viat ostomaassa voimassa olevassa lainsäädännössä määritetyn takuujakson ajan ostopäivästä alkaen.**
- **Takuukorjausta varten täytyy esittää ostokuitti tai lasku, josta ilmenee ostopäivämäärä.**

*mallikohtainen

Näihin takuihin eivät sisälly

- vauriot, jotka johtuvat tärkeiden varotoimien noudattamatta jättämisestä tai huolimattomasta käytöstä, muun muassa
 - iskut, putoaminen, käyttö uunissa
 - kannen ja käyttöventtiilin pesu astianpesukoneessa.
- Takuukorjauksia tekevät vain TEFALin valtuuttamat huoltopalvelut.
- Saat lähimmän TEFALin valtuuttaman huoltopalvelun osoitteen soittamalla TEFAL-kuluttajapalveluun.

LAKISÄÄTEISET MERKINNÄT

Merkintä	Sijainti
Valmistajan tunnistetiedot tai tavaramerkki	Kannen kahvassa
Valmistusvuosi	Kannen päällä
Tuotteen tunniste-/mallinumero	Kannen päällä
Toimintapaine (PF)	Kannen päällä
Turvallinen paine (PS)	Kannen päällä
Tilavuus	Kattilan ulkopohjassa



TEFAL VASTAA KYSYMYKSIIN

Ongelma	Suositus
Kantta ei voi sulkea.	Tarkista, että avauspainike (F) on vedetty täysin taakse. Vedä painiketta lisää tarvittaessa.
Painekattilaa on kuumennettu paineistettuna ilman nestettä.	Vie painekattila tarkastettavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.
Käyttöventtiilistä purkautuu höyryä ja kuuluu korkea vihellysäni.	Sammuta liesi. Anna laitteen jäähtyä. Kun laitteen kansi on avattu, varmista, että ruoka-aineet eivät ole tukkineet käyttöventtiiliä.
Turvaventtiili ei nouse eikä käyttöventtiilistä tule ulos höyryä kypsennyksen aikana.	Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos tilanne jatkuu pidempään, tarkasta, että seuraavat asiat ovat kunnossa: - Liesi on tarpeeksi suurella teholla. Säädä tarvittaessa tehoa suuremmaksi. - Kattilassa on riittävästi nestettä. - Käyttöventtiili on kypsennysasennossa. - Painekattila on suljettu huolellisesti. - Tiivisteessä ja kattilan reunassa ei ole kulumista eikä vaurioita. - Tiiviste on asetettu paikalleen kanteen - kuvat 10–11
Turvaventtiili nousee, mutta käyttöventtiilistä ei tule höyryä kypsennyksen aikana.	Ensimmäisten minuuttien aikana se on normaalia. Jos ilmiö jatkuu edelleen, siirrä laite kylmään veteen, katso lisätietoja kohdasta ”Käytön lopuksi” ja avaa laite sen jälkeen. Puhdista käyttöventtiili ja höyrynpistoaukko ja tarkasta, että turvaventtiilin kuula painuu alaspäin esteettä. Älä koskaan yritä muuttaa turvaventtiilin asentoa käsin.
Höyryä vuotaa kannen reunoilta.	Tarkista seuraavat kohdat: Kansi on suljettu huolellisesti. Tiiviste on asetettu paikalleen kanteen. Tiiviste on hyvässä kunnossa. Vaihda se tarvittaessa. Kansi, tiiviste, tiivisteen paikka kannessa, turvaventtiili ja käyttöventtiili ovat puhtaita. Kattilan reuna on hyvässä kunnossa.

Ongelma	Suositus
Kannen avaaminen ei onnistu.	Varmista, että turvaventtiili on ala-asennossa. Muussa tapauksessa vapauta paine ja jäähdytä painekattila tarvittaessa kylmällä juoksevilla vedellä. Katso lisätietoja kohdasta «"Käytön lopuksi». Älä koskaan yritä muuttaa turvaventtiilin asentoa käsin.
Ruoka ei ole kypsää tai se on palanut pohjaan.	Tarkista kypsennysaika lämmönlähteen teho käyttöventtiilin oikea asento nesteiden määrä.
Jokin turvajärjestelmistä laukeaa.	Sammuta lämmönlähde. Anna painekattilan jäähtyä, kunnes turvaventtiili on laskeutunut alas. Avaa se. Tarkasta ja puhdista käyttöventtiili, höyrynpistoaukko, varoventtiili ja tiiviste. Jos ongelma jatkuu, vie laite tarkastettavaksi TEFALin valtuuttamaan huoltopalveluun.

KYPSENNYSAIKATAULUKKO

Liha ja kala _____

	TUORE Venttiilin asento 	PAKASTETTU Venttiilin asento 
Kana (kokonainen 1,2 kg)	20 min	45 min
Lampaanliha (lampaanviulu 1,3 kg)	25 min	35 min
Lohi (4 medaljonkia 0,6 kg)	6 min	8 min
Naudanliha (paahtopaisti 1 kg)	10 min	28 min
Tonnikala (4 pihviä 0,6 kg)	7 min	9 min



Vihannekset

Suosittellemme kypsentämään vihannekset höyryllä, jos höyrytyskori on varusteena (katso kohta Höyrytyskorin käyttö).

Jos laitteessa ei ole höyrytyskoriä: kypsennä ruoka-aineet vedessä.



	TUORE Venttiilin asento 	PAKASTETTU Venttiilin asento 
Artisokka (kokonainen)	20 min	-
Endiivi puolitetuna	13–16 min	-
Herneet	3–6 min	5 min
Keräkaali pilkottuna	5–7 min	3 min
Kesäkurpitsa viipaloituna	3–6 min	4–7 min
Kukkakaali paloitetuna	5–7 min	5 min
Kurpitsa kuutioituna	6–8 min	3 min
Nauris viipaloituna	4–6 min	7 min
Parsa	5 min	3 min
Parsakaali	4 min	5 min
Peruna kuutioituna (koon mukaan)	10–15 min	-
Pinaatti	3–4 min	4–5 min
Porkkanat viipaloituina	7 min	9 min
Punajuuri 4 osaan pilkottuna (koon mukaan)	20–30 min	-
Puolikuivat pavut	18–22 min	-
Purjo paloitetuna	8 min	10 min

	TUORE Venttiilin asento 	PAKASTETTU Venttiilin asento 
Riisi (kuivatut vihannekset)	8 min	-
Ruusukaali	8–11 min	6–8 min
Selleri pilkottuna	7–9 min	-
Sienet pilkottuina	3 min	-
Vihreät linssit (kuivatut vihannekset)	16 min	-
Vihreät pavut	6–8 min	4–6 min

VIKTIGE FORHOLDSREGLER

**Før du tar i bruk trykkokeren, skal du sette av tid til å lese alle instruksjonene og alltid slå opp i bruksanvisningen.
Feil bruk kan føre til skader.**

For din sikkerhet er dette produktet i samsvar med gjeldende regler og standarder:

- direktiv om trykkpåkjent utstyr
- materialer som kommer i kontakt med næringsmidler
- miljø

VIKTIGE KONTROLLER FØR HVER BRUK	KONTROLLER <ul style="list-style-type: none">■ visuelt mot lyset at dampkanalen ikke er tilstoppet – fig. 16.■ at kulen i sikkerhetsventilen er bevegelig – fig. 13.■ at pakningen i lokket er plassert under hvert av hakkene på lokket – fig. 11.■ at håndtakene på kjelen er riktig satt på.
OVERHOLD ALL-TID FØLGENDE PÅFYL-LINGSMENGDER	<ul style="list-style-type: none">■ Trykkokeren må aldri brukes uten væske. Det kan føre til alvorlige skader på produktet. Påse at det alltid er nok væske i produktet under kokingen.■ Minst 2,5 dl.■ Høyst 2/3 av kjelens høyde, MAX 2-merket. – fig. 7.■ Under dampkoking må matvarene i dampkurven* ikke komme i kontakt med vannet.■ For matvarer som utvider seg eller skummer under koking, f.eks. ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, kompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter og fiskefileter, må ikke trykkokeren fylles over 1/3 (MAX 1) av kjelens dybde – fig. 6.■ Matvarer i dampkurven må ikke gå over MAX 2-nivået i kurven – fig. 5*.

* avhengig av modell

**VIKTIGE
KONTROLLER
FØR HVER BRUK**

- Ikke la barn være i nærheten når trykkokeren er i bruk.
- Trykkokeren koker under trykk. Skålding kan oppstå ved feil bruk. Påse at trykkokeren er forsvarlig lukket før du tar den i bruk (se avsnittet «Lukking»).
- Påse at ventilen alltid avgir blåselyd under koking. Dersom det ikke slipper ut nok damp, skal du trykkavlaste kjelen og kontrollere at det er nok væske til stede, og at dampkanalen ikke er tilstoppet. Dersom det fremdeles ikke kommer ut damp etter dette, skal du øke varmen forsiktig.
- Ikke kok matvarer som kan tilstoppe kanalene til sikkerhetsinnretningene:
 - tyttebær
 - perlegryn
 - havregryn
 - gule erter
 - nudler, makaroni, spaghetti
 - rabarbra
 - rips
- Aldri tilbered melkebaserte retter i trykkokeren.
- Ha ikke grovt salt i trykkokeren. Tilsett finsalt helt på slutten. Du unngår dermed at det danner seg flekker som kan endre bunnen på trykkokeren.
- Aldri bruk trykkokeren til å steke med olje under trykk. Gå ikke fra trykkokeren når du koker olje eller fett. Å fortsette å varme opp en olje som ryker, skader trykkokeren og kan øke temperaturen så mye at det oppstår flammer. Trykkokeren skal ikke brukes til andre formål enn det den er beregnet på.
- Trykkokeren må aldri settes i en varm ovn.
- Aldri ha aluminiumsfolie som ikke ligger på en form, i trykkokeren.
- Aldri ha plastfilm i trykkokeren.
- Alkoholamp kan ta fyr. Kok opp i ca. 2 minutter før du setter på lokket. Følg godt med på produktet dersom du tilbereder oppskrifter med alkohol.
- Bruk forenligte varmekilder som er i angitt i bruksanvisningen.

ETTER KOKINGEN

- Drei funksjonsventilen (A) jevnt slik at du stopper vis-à-vis piktogrammerket  - **fig 10**. Dersom du ser at det spruter unormalt når du slipper ut damp, skal du sette funksjonsventilen (A) i kokeposisjon  og , deretter raskt trykkavlaste produktet i kaldt vann.
- Dersom trykkindikatoren (E) ikke går ned, skal du sette trykkokeren i kaldt vann.
- Du må aldri gjøre inngrep på denne trykkindikatoren.
- Når du koker kjøtt med skinn på (f.eks. oksetunge), som risikerer å svulle på grunn av trykket, skal du ikke stikke gaffel i kjøttet så lenge det ser oppblåst ut. Da risikerer du å bli skåldet. Stikk kjøttet med gaffel før koking.
- For matvarer som utvider seg eller skummer under koking, f.eks. ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, kompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter og fiskefileter, skal du la trykkokeren avkjøle noen minutter i kaldt vann. Rist trykkokeren metodisk og forsiktig hver gang før du åpner den og etter at du har kontrollert at trykkindikatoren har gått tilstrekkelig ned, slik at du unngår at det spruter dampbobler som kan brenne deg. Dette er særlig viktig når damp slippes ut raskt, eller etter at trykkokeren har blitt avkjølt i kaldt vann.
- Vær ytterst forsiktig når du flytter på trykkokeren når den er under trykk. Ikke berør de varme overflatene. Bruk håndtakene og knappene. Bruk ovnsvotter om nødvendig.
- For supper anbefaler vi at du trykkavlaster produktet raskt i kaldt vann (se avsnittet «Etter kokingen»).
- Påse at ventilen står i trykkavlastingsposisjon før du åpner trykkokeren. Trykkindikatoren (E) må stå i nedre posisjon.
- Bruk aldri makt til å åpne trykkokeren. Påse at det innvendige trykket har falt. Trykkindikatoren (E) må stå i nedre posisjon (se avsnittet «Sikkerhet»).

VEDLIKEHOLD	<ul style="list-style-type: none"> ■ Hvis du merker at en del av trykkokeren er skadet eller har sprekker, ikke forsøk å åpne den hvis den er lukket. Vent til den har kjølt helt ned før du flytter på den, ikke bruk den mer, og ta den med til et godkjent TEFAL-servicesenter for reparasjon. ■ Foreta ingen inngrep på sikkerhetssystemene ut over det som anbefales for rengjøring og vedlikehold. ■ Bruk kun TEFAL-originaldeler som svarer til din modell. Det er spesielt viktig at kjelen og lokket er av merket TEFAL. ■ Bruk ikke trykkokeren til å lagre syrlige eller salte ingredienser, hverken før eller etter koking. Det kan skade kjelen. ■ Vask og skyll trykkokeren umiddelbart etter hver bruk. ■ Sett aldri funksjonsventilen (A), pakningen (H)* eller lokket i oppvaskmaskinen. ■ Aldri bruk klorin eller klorholdige produkter. Disse kan endre kvaliteten på det rustfrie stålet. ■ Ikke la lokket bli liggende i vann. ■ Pakningen skal skiftes ut hvert år eller umiddelbart dersom det foreligger kuttskader. ■ Påse at trykkokeren kontrolleres ved et autorisert TEFAL-servicesenter etter ti års bruk. Oppbevaring av trykkokeren: Sett lokket på kjelen for å unngå tidlig slitasje av pakningen på lokket.
--------------------	--

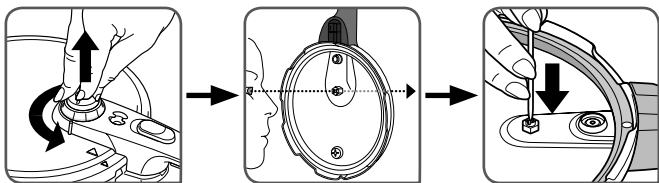
OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

Beskrivende skjema

- | | |
|------------------------------|--------------------------------------|
| A. Funksjonsventil | H. Pakning (avhengig av modell) |
| B. Dampkanal | I. Dampkurv (avhengig av modell) |
| C. Lokkhåndtak | J. Dampkurvbase (avhengig av modell) |
| D. Sikkerhetsventil | K. Langt kjelhåndtak |
| E. Trykkindikator | L. Kjele |
| F. Åpningsknapp | M. Kort kjelhåndtak |
| G. Ventilposisjoneringsmerke | |

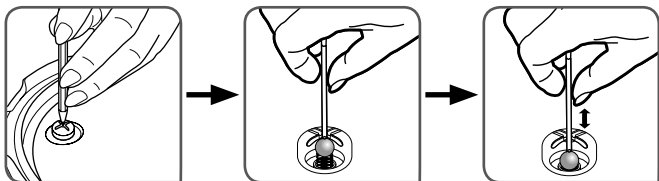
Viktige kontroller før hver bruk

Kontroll av funksjonsventilen



- Kontroller at tappehullet på funksjonsventilen ikke er tilstoppet (se avsnittet «Bruk av funksjonsventilen»).

Kontroll av sikkerhetsventilen



- Kontroller at kula i sikkerhetsventilen er bevegelig (bruk en liten pinne).

BRUK

Åpning



- Hold det lange kjelhåndtaket (K) med den ene hånden, grip lokkhåndtaket (C) med den andre hånden, og dra i åpningsknappen ved hjelp av tommelen (F) – fig. 1.
- Hold knappen inne, dreii lokket mot høyre til det åpnes, og løft det av – fig. 2.

Lukking

- Legg lokket helt flatt på kjelen ved å rette inn lokket etter kjelhåndtaket (K) – fig. 3.
- Drei lokket mot venstre til du hører et knepp som forteller at lokket er lukket – fig. 4.

Dersom du ikke klarer å lukke det, skal du kontrollere at åpningsknappen (F) er skjøvet helt tilbake. Er den ikke det, skyver du den tilbake med tommelen.

Første gangs bruk

- Fyll kjelen med vann opp til 2/3-merket.
- Lukk trykkokeren.
- Sett funksjonsventilen (A) på .
- Plasser trykkokeren på en varmekilde, og still den inn til maksimal effekt.
- Når dampen begynner å komme ut gjennom ventilen, reduserer du varmen og lar stå i 15 minutter.
- Etter 15 minutter slår du av varmen. Sett trykkokeren i kaldt vann.
- Når trykkindikatoren (E) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren. Drei funksjonsventilen (A) til posisjonen , og åpne trykkokeren.
- Skyll trykkokeren med vann, og tørk den.

Merk: Det kan oppstå flekker i bunnen av kjelen, men dette har ingen betydning for metallens kvalitet. Det dreier seg om kalkstein. For å fjerne flekkene kan du bruke en gryteskrubb med litt fortynnet hvit eddik.

Minimal fylling

- Det skal alltid fylles på en minimal mengde væske som tilsvarer 2,5 dl.

For dampkoking

- Væskemengden skal være på minst 7,5 dl.
- Hekt basen (J)* på kurven (I)*.

Maksimal fylling

- Fyll aldri trykkokeren over 2/3 av kjelens høyde – **fig. 7.**

For visse matvarer

- Maksimal fylling 1/3 (MAX 1) – **Fig. 6** For matvarer som utvider seg eller skummer under koking, f.eks. ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, kompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter og fiskefileter, skal du la trykkokeren avkjøle noen minutter i kaldt vann. Rist trykkokeren metodisk og forsiktig hver gang før du åpner den og etter at du har kontrollert at trykkindikatoren har gått tilstrekkelig ned, slik at du unngår at det spruter dampbobler som kan brenne deg. Dette er særlig viktig når damp slippes ut raskt, eller etter at trykkokeren har blitt avkjølt i kaldt vann.

Bruk av dampkurven*

- Hell 7,5 dl vann i bunnen av kjelen (**L**).
- Hekt basen (**J**)* på kurven (**I**)*, og legg alt i bunnen av kjelen.



- Under dampkoking må matvarene i dampkurven* ikke komme i kontakt med vannet – **fig. 5*.**

Matvarene som plasseres i dampkurven*, må ikke gå over MAX 2-nivået.

Bruk av funksjonsventilen (A)


Slik koker du fine matvarer og tar vare på vitaminene

- Plasser piktogrammet  av ventilen (**A**) vis-à-vis merket (**G**).

Slik koker og tiner du kjøtt

- Plasser piktogrammet  av ventilen (**A**) vis-à-vis merket (**G**).

Slik slipper du ut damp

- Plasser piktogrammet  av ventilen (**A**) vis-à-vis merket (**G**).

Slik fjerner du funksjonsventilen

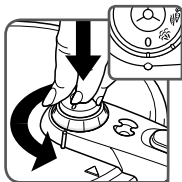
- La produktet bli kaldt før du fjerner ventilen (**A**).
- Trykk på midten og dreii ventilen for å rette inn posisjonen 0 etter merket (**G**) – **fig. 8.**

* avhengig av modell

- Fjern ventilen.

Slik setter du på plass funksjonsventilen

- Plasser funksjonsventilen ved å rette inn posisjonen 0 etter merket (G).
- Trykk på midten, og dreii til ønsket posisjon.



Før kokingen

- Før hver gangs bruk skal du fjerne ventilen (A) (se avsnittet «Bruk av funksjonsventilen (A)») og kontrollere visuelt mot lyset at dampkanalen i funksjonsventilen (B) ikke er tilstoppet. Om nødvendig kan den rengjøres med en tannpirker - fig. 9.
- Sett på plass funksjonsventilen (A) og velg posisjonen ☁ eller ☂.
- Plasser trykkokeren på en varmekilde, og still den inn til maksimal effekt.

Under kokingen

- Når funksjonsventilen (A) slipper ut damp kontinuerlig og avgir en regelmessig blåselyd (pssst), begynner kokingen, og du må redusere varmen.
- Følg koketiden som oppgis i oppskriften.
- Straks koketiden er over, skal du skru av varmen.

Trykkindikatoren (E) hindrer at trykket i trykkokeren øker dersom trykkokeren ikke er riktig lukket.

Etter kokingen

Slik slipper du ut damp

- Når varmekilden er slått av, har du to muligheter:


Sakte trykkavlasting: Drei funksjonsventilen (A) til posisjonen ☁. Når trykkindikatoren (E) går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren.

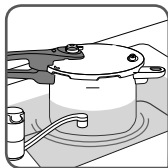
Dersom du ser at det spruter unormalt når du slipper ut damp, skal du sette funksjonsventilen (A) i kokeposisjon ☂ eller ☁ og deretter raskt trykkavlaste produktet i kaldt vann.

Dersom trykkindikatoren (E) ikke går ned, skal du tappe kaldt vann i vasken og sette nedi bunnen av trykkokeren til trykkindikatoren går ned.

Du må aldri gjøre inngrep på trykkindikatoren.

Rask trykkavlasting: Tapp kaldt vann i vasken, og sett nedi bunnen av trykkokeren til trykkindikatoren går ned.

Når trykkindikatoren **(E)** går ned, er det ikke lenger trykk i trykkokeren. Drei funksjonsventilen **(A)** til posisjonen .



■ Nå kan du åpne den.

■ For matvarer som utvider seg eller skummer under koking, f.eks. ris, belgfrukter, tørkede grønnsaker, kompotter, gresskar, squash, gulrøtter, poteter og fiskefileter, skal ikke trykkokeren fylles mer enn 1/3 (MAX 1) av kapasiteten. skal du la trykkokeren avkjøle noen minutter i kaldt vann. Rist trykkokeren metodisk og forsiktig hver gang før du åpner den og etter at du har kontrollert at trykkindikatoren har gått tilstrekkelig ned, slik at du unngår at det spruter dampbobler som kan brenne deg. Dette er særlig viktig når damp slippes ut raskt, eller etter at trykkokeren har blitt avkjølt i kaldt vann. For supper anbefaler vi at du trykkavlaster produktet raskt i kaldt vann.

NO

Trykkindikatoren (E) gjør at du ikke kan åpne trykkokeren mens den ennå er under trykk.

SIKKERHET

Trykkokeren er utstyrt med flere sikkerhetsinnretninger:

■ Sikkerhet ved lukking:

- Dersom lokket sitter dårlig eller ikke er helt låst, lekker det ut damp rundt trykkindikatoren **(E)** på trykkokeren, og trykket kan ikke øke.

Trykkindikatoren (E) hindrer at trykket i trykkokeren øker dersom trykkokeren ikke er riktig lukket.

■ Sikkerhet ved åpning:

- Dersom trykkokeren er under trykk, står trykkindikatoren **(E)** i øvre posisjon, og lokkhåndtaket kan ikke brukes.

- Aldri prøv å åpne trykkokeren med makt.

- **Rør fremfor alt ikke trykkindikatoren (E).**

- Påse at det innvendige trykket har falt ved å kontrollere at trykkindikatoren **(E)** står i nedre posisjon.

- Aldri bruk andre håndtaksmodeller.

Trykkindikatoren (E) gjør at du ikke kan åpne trykkokeren mens den ennå er under trykk.

■ **To sikkerhetsinnretninger mot overtrykk:**

- Første innretning: Sikkerhetsventilen (D) slipper ut trykket, og dampen slipper ut vertikalt – **fig. 14.**
- Andre innretning: Pakningen (H)* slipper ut damp mellom lokket og kjelen – **fig. 15.**

Dersom et av sikkerhetssystemene kobles inn:

- Skru av varmen.
- La trykkokeren bli helt kald.
- Åpne.
- Kontroller og rengjør funksjonsventilen (A), dampkanalen (B), sikkerhetsventilen (D) og pakningen (H)*.

Anbefalinger for bruk

- 1 - Dampen som kommer ut av trykkokeren, er veldig varm. Vær forsiktig så du ikke brenner deg.
- 2 - Straks trykkindikatoren har steget opp, kan ikke lenger trykkokeren åpnes. Du må aldri gjøre inngrep på trykkindikatoren.
- 3 - Dersom du vil flytte på trykkokeren, skal du alltid bruke de to håndtakene på kjelen. Bruk ovnsvotter om nødvendig.
- 4 - La aldri mat bli liggende i trykkokeren.
- 5 - Bruk aldri klorin eller klorholdige produkter.
- 6 - Ikke vask i oppvaskmaskin, og ikke lapakningen, lokket og funksjonsventilen ligge i vann.
- 7 - Pakningen skal skiftes ut hvert år eller dersom den har kutt.
- 8 - Trykkokeren skal alltid rengjøres når den er kald og tom.
- 9 - Som med alle andre kokeprodukter, skal dette produktet brukes under nøye overvåking dersom du bruker trykkokeren i nærheten av barn.
- 10 - Dersom du mister kjelen eller lokket, må trykkokeren kontrolleres ved et autorisert TEFAL-servicesenter.
- 11 - Påse at trykkokeren kontrolleres ved et autorisert TEFAL-servicesenter etter ti års bruk.

RENGJØRING

For at produktet skal fungere riktig, er det viktig å overholde disse anbefalinger når det gjelder rengjøring og vedlikehold.

Trykkokeren skal vaskes etter hver bruk.

Over tid kan det oppstå brune flekker og riper. Dette har ingen betydning for effektiviteten.

For at du skal kunne bevare trykkokerens kvaliteter så lenge som mulig, må ikke kjelen varmes opp når den er tom.

- Vask trykkokeren (kjele og lokk) hver gang den har vært i bruk med varmtvann tilsatt oppvaskmiddel. Vask kurven* på samme måte.
- Bruk ikke klorin eller klorholdige produkter.
- Kjelen må ikke varmes kraftig opp når den er tom.

Slik rengjør du kjelen

- Vask innsiden av kjelen med gryteskrubb og oppvaskmiddel.
- Vask utsiden av kjelen med en svamp og oppvaskmiddel.
- Dersom trykkokeren er blitt svart, har fått en skimrende glans eller matvarer har svidd seg fast, skal du vaske den med hvit eddik eller et særlig rengjøringsmiddel for rustfritt stål.

Slik rengjør du lokket

- Lokket vaskes i varmtvann med en svamp og oppvaskmiddel.
- Ikke vask lokket i oppvaskmaskinen.

Bare kjelen og kurven* vaskes i oppvaskmaskinen.

Slik rengjør du pakningen i lokket (H)*:

- Hver gang trykkokeren har vært brukt, rengjøres pakningen (H)* og rillen den plasseres i.
- Sett på plass pakningen i rillen ved å plassere hullet i pakningen over pinnen i lokket - **fig. 10**

Slik rengjør du funksjonsventilen (A):

- Fjern ventilen (se avsnittet «Bruk av funksjonsventilen»).
- Rengjør funksjonsventilen (A) under vann fra springen - **fig. 12.**

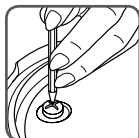
* avhengig av modell

Slik rengjør du dampkanalen (B) på innsiden av lokket

- Fjern funksjonsventilen (A) (se avsnittet «Bruk av funksjonsventilen»).
- Kontroller visuelt mot lyset at dampkanalen (B) ikke er tilstoppet – **fig. 16**. Rengjør eventuelt med en liten pinne – **fig. 9**.

Slik rengjør du sikkerhetsventilen (D):

- Rengjør basen på sikkerhetsventilen (D) på innsiden av lokket ved å vaske under vann.
- Sjekk at den fungerer korrekt ved å trykke lett på kulen, som da skal skyves inn uten problemer (se tegningen).



Aldri ta av dekselet på sikkerhetsventilen (D) på oversiden av lokket.

For at du skal kunne bevare trykkokerens kvaliteter så lenge som mulig, må ikke kjelen varmes opp når den er tom.

VEDLIKEHOLD

Slik skifter du pakningen på trykkokeren:

- Pakningen skal skiftes ut hvert år eller dersom den har kutt.
- Bruk alltid en original TEFAL-pakning som svarer til modellen.

Oppbevaring av trykkokeren:

- Sett lokket på kjelen.

Påse at trykkokeren kontrolleres ved et autorisert TEFAL-servicesenter etter ti års bruk.

TEFAL-utstyr _____

- Følgende utstyr til Sensor-trykkokeren fås kjøpt i handelen:

	4,5 L / 6 L	8 L / 10 L
Dampkurv	792185	-
Kurvbase	792691 ou X1030007	
Pakning	792189	980549

- Dersom andre deler skal skiftes, eller reparasjoner utføres, skal du kontakte et autorisert TEFAL-servicesenter.
- Bruk kun TEFAL-originaldelar som svarer til din modell.

TEKNISKE DATA

Total kapasitet*	Kjellkapasitet	Ø innv. kjel	Ø bunn kjel	Artikkelnummer
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* total kapasitet: total kapasitet inkl. lokkets volum.

Teknisk informasjon: Funksjonstrykk: 80 kPa.

Maksimalt sikkerhetstrykk: 140 kPa.

Kjelene og lokkene er i rustfritt stål.

NO

Forenlige varmekilder

GASS



ELEKTRISITET
(Elektrisk plate)



ELEKTRISITET
(Keramisk plate halogen
høy effekt)



ELEKTRISITET
(Induksjon)



ELEKTRISITET
(Elektrisk spiral)



- Sensor-trykkokeren brukes på alle slags kokeplater, herunder induksjonsplater.
- På elektrisk kokeplate eller induksjonskokeplate skal diameteren på kokeplaten være lik eller mindre enn diameteren på trykkokerens bunn.
- Ved bruk på glasskeramisk plate skal du påse at bunnen av kjelen er ren.
- Ved bruk på gassplate er det viktig at ikke flammen slikker utenfor kjelen.
- Og uansett type kokeplate skal du påse at trykkokeren alltid står midt på platen.

GARANTI

- Når kjelen til den nye TEFAL-trykkokeren brukes i samsvar med bruksanvisningen, har den 10 års garanti mot
 - skader på kjelens metallstruktur
 - for tidlige skader på grunnmetallet
- Alle de andre delene av trykkokeren har garanti mot enhver utførelses- eller materialfeil i garantiperioden fastsatt i gjeldende lovgivning i kjøpslandet og fra kjøpsdatoen.

* avhengig av modell

- Denne fabrikkgarantien gjelder ved fremleggelse av kvittering eller faktura fra kjøpsdatoen.

Garantien dekker ikke følgende:

- Skader som skyldes at viktige forholdsregler ikke har blitt overholdt, eller skjødesløs bruk, for eksempel:
 - støt, fall, bruk i ovn
 - vask av lokk og funksjonsventil i oppvaskmaskin
- Bare autoriserte TEFAL-servicesentre har tillatelse til å anvende denne garantien for ditt produkt.
- Vennligst ring vårt lokale nummer for å finne adressen til nærmeste autoriserte TEFAL-servicesenter.

FORSKRIFTSMESSIG MERKING

Merking	Hvor
Identifikasjon av produsenten eller varemerket	På lokkhåndtaket
Produksjonsår	På oversiden av lokket
Identifikasjon av utstyret / referansemøll	På oversiden av lokket
Funksjonstrykk (PF)	På oversiden av lokket
Sikkerhetstrykk (PS)	På oversiden av lokket
Kapasitet	På undersiden av kjelen

TEFAL SVARER PÅ DINE SPØRSMÅL



Problemer	Anbefalinger
Dersom du ikke greier å lukke lokket	Kontroller at åpningsknappen (F) er skjøvet helt tilbake. Dersom det er nødvendig, drar du i knappen for å skyve den tilbake.
Dersom trykkokeren varmes opp under trykk uten væske innvendig	Påse at trykkokeren kontrolleres ved et autorisert TEFAL-servicesenter.
Dampen slipper ut av funksjonsventilen med en høy pipelyd	Skru av varmen. La produktet bli kaldt. Når du har åpnet produktet, skal du kontrollere at dampkanalen ikke er tilstoppet av matvarer.
Dersom trykkindikatoren ikke er montert og ingenting slipper ut av funksjonsventilen under kokingen	<p>Dette er normalt de første minuttene. Dersom dette vedvarer, skal du kontrollere at</p> <ul style="list-style-type: none"> - varmekilden er sterk nok; er den ikke det, skal du øke varmen - det er nok vann i kjelen - funksjonsventilen står i en kokeposisjon - trykkokeren er lukket - pakningen eller kanten på lokket ikke er skadet - pakningen er riktig plassert i lokket - fig. 10-11
Dersom trykkindikatoren er montert og ingenting slipper ut av funksjonsventilen under kokingen	<p>Dette er normalt de første minuttene. Dersom dette vedvarer, skal du sette produktet i kaldt vann, se avsnittet «Etter kokingen», og deretter åpne det.</p> <p>Rengjør funksjonsventilen og dampkanalen, og kontroller at kulen i sikkerhetsventilen går ned uten problemer. Du må aldri gjøre inngrep på trykkindikatoren.</p>
Dersom det slipper ut damp rundt lokket	<p>Kontroller:</p> <ul style="list-style-type: none"> at lokket er forsvarlig lukket at pakningen i lokket er riktig plassert at pakningen er i god stand; er den ikke det, skal du skifte den at lokket, pakningen, sikkerhetsventilen og funksjonsventilen er rene at kanten på kjelen er i god stand

NO

Problemer	Anbefalinger
Dersom du ikke greier å åpne lokket	Kontroller at trykkindikatoren (E) står i nedre posisjon. Gjør den ikke det, skal dutrykkavlaste etter behov, la trykkokeren avkjøle i kaldt vann, se avsnittet «Etter kokingen». Du må aldri gjøre inngrep på trykkindikatoren.
Dersom matvarene ikke blir kokt eller blir svidd	Kontroller: Koketiden Effekten på varmekilden Riktig plassering av funksjonsventilen Væskemengden
Dersom et av sikkerhetssystemene kobles inn	Skrum av varmen. La trykkokeren bli kald til trykkindikatoren har gått ned. Åpne. Kontroller og rengjør funksjonsventilen, dampkanalen, sikkerhetsventilen og pakningen. Dersom feilen vedvarer, skal du be et autorisert TEFAL-servicesenter kontrollere produktet.

TABELL OVER KOKETIDER

Kjøtt og fisk

	FERSK ventilens posisjon 	FRYST ventilens posisjon 
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
Storfekjøtt (stek 1 kg)	10 min	28 min
Tunfisk (4 fileter 0,6 kg)	7 min	9 min

Grønnsaker

Dersom modellen din har dampkurv, anbefaler vi å dampkoke grønnsakene (se avsnittet «Bruk av dampkurven»).



Dersom modellen din ikke har dampkurv: Kok direkte i vann.



	FERSK ventilens posisjon 	FRYST ventilens posisjon 
Artisjokker, hele	20 min	-
Asparges	5 min	3 min
Aspargesbønner, fine	6 til 8 min	4 til 6 min
Blomkål, i buketter	5 til 7 min	5 min
Brokkoli	4 min	5 min
Bønner, halvtørre	18 til 22 min	-
Erter	3 til 6 min	5 min
Gresskar, oppskåret	6 til 8 min	3 min
Gulrøtter, oppskåret	7 min	9 min
Grønne linser (tørkede grønnsaker)	16 min	-
Grønnkål, oppskåret	5 til 7 min	3 min
Neper, oppskåret	4 til 6 min	7 min
Poteter, oppskåret (avhengig av tykkelse)	10 til 15 min	-
Purre, oppskåret	8 min	10 min
Ris (tørkede grønnsaker)	8 min	-
Rosenkål	8 til 11 min	6 til 8 min
Rødbeter, delt i 4 (avhengig av tykkelse)	20 til 30 min	-

* avhengig av modell

NO

	FERSK ventilens posisjon 	FRYST ventilens posisjon 
Selleri, oppskåret	7 til 9 min	-
Sikori, delt i 2	13 til 16 min	-
Sopp, oppskåret	3 min	-
Spinat	3 til 4 min	4 til 5 min
Squash, oppskåret	3 til 6 min	4 til 7 min

VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Innan du använder tryckkokaren, ta dig tid att läsa igenom alla instruktioner och använd alltid användarhandboken som referens. Skador kan uppstå vid ej avsedd användning.

Denna apparat uppfyller säkerhetskraven enligt gällande standarder och föreskrifter:

- Direktivet om tryckbärande anordningar
- Material i kontakt med livsmedel
- Miljö

OBLIGATORISKA KONTROLLER INFÖR VARJE ANVÄNDNING	KONTROLLERA <ul style="list-style-type: none">■ visuellt och i dagsljus att röret för ångutsläpp inte är tilltäppt – fig. 16.■ att säkerhetsventilens kula är rörlig – fig. 13.■ att lockets packning är placerad under alla spår i locket – fig. 11.■ att handtagen på kärlet sitter fast ordentligt.
RESPEKTERA ALLTID FÖLJANDE ANGIVNA MÄNGDER FÖR PÅFYLLNING	<ul style="list-style-type: none">■ Använd aldrig tryckkokaren utan vätska eftersom det orsakar allvarliga produktskador. Säkerställ att det alltid finns tillräckligt med vätska under tillagningen.■ Minst 25 cl.■ Maximalt 2/3 av kärlets höjd, se MAX 2 – fig. 7.■ Vid ångkokning får inte livsmedlen i ångkorgen vara i kontakt med vattnet.■ Maximalt 1/3 (MAX 1) – fig. 6 för livsmedel som sväller och/eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, sylt, pumpa, zucchini, morötter, potatis och fiskfiléer ...■ Livsmedlen som placeras i ångkorgen får inte överstiga nivån MAX 2 i kärlet – fig. 5*.

**OBLIGATORISKA
KONTROLLER
INFÖR VARJE
ANVÄNDNING**

- Låt inte barn vara i närheten av tryckkokaren under användning.
- I tryckkokaren sker tillagningen under tryck. Felaktig användning kan orsaka personskador genom skällning. Säkerställ att tryckkokaren är ordentligt stängd innan den tas i drift. (Se avsnittet "Stängning").
- Se till att ventilen susar hela tiden under tillagningen. Om inte tillräckligt med ånga släpps ut ökar du trycket och kontrollerar att det finns tillräckligt med vätska samt att röret för ångutsläpp inte är tilltäppt. Om ånga inte kommer ut trots detta ska du öka värmen något.
- Tillaga inga livsmedel som riskerar att täppa till säkerhetsrelevanta delar:
 - blåbär och lingon
 - korngryn
 - havregryn
 - torkade ärter
 - nudlar, makaroner, spagetti
 - rabarber
 - vinbär
- Laga aldrig mat efter recept med mjölk som bas i tryckkokaren.
- Använd aldrig grovt salt i tryckkokaren. Tillsätt salt vid slutet av tillagningstiden. Då slipper du märken som annars kan uppstå i botten på tryckkokaren.
- Använd inte tryckkokaren för att friterar under tryck med olja. Lämna inte tryckkokaren utan uppsikt när du hettar upp olja eller fett. Om du fortsätter att hetta upp en olja som ryker förstörs den och temperaturen kan öka så att det uppstår flammor. Använd inte tryckkokaren för något annat ändamål än den avsedda användningen.
- Placera inte tryckkokaren i en varm ugn.
- Placera aldrig lös aluminiumfolie som inte är fastsatt på en form i tryckkokaren.
- Placera aldrig plastfolie i tryckkokaren.
- Alkoholångor är antändliga. Koka upp och låt koka i ca 2 minuter innan du sätter på locket. Övervaka apparaten när du lagar mat efter recept som är baserade på alkohol.
- Använd kompatibla värmekällor enligt bruksanvisningen.

**EFTER
TILLAGNING:**

- Vrid funktionsventilen gradvis **(A)** tills den är mittemot symbolen  - **fig 10**. Om mat eller vätska sprutas ut på ett onormalt sätt i samband med utsläpp av ånga ska du vrida tillbaka funktionsventilen **(A)** till tillagningsläget  ou  och sedan utföra en snabb trycksänkning under kallvatten.
- Om tryckindikatorn **(E)** inte sjunker sköljer du tryckkokaren under kallvatten.
- Gör aldrig ingrepp på tryckindikatorn.
- Efter tillagning av kött med en ytlig hinna (t.ex. oxtunga), som kan svälla upp till följd av trycket, ska du inte sticka hål i köttet så länge hinnan ser uppblåst ut eftersom det finns risk för skållning. Stick hål i köttet före tillagningen.
- För livsmedel som sväller eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, sylt, pumpa, zucchini, morötter, potatis och fiskfiléer... Låt tryckkokaren svalna under några minuter och kyl därefter ned den i kallvatten. Säkerställ att tryckindikatorn är ordentligt nedtryckt och skaka sedan tryckkokaren lätt och kontrollerat varje gång innan du öppnar den för att förhindra att ångbubblor sprutar ut som du riskerar att bränna dig på. Denna åtgärd är särskilt viktig vid snabbutsläpp av ånga eller efter nedkylning under kallvatten.
- Var ytterst försiktig om du flyttar tryckkokaren medan den är trycksatt. Vidrör inte de heta ytorna. Använd handtagen och knapparna. Använd ugnsvantar vid behov.
- Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning i kallvatten (se avsnittet "Slutet av tillagningen").
- Säkerställ att ventilen är i läget för trycksänkning innan du öppnar tryckkokaren. Tryckindikatorn **(E)** måste vara i sänkt läge.
- Öppna aldrig tryckkokaren med våld. Säkerställ att det invändiga trycket har sjunkit. Tryckindikatorn **(E)** måste vara i sänkt läge. (Se avsnittet "Säkerhet")

<p>UNDERHÅLL</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Om du upptäcker att en del av tryckkokaren är skadad eller sprucken, försök under inga omständigheter att öppna den om den är stängd utan vänta tills den har kylts ned helt innan du flyttar den. Använd den inte mer och lämna in den till ett servicecenter som godkänts av TEFAL för reparation. ■ Gör inga ingrepp i säkerhetssystemen, utöver rengörings- och underhållsanvisningarna. ■ Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell. Var särskilt noga med att använda ett kärl och ett lock från TEFAL. ■ Använd inte tryckkokaren för att förvara sura eller salta livsmedel före och efter tillagningen eftersom det kan leda till att kärlet skadas. ■ Rengör och skölj tryckkokaren omedelbart efter varje användning. ■ Diska aldrig funktionsventilen (A), packningen (H)* eller locket i diskmaskin. ■ Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter, som skulle kunna försämra det rostfria stålets kvalitet. ■ Låt inte locket ligga i blöt i vatten. ■ Byt packningen varje år eller omedelbart om den uppvisar hack. ■ Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning. Ställa undan tryckkokaren för förvaring: Vänd på kärlets lock för att förhindra att packningen i locket slits ut i förtid.
-------------------------	--

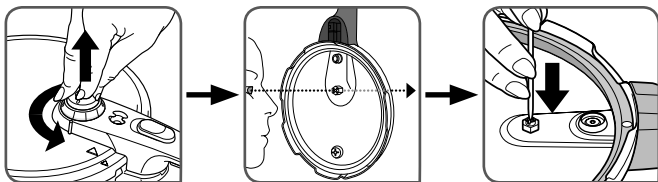
SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Beskrivande schema

- | | |
|---|--|
| A. Funktionsventil | H. Packning till locket (beroende på modell) |
| B. Rör för funktionsventilen | I. Ångkorg (beroende på modell) |
| C. Långt handtag till locket | J. Fäste till ångkorgen (beroende på modell) |
| D. Säkerhetsventil | K. Långt handtag till kärlet |
| E. Tryckindikator | L. Kärlet |
| F. Knapp för öppning | M. Kort handtag till kärlet |
| G. Lägesmarkering för funktionsventilen | |

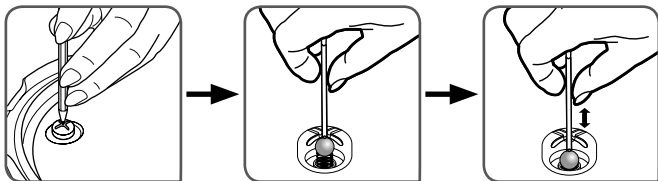
Obligatoriska kontroller inför varje användning

Kontroll av funktionsventilen



- Kontrollera att funktionsventilens dräneringsöppning inte är tilltäppt (se avsnittet "Användning av funktionsventilen").

Kontroll av säkerhetsventilen



- Kontrollera att säkerhetsventilens kula är rörlig (använd en sticka).

ANVÄNDNING

Öppning



- Håll i kärlets långa handtag (K) med ena handen, ta tag i lockets handtag (C) med den andra handen och tryck in öppningsknappen med tummen (F) – **fig. 1**
- Utan att släppa knappen vrider du locket åt höger tills det öppnas och sedan lyfter du av locket – **fig. 2**

Stängning

- Placera locket vågrätt på kärlet utifrån lockets trianglar och kärlets handtag (K) – **fig. 3**
- Vrid locket åt vänster tills du hör stängningsklicket – **fig. 4**

Om du inte lyckas stänga locket ska du kontrollera att öppningsknappen (F) är ordentligt intryckt. Om den inte är det trycker du in den ordentligt med tummen.

Första användningen

- Fyll på med vatten upp till 2/3 av kärlet.
- Stäng tryckkokaren.
- Sätt funktionsventilen (A) på plats på .
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla och ställ sedan in den på högsta effekt.
- När det börjar komma ut ånga genom ventilen sänker du värmen och sätter timern på 15 minuter.
- När det har gått 15 minuter stänger du av värmen helt. Skölj tryckkokaren under kallvatten.
- När tryckindikatorn (E) sjunker ner igen är tryckkokaren inte längre trycksatt. Vrid funktionsventilen (A) till läget  och öppna tryckkokaren.
- Skölj ur tryckkokaren med vatten och torka den.

Obs! Förekomsten av fläckar på insidan av kärlets botten påverkar inte metallens kvalitet. Det är kalkavlagringar. För att ta bort dem kan du använda en skursvamp med lite utspädd vitvinsvinäger.

Lägsta fyllningsnivå

- Fyll alltid kärlet med minst 25 cl vätska.

För ångkokning

- Fyllningsnivån ska uppgå till minst 75 cl.
- Sätt fast trefoten (J)* på korgen (I)*.

Högsta fyllningsnivå _____

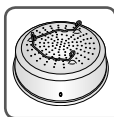
- Fyll aldrig tryckkokaren över 2/3 av kärlets höjd – **fig. 7**

För vissa livsmedel

- Maximalt 1/3 (MAX 1) – **fig. 6** För livsmedel som sväller eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, sylt, pumpa, zucchini, morötter, potatis och fiskfiléer ... Låt tryckkokaren svalna under några minuter och kyl därefter ned den i kallvatten. Säkerställ att tryckindikatorn är ordentligt nedtryckt och skaka sedan tryckkokaren lätt och kontrollerat varje gång innan du öppnar den för att förhindra att ångbubblor sprutar ut som du riskerar att bränna dig på. Denna åtgärd är särskilt viktig vid snabbutsläpp av ånga eller efter nedkylning under kallvatten.

Användning av ångkorgen* _____

- Häll 75 cl vatten på kärlets botten (L).
- Sätt fast trefoten (J)* på korgen (I)* och ställ sedan allt på kärlets botten.



- Vid ångkokning får inte livsmedlen i ångkorgen* vara i kontakt med vattnet – **fig. 5***.

Livsmedlen som placeras i ångkorgen* får inte överstiga nivån MAX 2.

Användning av funktionsventilen (A) _____

För att tillaga känsliga livsmedel och bevara vitaminerna

- Rikta in symbolen  på ventilen (A) mittemot markeringen (G).

För att tillaga kött och tina

- Rikta in symbolen  på ventilen (A) mittemot markeringen (G).

För att släppa ut ångan

- Rikta in symbolen  på ventilen (A) mittemot markeringen (G).

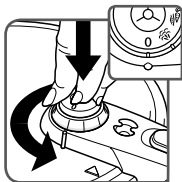
För att ta bort funktionsventilen

- Låt apparaten svalna innan du tar bort ventilen (A)

- Tryck på mittdelen och vrid ventilen för att rikta in läget 0 med markeringen (G) – **fig. 8**
- Ta bort ventilen.

För att sätta tillbaka funktionsventilen

- Placera funktionsventilen genom att rikta in 0 med markeringen (G).
- Tryck på mittdelen och vrid sedan till önskat läge.



Före tillagningen

- Före varje användning ska du ta bort ventilen (A) (se avsnittet "Användning av funktionsventilen (A)") och utföra en visuell kontroll i dagsljus för att säkerställa att röret för funktionsventilen (B) inte är tilltäppt. Rengör det med en tandpetare vid behov – **fig. 9**
- Sätt funktionsventilen på plats (A) och välj läget ☼ eller ☾.
- Ställ tryckkokaren på en värmekälla och ställ sedan in den på högsta effekt.

Under tillagningen

- När funktionsventilen (A) släpper ut ånga kontinuerligt med ett regelbundet ljud (PSCHHHT) börjar tillagningen och du ska sänka värmen.
- Starta tidtagning enligt den tillagningstid som anges i receptet.
- Stäng av värmen när tillagningstiden är över.

Tryckindikatorn (E) förhindrar att trycket i tryckkokaren ökar om tryckkokaren inte är ordentligt stängd.

Slutet av tillagningen

För att släppa ut ångan

- När värmekällan har stängts av har du två möjligheter:


Långsam trycksänkning: vrid funktionsventilen (A) till läget ☼. När tryckindikatorn (E) sjunker ner igen är tryckkokaren inte längre trycksatt.

Om innehåll sprutas ut på ett onormalt sätt i samband med utsläpp av ånga ska du vrida tillbaka funktionsventilen (A) till tillagningsläget ☾ eller ☼ och sedan utföra en snabb trycksänkning under kallvatten.

Om tryckindikatorn (E) inte sjunker ska du fylla diskhon med kallvatten och sänka ned tryckkokarens botten i vattnet tills tryckindikatorn sjunker.

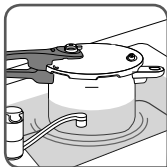
Gör aldrig ingrepp på tryckindikatorn.

Snabb trycksänkning: Fyll diskhon med kallvatten och sänk ned tryckkokarens botten i vattnet tills tryckindikatorn sjunker.

När tryckindikatorn (E) sjunker ner igen är tryckkokaren inte längre trycksatt. Vrid funktionsventilen (A) till läget .

■ Du kan nu öppna tryckkokaren.

■ För livsmedel som sväller eller skummar under tillagningen, t.ex. ris, baljväxter, torkade grönsaker, sylt, pumpa, zucchini, morötter, potatisar och fiskfiléer, ska tryckkokaren inte fyllas till mer än 1/3 (MAX 1) av sin volym. Låt tryckkokaren svalna under några minuter och kyl därefter ned den i kallvatten. Säkerställ att tryckindikatorn är ordentligt nedtryckt och skaka sedan tryckkokaren lätt och kontrollerat varje gång innan du öppnar den för att förhindra att ångbubblor sprutar ut som du riskerar att bränna dig på. Denna åtgärd är särskilt viktig vid snabbutsläpp av ånga eller efter nedkylning under kallvatten. Vid tillagning av soppor rekommenderar vi att du utför en snabb trycksänkning i kallvatten.



SV

Tryckindikatorn (E) förhindrar öppning av tryckkokaren om den fortfarande är trycksatt.

SÄKERHET

Tryckkokaren är utrustad med flera säkerhetsanordningar:

■ Säkerhet vid stängning:

- Om locket inte är ordentligt påsatt eller inte korrekt låst läcker ånga ut vid tryckindikatorn (E) på tryckkokaren och den kan inte öka trycket.

Tryckindikatorn (E) förhindrar att trycket i tryckkokaren ökar om tryckkokaren inte är ordentligt stängd.

■ Säkerhet vid öppning:

- Om tryckkokaren är trycksatt är tryckindikatorn (D) i högt läge och locket handtag får inte användas.

- Försök aldrig öppna tryckkokaren med våld.

- **Rör i synnerhet inte tryckindikatorn (E).**

- Försäkra dig om att det inre trycket har sänkts genom att kontrollera att tryckindikatorn (E) är i lågt läge.

- Använd aldrig andra sorters handtag.

Tryckindikatorn (E) förhindrar öppning av tryckkokaren om den fortfarande är trycksatt.

■ **Två säkerhetsanordningar mot övertryck:**

- Den första anordningen: Säkerhetsventilen (D) frigör trycket och ångan släpps ut vertikalt – **fig. 14**
- Den andra anordningen: Packningen (H)* släpper igenom ånga mellan locket och kärlet – **fig. 15**

Om något av säkerhetssystemen utlöses:

- Stäng av värmekällan.
- Låt tryckkokaren svalna helt.
- Öppna den.
- Kontrollera och rengör funktionsventilen (A), röret för bortledning av ånga (B), säkerhetsventilen (D) och packningen (H)*.

Rekommendationer för användningen

- 1 - Ångan är mycket het när den kommer ut ur tryckkokaren, så akta dig så att du inte bränner dig.
- 2 - När tryckindikatorn gått upp kan du inte längre öppna tryckkokaren. Gör aldrig ingrepp på tryckindikatorn.
- 3 - Använd kärlets båda handtag för att flytta tryckkokaren. Använd ugnsvantar vid behov.
- 4 - Låt inga livsmedel ligga kvar under längre tid i tryckkokaren.
- 5 - Använd aldrig klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.
- 6 - Följande delar ska inte diskas i diskmaskin eller läggas i blöt i vatten: packningen, locket och funktionsventilen.
- 7 - Byt packningen en gång om året eller om den får sprickor.
- 8 - Rengör endast tryckkokaren när den är sval och tom.
- 9 - Precis som med alla matlagningsapparater är det viktigt att noga övervaka tryckkokaren om den används i närheten av barn.
- 10 - Om du tappar kärlet eller locket är det mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren.
- 11 - Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.

RENGÖRING

För att apparaten ska fungera korrekt är det viktigt att följa dessa rekommendationer angående rengöring och underhåll efter varje användningstillfälle.

Diska tryckkokaren efter varje användning.

Den brunfärgning och de repor som kan uppstå efter långvarig användning innebär inga problem.

Tryckkokarens goda egenskaper bevaras längre om du undviker att överhetta kärlet när det är tomt.

- Diska tryckkokaren (kär! + lock) efter varje användning med ljummet vatten och diskmedel. Gör samma sak med korgen*.
- Använd inte klorblekmedel eller andra klorhaltiga produkter.
- Överhetta inte kärlet när det är tomt.

För att rengöra kärlet

- Diska insidan av kärlet med en disksvamp och diskmedel. Diska utsidan av kärlet med en natursvamp och diskmedel. Om tryckkokaren har fått mörka fläckar, om den uppvisar färgskiftningar eller om maten bränns vid inuti tryckkokaren ska du rengöra den med vitvinsvinäger eller med ett rengöringsmedel för rostfritt stål som är avsett för detta ändamål.

För att rengöra locket

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

Det är bara kärlet och korgen* som får diskas i diskmaskin.

För att rengöra lockets packning (H)*

- Rengör packningen (H)* och packningsspåret efter varje tillagning.
- Sätt tillbaka packningen på sin plats genom att passa in packningens håll med lockets indikator – **fig. 10**

För att rengöra funktionsventilen (A):

- Ta bort den. Se avsnittet "Användning av funktionsventilen". Rengör funktionsventilen (A) under rinnande kranvatten – **fig. 12**.

För att rengöra röret för bortledning av ånga (B) som är placerat på insidan av locket

- Ta bort funktionsventilen (A) (se avsnittet "Användning av funktionsventilen").

- Utför en visuell kontroll i dagsljus för att säkerställa att röret för bortledning av ånga (B) inte är tilltäppt – **fig. 16** Rengör det med en sticka vid behov – **fig. 9**

För att rengöra säkerhetsventilen (D)

- Rengör säkerhetsventilens bas (D) på insidan av locket genom att skölja den under vatten.
- Kontrollera att den fungerar korrekt genom att trycka lätt på kulan, som ska sjunka ned utan motstånd. Se motstående teckning.



Ta aldrig bort kåpan till säkerhetsventilen (D), som sitter ovanpå locket.

Tryckkokarens goda egenskaper bevaras längre om du undviker att överhettat kärlet när det är tomt.

UNDERHÅLL

För att byta packningen i tryckkokaren:

- Byt packningen i tryckkokaren en gång om året eller om den får sprickor.
- Använd alltid en originalpackning från TEFAL, motsvarande den aktuella modellen.

Ställa undan tryckkokaren för förvaring:

- Vänd på locket på kärlet.

Det är mycket viktigt att låta ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren efter 10 års användning.

Tillbehör från TEFAL _____

- Följande tillbehör till tryckkokaren Sensor finns tillgängliga i handeln:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Ångkorg	792185	-
Fäste till ångkorgen	792691 eller X1030007	
Packning	792189	980549

- Kontakta ett servicecenter som godkänts av TEFAL vid behov av byte av andra komponenter eller reparationer.
- Använd endast originaldelar från TEFAL som motsvarar din modell.

SPECIFIKATIONER

Total volym*	Kärlets volym	Ø Inv.kärl	Ø Kärlets botten	Artikelnr
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* total volym:total volym, inklusive lockets volym.

Teknisk information: Driftstryck: 80 kPa.
Maximalt säkerhetsstryck: 140 kPa.
Kärnen och locken är tillverkade i rostfritt stål.

Kompatibla värmekällor

SV

GAS



ELEKTRICITET
(Kokplatta i gjutjärn)



ELEKTRICITET
(Glaskeramikhäll)



ELEKTRICITET
(Induktionshäll)



ELEKTRICITET
(Spiralplatta)



- Tryckkokaren Sensor kan användas med alla typer av värmekällor, inklusive induction.
- Om du använder en elektrisk platta eller en induktionsplatta ska plattans diameter vara lika stor som eller mindre än tryckkokarens botten.
- Om du använder en glaskeramikhäll ska du se till att kärlets botten är ren. På gasspis är det viktigt att lågan inte når utanför kärlets diameter.
- Se till att tryckkokaren placeras exakt mitt på värmekällan, oavsett typ.

GARANTI

- Förutsatt att tryckkokaren används enligt rekommendationerna i bruksanvisningen, åtföljs kärlet i din nya tryckkokare från TEFAL av 10 års garanti mot:
 - Alla fel som rör kärlets metallkonstruktion.
 - All förtida förslitning av grundmetallen.
- **Alla andra delar av tryckkokaren har en garanti mot alla typer av fabriksfel eller materialfel under garantiperioden som bestäms av gällande lagstiftning i inköpslandet och från och med inköpsdatumet.**

*beroende på modell

- Denna avtalsenliga garanti gäller vid uppvisande av kassakvitto eller faktura som bekräftar inköpsdatumet.

Följande undantas från dessa garantier:

- Skador som uppstår till följd av underlåtelse att följa de viktiga försiktighetsåtgärderna eller försumlig användning, i synnerhet:
 - mekaniska stötar, fall, placering i ugn
 - om locket och funktionsventilen diskas i diskmaskin.
- Endast servicecenter som godkänts av TEFAL är behöriga att låta dig utnyttja denna garanti.
- Ring telefonnumret till TEFAL Conseil för att få adressen till det av TEFAL godkända servicecenter som ligger närmast dig.

FÖRESKRIVEN MÄRKNING

Märkning	Placering
Uppgift om tillverkaren eller varumärket	På handtaget till locket
Tillverkningsår	På lockets ovansida
Produktens ID-nummer/ modellnummer	På lockets ovansida
Driftstryck (PF)	På lockets ovansida
Säkerhetstryck (PS)	På lockets ovansida
Volym	På kärlets yttre botten

TEFAL SVARAR PÅ DINA FRÅGOR



Problem	Rekommendationer
Om det inte går att stänga locket:	Kontrollera att öppningsknappen (F) är ordentligt intryckt. Dra vid behov i knappen för att kunna trycka in den.
Om tryckkokaren har värmts upp under tryck utan vätska inuti:	Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera tryckkokaren.
Ångan pyser ut genom funktionsventilen med ett gällt visssande:	Stäng av värmekällan. Låt tryckkokaren svalna. Efter att du har öppnat tryckkokaren ska du kontrollera att röret till funktionsventilen inte är igentäppt med mat.
Om tryckindikatorn inte har höjts och inget släpps ut genom funktionsventilen under tillagningen:	Detta är normalt under de första minuterna. Kontrollera följande om problemet kvarstår: - Att värmekällan är tillräckligt varm, öka annars värmen. - Att mängden vätska i kärlet är tillräcklig. - Att funktionsventilen är i ett tillagningsläge. - Att tryckkokaren är ordentligt stängd. - Att packningen eller kärlets kant inte är skadade. - Att packningen är korrekt placerad i locket – fig 10-11
Om tryckindikatorn har höjts och inget släpps ut genom funktionsventilen under tillagningen:	Detta är normalt under de första minuterna. Om problemet kvarstår ska du hålla tryckkokaren under rinnande kallvatten, se avsnittet "Slutet av tillagningen", och sedan öppna den. Rengör funktionsventilen och röret för bortledning av ånga och kontrollera att det går att trycka in kulan i säkerhetsventilen utan problem. Gör aldrig ingrepp på tryckindikatorn.
Om ångan läcker ut runt locket:	Kontrollera: Att locket är ordentligt stängt. Att lockets packning är korrekt placerad. Att packningen är i gott skick. Byt ut den vid behov. Att locket, packningen, säkerhetsventilen och funktionsventilen är rena. Att kärlets kant är i gott skick.

SV

Problem	Rekommendationer
Om det inte går att öppna locket:	Kontrollera att tryckindikatorn är i sänkt läge. Om inte: utför en trycksänkning, vid behov, och kyl ner tryckkokaren i kallvatten, se avsnittet "Slutet på tillagningen". Gör aldrig ingrepp på tryckindikatorn.
Om livsmedlen inte är kokta eller om de är vidbrända:	Kontrollera: Tillagningstiden. Värmekällans effekt. Att funktionsventilen är korrekt placerad. Mängden vätska.
Om något av säkerhetssystemen utlöses:	Stäng av värmekällan. Låt tryckkokaren svalna tills tryckindikatorn sjunker. Öppna den. Kontrollera och rengör funktionsventilen, röret för bortledning av ånga, säkerhetsventilen och packningen. Låt ett servicecenter som godkänts av TEFAL kontrollera apparaten om felet kvarstår.

TABELL MED TILLAGNINGSTIDER

Kött och fisk

	FÄRSKA Ventilläge 	DJUPFRYSTA Ventilläge 
Kyckling (hel 1,2 kg)	20 min	45 min
Lamm (stek 1,3 kg)	25 min	35 min
Lax (4 kotletter 0,6 kg)	6 min	8 min
Nötkött (stek 1 kg)	10 min	28 min
Tonfisk (4 biffar 0,6 kg)	7 min	9 min

Grönsaker

Om din modell är utrustad med en ångkorg rekommenderar vi att du ångkokar grönsakerna (se avsnittet "Användning av ångkorgen").





Om din modell inte har någon ångkorg: koka direkt i vattnet.



	FÄRSKA Ventilläge	DJUPFRYSTA Ventilläge
Blomkål, i buketter	5–7 min	5 min
Broccoli	4 min	5 min
Brysselkål	8–11 min	6–8 min
Champinjoner, tunt skivade	3 min	-
Endiver, skurna i 2	13–16 min	-
Gröna linser (baljväxt)	16 min	-
Gröna ärter	3–6 min	5 min
Grönkål, fint skuren	5–7 min	3 min
Halvtorkade bönor	18–22 min	-
Haricots verts, små	6–8 min	4–6 min
Kronärtskocka, hel	20 min	-
Morötter, i skivor	7 min	9 min
Potatis, skuren i fyra klyftor (beroende på grovlek)	10–15 min	-
Pumpa, skuren i fyra delar	6–8 min	3 min
Purjolök, i bitar	8 min	10 min
Ris (baljväxt)	8 min	-
Rovor, i tärningar	4–6 min	7 min

*beroende på modell

SV

	FÄRSKA Ventilläge 	DJUPFRYSTA Ventilläge 
Rödbetor, delade i 4 (beroende på grovlek)	20–30 min	-
Selleri, finhackad	7–9 min	-
Sparris	5 min	3 min
Spenat	3–4 min	4–5 min
Squash/zucchini, i skivor	3–6 min	4–7 min

ВАЖНИ ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ

Преди да използвате тенджерата под налягане, прочетете всички инструкции, и винаги при нужда правете справка с това ръководство.

Неправилната употреба на уреда може да доведе до щети.

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

- Директива относно съоръженията под налягане
- Материали, които влизат в контакт с храни
- Околна среда




ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ ПРОВЕРКИ ПРЕДИ ВСЯКА УПОТРЕБА	ПРОВЕРЕТЕ <ul style="list-style-type: none"> ■ визуално и за деня дали вентилът за изпускане на пара не е запушен – фиг. 16. ■ дали топчето на предпазния клапан е подвижно – фиг. 13. ■ дали уплътнението на капака е поставено под целия страничен ръб на капака – фиг. 11. ■ дали дръжките на съда са добре закрепени.
ВИНАГИ СПАЗВАЙТЕ СЛЕДНИТЕ НИВА НА НАПЪЛВАНЕ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Никога не използвайте съда без течност, защото това ще го повреди тежко. Винаги по време на готвене трябва да сте сигурни, че в съда има достатъчно количеството течност. ■ Минимум 250 ml ■ Максимум 2/3 от височината на съда, маркировка – фиг. 7. ■ При готвене на пара продуктите в кошницата за готвене на пара не трябва да имат контакт с водата. ■ Максимум 1/3 (MAX 1) – фиг. 6 за тестени храни, които увеличават обема си и/или отделят пяна по време на варене, като например ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, компоти, тиква, тиквички, моркови, картофи, рибни филета и др. ■ Продуктите, поставени в кошницата за готвене на пара, не трябва да надвишават нивото MAX 2 на съда – фиг. 5*.

*в зависимост от модела

**ЗАДЪЛЖИТЕЛНИ
ПРОВЕРКИ
ПРЕДИ ВСЯКА
УПОТРЕБА**

- Не допускайте деца в близост до тенджерата под налягане, когато готвите с нея.
- Тенджерата готви под налягане. При неправилна употреба съществува опасност от изгаряне. Уверете се, че тенджерата е правилно затворена преди да я ползвате. (Вижте раздела „Затваряне“).
- По време на готвене следете дали клапанът изпуска постоянно пара. Ако не излиза достатъчно пара, понижете налягането в тенджерата и проверете дали наличната течност е достатъчно, както и дали вентилът за изпускане на пара не е запушен. Ако след тези проверки все още не излиза пара, леко увеличете степента на нагряване.
- Не гответе продукти, които могат да запушат вентилите на предпазните устройства:
 - червени боровинки
 - перлен ечемик
 - овесени ядки
 - зелен грах начупен
 - юфка, макарони, спагети
 - ревен
 - френско грозде
- Никога не приготвяйте рецепти с мляко в тенджерата под налягане.
- Никога не използвайте едра сол в тенджерата под налягане; добавете ситна сол в края на готвенето. Ще избегнете появата на „надрасквания“, които биха могли да повредят дъното на тенджерата под налягане.
- Не използвайте тенджерата за пържене под налягане с мазнина. Не оставяйте тенджерата под налягане без надзор при нагряване на олио или мазнина. Като продължавате да нагрявате олио, което дими, с това увреждате тенджерата, а температурата на олиото се повишава и е възможно да се появят пламъци.
- Не използвайте тенджерата за друго, освен за това, за което е предназначена.
- Не слагайте тенджерата под налягане в загрята фурна.
- Никога не поставяйте алуминиево фолио, което не се поддържа, върху форма в тенджерата под налягане.
- Никога не поставяйте пластмасово фолио в тенджерата под налягане.
- Изпаренията от алкохол са леснозапалими. Оставете течността да ври около 2 минути, преди да поставите капака. Не оставяйте тенджерата без надзор, когато готвите по рецепти с алкохол.
- Ползвайте източници на топлина, съответстващи на инструкциите за ползване.

СЛЕД ГОТВЕНЕ... ПОДДРЪЖКА

- Завъртете плавно работния клапан (А), докато достигне маркера на пиктограмата  – **фиг. 10**. Ако по време на освобождаването на парата забележите необичайни пръски, преместете работния клапан (А) в положение за готвене  или , след което бързо намалете налягането в студена вода.
- Ако предпазният щифт (Е) не слиза надолу, поставете тенджерата под налягане в студена вода.
- Никога не предприемайте каквито и да е операции по този предпазен щифт.
- След приготвяне на меса с външна ципа (например телешки език), която може да се надуе от налягането, не дупчете месото, докато то не спадне, тъй като рискувате да се опръскате и изгорите. Набодете месото преди готвене.
- За тестени храни, които увеличават обема си или отделят пяна по време на варене, като например ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, компоти, тиква, тиквички, моркови, картофи, рибни филета и др. Оставете тенджерата под налягане да се охлади за няколко минути, след което я доохладете в студена вода. Разклащайте системно и леко тенджерата под налягане преди всяко отваряне, след като сте проверили дали предпазният щифт е в долно положение, за да предотвратите пръските с мехурчета пара, които могат да ви изгорят. Тази операция е особено важна при бързо освобождаване на парата или след охлаждане в студена вода.
- Премествайте тенджерата под налягане, като вземете максимални предпазни мерки. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките и бутоните. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици.
- Относно супите ви съветваме бързо да намалите налягането на тенджерата в студена вода (вижте раздела „Край на готвенето“).
- Уверете се, че клапанът е в положение за изпускане на налягането, преди да отворите тенджерата. Предпазният щифт (Е) трябва да е в долно положение.

ПОДДРЪЖКА

- Ако забележите, че някоя част от тенджерата под налягане е счупена или напукана, в никакъв случай не се опитвайте да отваряте тенджерата, ако е затворена; изчакайте да се охлади напълно, преди да я преместите, не я използвайте повече и я занесете в оторизиран сервизен център на TEFAL за ремонт.
- Не извършвайте никакви операции по системите за безопасност извън посочените в указанията за почистване и поддръжка.
- Ползвайте само оригинални резервни части TEFAL според модела. Преди всичко, използвайте съда и капака на TEFAL.
- Не използвайте тенджерата под налягане, за да съхранявате кисели или солени продукти преди и след готвене, тъй като това може да я повреди.
- Почиствайте и изплаквайте тенджерата под налягане веднага след всяка употреба.
- Никога не мийте работния клапан (A), уплътнението (H)* и капака в съдомиялна машина.
- Никога не използвайте белина или хлорни препарати, защото може да влошите качеството на неръждаемата стомана.
- Не оставяйте капака намокнат във вода.
- Сменяйте уплътнението веднъж годишно или незабавно, ако е напукано.
- Наложително е да занесете тенджерата под налягане за профилактика в оторизиран сервизен център на TEFAL, след като сте я ползвали 10 години.
- За прибиране на тенджерата под налягане: Обръщайте капака върху съда, за да се избегне преждевременното износване на уплътнението на капака.

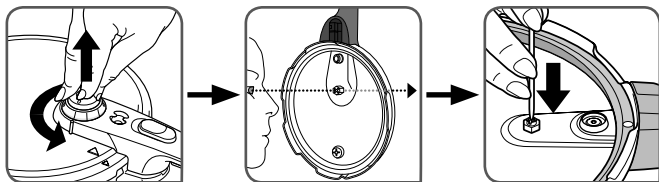
ЗАПАЗЕТЕ НАСТОЯЩАТА ИНСТРУКЦИЯ

Описателна схема

- | | |
|--|--|
| A. Работен клапан | I. Кошница за готвене на пара (в зависимост от модела) |
| B. Вентил на работния клапан | J. Поставка за кошницата за готвене на пара (в зависимост от модела) |
| C. Дълга дръжка на капака | K. Дълга дръжка на съда |
| D. Предпазен клапан | L. Съд |
| E. Предпазен щифт | M. Къса дръжка на съда |
| F. Бутон за отваряне | |
| G. Маркировка на положенията на работния клапан | |
| H. Уплътнение на капака (в зависимост от модела) | |

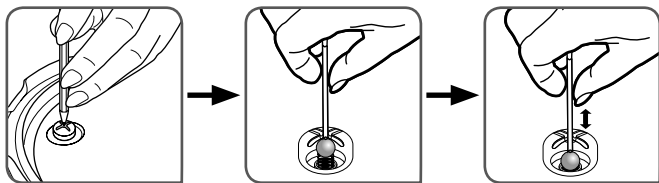
Задължителни проверки преди всяка употреба

Проверка на работния клапан



- Проверете дали изпускателният отвор на работния клапан не е запушен (вижте раздела „Използване на работния клапан“).

Проверка на предпазния клапан



- Проверете дали топчето на предпазния клапан е подвижно (използвайте малка пръчка).

УПОТРЕБА

Отваряне



- Дръжте с едната си ръка дългата дръжка на съда (К), хванете с другата си ръка дръжката на капака (С) и с палеца си натиснете бутона за отваряне. (Е) – **фиг. 1.**
- След това, без да отпускате бутона, завъртете капака надясно, докато се отвори, след което го махнете – **фиг. 2**

Затваряне

- Поставете капака хоризонтално на съда, като подравните триъгълниците върху капака така, че да съвпадат с тези с на дръжката на съда (К) – **фиг. 3**
- Завъртете капака наляво, докато се чуе щракване – **фиг. 4**

Ако не можете да затворите капака, проверете дали бутонът за отваряне (Е) е в прибрано положение, в противен случай го натиснете с палеца си, за да се прибере.

Първа употреба

- Напълнете с вода до 2/3 от височината на съда
- Затворете тенджерата под налягане.
- Поставете работния клапан (А) на .
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник и го включете на максимална степен.
- Когато парата започне да излиза от клапана, намалете мощността на топлинния източник и засечете 15 минути.
- Когато 15-те минути изтекат, изключете топлинния източник. Поставете тенджерата под налягане в студена вода.
- Когато предпазният щифт (Е) заеме долно положение, тенджерата вече не е под налягане. Завъртете работния клапан (А) до положение , и отворете тенджерата.
- Изплакнете тенджерата и я подсушете.

Забележка: появата на петна на вътрешната страна на дъното на съда по никакъв начин не оказва влияние на качеството на метала. Става въпрос за отлагане на котлен камък. За да го отстраните, можете да използвате навлажнено парче плат с малко количество разреден бял оцет.

Минимално напълване

- Винаги наливайте минимално количество течност, което трябва да е най-малко 250 ml.

За готвене на пара

- Трябва да е налята течност най-малко 750 ml.
- Захванете триножника (J)* към кошницата (I)*.

Максимално напълване

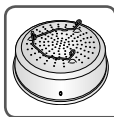
- Никога не пълнете тенджерата под налягане на височина над 2/3 от височината на съда. – **фиг. 7.**

За някои продукти

- **Максимум 1/3 (MAX 1) – фиг. 6** За тестени храни, които увеличават обема си или отделят пяна по време на варене, като например ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, компоти, тиква, тиквички, моркови, картофи, рибни филета и др. Оставете тенджерата под налягане да се охлади за няколко минути, след което я доохладете в студена вода. Разклащайте системно и леко тенджерата под налягане преди всяко отваряне, след като сте проверили дали предпазният щифт е в долно положение, за да предотвратите пръските с мехурчета пара, които могат да ви изгорят. Тази операция е особено важна при бързо освобождаване на парата или след охлаждане в студена вода.

Използване на кошницата за готвене на пара*

- Налейте 750 ml вода на дъното на съда (L).
- Захванете триножника (J)* към кошницата (I)*, след което ги поставете заедно на дъното на съда.



BG

- При готвене на пара продуктите в кошницата за готвене на пара не трябва да имат контакт с водата – **фиг. 5*.**


Продуктите, поставени в кошницата за готвене на пара*, не трябва да надвишават нивото MAX 2.

Използване на работния клапан (A)


За готвене на деликатни хранителни продукти и запазване на витамините

- Поставете пиктограмата  на клапана (A) срещу маркировката (G).

За готвене на месо и за размразяване

- Поставете пиктограмата  на клапана (A) срещу маркировката (G).

За освобождаване на парата

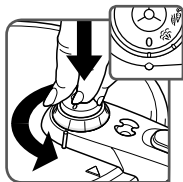
- Поставете пиктограмата  на клапана (A) срещу маркировката (G).

За отстраняване на работния клапан

- Оставете тенджерата да се охлади, преди да отстраните клапана (A).

*в зависимост от модела



- Натиснете средната част на клапана и го завъртете, докато положение 0 се изравни с маркировката (G) – **фиг. 8**
- Отстранете клапана.



За поставяне на работния клапан

- Поставете работния клапан, като подравните 0 така, че да съвпадне с маркировката (G).
- Натиснете централната част, след което завъртете до желаната позиция.

Преди готвенето

- Преди всяко използване отстранявайте работния клапан (A) (вижте раздела „Използване на работния клапан (A)“) и проверявайте визуално и за деня дали вентилът на работния клапан (B) не е запушен. Ако е необходимо го почистете с клечка за зъби – **фиг. 9**
- Поставете работния клапан (A) на мястото му и изберете положението  или .
- Поставете тенджерата под налягане върху топлинен източник и го включете на максимална степен.

По време на готвенето


- Когато от работния клапан (A) започне постоянно да излиза пара и да се чува равномерен звук (PSCNHT), готвенето започва; намалете степента на топлинния източник.
- Засечете времето за готвене, посочено в рецептата.
- Когато времето за приготвяне изтече, изключете топлинния източник.



Предпазният щифт (E) не позволява да се повиши налягането в тенджерата, ако не е затворен по подходящ начин.

Край на готвенето

За освобождаване на парата

- След като изключите топлинния източник, имате две възможности:


Бавно намаляване на налягането: завъртете работния клапан (A) до положение . Когато предпазният щифт (E) заеме долно положение, тенджерата вече не е под налягане.

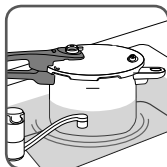
Ако по време на освобождаването на парата забележите необичайни пръски, преместете работния клапан (A) в положение за готвене  или , след което бързо намалете налягането в студена вода.

Ако предпазният щифт (Е) не заема долно положение, напълнете мивката със студена вода и потопете дъното на тенджерата и я оставете така, докато предпазният щифт заеме долно положение.

Никога не предприемайте каквито и да е операции по предпазния щифт.

Бързо намаляване на налягането: Напълнете мивката със студена вода и потопете дъното на тенджерата и я оставете така, докато предпазният щифт заеме долно положение.

Когато предпазният щифт (Е) заеме долно положение, тенджерата вече не е под налягане. Завъртете работния клапан (А) до положение .



■ Можете да отворите тенджерата.

■ За тестени храни, които увеличават обема си или отделят пяна по време на варене, като например ориз, бобови растения, сушени зеленчуци, компоти, тиква, тиквички, моркови, картофи, рибни филета и др. Не пълнете тенджерата под налягане повече от 1/3 (MAX 1) от вместимостта. Оставете тенджерата под налягане да се охлади за няколко минути, след което я доохладете в студена вода. Разклащайте системно и леко тенджерата под налягане преди всяко отваряне, след като сте проверили дали предпазният щифт е в долно положение, за да предотвратите пръските с мехурчета пара, които могат да ви изгорят. Тази операция е особено важна при бързо освобождаване на парата или след охлаждане в студена вода. Относно супите ви съветваме бързо да намалите налягането на тенджерата в студена вода.

Предпазният щифт (Е) предотвратява отварянето на тенджера под налягане, ако тя все още е под налягане.

БЕЗОПАСНОСТ

Вашата тенджера е снабдена с няколко системи за безопасност:

■ **Безопасност на затварянето:**

- Ако капакът не е поставен добре или не е затворен плътно, се получава изпускане на пара на нивото на предпазния щифт (Е) на тенджерата и налягането не може да се повиши.

Предпазният щифт (Е) не позволява да се повиши налягането в тенджерата, ако не е затворен по подходящ начин.

■ **Безопасност на отварянето:**

- Ако тенджерата е под налягане, предпазният щифт (Е) е в горно положение и дръжките на капака не могат да се движат.

- Никога не се опитвайте да отворите тенджерата със сила.

- **Най-вече не въздействайте върху предпазния щифт (Е).**
- Уверете се, че вътрешното налягане е спаднало, като проверите дали предпазният щифт (Е) е в долно положение.
- Никога не използвайте други модели дръжки.

Предпазният щифт (Е) предотвратява отварянето на тенджерата под налягане, ако тя все още е под налягане.

■ **Две системи за безопасност за свръхналягане:**

- Първа система: предпазният клапан (D) освобождава налягането и парата излиза вертикално нагоре – **фиг. 14**
- Втора система: уплътнението (H)* пропуска пара между капака и съда – **фиг. 15**

При задействие на една от системите за безопасност:

■ **Изключете топлинния източник.**

Оставете тенджерата под налягане да изстине напълно. Отворете.

Проверете и почистете работния клапан (A), вентила за изпускане на пара (B), предпазния клапан (D) и уплътнението (H)*.

Препоръки за употреба

- 1 - При излизане от тенджерата парата е много гореща, така че внимавайте да не се изгорите.
- 2 - Веднага щом предпазният вентил заеме горно положение, не можете да отворите тенджерата под налягане. Никога не предприемайте каквито и да е операции по предпазния щифт.
- 3 - За да преместите тенджерата под налягане, използвайте двете дръжки на съда. Ако е необходимо, ползвайте ръкавици.
- 4 - Не оставяйте храната да престоява в тенджерата под налягане.
- 5 - Никога не използвайте белина или хлорни препарати.
- 6 - Не мийте в съдомиялна машина и не накусвайте във вода: уплътнението, капака работния вентил.
- 7 - Сменяйте уплътнението веднъж годишно или ако е напукано.
- 8 - Почистването на тенджерата под налягане задължително се извършва, когато тенджерата е студена и празна.
- 9 - Както при всеки готварски уред, осигурете строг контрол, ако използвате тенджерата под налягане близо до деца.
- 10 - В случай на падане на съда или капака, задължително тенджерата под налягане трябва да премине проверка в оторизиран сервизен център на TEFAL.
- 11 - Наложително е да занесете тенджерата под налягане за профилактика в оторизиран сервизен център на TEFAL, след като сте я ползвали 10 години.

ПОЧИСТВАНЕ

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

Мийте Вашата тенджера след всяка употреба.

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

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

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

За почистване на съда

- Вътрешната страна на съда измивайте с парче плат за миене и миеш препарат за съдове.
- Външната страна на съда измивайте с гъба и миеш препарат за съдове.
- Ако тенджерата под налягане е почерняла, ако има преливащи се цветове или в нея е била загоряла храна, почистите с бял оцет или специален почистващ препарат за инокс, предназначен за тази цел.

За почистване на капака

- Измийте капака под струя топла вода с гъба и миеш препарат.
- Не мийте капака в съдомиялна машина.

Само съда и кошницата* могат да мият в съдомиялна машина.

За почистване на уплътнението на капака (Н)*

- След всяко готвене почиствайте уплътнението (Н)* и неговия канал.
- Поставете уплътнението в канала му, като отворът му трябва да съвпада с вентила на капака – **фиг. 10**

За почистване на работния клапан (А):

- Отстранете го. Вижте раздела „Използване на работния клапан“.
- Почистете работния клапан (А) под течаща вода – **фиг. 12**.

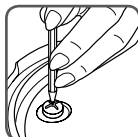
За почистване на вентила за изпускане на пара (В), разположен на вътрешната страна на капака

- Отстранете работния клапан (А) (вижте раздела „Използване на работния клапан“).
- Проверете визуално и за деня дали вентилът за изпускане на пара (В) не е запушен – **фиг. 16** ако е необходимо, го почистите с клечка – **фиг. 9**

*в зависимост от модела

За почистване на предпазния клапан (D)

- Почистете основата на предпазния клапан (D) на вътрешната страна на капака, като го измиете под течаща вода.
- Проверете добрата функционалност, като натиснете леко топчето, което трябва да хлътне безпроблемно. Вижте срещуположната картина.



Никога не отстранявайте капачето на предпазния клапан (D), разположено на външната страна на капака.

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

ПОДДРЪЖКА

За смяна на уплътнението на Вашата тенджерата под налягане:

- Сменяйте уплътнението на тенджерата веднъж годишно или ако е напукано.
- Винаги взимайте оригинално TEFAL уплътнение, съответстващо на вашия модел.

За прибиране на тенджерата под налягане:

- Обърнете капака върху съда.

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

Акcesoари TEFAL

- Предлаганите в търговската мрежа акcesoари за тенджерата под налягане Sensor са:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Кошница за готвене на пара	792185	-
Поставка за кошница	792691 или X1030007	
Уплътнение на капака	792189	980549

- За смяна на други части или ремонт се свържете с оторизираните сервизни центрове на TEFAL.
- Ползвайте само оригинални резервни части TEFAL според модела.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Обща вместимост*	Вместимост на съда	Ø вътр. на съда	Ø на дъното на съда	Реф. номера
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* обща вместимост: общата вместимост, включително обем на капака.

Стандартни данни: Работно налягане: 80 kPa.

Максимално безопасно налягане: 140 kPa.

Съдовете и капациите са от инокс.

Подходящи топлинни източници

ГАЗ



ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
(Чугунени котлони)



ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
(Лъчисти или стъклокерамични
халогенни котлони)



ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
(Стъклокерамични
индукционни котлони)



ЕЛЕКТРИЧЕСТВО
(Реотани)



- Тенджерата под налягане Sensor се използва с всички начини на нагряване, включително индукционно.
- При нагряване върху електрически и индукционен котлон диаметърът на котлона трябва да е равен или по-малък от този на дъното на тенджерата под налягане.
- При използване върху стъклокерамичен плот се уверете, че дъното на съда е чисто.
- При използване на газ пламъкът не трябва да излиза извън дъното на съда.
- При всички топлинни източници внимавайте тенджерата под налягане да бъде добре центрирана.

BG

ГАРАНЦИЯ

- При правилна употреба съобразно наръчника, съдът на Вашата нова тенджера под налягане TEFAL е с десетгодишна гаранция срещу:
 - всеки дефект, свързан с металната конструкция на вашия съд,
 - всяко преждевременно износване на метала на основата.
- **Всички останали части на тенджерата под налягане имат гаранция за всички производствени или материални дефекти за гаранционния период, определен от действащото законодателство в страната на покупка и считано от датата на покупката.**

*в зависимост от модела

- Тази договорна гаранция се дава при представяне на квитанцията или фактурата на датата на покупката.

Гаранцията не покрива:

- Повреди, причинени от неспазване на важни указания или невнимателна употреба, а именно:
 - удар, изпускане, готвене във фурната.
 - миене на капака и работния клапан в съдомиялна машина.
- Само оторизираните сервизни центрове на TEFAL са упълномощени да ви предоставят настоящата гаранция.
- Обадете се на телефона на TEFAL за помощ, за да узнаете адреса на най-близкия до вас оторизиран сервизен център на TEFAL.

РЕГЛАМЕНТИРАНИ МАРКИРОВКИ

Маркировка	Местоположение
Идентификация на производителя или търговската марка	На дръжката на капака
Година на производство	На горната страна на капака
Идентификация на оборудването/ референтния модел	На горната страна на капака
Работно налягане(PF)	На горната страна на капака
Предпазно налягане (PS)	На горната страна на капака
Вместимост	На външната страна на дъното на съда

TEFAL ОТГОВАРЯ НА ВАШИТЕ ВЪПРОСИ



Неизправности	Препоръки
Ако не можете да затворите капака:	Проверете дали бутонът за отваряне (F) е добре прибран. При необходимост натиснете бутона, за да се прибере.
Ако тенджерата ви под налягане е била нагрявана без течност в нея	Занесете тенджерата за проверка в оторизиран сервизен център на TEFAL.
Парата излиза от работния клапан със силно свирене	Изключете топлинния източник. Оставете тенджерата да се охлади. След като сте отворили тенджерата, проверете дали вентила на работния клапан не е запушен с храна
Ако предпазният щифт не се е повдигнал и от работния клапан не излиза нищо по време на готвенето	Това е нормално през първите няколко минути. Ако това продължава, проверете дали: - Топлинният източник е достатъчно силен и ако не е, увеличете степента му. - Количеството течност в съда е достатъчно. - Работният клапан е в положение за готвене. - Тенджерата под налягане е добре затворена. - Уплътнението или ръба на съда не са повредени. - Уплътнението е добре разположено в капака – фиг. 10-11
Ако предпазният щифт се е повдигнал, но от работния клапан не излиза нищо по време на готвенето	Това е нормално през първите няколко минути. Ако това продължава, поставете тенджерата в студена вода, вижте раздела „Край на готвенето“, след което я отворете. Почистете работния клапан и вентила за изпускане на пара и проверете дали топчето на предпазния клапан потъва лесно. Никога не предприемайте каквито и да е операции по предпазния щифт.
Ако парата излиза от страни на капака:	Проверете : Дали капакът е добре затворен. Дали уплътнението на капака е правилно поставено. Дали уплътнението е в добро състояние, като при нужда го сменете. Дали капакът, уплътнението, предпазният клапан и работният клапан са чисти. Дали ръбът на съда е в добро състояние.

BG

Неизправности	Препоръки
Ако не можете да отворите капака	Проверете дали предпазният щифт е в долно положение. Ако не е: намалете налягането, ако е необходимо охладете тенджерата под налягане в студена вода, вижте раздела „Край на готвенето“. Никога не предприемайте каквито и да е операции по предпазния щифт.
Ако продуктите не са готови или ако са изгорели,	Проверете : Времето за готвене. Мощността на топлинния източник. Дали работният клапан е в правилното положение. Количеството течност.
Ако една от системите за безопасност се задейства	Изключете топлинния източник. Оставете тенджерата под налягане да се охлади, докато предпазния щифт застане в долно положение. Отворете. Проверете и почистете работния клапан, вентила за изпускане на пара, предпазния клапан и уплътнението. Ако това продължава, занесете тенджерата за проверка в оторизиран сервизен център на TEFAL.

ТАБЛИЦА С ВРЕМЕНАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Месо и риба

	ПРЕСНИ Положение на клапана 	БЪРЗО ЗАМРАЗЕНИ положение на клапана 
Агнешко (плешка 1,3 kg)	25 min	35 min
Говеждо (печено 1 kg)	10 min	28 min
Пилешко (цяло пиле 1,2 kg)	20 min	45 min
Риба тон (4 стека 0,6 kg)	7 min	9 min
Сьомга (4 пържоли 0,6 kg)	6 min	8 min

Зеленчуци

Ако вашият модел е оборудван с кошница за готвене на пара, препоръчваме ви да готвите зеленчуците на пара (вижте раздела „Използване на кошницата за готвене на пара“).



Ако вашият модел няма кошница за готвене на пара: гответе директно във водата.



	ПРЕСНИ Положение на клапана	БЪРЗО ЗАМРАЗЕНИ Положение на клапана
Аспержи	5 min	3 min
Броколи	4 min	5 min
Брюкселско зеле	от 8 до 11 min	от 6 до 8 min
Цикория, нарязана на половина	от 13 до 16 min	-
Зелен боб	от 18 до 22 min	-
Зелен грах	от 3 до 6 min	5 min
Зелена леща (сухи зеленчуци)	16 min	-
Картофи на четвъртинки (в зависимост от големината)	от 10 до 15 min	-
Карфиол на китки	от 5 до 7 min	5 min
Млад зелен фасул	от 6 до 8 min	от 4 до 6 min
Моркови на шайби	7 min	9 min
Нарязан кел	от 5 до 7 min	3 min
Нарязана целина	от 7 до 9 min	-

*в зависимост от модела

BG

	ПРЕСНИ Положение на клапана 	БЪРЗО ЗАМРАЗЕНИ Положение на клапана 
Нарязани гъби	3 min	-
Ориз (сухи зеленчуци)	8 min	-
Праз на парчета	8 min	10 min
Ряпа на кубчета	от 4 до 6 min	7 min
Спанак	от 3 до 4 min	от 4 до 5 min
Тиква, нарязана на четвъртинки	от 6 до 8 min	3 min
Тиквички на шайби	от 3 до 6 min	от 4 до 7min
Цял артишок	20 min	-
Червено цвекло на четвъртинки (в зависимост от големината)	от 20 до 30 min	-

VAŽNE MJERE OPREZA

Prije upotrebe vašeg ekspres lonca, odvojite vrijeme da pročitate sve upute i uvijek koristite "Vodič za korisnike".

Posljedica nepravilnog korištenja mogu biti oštećenja proizvoda.

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




- Uputstva za ekspres lonac
- Materijal u kontaktu sa hranom
- Životna sredina

OBAVEZNE KONTROLE PRIJE SVAKE UPOTREBE	PROVJERITE <ul style="list-style-type: none"> ■ Pogledati svakodnevno da se ne ometa odvod pare, slika 16. ■ Da je kuglica sigurnosnog ventila pokretna - slika 13. ■ Da je gumica poklopca postavljena ispod svakog zareza na poklopcu - slika 11. ■ Jesu li drške na posudi ispravno postavljene.
UVIJEK POŠTUJTE SLJE- DEĆE KOLIČINE PUNJENJA	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nikada ne koristite ekspres lonac bez tečnosti; to ga može ozbiljno oštetiti. Uvjerite se da uvijek postoji dovoljno tečnosti za vrijeme kuhanja. ■ Minimum 25 cl. ■ Maksimalno 2/3 visine lonca, oznaka MAX 2 - slika 7. ■ Prilikom kuhanja pod parom, hrana u parnoj košari ne smije biti u kontaktu s vodom. ■ Maksimalno 1/3 (MAX 1) - slika 6 za kašastu hranu koja se širi i / ili pjeni tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, dehidrirano povrće, kompoti, tikva, tikvice, mrkve, krompir, riblji fileti... ■ Namirnice stavljene u parnu košaru* ne smiju prelaziti nivo MAX 2 posude - slika 5*.

**OBAVEZNE
KONTROLE
PRIJE SVAKE
UPOTREBE**

- Ne dozvolite djeci da budu u blizini dok koristite ekspres lonac.
- Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Neprimjerena upotreba može prouzrokovati opekotine zbog pare. Provjerite da li je ekspres lonac adekvatno zatvoren prije upotrebe. (Vidi odjeljak "Zatvaranje").
- Uobičajeno je da ventil neprestano pišti tokom kuhanja. Ako nema dovoljno pare koja izlazi, izvršite dekompresiju lonca i provjerite da li ima dovoljno tečnosti i da nije ometan izlazak pare. Nakon ovih provjera, ako para i dalje ne izlazi, malo povećajte izvor toplote.
- Nemojte kuhati hranu koja može ometati kanale sigurnosnih uređaja:
 - brusnice
 - zob
 - zobenu kašu
 - zdrobljeni grašak
 - rezance, makarone, špagete
 - rabarbaru
 - ribizle
- Nikada ne kuhajte mliječna jela u ekspres loncu.
- Ne koristite krupnu sol u vašem loncu, nego dodajte sitnu sol na kraju kuhanja. Izbjegavajte „ubode“ koji bi mogli promijeniti dno vašeg ekspres lonca.
- Ne koristite vaš ekspres lonac za prženje na ulju pod pritiskom. Ne dozvolite da vaš ekspres lonac bude bez nadzora dok zagrijavate ulje ili masnoću. Daljnje zagrijavanje ulja koje se zadimi može pokvariti lonac i povećati temperaturu tako da se pojavi plamen. Ne koristite vaš ekspres lonac ni za koju drugu namjeru osim one za koju je predviđen.
- Ne stavljajte vaš ekspres lonac u zagrijanu pećnicu.
- Nikad ne stavljajte aluminijsku foliju u kalup vašeg ekspres lonca.
- U ekspres lonac nikad nemojte stavljati plastičnu foliju.
- Para alkohola je zapaljiva. Pustite da vrije približno 2 minute prije nego što namjestite poklopac. Potreban je nadzor prilikom kuhanja jela sa alkoholom.
- Koristite kompatibilan(e) izvor(e) toplote, koji je/su u skladu sa uputstvima za upotrebu.

NAKON KUHANJA...

- Postepeno okrećite radni ventil **(A)** okrećući ga prema oznaci simbola  **slika 10**. Ako tokom ispuštanja pare primijetite neuobičajeno prskanje, vratite radni ventil **(A)** u položaj za kuhanje  ili  ili brzo izvršite dekompresiju u hladnoj vodi.
- Ako se sigurnosna šipka **(E)** ne spusti, stavite ekspres lonac u hladnu vodu.
- Nikada nemojte dirati sigurnosni štapić.
- Prilikom kuhanja mesa koje sadrži kožu (npr. goveđi jezik ...), koja se pod pritiskom može napuhati, ne probadajte meso sve dok je koža napuhana; moglo bi vas opariti. Izbodite meso prije kuhanja.
- Za kašastu hranu koja se širi ili pjeni tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, dehidrirano povrće, kompoti, tikva, tikvice, mrkva, krompir, riblji fileti, ostavite vaš ekspres lonac da se ohladi nekoliko minuta, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sistematično protresite ekspres lonac prije svakog otvaranja, nakon što ste provjerili da je sigurnosna šipka dobro spuštена, kako biste spriječili bilo kakav prodor mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. Ova operacija je posebno važna tokom brzog pražnjenja pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi.
- Pomaknite vaš ekspres lonac uz maksimalne mjere opreza. Ne dodirujte vruće površine. Koristite drške i tipke. Po potrebi upotrijebite rukavice.
- Kad su supe u pitanju, savjetujemo vam da izvršite brzo dekompresiju u hladnoj vodi (vidi poglavlje „Kraj kuhanja“)
- Prije nego što otvorite ekspres lonac, provjerite da li je ventil na položaju “dekompresija”. Sigurnosna šipka **(E)** treba da bude na donjoj poziciji.
- Nikad ne otvarajte ekspres lonac silom. Pobrinite se da je unutrašnji pritisak pao. Sigurnosna šipka **(E)** treba biti na donjoj poziciji (Vidi odjeljak “Sigurnost”)

<p>ODRŽAVANJE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ako primijetite da je bilo koji dio vašeg ekspres lonca pokvaren ili slomljen, ne pokušavajte ga otvoriti ako je zatvoren, pričekajte da se potpuno ohladi prije nego što ga premjestite, nemojte ga ponovo koristiti i prijavite to u ovlašteni servisni centar TEFAL-a, kako bi se popravio. ■ Ne vršite intervencije na sigurnosnom sistemu ni na koji način osim preporučenog načina čišćenja i održavanja. ■ Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu. Naročito je važno da koristite posudu i poklopac marke TEFAL. ■ Ne spremajte kisele ili slane namirnice u vašem ekspres loncu prije ili poslije kuhanja, jer na taj način možete oštetiti posudu. ■ Očistite i isperite ekspres lonac odmah nakon svake upotrebe. ■ Nikada ne perite radni ventil (A), gumicu (H)* ili poklopac u mašini za pranje posuđa. ■ Nikad ne koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer mogu oštetiti nehrđajući čelik. ■ Ne ostavljajte poklopac potopljen u vodi. ■ Promijenite gumicu svake godine ili pak odmah nakon što se pojavi neki zarez. ■ Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlašteni servisni centar kompanije TEFAL. Za odlaganje vašeg ekspres lonca: Okrenite poklopac kako biste spriječili prerano trošenje gumice poklopca.
--------------------------	--

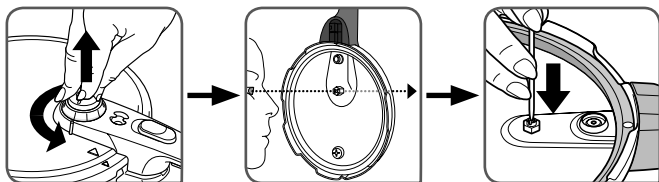
SAČUVAJTE OVA UPUTSTVA

Opis proizvoda _____

- | | |
|--|--|
| A. Radni ventil | H. Gumica poklopca (ovisno o modelu) |
| B. Kanal radnog ventila | I. Parna košara (ovisno o modelu) |
| C. Duga drška poklopca | J. Potpora za parnu košaru (ovisno o modelu) |
| D. Sigurnosni ventil | K. Duga drška posude |
| E. Sigurnosna šipka | L. Posuda |
| F. Tipka za otvaranje | M. Kratka drška posude |
| G. Pozicionirajući marker radnog ventila | |

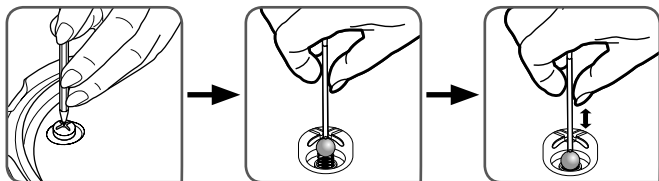
Obavezne kontrole prije svake upotrebe _____

Provjera radnog ventila



- Provjerite da nije začepljen ispusni otvor radnog ventila (pogledajte poglavlje «upotreba radnog ventila»).

Provjera sigurnosnog ventila



- Provjerite da li je kuglica sigurnosnog ventila pokretna (koristite štapić).

UPOTREBA

Otvaranje



- Držite dugačku dršku posude (K) jednom rukom, drugom rukom podignite dršku poklopca (C) i palcem povucite tipku za otvaranje (F) - **Slika 1**
- Zatim, bez otpuštanja tipke, okrenite poklopac udesno dok se ne otvori, a zatim podignite poklopac - **Slika 2**

Zatvaranje

- Stavite poklopac na lonac, poravnavajući trokute na poklopcu i dršci lonca (K) - **Slika 3**
- Okrenite poklopac ulijevo dok ne čujete klik zatvaranja - **Slika 4**

Ako ne možete zatvoriti, provjerite da li je tipka za otvaranje (F) u povučenom položaju, i ako nije, uz pomoć palca je vratite nazad.

Prva upotreba

- Napunite vodom do 2/3 lonca.
- Zatvorite ekspres lonac.
- Postavite radni ventil (A) .
- Stavite ekspres lonac na izvor toplote i regulišite ga na maksimalnu snagu.
- Kad para počne izlaziti kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i podesite na 15 min.
- Kada protekne 15 min, ugasite izvor toplote. Stavite ekspres lonac u hladnu vodu.
- Kada se sigurnosna šipka (E) ponovo spusti, ekspres lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil (A) u potrebni položaj , otvorite ekspres lonac.
- Isperite vaš ekspres lonac vodom i osušite ga.

Napomena: pojava mrlja na unutrašnjem dnu lonca ne mijenja kvalitet metala. To su ostaci kamenca. Da biste ih uklonili, možete koristiti spužvu za ribanje s malo razrijeđenog bijelog sirćeta.

Minimalno punjenje

- Uvijek dodajte minimalnu količinu tečnosti od najmanje 25 cl.

Za kuhanje na pari

- Punjenje mora biti najmanje 75 cl.
- Pričvrstite potporu (J)* na košaru (I)*.

Maksimalno punjenje

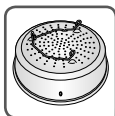
- Nikada nemojte puniti svoj ekspres lonac iznad 2/3 visine spremnika - **Slika 7**

Za neke namirnice

- Maksimalno 1/3 (MAX 1) - **slika 6** Za kašastu hranu koja se širi ili pjeni tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, dehidrirano povrće, kompoti, tikva, tikvice, mrkva, krompir, riblji fileti, ostavite vaš ekspres lonac da se ohladi nekoliko minuta, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sistematično protresite ekspres lonac prije svakog otvaranja, nakon što ste provjerili da je sigurnosna šipka dobro spuštena, kako biste spriječili bilo kakav prodor mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. Ova operacija je posebno važna tokom brzog pražnjenja pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi.

Korištenje parne košare*

- Ulijte 75 cl vode na dno posude (L).
- Pričvrstite potporu (J)* na košaru (I)*, a zatim stavite set na dno spremnika.



BS

- Prilikom kuhanja pod parom, hrana u košari za paru* ne smije biti u kontaktu s vodom - **Slika 5***.

Namirnice stavljene u parnu košaru* ne smiju prelaziti nivo MAX 2 posude.

Korištenje radnog ventila (A)

Kuhati delikatnu hranu i čuvati vitamine

- Postavite grafički simbol  ventila (A) prema oznaci (G).

Za kuhanje mesa i odmrzavanje

- Postavite grafički simbol  ventila (A) prema oznaci (G).

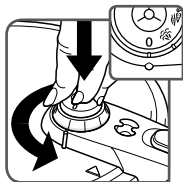
Za oslobađanje pare

- Postavite grafički simbol  ventila (A) prema oznaci (G).

Za uklanjanje radnog ventila

- Ostavite lonac da se ohladi prije uklanjanja ventila (A).

- Pritisnite centralni dio i okrenite ventil kako biste poravnali položaj 0 sa oznakom (G) - **Slika 8**
- Skinite ventil.



Kad ponovo postavljate radni ventil,

- postavite ga tako da poravnate 0 sa oznakom (G).
- Pritisnite središnji dio i okrenite ga u željeni položaj.

Prije kuhanja

- Prije svake upotrebe skinite ventil (A) (pogledajte poglavlje «upotreba radnog ventila (A)») i svakodnevno provjerite da linija radnog ventila (B) nije blokirana. Po potrebi ga očistite čačalicom - **Slika 9**
- Postavite radni ventil (A) i odaberite položaj ☁ ili ☁
- Stavite ekspres lonac na izvor toplote i regulišite ga na maksimalnu snagu.

Tokom kuhanja

- Kada radni ventil (A) neprestano ispušta paru, emitirajući stabilan zvuk (PSCHHHT), počinje kuhanje, smanjite izvor toplote.
- Odbrojanje vremena kuhanja naznačenog u vašem receptu.
- Kada vrijeme kuhanja istekne, isključite izvor toplote.

Sigurnosna šipka (E) sprječava da se poklopac ekspres lonca podigne pod pritiskom ako nije pravilno zatvoren.

Kraj kuhanja

Za oslobađanje pare

- Kada se izvor toplote ugasi, imate dvije mogućnosti:


Spora dekompresija: okrenite radni ventil (A) u potrebni položaj ☁. Kada se sigurnosna šipka (E) ponovo spusti, ekspres lonac više nije pod pritiskom.

Ako tokom ispuštanja pare primijetite neuobičajeno prskanje, vratite radni ventil (A) u položaj za kuhanje ☁ ili ☁ brzo izvršite dekompresiju u hladnoj vodi.

Ako se sigurnosna šipka (E) ne spusti, pustite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno ekspres lonca dok se sigurnosna šipka ne spusti.

Nikada nemojte dirati sigurnosnu šipku.

Brza dekompresija: Pustite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno ekspres lonca dok se sigurnosna šipka ne spusti.

Kada se sigurnosna šipka (E) ponovo spusti, ekspres lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil (A) u potrebni položaj .



■ Možete ga otvoriti.

■ Za kašastu hranu koja se širi ili pjeni tokom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, dehidrirano povrće, kompoti, tikva, tikvice, mrkva, krompir, riblji fileti, nemojte puniti svoj ekspres lonac iznad 1/3 (MAX 1) njegovog kapaciteta. Ostavite vaš ekspres lonac da se ohladi nekoliko minuta, a zatim ga ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sistematično protresite ekspres lonac prije svakog otvaranja, nakon što ste provjerili da je sigurnosna šipka dobro spuštена, kako biste spriječili bilo kakav prodor mjehurića pare koji bi vas mogli opeći. Ova operacija je posebno važna tokom brzog pražnjenja pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi. Kad su supe u pitanju, savjetujemo vam da izvršite brzu dekompresiju u hladnoj vodi.

BS

Sigurnosna šipka (E) sprječava otvaranje ekspres lonca ako je još uvijek pod pritiskom.

SIGURNOST

Aparat ima nekoliko sigurnosnih sistema:

■ Sigurnost pri zatvaranju:

- Ako je poklopac nepravilno postavljen ili nije potpuno zaključan, dolazi do curenja pare na sigurnosnoj šipki (E) ekspres lonca i ne može se povećati pritisak.

Sigurnosna šipka (E) sprječava da se ekspres lonac podigne pod pritiskom ako nije pravilno zatvoren.

■ Sigurnost pri otvaranju:

- Ako je vaš ekspres lonac pod pritiskom, sigurnosna šipka (E) je u gornjem položaju i drške poklopca se ne mogu koristiti.

- Nikad ne pokušavajte na silu da otvarate ekspres lonac.

- **Nemojte nikad dirati sigurnosnu šipku (E).**

- Uvjerite se da je unutrašnji pritisak pao i provjerite da li je sigurnosna šipka (E) u donjem položaju.

- Nikad ne koristite druge modele drški.

Sigurnosna šipka (E) sprječava otvaranje ekspres lonca ako je još uvijek pod pritiskom.

■ **Dva sredstva za osiguranje od pretjeranog pritiska:**

- Prvo sredstvo: sigurnosni ventil (D) oslobađa pritisak, a para izlazi vertikalno
- Slika 14
- Drugo sredstvo: gumica (H)* omogućava izlaz pare između poklopca i lonca
- Slika 15

Ako je aktiviran jedan od sigurnosnih sistema:

- Zaustavite izvor toplote.
- Ostavite lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite.
- Provjerite i očistite radni ventil (A), ventil za odvod pare (B), sigurnosni ventil (D) i gumicu (H)*.

Preporuke za upotrebu

- 1 - Para je veoma vruća kada izlazi iz ekspres lonca, pazite da se ne opečete.
- 2 - Čim se sigurnosna šipka podigne, ne možete otvoriti vaš ekspres lonac. Nikada nemojte dirati sigurnosnu šipku.
- 3 - Da biste pomjerali vaš ekspres lonac koristite obje drške. Po potrebi upotrijebite rukavice.
- 4 - Ne ostavljajte hranu u vašem ekspres loncu.
- 5 - Nikada nemojte koristiti sredstva za izbjeljivanje ili hlor.
- 6 - Ne stavljajte u mašinu za pranje posuđa i ne ostavljajte da se natapa u vodi: gumica, poklopac i radni ventil.
- 7 - Zamijenite gumicu svake godine, ili ako se pojavi neki zarez.
- 8 - Čišćenje vašeg ekspres lonca se radi isključivo kad se ohladi i kad je prazan.
- 9 - Kao i kod bilo kog aparata za kuhanje, imajte na umu da morate nadzirati ekspres lonac ako ga koristite u blizini djece.
- 10 - U slučaju da padne lonac ili poklopac, neophodno je da se ekspres lonac provjeri u ovlaštenom servisnom centru TEFAL-a.
- 11 - Poslije 10 godina upotrebe, obavezno morate odnijeti lonac na pregled u ovlašteni servisni centar kompanije TEFAL.

ČIŠĆENJE

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

Operite vaš ekspres lonac nakon svake upotrebe.

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

Da biste duže očuvali karakteristike ekspres lonca, nemojte pregrijavati lonac dok je prazan.

- Operite ekspres lonac (posuda + poklopac) nakon svake upotrebe mlakom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Isto uradite i sa košarom*.
- Ne koristite izbjeljivač ili hlorigane proizvode.
- Ne zagrijavajte lonac kada je prazan.

Za čišćenje lonca

- Za unutrašnjost lonca, oprati spužvom i sredstvom za pranje posuđa.
- Za vanjsku stranu lonca, operite spužvom i sredstvom za pranje posuđa.
- Ako je vaš ekspres lonac postao crn, ako ima iritantne refleksije, ili ako je hrana izgorjela unutra, očistite ga bijelim sirćetom ili specijalnim sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika, predviđenim za tu svrhu.

Čišćenje poklopca

- Operite poklopac pod mlazom tople vode sa spužvom i deterdžentom za posuđe.
- Ne stavljajte poklopac u mašinu za pranje posuđa.

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

Za čišćenje gumice poklopca (H)*

- Nakon svakog kuhanja očistite gumicu (H)* i njeno kućište.
- Zamijenite je u svom kućištu uklapajući rupu gumice sa šipkom poklopca - Slika 10

Za čišćenje radnog ventila (A):

- Izvadite ga. Pogledajte poglavlje «upotreba radnog ventila» Očistite radni ventil (A) pod mlazom vode iz slavine - Slika 12.

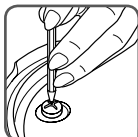
Za čišćenje kanala za odvod pare (B) unutar poklopca

- Skinite radni ventil (A) (pogledajte poglavlje „Rukovanje radnim ventilom“).

- Provjerite svakodnevno da izlaz za paru (B) nije blokiran - **Slika 16** Ako je potrebno, očistite ga štapićem - **Slika 9**

Za čišćenje sigurnosnog ventila (D)

- Očistite podnožje sigurnosnog ventila (D) unutar poklopca pod mlazom vode.
- Provjerite njegov rad tako što ćete blago pritisnuti preklopku koja treba da potone bez teškoća. Vidi sliku na suprotnoj strani.



Nikada ne skidajte kapicu sigurnosnog ventila (D) koja se nalazi na vrhu poklopca.

Da biste duže očuvali karakteristike ekspres lonca, nemojte pregrijavati lonac dok je prazan.

ODRŽAVANJE

Za zamjenu gumice vašeg ekspres lonca:

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

Za odlaganje vašeg ekspres lonca:

- Okrenite poklopac na posudi.

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

Oprema TEFAL

- Dodatna oprema Vašeg ekspres lonca Sensor dostupna na tržištu su:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Parna košara	792185	-
Potporna za košaru	792691 ou X1030007	
Gumica	792189	980549

- Za zamjenu drugih dijelova ili popravke obratite se ovlaštenim servisnim centrima TEFAL-a.
- Koristite samo originalne TEFAL dijelove koji odgovaraju vašem modelu.

KARAKTERISTIKE

Ukupni kapacitet*	Kapacitet lonca	Ø Unut. lonca	Ø Dno lonca	Reference
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* ukupni kapacitet: ukupni kapacitet uključujući volumen poklopca.

Normativni podaci: Radni pritisak: 80 kPa.

Maksimalni sigurnosni pritisak: 140 kPa.

Lonac i poklopac su od nehrđajućeg čelika.

Odgovarajući izvori toplote

PLIN



STRUJA
(Električna ploča)



STRUJA
(Halogena ploča ili
staklokeramička ploča)



STRUJA
(Indukcijska ili
staklokeramička ploča)



STRUJA
(Spiralni grijači
element)



- Vaš senzor za ekspres lonac se koristi na svim načinima zagrijavanja uključujući indukciju.
- Kad su u pitanju električne ploče i indukcija upotrijebite ploču jednakog ili manjeg prečnika od one na dnu ekspres lonca.
- U slučaju keramičke ili halogene ploče, provjerite da li je dno lonca čisto. U slučaju plinskog štednjaka, plamen ne smije biti širi od promjera posude.
- Kod svih izvora toplote vodite računa da lonac bude dobro centriran.

BS

GARANCIJA

- Ako se koristi kako je navedeno u uputstvu za korištenje, posuda vašeg novog lonca pod pritiskom TEFAL ima garanciju od 10 godina za sljedeće slučajeve:
 - bilo kakvog kvara u vezi sa metalnom konstrukcijom vašeg lonca,
 - preuranjenog propadanja metala osnove.
- Svi ostali dijelovi vašeg ekspres lonca su pod garancijom od bilo kakvih nedostataka u proizvodnji ili materijalu, u garantnom roku koji je određen zakonom i koji je na snazi u zemlji kupovine, od datuma kupovine.

- **Ova ugovorna garancija se dobije pri pokazivanju računa ili fakture s ovim datum kupovine.**

Ova garancija isključuje:

- Oštećenja nastala uslijed nepoštivanja važnih mjera opreza ili nemarne upotrebe, a posebno zbog:
 - udaraca, padova, pečenja u rerni
 - pranja poklopca i radnog ventila u mašini za pranje suđa.
- Ovu garanciju možete ostvariti samo u ovlaštenim servisnim centrima kompanije TEFAL.
- Molimo vas da pozovete broj TEFAL predstavništva da biste pronašli adresu najbližeg TEFAL ovlaštenog servisnog centra.

REGULATORNO MARKIRANJE

Oznaka	Lokalizacija
Identifikacija proizvođača ili komercijalne marke	Na dršci poklopca
Godina proizvodnje	Na vrhu poklopca
Identifikacija opreme / referenca modela	Na vrhu poklopca
Radni pritisak (PF)	Na vrhu poklopca
Sigurnosni pritisak (PS)	Na vrhu poklopca
Kapacitet	Na dnu posude, s vanjske strane



TEFAL ODGOVARA NA VAŠA PITANJA

Problemi	Preporuke
Ako ne možete zatvoriti poklopac:	Provjerite da li je tipka za otvaranje (F) uvučena. Ako je potrebno, povucite tipku da biste je vratili nazad.
Ako je ekspres lonac zagrijan pod pritiskom bez tečnosti unutra	Provjerite ekspres lonac u ovlaštenom servisnom centru TEFAL-a.
Para izlazi kroz radni ventil s oštrim zviždukom	Ugasite izvor toplote. Pustite da se aparat ohladi. Nakon otvaranja aparata, provjerite da kanal za rad ventila nije začepljen hranom.
Ako sigurnosna šipka nije montirana i ništa ne izlazi iz radnog ventila za vrijeme kuhanja	Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako ova pojava potraje, provjerite sljedeće: <ul style="list-style-type: none"> - Da je izvor toplote dovoljno jak, ako nije, povećajte ga. - Količina tečnosti u loncu je dovoljna. - Radni ventil je u položaju za kuhanje. - Vaš lonac je dobro zatvoren. - Gumica ili rub lonca nisu oštećeni. - Gumica je dobro pozicionirana u poklopcu - Slika 10-11
Ako je sigurnosna šipka montirana i ništa ne izlazi iz radnog ventila za vrijeme kuhanja	Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako se ova pojava i dalje pojavljuje, stavite vaš aparat u hladnu vodu, pogledajte poglavlje „Kraj kuhanja“, a zatim ga otvorite. Očistite radni ventil i odušak za paru i provjerite da li kugla sigurnosnog ventila tone bez poteškoća. Nikada nemojte dirati sigurnosnu šipku.
Ako para izlazi oko poklopca	Provjerite: Da li je poklopac dobro zatvoren. Poziciju gumice poklopca. Da li je gumica u dobrom stanju, po potrebi je zamijenite. Čistoću poklopca, gumice, sigurnosnog ventila i radnog ventila. Stanje okvira posude.

Problemi	Preporuke
Ako ne možete otvoriti poklopac	Provjerite je li sigurnosna šipka u donjem položaju. U suprotnom: izvršite dekompresiju, ako je potrebno, ohladite vaš ekspres lonac u hladnoj vodi. Pogledajte poglavlje „Kraj kuhanja“. Nikada nemojte dirati sigurnosnu šipku.
Ako hrana nije kuhana ili ako izgori	Provjerite: Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora toplote. Da li je radni ventil u ispravnom položaju. Količinu tečnosti.
Ako je aktiviran jedan od sigurnosnih sistema	Ugasite izvor toplote. Pustite vaš ekspres lonac da se hladi sve dok se sigurnosna šipka ne spusti. Otvorite. Provjerite i očistite radni ventil, cjevčicu za odvod pare, sigurnosni ventil i gumicu. Ako se kvar i dalje pojavljuje, ekspres lonac provjerite u ovlaštenom servisnom centru TEFAL.

TABELA VREMENA KUHANJA

Meso i riba

	SVJEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Govedina (pečenje 1 kg)	10 min	28 min
Jagnjetina (but 1,3 kg)	25 min	35 min
Losos (4 odreska 0,6 kg)	6 min	8 min
Pile (cijelo 1,2 kg)	20 min	45 min
Tuna (4 odreska 0,6 kg)	7 min	9 min

Povrće

Ako je vaš model opremljen parnom košarom, preporučujemo vam da kuhate povrće na pari (vidi poglavlje „Korištenje parne košare“).




Ako vaš model nema paru košaru: Kuhajte direktno u vodi.



	SVJEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Artičoke cijele	20 min	-
Asparagus	5 min	3 min
Brokoli	4 min	5 min
Buketići karfiola	5 do 7 min	5 min
Cvekla presječena na 4 (ovisno o veličini)	20 do 30 min	-
Endivija izrezana na pola	13 do 16 min	-
Fini zeleni grah	6 do 8 min	4 do 6 min
Grah srednje suh	18 do 22 min	-
Krompir na četvrtine (ovisno od veličine)	10 do 15 min	-
Mali grah	3 do 6 min	5 min
Mrkva na kriške	7 min	9 min
Prasa u komadima	8 min	10 min
Prokulice	8 do 11 min	6 do 8 min
Repa na kocke	4 do 6 min	7 min
Rezani celer	7 do 9 min	-

*ovisno o modelu

	SVJEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Rezani šampinjoni	3 min	-
Rezani zeleni kupus	5 do 7 min	3 min
Riža (suho povrće)	8 min	-
Špinat	3 do 4 min	4 do 5 min
Tikva izrezana na četvrtine	6 do 8 min	3 min
Tikvice na kriške	3 do 6 min	4 do 7min
Zelena leća (suho povrće)	16 min	-

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

Před použitím svého tlakového hrnce věnujte čas prostudování všech pokynů a k návodu pro uživatele se v případě potřeby vraťte. Při nesprávném používání mohou vznikat škody.

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

- směrnici pro tlaková zařízení
- Materiály ve styku s potravinami
- Životní prostředí

NEZBYTNĚ NUTNÉ KONTROLY PŘED KAŽDÝM POUŽITÍM	ZKONTROLUJTE <ul style="list-style-type: none">■ pohledem proti světlu, zda není odvod par zablokovaný – obr. 16.■ zda se kulička pojistného ventilu může volně pohybovat – obr. 13.■ zda je těsnění ve víku umístěno v každém zárezu víka – obr. 11.■ zda jsou držadla nádoby řádně upevněna.
VŽDY DODRŽUJTE NÁSLEDUJÍCÍ MNOŽSTVÍ NAPLNĚNÍ	<ul style="list-style-type: none">■ Nikdy nepoužívejte hrnec bez tekutiny, jinak hrozí jeho vážné poškození. Vždy dbejte na to, aby během vaření byl v hrnci dostatek tekutiny.■ Minimální množství je 25 cl.■ Nádobu naplňujte maximálně do 2/3 její výšky – po rysku MAX 2 – obr. 7.■ Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěné v napařovacím koši v kontaktu s vodou.■ Maximální 1/3 (MAX 1) – obr. 6 pro bobtnavé potraviny, které se při vaření rozpínají nebo pění, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina, kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filety apod.■ Potraviny umístěné do napařovacího koše nesmějí v nádobě přesahovat nad rysku MAX 2 – obr. 5*.

**NEZBYTNĚ
NUTNÉ
KONTROLY
PŘED KAŽDÝM
POUŽITÍM**

- Je-li tlakový hrnec v činnosti, dbejte na to, aby se v jeho blízkosti nezdržovaly děti.
- Tlakový hrnec vaří pod tlakem. Při nevhodném použití může dojít ke zraněním vlivem opaření. Před použitím tlakového hrnce zkontrolujte, zda je řádně uzavřen. (Viz odstavec «Uzavírání»).
- Během vaření kontrolujte, zda ventil pravidelně syčí. Pokud z hrnce neuniká dostatečné množství páry, odtlačujte jej a zkontrolujte, zda je v něm dostatek tekutiny a zda není ucpaný odvod par. Pokud po tomto ověření pára stále neuniká, mírně zvedněte výkon tepelného zdroje.
- Nevařte potraviny, u nichž hrozí nebezpečí ucpání odvodů bezpečnostních prvků:
 - brusinky
 - krupky
 - ovesné vločky
 - drcený hrách
 - nudle, makarony, špagety
 - rebarboru
 - rybíz
- V tlakovém hrnci nikdy nepřipravujte pokrmy na bázi živočišného mléka.
- Do tlakového hrnce nepřidávejte hrubou sůl, na konci vaření přisypte jemnou sůl. Tím zabráníte «důlkové korozi», která by mohla narušit dno tlakového hrnce.
- Tlakový hrnec nepoužívejte pro smažení na oleji pod tlakem. Při zahřívání oleje nebo tuků nenechávejte tlakový hrnec bez dozoru. Trvalé zahřívání, při němž z oleje uniká pára, zhoršuje jeho kvalitu a navíc také může nadměrně zvýšit teplotu až do okamžiku, kdy olej vzplane.
- Tlakový hrnec používejte pouze k účelům, ke kterým je určen.
- Nevkládejte tlakový hrnec do teplé trouby.
- Nikdy do tlakového hrnce nekládejte volné listy alobalu, které nejsou upevněny na formě.
- Nikdy do tlakového hrnce nekládejte plastovou folii. Alkoholové páry jsou vznětlivé. Nechte vařit cca 2 minuty, než nasadíte víko. Pokud připravujete recept obsahující alkohol, dohlížejte na hrnec.
- Používejte vhodný/é zdroj/e tepla v souladu s návodem k používání.

PO VAŘENÍ...

- Otáčejte postupně funkčním ventilem **(A)**, dokud nebude ryska naproti piktogramu  – **obr. 10**. Vystřikuje-li z hrnce během uvolňování páry abnormálním způsobem voda, vraťte pracovní ventil **(A)** do polohy vaření  a pak  hrnec rychle odtlakujte ve studené vodě.
- Pokud bezpečnostní pojistka **(E)** nesestupuje, umístěte tlakový hrnec do studené vody.
- Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.
- Po vaření masa s kůží na povrchu (např. hovězí jazyk), které se může pod tlakem nafouknout, nepropichujte maso, pokud kůže vypadá nafouknutě; hrozí opaření. Propíchněte maso před vařením.
- V případě bobtnavých potravin, které se při vaření rozpínají nebo pění, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina nebo kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filety apod. Před ochlazením studenou vodou nechte hrnec na několik minut vychladnout. Před otevřením tlakového hrnce vždy zkontrolujte, zda bezpečnostní pojistka sestoupila dolů, a také hrcem jemně a systematicky zatřepejte. Tím zabráníte nečekanému vytrysknutí bublin páry, které by vás mohly ohrozit a opařit. Tento krok je obzvláště důležitý při rychlém úniku páry nebo po ochlazení ve studené vodě.
- Při přemísťování tlakového hrnce dbejte maximální opatrnosti. Nedotýkejte se teplých povrchů. Používejte držadla a tlačítka. V případě potřeby používejte rukavice.
- Při vaření polévek doporučujeme provést rychlou dekompresi ve studené vodě (viz odstavec «Závěr vaření»).
- Před otevřením hrnce se ujistěte, že je ventil v poloze pro uvolnění tlaku. Bezpečnostní pojistka **(E)** musí být ve spodní poloze.
- Nikdy se nepokoušejte otevírat tlakový hrnec silou. Zkontrolujte, zda poklesl vnitřní tlak. Bezpečnostní pojistka musí být v dolní poloze. (Viz odstavec «Bezpečnostní prvky»).

<p>ÚDRŽBA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pokud zjistíte, že některá z částí tlakového hrnce je rozbitá nebo popraskaná, v žádném případě se jej nepokoušejte otevřít, pokud je zavřený, vyčkejte, až zcela vychladne před tím, než jej přemístíte, nadále jej už nepoužívejte a přineste jej do autorizovaného servisního střediska TEFAL na opravu. ■ Na bezpečnostních systémech neprovádějte žádné zákroky nad rámec pokynů pro čištění a údržbu. ■ Používejte pouze originální díly TEFAL vhodné pro váš typ. Používejte zejména nádobu a víko TEFAL. ■ Hrnec nepoužívejte ke skladování kyselých nebo slaných potravin před vařením a po něm, aby nedošlo k jeho poškození. ■ Ihned po každém použití tlakový hrnec vyčistěte a vypláchněte. ■ Do myčky nikdy nevkládejte pracovní ventil (A), těsnění (H)* ani víko. ■ Nikdy nepoužívejte louh nebo výrobky na bázi chloru, které by mohly negativně ovlivnit kvalitu nerezavějící oceli. ■ Nenechávejte víko máčet ve vodě. ■ Těsnění tlakového hrnce měňte jednou ročně nebo tehdy, jestliže je prasklé. ■ Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL. ■ Uskladnění tlakového hrnce: Obrátte víko na nádobě tak, abyste zabránili předčasnému opotřebení těsnění víka.
----------------------	--

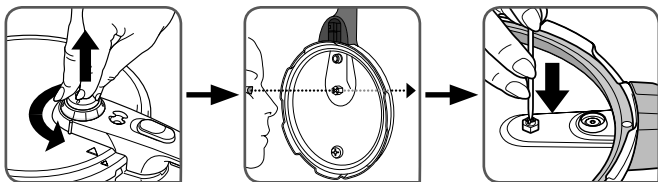
TENTO NÁVOD SI USCHOVEJTE

Popisné schéma

- | | |
|-------------------------------------|---|
| A. Pracovní ventil | H. Těsnění víka (podle modelu) |
| B. Chování pracovního ventilu | I. Napařovací košík (podle modelu) |
| C. Dlouhé držadlo víka | J. Držák napařovacího košíku (podle modelu) |
| D. Bezpečnostní ventil | K. Dlouhá rukojeť nádoby |
| E. Bezpečnostní pojistka | L. Nádoba |
| F. Tlačítko otevírání | M. Krátká rukojeť nádoby |
| G. Značka polohy pracovního ventilu | |

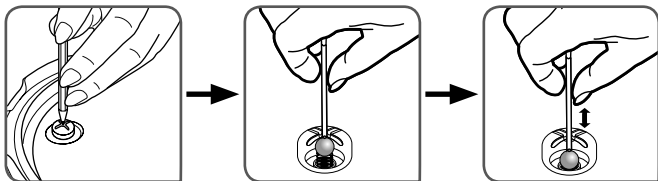
Nezbytně nutné kontroly před každým použitím

Kontrola pracovního ventilu



- Zkontrolujte, zda není ucpaný vypouštěcí otvor pracovního ventilu (viz část «Používání pracovního ventilu»).

Kontrola bezpečnostního ventilu



- Zkontrolujte, zda se kulička bezpečnostního ventilu může volně pohybovat (pomocí tyčinky).

POUŽÍVÁNÍ

Otevírání



- Jednou rukou uchopte dlouhou rukojeť nádoby (K) , druhou rukou uchopte držadlo víka (C) a palcem stiskněte tlačítko otevírání (F) – **obr. 1**
- Se stále stisknutým tlačítkem otočte víko doprava do otevřené polohy a pak je zvedněte – **obr. 2**

Uzavírání

- Přiložte víko naplocho na nádobu a zarovnejte trojúhelníkové značky na víku a na držadle nádoby (K) – **obr. 3**
- Otočte víkem doleva – měli byste slyšet zřetelné zacvaknutí v zavřené poloze – **obr. 4**

Jestliže nelze víko zavřít, zkontrolujte, zda je tlačítko otevření (F) ve vysunuté poloze; pokud není, odtlačte je palcem do vysunuté polohy.

První použití

- Naplňte nádobu vodou nanejvýš do 2/3 výšky.
- Zavřete tlakový hrnec.
- Přepněte pracovní ventil (A) do polohy .
- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj a ten zapněte na maximální výkon.
- Jakmile začne ventilem unikat pára, snižte výkon tepelného zdroje a vyčkejte 15 minut.
- Po uplynutí 15 minut tepelný zdroj vypněte.
- Ponořte tlakový hrnec do studené vody.
- Jakmile bezpečnostní pojistka (E) znovu sestoupí dolů, není již tlakový hrnec pod tlakem. Otočte pracovním ventilem (A) do polohy , a pak tlakový hrnec otevřete.
- Opláchněte hrnec vodou a osušte.

Poznámka: Výskyt skvrn na vnitřní straně dna nádoby nijak nemění kvalitu kovu. Jedná se o vápenné usazeniny. Chcete-li skvrny odstranit, můžete dno nádoby vycídit tamponem namočeným do zředěného roztoku bílého octa.

Minimální plnění

- Nádobu musí vždy obsahovat minimálně 25 cl tekutiny.

Vaření v páře

- Minimální naplnění nádoby je v tomto případě 75 cl.
- Upevněte trojnožku (J)* ke košíku (I)*.

Maximální plnění

- Při plnění tlakového hrnce nesmí hladina nikdy překročit 2/3 výšky nádoby.
– obr. 7.

Pro některé pokrmy

- Maximální 1/3 (MAX 1) – obr. 6 V případě bobtnavých potravin, které se při vaření rozpínají nebo pění, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina nebo kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filety apod. Před ochlazením studenou vodou nechte hrnec na několik minut vychladnout. Před otevřením tlakového hrnce vždy zkontrolujte, zda bezpečnostní pojistka sestoupila dolů, a také hrcem jemně a systematicky zatřepejte. Tím zabráníte nečekanému vytrysknutí bublin páry, které by vás mohly ohrozit a opařit. Tento krok je obzvláště důležitý při rychlém úniku páry nebo po ochlazení ve studené vodě.

Používání napařovacího košíku*

- Nalijte na dno nádoby (L) 75 cl vody.
- Upevněte trojnožku (J)* ke košíku (I)* a pak obojí umístěte na dno nádoby.




CS

- Při vaření v páře nesmějí být potraviny umístěné v napařovacím koši v kontaktu s vodou – obr. 5*.


Potraviny umístěné do napařovacího koše nesmějí překročit úroveň MAX 2.

Používání pracovního ventilu (A)


Vaření jemných pokrmů a uchování vitamínů

- Ikonu  ventilu (A) natočte na značku (G).

Vaření masa a rozmrazování

- Ikonu  ventilu (A) natočte na značku (G).

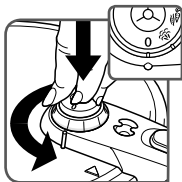
Uvolnění páry

- Ikonu  ventilu (A) natočte na značku (G).

Vyjmutí pracovního ventilu

- Před vyjmutím ventilu (A) nechte spotřebič vychladnout.

- Stiskněte středovou část a otočte ventil tak, aby poloha 0 směřovala na značku (G) – **obr. 8**
- Vytáhněte ventil.



Opětné nasazení pracovního ventilu

- pracovní ventil na nádobu tak, aby poloha 0 směřovala na značku (G).
- Stiskněte středovou část a otočte ventilem do požadované polohy.

Před vařením

- Před každým použitím vyjměte pracovní ventil (A) (viz část «Používání pracovního ventilu») a pohledem proti světlu zkontrolujte, zda není ucpaný odvod par (B). Podle potřeby jej vyčistěte párátkem – **obr. 9**
- Umístěte pracovní ventil (A) zpět a vyberte požadovanou polohu nebo .
- Postavte tlakový hrnec na tepelný zdroj a ten zapněte na maximální výkon.

Během vaření

- Pokud z pracovního ventilu (A) nepřetržitě uniká pára s pravidelným syčením, obsah hrnce se dostává do varu; snižte výkon tepelného zdroje.
- Odpočítejte dobu vaření uvedenou v receptu.
- Po uplynutí doby vaření vypněte tepelný zdroj.

Není-li tlakový hrnec řádně zavřený, bezpečnostní pojistka (E) neumožní, aby v něm stoupl tlak.

Konec vaření

Uvolnění páry

- Po vypnutí tepelného zdroje máte dvě možnosti:

Pomalá dekomprese: otočte pracovním ventilem (A) do polohy . Jakmile bezpečnostní pojistka (E) znovu sestoupí dolů, není již tlakový hrnec pod tlakem.

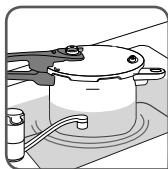
Vystřikuje-li z hrnce během uvolňování páry abnormálním způsobem voda, vraťte pracovní ventil (A) do polohy vaření nebo a poté v hrnci rychle snižte tlak ponořením do studené vody.

Jestliže bezpečnostní pojistka (E) nesestoupí dolů, napusťte do dřezu studenou vodu, ponořte do ní dno tlakového hrnce a vyčkejte na sestoupení pojistky.

Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.

Rychlá dekomprese: Napusťte do dřezu studenou vodu, ponořte do ní dno tlakového hrnce a vyčkejte na sestoupení bezpečnostní pojistky.

Jakmile bezpečnostní pojistka (E) znovu sestoupí dolů, není již tlakový hrnec pod tlakem. Otočte pracovním ventilem (A) do polohy ☞.



■ Nyní jej můžete otevřít.

■ V případě bobtnavých potravin, které se při vaření rozpínají nebo pění, jako je rýže, luštěniny, sušená zelenina nebo kompoty, tykve, cukety, mrkev, brambory, rybí filety apod., nenaplňujte tlakový hrnec více než do 1/3 jeho kapacity (po rysku MAX 1). Před ochlazením studenou vodou nechte hrnec na několik minut vychladnout. Před otevřením tlakového hrnce vždy zkontrolujte, zda bezpečnostní pojistka sestoupila dolů, a také hrcem jemně a systematicky zatřepejte. Tím zabráníte nečekanému vytrysknutí bublin páry, které by vás mohly ohrozit a opařit. Tento krok je obzvláště důležitý při rychlém úniku páry nebo po ochlazení ve studené vodě. Při vaření polévek doporučujeme provést rychlou dekompresi ve studené vodě.

Bezpečnostní pojistka (E) neumožní tlakový hrnec otevřít, je-li dosud pod tlakem.

CS

BEZPEČNOST

Tento tlakový hrnec je vybaven několika bezpečnostními prvky:

■ Bezpečné zavírání:

- Pokud je víko špatně nasazené nebo neúplně zajištěné, dochází k úniku páry u bezpečnostní pojistky (E) tlakového hrnce a nelze dosáhnout zvýšení tlaku.

Není-li tlakový hrnec řádně zavřený, bezpečnostní pojistka (E) neumožní, aby v něm stoupl tlak.

■ Bezpečné otevírání:

- Pokud je tlakový hrnec pod tlakem, bezpečnostní pojistka (E) je v horní poloze a držadly nádoby a víka nelze manipulovat.

- Nikdy se nepokoušejte otevírat tlakový hrnec silou.

- **Zejména nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou (E).**

- Zkontrolujte pokles vnitřního tlaku ověřením, že bezpečnostní pojistka (E) je ve spodní poloze.

- Nikdy nepoužívejte jiné modely držadel.

Bezpečnostní pojistka (E) neumožní tlakový hrnec otevřít, je-li dosud pod tlakem.

■ **Dva bezpečnostní prvky proti přetlaku:**

- První prvek: bezpečnostní ventil (D) uvolní tlak a svisle nahoru začne unikat pára – **obr. 14**
- Druhý prvek: těsnění (H)* víka umožňuje únik páry mezi víkem a nádobou – **obr. 15**

Pokud se spustí některý z bezpečnostních systémů:

- Vypněte tepelný zdroj.
- Nechte tlakový hrnec zcela vychladnout.
- Otevřete jej.
- Zkontrolujte a vyčistěte funkční ventil (A), odvod par (B), bezpečnostní ventil (D) a těsnění (H)*.

Doporučení pro použití

- 1 - Pára vycházející z tlakového hrnce je velice horká, dávejte pozor na hrozící opaření.
- 2 - Jakmile se bezpečnostní pojistka zvedne, nebude již možné tlakový hrnec otevřít. Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.
- 3 - Při přenášení tlakového hrnce používejte obě držadla nádoby. V případě potřeby používejte rukavice.
- 4 - Nikdy nenechávejte potraviny v tlakovém hrnci dlouho.
- 5 - Nikdy nepoužívejte louh nebo produkty na bázi chloru.
- 6 - V myčce neumývejte a ani ve vodě nenamáčejte následující součásti: těsnění, víko a pracovní ventil.
- 7 - Těsnění tlakového hrnce měňte jednou ročně nebo tehdy, je-li prasklé.
- 8 - Čištění tlakového hrnce je nutné provádět, když je ochlazený a prázdný.
- 9 - Stejně jako u všech varných spotřebičů mějte hrnec vždy pod kontrolou, zejména používáte-li ho v blízkosti dětí.
- 10 - Jestliže dojde k pádu nádoby nebo víka, je nutné nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
- 11 - Po 10 letech používání je nutno nechat tlakový hrnec zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

ČIŠTĚNÍ

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

Po každém použití tlakový hrnec umyjte.

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

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

- Tlakový hrnec (nádoby i víko) umyjte po každém použití teplou vodou se saponátem. Stejně postupujte v případě koše*.
- Nepoužívejte louh nebo produkty na bázi chloru.
- Nepřehřívejte nádobu, je-li prázdná.

Čištění nádoby

- Vnitřní plochy nádoby myjte pomocí tamponu a přípravku na nádobí.
- Vnější plochy nádoby myjte pomocí houbičky a přípravku na nádobí.
- Je-li tlakový hrnec začernalý, jsou na něm duhové odlesky nebo se v něm potraviny připálily, vyčistěte jej s použitím bílého octa nebo speciálním čisticím přípravkem na nerezové nádobí, určeným k tomuto účelu.

Čištění víka

- Víko myjte houbičkou a přípravkem na nádobí pod mírným proudem teplé vody.
- Víko nevkládejte do myčky na nádobí.

V myčce se smí mýt jediná nádoba tlakového hrnce a košík*.

Čištění těsnění víka (H)*

- Po každém vaření vždy vyčistěte těsnění víka (H)* a plochu, na kterou dosedá.
- Znovu je nasadte do příslušné drážky a přitom pomocí tyčinky zkontrolujte správnou polohu otvoru těsnění vůči víku – **obr. 10**

Čištění funkčního ventilu (A):

- Vyměňte ventil z víka. Viz část «Používání pracovního ventilu»
- Pracovní ventil (A) vymyjte pod proudem tekoucí vody – **obr. 12**

Čištění odvodu páry (B) na vnitřní straně víka

- Vyměňte pracovní ventil (A) (viz část «Používání pracovního ventilu»).

*v závislosti na modelu

- Pohledem proti světlu zkontrolujte, zda odvod par (B) není ucpaný – **obr. 16**.
V případě potřeby jej vyčistěte tyčinkou – **obr. 9**.

Čištění bezpečnostního ventilu (D)

- Vyčistěte patku bezpečnostního ventilu (D) na vnitřní straně víka propláchnutím ve vodě.
- Zkontrolujte jeho správnou funkci tak, že lehce zatlačíte na klapku, která se musí volně pohybovat. Viz obrázek na protější straně.



Nikdy neodstraňujte krytku bezpečnostního ventilu (D) na vrchní straně víka.

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

ÚDRŽBA

Pro výměnu těsnění tlakového hrnce:

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

Uskladnění tlakového hrnce:

- Otočte víko na nádobě.

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

Příslušenství TEFAL

- K tlakovému hrnci Sensor lze dokoupit následující příslušenství:

	4.5 l / 6 l	8 l / 10 l
Napařovací košík	792185	-
Držák košíku	792691 nebo X1030007	
Těsnění	792189	980549

- Ohledně výměny dalších dílů nebo při požadavku na opravu kontaktujte autorizovaná servisní střediska TEFAL.
- Používejte pouze originální díly TEFAL vhodné pro váš typ.

VLASTNOSTI

Celkový objem*	Objem nádoby	Vnitřní průměr nádoby	Průměr dna nádoby	katalogové č.
5 l	4,5 l	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 l	6 l	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 l	8 l	25 cm	18 cm	P20514
10,8 l	10 l	25 cm	18 cm	P20515

* celkový objem: celkový objem včetně objemu víka.

Normativní informace: Pracovní tlak: 80 kPa.

Maximální bezpečnostní tlak: 140 kPa.

Nádoby i víka jsou vyrobeny z nerezů.

Kompatibilní tepelné zdroje

PLYN



ELEKTRINA
(Litinová deska)



ELEKTRINA
(Sklokeramická nebo halogenová deska)



ELEKTRINA
(Indukční deska)



ELEKTRINA
(Topné těleso)



CS

- Tlakový hrnec Sensor lze používat na všech tepelných zdrojích, včetně indukčních.
- Na elektrické nebo indukční varné desce použijte plotnu o průměru shodném či menším, než je průměr dna tlakového hrnce.
- Na sklokeramické desce zkontrolujte, zda je dno nádoby čisté a suché.
- Na plynovém hořáku nesmí plamen přesahovat přes průměr nádoby.
- U všech způsobů ohřevu zkontrolujte, zda je hrnec správně vystředěný.

ZÁRUKA

- Je-li výrobek používán v souladu s návodem k použití, je na nádobu tlakového hrnce TEFAL poskytována 10letá záruka na:
 - veškeré vady související s kovovou konstrukcí nádoby,
 - předčasné poškození kovového materiálu dna.
- Na všechny ostatní součástky tlakového hrnce se vztahuje záruka na jakoukoliv vadu zpracování nebo materiálu po záruční dobu stanovenou platnými právními předpisy v zemi nákupu, počítanou od data nákupu.

*v závislosti na modelu

- **Tato smluvní záruka bude uznána po předložení prodejního dokladu nebo faktury s uvedením data nákupu.**

Do této záruky nespádají:

- Vady způsobené nedodržením důležitých pokynů nebo nedbalostí při používání, zejména pak:
 - nárazy, pády, používání v troubě,
 - mytí víka nebo pracovního ventilu v myčce.
- K uplatnění této záruky je možno použít pouze autorizovaná servisní střediska TEFAL.
- Chcete-li zjistit adresu nejbližšího autorizovaného servisního střediska TEFAL, můžete se obrátit na telefonickou asistenční linku TEFAL.

ZÁKONNÉ OZNAČENÍ

Značení	Umístění
Identifikace výrobce nebo obchodní známky	Na rukojeti víka
Rok výroby	Na vrchní straně víka
Identifikace příslušenství / referenční číslo modelu	Na vrchní straně víka
Pracovní tlak (PT)	Na vrchní straně víka
Bezpečnostní tlak (BT)	Na vrchní straně víka
Objem	Na vnějším dnu nádoby

SPOLEČNOST TEFAL ODPOVÍDÁ NA VAŠE DOTAZY



Problémy	Doporučení
Pokud se vám nedaří uzavřít víko:	Zkontrolujte, zda je tlačítko otevírání (F) správně odtlačeno ve vysunuté poloze. V případě potřeby tlačítko přepněte do vysunuté polohy.
Jestliže došlo k zahřívání tlakového hrnce pod tlakem bez přítomnosti tekutiny uvnitř,	Nechte jej zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.
Pára vychází z pracovního ventilu za doprovodu ostrého pískání	Vypněte tepelný zdroj. Nechte spotřebič vychladnout. Po otevření spotřebiče zkontrolujte, zda není pracovní ventil zanesený zbytky potravin.
Pokud bezpečnostní pojistka nevystoupila a z pracovního ventilu během vaření nic neuniká	V prvních minutách je to běžné. Pokud stav přetrvává, zkontrolujte, zda: - Je výkon ohřevu dostatečně silný, jinak jej zvýšte. - Množství tekutiny v nádobě je dostatečné. - Pracovní ventil se nachází v poloze pro vaření. - Tlakový hrnec je řádně zavřený. - Těsnění nebo okraj nádoby nejsou poškozené. - Těsnění je správně umístěno ve víku – obr. 10-11 .
Pokud bezpečnostní pojistka vystoupila a z pracovního ventilu během vaření nic neuniká	V prvních minutách je to běžné. Pokud uvedený stav přetrvává, postavte spotřebič pod studenou vodu, přečtěte si informace v části «Konec vaření» a pak hrnec otevřete. Vyčistěte pracovní ventil a odvod páry a zkontrolujte, zda lze kuličku bezpečnostního ventilu bez obtíží zatlačit dovnitř. Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.
Pokud kolem víka uniká pára,	Zkontrolujte: Správné uzavření víka. Polohu těsnění víka. Správný stav těsnění, případně je vyměňte. Čistotu víka, těsnění, bezpečnostního ventilu i pracovního ventilu. Správný stav okraje nádoby.

CS

Problémy	Doporučení
Pokud se vám nedaří otevřít víko:	Zkontrolujte, že bezpečnostní pojistka je ve spodní poloze. Pokud tomu tak není: proveďte dekompresi, případně ochladte tlakový hrnec ve studené vodě (viz část «Konec vaření»). Nikdy nemanipulujte s bezpečnostní pojistkou.
Pokud potraviny nejsou uvařené nebo jsou naopak spálené,	Zkontrolujte: Dobu vaření. Výkon tepelného zdroje. Správnou polohu funkčního ventilu. Množství tekutiny.
Pokud se spustí některý z bezpečnostních systémů:	Vypněte tepelný zdroj. Nechte tlakový hrnec ochladit, dokud bezpečnostní pojistka nesestoupí dolů. Otevřete jej. Zkontrolujte a vyčistěte funkční ventil, odvod par, bezpečnostní ventil a těsnění. Pokud porucha přetrvává, nechte spotřebič zkontrolovat v autorizovaném servisním středisku TEFAL.

TABULKA HODNOT PRO DOBU VAŘENÍ

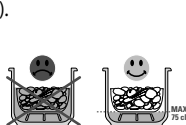
Maso a ryby



	ČERSTVÉ Poloha ventilu 	MRAŽENÉ poloha ventilu 
Hovězí (pečeně 1 kg)	10 min	28 min
Jehněčí (kýta 1,3 kg)	25 min	35 min
Kuře (celé 1,2 kg)	20 min	45 min
Losos (4 plátky 0,6 kg)	6 min	8 min
Tuňák (4 stejky 0,6 kg)	7 min	9 min



Zelenina

Je-li váš model vybaven napařovacím košíkem, doporučujeme zeleninu vařit v páře (viz část «Používání napařovacího košíku»).

Pokud váš model není vybaven napařovacím košíkem: vařte ji přímo ve vodě.



	ČERSTVÉ Poloha ventilu 	MRAŽENÉ Poloha ventilu 
Artičoky celé	20 min	-
Brambory rozkrájené na čtvrtiny (podle velikosti)	10 až 15 min	-
Brokolice	4 min	5 min
Brukev nakrájená na kostky	4 až 6 min	7 min
Cukíny nakrájené na plátky	3 až 6 min	4 až 7 min
Červená řepa nakrájená na 4 kusy (podle velikosti)	20 až 30 min	-
Hlavičky květáku	5 až 7 min	5 min
Hrášek	3 až 6 min	5 min
Chřest	5 min	3 min
Nakrájené bílé zelí	5 až 7 min	3 min
Nakrájené houby	3 min	-
Nakrájený celer	7 až 9 min	-
Plátky mrkve	7 min	9 min
Polosušené fazole	18 až 22 min	-
Pórek nakrájený na kousky	8 min	10 min
Růžičková kapusta	8 až 11 min	6 až 8 min

	ČERSTVÉ Poloha ventilu 	MRAŽENÉ Poloha ventilu 
Rýže (sušená)	8 min	-
Špenát	3 až 4 min	4 až 5 min
Štěrbák nakrájený na poloviny	13 až 16 min	-
Tykve rozkrájené na čtvrtiny	6 až 8 min	3 min
Zelená čočka (sušená)	16 min	-
Zelené fazolky	6 až 8 min	4 až 6 min

VAŽNE MJERE OPREZA

Prije uporabe ekspres lonca pažljivo pročitajte sve upute i pomoć uvijek potražite u „Uputama za korisnika“.

Uporabom koja nije u skladu s uputama može doći do oštećenja.

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




- Smjernica o opremi pod tlakom
- Materijal u doticaju s namirnicama
- Zaštita okoline

OBAVEZNE PROVJERE PRIJE SVAKE UPORABE	PROVJERITI <ul style="list-style-type: none">■ Provodite provjere svakog dana kako biste izbjegli ometanje odvoda pare - slika 16.■ Pokreće li se kuglica sigurnosnog ventila? - slika 13.■ Je li brtva poklopca postavljena ispod svakog zareza na poklopcu - slika 11.■ Jesu li ručke na posudi pravilno pričvršćene.
UVIJEK POŠTUJTE SLJEDEĆE KOLIČINE PRI PUNJENJU	<ul style="list-style-type: none">■ Nikada nemojte koristiti lonac bez tlaka bez tekućine; možete ga ozbiljno oštetiti. Uvjerite se da uvijek tijekom kuhanja ima dovoljno tekućine.■ Najmanje 25 cl.■ Maksimalna visina posude 2/3, oznaka MAX 2 - slika 7.■ Kada kuhate na pari, hrana u košarici za kuhanje na pari ne smije biti u doticaju s vodom.■ Maksimalno 1/3 (MAX 1) - slika 6 za kašaste namirnice koje se šire i / ili stvaraju pjenu tijekom kuhanja, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva krumpir, riblji fileti...■ Namirnice koje se nalaze u košarici za kuhanje na pari ne smiju premašivati razinu MAX 2 - slika 5*.

**OBAVEZNE
PROVJERE
PRIJE SVAKE
UPORABE**

- Nemojte dopustiti djeci da budu u blizini dok koriste ekspres lonac.
- Vaš ekspres lonac kuha pod pritiskom. Zbog neodgovarajuće uporabe može doći do povreda izazvanih opeklinama. Prije uporabe provjerite je li ekspres lonac odgovarajuće zatvoren. (Pogledajte odjeljak „Zatvaranje”).
- Provjeravajte tijekom kuhanja da li ventil stalno šišti. Ako nema dovoljno pare, otpustite tlak iz posude i provjerite ima li dovoljno tekućine i ako nešto otežava izlaz pare. Nakon ovih provjera, ako para još uvijek ne izlazi, lagano povećajte izvor topline.
- Nemojte kuhati namirnice koje mogu ometati kanale sigurnosnih uređaja:
 - Brusnice
 - Ovas
 - Zobenu kašu
 - Lomljeni grašak
 - Rezance, makarone, špagete
 - Rabarbaru
 - Ribizle
- U ekspres loncu nikad nemojte pripremati recepte na bazi životinjskog mlijeka.
- Ne koristite krupnu sol u vašem loncu, već dodajte sitnu sol na kraju kuhanja. Izbjegavajte pojavu «uboda» koji bi mogao deformirati dno ekspres lonca.
- Ne upotrebljavajte ekspres lonac za prženje u ulju pod tlakom. Ne ostavljajte ekspres lonac bez nadzora dok u njemu zagrijavate ulje ili masnoću. Dodatno zagrijavanje ulja koje je počelo pušiti moglo bi dovesti do kvara posude i povećanja temperature što bi moglo dovesti do pojave plamena. Ne koristite ekspres lonac za bilo koju drugu svrhu osim one za koju je namijenjen.
- Ne stavljajte ekspres lonac u ugrijanu pećnicu.
- Nikada ne stavljajte aluminijsku foliju u ekspres lonac.
- Nikad ne stavljajte plastičnu foliju u ekspres lonac
- Alkoholne su pare zapaljive. Prokuhajte otprilike 2 minute prije nego što stavite poklopac. Nadzirite svoj uređaj u slučaju pripreme jela na osnovi alkohola.
- Sukladno uputama za uporabu, koristite jedan ili više kompatibilnih izvora topline.

NAKON KUHANJA...

- Postupno okrećite radni ventil **(A)** završite okretanjem prema oznaci  - **slika 10**. Ako tijekom ispuštanja pare primijetite neuobičajeno prskanje, vratite radni ventil **(A)** u položaj za kuhanje  ili , brzo napravite dekomprimiranje hladnom vodom.
- Ako se sigurnosna šipka **(E)** ne spusti, stavite posudu u hladnu vodu.
- Nikad ne dirajte sigurnosni štapić.
- Nakon kuhanja mesa prekrivenog slojem kože koja bi pod utjecajem pritiska mogla nabubriti (npr. goveđi jezik...), ne režite meso dok god je koža nabubrena jer bi mogla puknuti i izazvati opekline. Pripazite da prije kuhanja izbodete meso.
- Za mekanu hranu koja se tijekom kuhanja širi ili stvara pjenu, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti... Ostavite ekspres lonac da se ohladi nekoliko minuta, a zatim ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sustavno protresite lonac prije otvaranja nakon provjere je li sigurnosna šipka dobro spuštена kako bi se spriječilo prodiranje mjehurića koji bi vas mogli ispeći. Ovaj postupak je vrlo važan tijekom brzog otpuštanja pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi.
- Pomaknite ekspres lonac i tijekom toga primijenite mjere opreza. Ne dodirujte vruće površine. Rabite ručke i tipke. Rabite rukavice, ako je potrebno.
- Prilikom pripreme juhe, savjetujemo vam da brzo provedete dekomprimiranje u hladnoj vodi (vidi poglavlje «Vrijeme kuhanja»).
- Prije nego što otvorite ekspres lonac, provjerite je li ventil na položaju za dekomprimiranje. Sigurnosna šipka **(E)** treba biti u donjem položaju.
- Nikad nemojte nasilno otvarati ekspres lonac. Provjerite je li unutarnji tlak pao. Sigurnosna šipka **(E)** treba biti u donjem položaju. (Pogledajte odjeljak „Sigurnost“).

<p>ODRŽAVANJE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ako primijetite da je bilo koji dio posude lonca razbijen ili slomljen, ne pokušavajte ga otvoriti ako je zatvoren, ili pričekajte da se potpuno ohladi prije nego ga pomaknete i ne koristite ga ponovno; prijavite kvar TEFAL-ovom ovlaštenom servisu. ■ Ne obavljajte nikakve zahvate na sigurnosnim sustavima lonca osim čišćenja i održavanja. ■ Koristite samo TEFAL originalne rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu. Posebno je važno koristiti posudu i poklopac marke TEFAL. ■ Nemojte koristiti ekspres lonac za čuvanje kiselih ili slanih namirnica prije i poslije kuhanja jer bi mogle oštetiti vašu posudu. ■ Lonac očistite i isperite odmah nakon svake uporabe. ■ Radni ventil (A), brtvu (H)* ili poklopac nikada ne smijete stavljati u perilicu posuđa. ■ Nikad ne koristite izbjeljivač ili klorirane proizvode jer bi mogli izmijeniti svojstva nehrđajućeg čelika. ■ Ne ostavljajte poklopac da se namače u vodi. ■ Brtvu ekspres lonca mijenjajte svake godine ili odmah ako se na njoj pojave pukotine. ■ Nakon 10 godina uporabe, posudu morate odnijeti na pregled u ovlašteni servis tvrtke TEFAL. Za spremanje ekspres lonca: Okrenite poklopac kako biste spriječili prerano trošenje brtve poklopca.
--------------------------	---

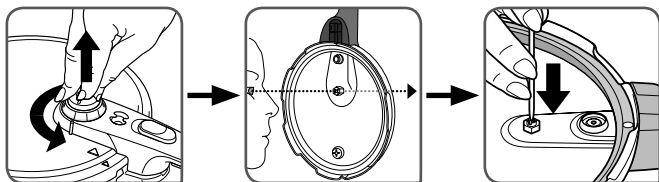
SAČUVAJTE OVE UPUTE

Opisna shema

- | | |
|-----------------------------------|--|
| A. Radni ventil | H. Brtva poklopca (ovisno o modelu) |
| B. Kanal radnog ventila | I. Košarica za kuhanje na pari (ovisno o modelu) |
| C. Duga ručka poklopca | J. Držać košarice za kuhanje na pari (ovisno o modelu) |
| D. Sigurnosni ventil | K. Duga ručka posude |
| E. Sigurnosna šipka | L. Posuda |
| F. Tipka za otvaranje | M. Kratka ručka posude |
| G. Pozicioniranje radnog ventila. | |

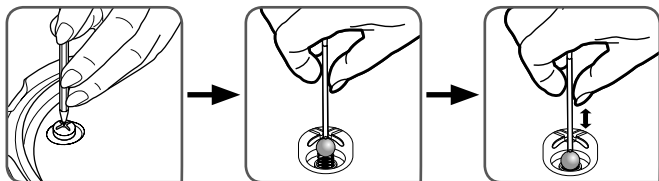
Obavezne provjere prije svake uporabe

Provjera radnog ventila



- Provjerite da nije začepljen ispusni otvor radnog ventila (pogledajte poglavlje «Uporaba radnog ventila»).

Provjera sigurnosnog ventila



- Uvjerite se da se kuglica sigurnosnog ventila slobodno kreće (koristite štapić).

UPORABA

Otvaranje



- Držite dugu ručku posude (K) jednom rukom, drugom rukom podignite ručku poklopca (C) i palcem povucite gumb za otvaranje (F) - **slika 1**
- Zatim, ne puštajući gumb, okrenite poklopac udesno dok se ne otvori, a zatim ga podignite - **slika 2**

Zatvaranje

- Stavite poklopac na lonac poravnavanjem trokuta na poklopcu i ručke posude (K) - **slika 3**
- Okrenite poklopac ulijevo dok ne čujete da je zatvoren - **slika 4**

Ako ga ne možete zatvoriti, provjerite je li gumb za otvaranje (F) u položaju za izvlačenje, a ako nije, onda ga gurnite natrag palcem.

Prva uporaba

- Ulijte vodu do 2/3 posude.
- Zatvorite ekspres lonac.
- Namjestite radni ventil (A) .
- Stavite ekspres lonac na izvor topline i prilagodite izvor na maksimalnu jačinu.
- Kada para počne izlaziti iz ventila smanjite jačinu izvora topline i podesite na 15 min.
- Kada protekne 15 min, ugassite izvor topline. Stavite ekspres lonac u hladnu vodu.
- Kada sigurnosna šipka (E) ponovno padne, posuda više nije pod tlakom. Okrenite radni ventil (A) u ispravan položaj  i otvorite ekspres lonac. Operite posudu s vodom i obrišite je.

Napomena: mrlje na unutarnjem dnu posude ne mijenja kvalitetu metala. To su ostaci kamenca. Da biste ih uklonili, možete upotrijebiti spužvu za ribanje s malo razrijeđenog bijelog octa.

Minimalno punjenje

- Uvijek ulijte minimalnu količinu tekućine od najmanje 25 cl.

Kuhanje na pari

- Punjenje mora biti najmanje 75 cl.
- Pričvrstite stativ (J)* na košaricu (I)*.

Maksimalno punjenje

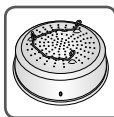
- Nikada nemojte puniti ekspres lonac iznad 2/3 visine spremnika - **slika 7**

Za određene namirnice

- Maksimalno 1/3 (MAX 1) - **slika 6** Za mekanu hranu koja se tijekom kuhanja širi ili stvara pjenu, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti... Ostavite ekspres lonac da se ohladi nekoliko minuta, a zatim ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sustavno protresite lonac prije otvaranja nakon provjere je li sigurnosna šipka dobro spušta se kako bi se spriječilo prodiranje mjehurića koji bi vas mogli ispeći. Ovaj postupak je vrlo važan tijekom brzog otpuštanja pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi.

Korištenje košarice za kuhanje na pari*

- Ulijte 75 cl vode na dno spremnika (L).
- Pričvrstite stativ (J)* na košaricu (I)* i postavite na dno spremnika.



- Kada kuhate na pari, hrana u košarici za kuhanje na pari* ne smije biti u doticaju s vodom - **slika 5***.

HR

Namirnice koje se nalaze u košarici za kuhanje na pari* ne smiju premašivati razinu MAX 2.

Uporaba radnog ventila (A)

Priprema osjetljive hrane i čuvanje vitamina

- Postavite simbol  ventila (A) sukladno oznaci (G).

Priprema i odmrzavanje mesa

- Postavite simbol  ventila (A) sukladno oznaci (G).

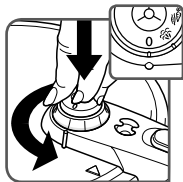
Oslobađanje pare

- Postavite simbol  ventila (A) sukladno oznaci (G).

Čišćenje radnog ventila

- Ostavite uređaj da se ohladi prije uklanjanja ventila (A).

- Pritisnite središnji dio i zakrenite ventil kako biste poravnali položaj 0 s oznakom (G) - **slika 8**
- Uklonite ventil.



Prilikom ponovnog instaliranja radnog ventila,

- postavite ga tako da je 0 poravnata s oznakom (G).
- Pritisnite središnji dio i okrenite ga u željeni položaj.

Prije kuhanja

- Prije svake uporabe skinite ventil (A) (pogledajte poglavlje «Korištenje radnog ventila (A)») i svakodnevno provjerite radni ventil (B). Po potrebi ga očistite čačkalicom - **slika 9**
- Namjestite radni ventil (A) i odaberite položaj ili .
- Stavite ekspres lonac na izvor topline i prilagodite izvor na maksimalnu jačinu.

Nakon kuhanja

- Kada se radni ventil (A) neprestano pari, uz konstantan zvuk (PSCHHHT), započinje kuhanje i može se smanjiti izvor topline.
- Brojanje vremena kuhanja naznačenog u receptu.
- Po isteku vremena kuhanja isključite izvor topline.

Sigurnosna šipka (E) sprječava da se posuda za kuhanje podigne pod tlakom ako nije pravilno zatvorena.

Kraj kuhanja

Kako osloboditi paru

- Kada se izvor topline ugasi, imate dvije mogućnosti:


Sporo dekomprimiranje: Okrenite radni ventil (A) u ispravan položaj . Kada sigurnosna šipka (E) ponovno padne, posuda više nije pod tlakom.

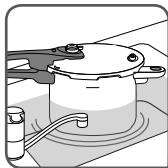
Ako tijekom ispuštanja pare primijetite neuobičajeno prskanje, vratite radni ventil (A) u položaj za kuhanje ili brzo napravite dekomprimiranje hladnom vodom.

Ako se sigurnosna šipka (E) ne spusti, ostavite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno posude pod tlakom dok se sigurnosna šipka ne spusti.

Nikad ne dirajte sigurnosnu šipku.

Brzo dekomprimiranje: Ostavite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno posude pod tlakom dok se sigurnosna šipka ne spusti.

Kada sigurnosna šipka (E) ponovno padne, posuda više nije pod tlakom. Okrenite radni ventil (A) u ispravan položaj .



■ Možete otvoriti.

■ Za namirnice koje se tijekom kuhanja šire ili stvaraju pjenu, kao što su riža, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeve, tikvice, mrkva, krumpir, riblji fileti... ne punite ekspres lonac preko 1/3 (MAX 1) njegove zapremine. Ostavite ekspres lonac da se ohladi nekoliko minuta, a zatim ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sustavno protresite lonac prije otvaranja nakon provjere je li sigurnosna šipka dobro spuštena kako bi se spriječilo prodiranje mjehurića koji bi vas mogli ispeći. Ovaj postupak je vrlo važan tijekom brzog otpuštanja pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi. Prilikom pripreme juhe, savjetujemo vam da brzo provedete dekomprimiranje u hladnoj vodi.

Sigurnosna šipka (E) onemogućuje otvaranje ekspres lonca ako je još uvijek pod tlakom.

HR

SIGURNOST

Vaš ekspres lonac opremljen je s više sigurnosnih uređaja:

■ **Sigurno zatvaranje:**

- Ako je poklopac pogrešno postavljen ili nije potpuno zaključan, dolazi do curenja pare na sigurnosnoj šipki (E) lonca, zbog čega se tlak ne može povećati.

Sigurnosna šipka (E) sprječava da se posuda za kuhanje podigne pod tlakom ako nije pravilno zatvorena.

■ **Sigurnost kod otvaranja:**

- Ako je vaš ekspres lonac pod tlakom, sigurnosna šipka (E) je u gornjem položaju i ručke poklopca se ne mogu koristiti.
- Nikada ne pokušavajte otvoriti ekspres lonac na silu.
- **Nikad ne dirajte sigurnosnu šipku (E).**
- Provjerite je li tlak u unutrašnjosti pao i provjerite je li sigurnosna šipka (E) u donjem položaju.
- Nikada nemojte koristiti druge modele ručki.

Sigurnosna šipka (E) onemogućuje otvaranje ekspres lonca ako je još uvijek pod tlakom.

■ **Dvije sigurnosne mjere od prekomjernog tlaka:**

- Prva mjera: sigurnosni ventil (D) oslobađa tlak, a para izlazi okomito - **slika 14**
- Druga mjera: brtva (H)* omogućuje izlaz pare između poklopca i posude - **slika 15**

Ako se jedan od sigurnosnih sustava isključí:

- Ugasite izvor topline.
- Pustite ekspres lonac da se potpuno ohladi. Otvorite.
- Provjerite i očistite radni ventil (A), izlaz za paru (B), sigurnosni ventil (D) i brtvu (H)*.

Preporuke za uporabu

- 1 - Para je iznimno vruća kada izlazi iz ekspres lonca, stoga pazite da je ne dodirnete.
- 2 - Čim se sigurnosna šipka podigne, više ne možete otvarati ekspres lonac. Nikad ne dirajte sigurnosnu šipku.
- 3 - Koristite obje ručke za pomicanje lonca. Rabite rukavice ako je potrebno.
- 4 - Ne ostavljajte hranu u loncu.
- 5 - Ne koristite izbjeljivač ili klorirane proizvode.
- 6 - Nemojte stavljati u stroj za pranje posuđa i nemojte da namočite brtvu, poklopac i radni ventil.
- 7 - Brtvu ekspres lonca mijenjajte svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.
- 8 - Čišćenje lonca se obavlja isključivo kada se hladi i kada je prazan.
- 9 - Kao i kod bilo kojeg aparata za kuhanje, imajte na umu da morate pratiti ekspres lonac ako ga koristite u blizini djece.
- 10 - Ako posuda ili poklopac padnu, potrebno je provjeriti ekspres lonac u ovlaštenom servisu tvrtke TEFAL.
- 11 - Nakon 10 godina uporabe, posudu morate odnijeti na pregled u ovlašteni servis tvrtke TEFAL.

ČIŠĆENJE

Za dobro funkcioniranje vašeg uređaja morate se držati ovih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake uporabe.

Nakon svake uporabe operite ekspres lonac.

Tamne mrlje i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dulje uporabe ne ometaju pravilno funkcioniranje.

Kako biste duže zadržali svojstva ekspres lonca, nemojte ga pregrijavati dok je prazan.

- Operite ekspres lonac (posudu + poklopac) nakon svake uporabe mlakom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Isto tako postupite i s košaricom*.
- Ne koristite izbjeljivač ili klorirane proizvode.
- Nemojte zagrijavati posudu dok je prazna.

Čišćenje lonca

- Unutarnji dio operite spužvom i sredstvom za pranje posuđa.
- Operite vanjski dio spužvom i sredstvom za pranje posuđa.
- Ako je ekspres lonac postao crn, ako ima nadražujuće refleksije, ili ako je hrana izgorjela, očistite bijelim octom ili posebnim sredstvom za čišćenje nehrđajućeg čelika namijenjenog za tu svrhu.

Čišćenje poklopca

- Operite poklopac pod mlazom vruće vode pomoću spužve i sredstvom za pranje posuđa.
- Ne stavljajte poklopac u stroj za pranje posuđa.

U stroju za pranje posuđa možete prati samo posudu i košaricu za kuhanje na pari*.

Čišćenje brtve poklopca (H)*

- Nakon svakog kuhanja očistite brtvu (H)* i kućište.
- Zamijenite brtvu dok se nalazi u kućištu tako da uklopite rupu brtve sa šipkom poklopca - **slika 10**

Čišćenje radnog ventila (A):

- Izvadite ga. Pogledajte odjeljak «Uporaba radnog ventila». Očistite radni ventil (A) pod mlazom vode iz slavine - **slika 12**.

*ovisno o modelu

Čišćenje odvodnog kanala (B) unutar poklopca

- Skinite radni ventil (A) (pogledajte poglavlje «Rukovanje ventilom»).
- Svakodnevno provjeravajte da izlaz za paru (B) nije začepljen - **slika 16** Po potrebi, očistite ga štapićem - **slika 9**

Čišćenje sigurnosnog ventila (D)

- Očistite donji dio sigurnosnog ventila (D) unutar poklopca ispod vodenog mlaza.
- Provjerite njegov rad laganim pritiskom na prekidač koji bez problema mora potonuti.



Nikada ne uklanjajte kapicu sigurnosnog ventila (D) koja se nalazi na vrhu poklopca.

Kako biste duže zadržali svojstva ekspres lonca, nemojte ga pregrijavati dok je prazan.

ODRŽAVANJE

Za zamjenu brtve ekspres lonca:

- Brtvu ekspres lonca mijenjajte svake godine ili ako se na njoj pojave pukotine.
- Uvijek kupite brtvu marke TEFAL, onu koja odgovara vašem modelu.

Za spremanje ekspres lonca:

- Vratite poklopac na posudu lonca.

Nakon 10 godina uporabe, posudu morate odnijeti na pregled u ovlašteni servis tvrtke TEFAL.

TEFAL pribor

- Za vaš ekspres lonac Sensor, dostupan je sljedeći pribor:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Košarica za kuhanje na pari	792185	-
Podrška za košaricu	792691 ou X1030007	
Brtva	792189	980549

- Za zamjenu drugih dijelova ili popravaka obratite se ovlaštenom servisu tvrtke TEFAL.
- Koristite samo TEFAL originalne rezervne dijelove koji odgovaraju Vašem modelu.

KARAKTERISTIKE

Ukupni kapacitet*	Kapacitet lonca	Ø Unut. lonca	Ø Dno lonca	Reference
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* Ukupni kapacitet: ukupni kapacitet uključuje volumen poklopca.

Informacije o normativima: Radni tlak: 80 kPa.

Maksimalan sigurnosni tlak: 140 kPa.

Posuda i poklopac izrađeni su od nehrđajućeg čelika.

Odgovarajući izvori topline

PLIN



STRUJA
(Klasična električna ploča)



STRUJA
(Radijacijska ploča ili halogena staklokeramička ploča)



STRUJA
(Indukcijska staklokeramička ploča)



STRUJA
(Spiralni otpor)



- Senzor ekspres lonca koristi se za sve metode kuhanja uključujući indukciju.
- Kada je riječ o električnim pločama i indukciji, upotrijebite ploču jednakog ili manjeg promjera od onog na dnu ekspres lonca.
- Na staklokeramičkoj ploči osigurajte da je dno posude uredno i čisto.
- Na plinu plamen ne bi trebao prelaziti promjer posude.
- Na svim štednjacima pazite da vaš ekspres lonac bude dobro centriran.

HR

JAMSTVO

- Ako se koristi kako je navedeno u korisničkom priručniku, tvrtka TEFAL daje jamstvo od 10 godina na ekspres lonac u sljedećim slučajevima:
 - u slučaju bilo kakvog kvara na metalnoj konstrukciji posude,
 - u slučaju preranog propadanja metalne baze.
- **Za sve ostale dijelove ekspres lonca vrijedi jamstvo za sve nedostatke u proizvodnji ili u materijalu, unutar jamstvenog razdoblja predviđenog zakonom i na snazi je u zemlji u kojoj je lonac kupljen, počevši od datuma kupnje.**
- **Pravo na ovo ugovorno jamstvo ostvaruje se prikazivanjem računa s datumom kupnje**

*ovisno o modelu

Ova jamstva isključuju:

- Štete uzrokovane uslijed nepridržavanja važnih mjera opreza ili uslijed nemarnog korištenja, a osobito zbog:
 - udaraca, padova, pečenja u pećnici
 - pranja poklopca i radnog ventila u stroju za pranje posuđa.
- Ovo jamstvo možete ostvariti samo u ovlaštenim servisima tvrtke TEFAL.
- Nazovite TEFAL Conseil broj da biste pronašli najbliži ovlašten servis tvrtke TEFAL.

REGULATORNO OZNAČAVANJE

Oznaka	Lokalizacija
Identifikacija proizvođača ili robna marka	Na ručki poklopca
Godina proizvodnje	Na vrhu poklopca
Identifikacija / oznaka modela	Na vrhu poklopca
Radni tlak (PF)	Na vrhu poklopca
Sigurnosni tlak (PS)	Na vrhu poklopca
Zapremina	Na vanjskom dnu posude

TEFAL ODGOVARA NA VAŠA PITANJA



Problemi	Preporuke
Ako ne možete zatvoriti poklopac:	Uvjerite se da je tipka za otvaranje (F) povučen. Ako je potrebno, povucite gumb da biste ga vratili.
Ako se ekspres lonac zagrijava bez tekućine u njemu	Provjerite ekspres lonac u ovlaštenom servisu tvrtke TEFAL.
Para izlazi kroz radni ventil i tijekom toga oštro pišti	Ugasite izvor topline. Pustite uređaj da se ohladi. Nakon otvaranja uređaja, provjerite je li ventil za rad ventila blokiran hranom.
Ako sigurnosna šipka nije montirana i ništa ne izlazi iz radnog ventila tijekom kuhanja	To je normalno tijekom nekoliko prvih minuta. Ako se ta pojava nastavi, provjerite sljedeće: - Je li izvor topline dovoljno jak, ako nije, povećajte ga? - Ima li dovoljno tekućine u loncu? - Je li radni ventil u položaju za kuhanje. - Je li lonac dobro zatvoren. - Je li brtva ili rub oštećen. - Stoji li brtva dobro na poklopcu - slika 10-11
Ako je sigurnosna šipka montirana i ništa ne izlazi iz radnog ventila tijekom kuhanja	To je normalno tijekom nekoliko prvih minuta. Ako se ova pojava nastavi, postavite uređaj u hladnu vodu, pogledajte poglavlje «Kraj kuhanja» i zatim ga otvorite. Očistite radni ventil i odušak za paru i provjerite da li kuglica sigurnosnog ventila tone bez poteškoća. Nikad ne dirajte sigurnosnu šipku.
Ako para izlazi iz poklopca,	Provjerite: Je li poklopac dobro zatvoren. Položaj brtve poklopca. Dobro stanje brtve, zamijenite je prema potrebi. Čistoću poklopca, brtve, sigurnosnog ventila i radnog ventila. U kakvom je stanju rub posude.

HR

Problemi	Preporuke
Ako ne možete otvoriti poklopac	Provjerite je li sigurnosna šipka u donjem položaju. U protivnom: provedite dekomprimiranje, ako je potrebno, ohladite ekspres lonac u hladnoj vodi. Vidi poglavlje «Kraj kuhanja». Nikad ne dirajte sigurnosnu šipku.
Ako hrana nije kuhana ili je izgorjela,	Provjerite: Vrijeme kuhanja. Jačinu izvora topline. Ispravan položaj radnog ventila. Količinu tekućine.
Ako se jedan od sigurnosnih sustava isključuje	Ugasite izvor topline. Pustite da se lonac ohladi dok se sigurnosna šipka ne oslobodi. Otvorite. Provjerite i očistite radni ventil, izlaz za paru, sigurnosni ventil i brtvu*. Ako neispravnost i dalje postoji, provjerite uređaj u ovlaštenom servisu tvrtke TEFAL.

TABLICA VREMENA KUHANJA

Meso i riba

	SVJEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Govedina (pečenje 1 kg)	10 min	28 min
Janjetina (but 1,3 kg)	25 min	35 min
Losos (4 odreska 0,6 kg)	6 min	8 min
Piletina (cijelo 1,2 kg)	20 min	45 min
Tuna (4 odreska 0,6 kg)	7 min	9 min

Povrće

Ako vaš model ima košaricu za kuhanje na pari, preporučujemo da povrće kuhate na pari (vidi poglavlje „Korištenje košarice za kuhanje na pari”).





Ako vaš model nema košaricu za kuhanje na pari: Kuhajte izravno u vodi.



	SVJEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Artičoke, cijele	20 min	-
Brokula	4 min	5 min
Bundeva izrezana na četvrtine	6 do 8 min	3 min
Crvena repa, izrezana na 4 dijela (ovisno o veličini)	20 do 30 min	-
Cvjetovi karfiola	5 do 7 min	5 min
Endivia izrezana na polovice	13 do 16 min	-
Fini zeleni grah	6 do 8 min	4 do 6 min
Grašak	3 do 6 min	5 min
Izrezane gljive	3 min	-
Izrezani zeleni kupus	5 do 7 min	3 min
Krumpir izrezan na četvrtine (ovisno o veličini)	10 do 15 min	-
Mrkva izrezana na kriške	7 min	9 min
Poriluk u komadima	8 min	10 min
Prokulice	8 do 11 min	6 do 8 min
Repa izrezana na kocke	4 do 6 min	7 min

*ovisno o modelu

	SVJEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Rezani celer	7 do 9 min	-
Riža (sušeno povrće)	8 min	-
Srednje suhi grah	18 do 22 min	-
Šparoga	5 min	3 min
Špinat	3 do 4 min	4 do 5 min
Tikvice izrezane na kriške	3 do 6 min	4 do 7min
Zelena leća (sušeno povrće)	16 min	-

FONTOS ÓVINTÉZKEDÉSEK

A kukta használata előtt fordítson időt az összes utasítás elolvasására, és tájékozódjon a „Használati útmutatóból”. A nem rendeltetésszerű használat következtében a készülék károsodhat.

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

- Nyomástartó berendezések irányelv
- Élelmiszerekkel érintkező anyagok
- Környezetvédelem


MINDEN EGYES HASZNÁLAT ELŐTT ELVÉGZENDŐ FONTOS ELLENŐRZÉSEK	ELLENŐRIZZE <ul style="list-style-type: none"> ■ szemrevételezéssel nappali fényben, hogy a gőzvezeték nincs-e eltömődve - 16. ábra. ■ hogy a biztonsági szelep golyója mozog-e - 13. ábra. ■ hogy a fedél tömítése illeszkedik-e a fedél minden egyes nyílásába - 11. ábra. ■ hogy a fazék fogói megfelelően vannak-e rögzítve.
MINDIG TARTSA BE A FELTÖLTÉSI MENNYISÉGEKRE VONATKOZÓ KÖVETKEZŐ SZABÁLYOKAT	<ul style="list-style-type: none"> ■ Soha ne használja a kuktát folyadék nélkül, mert az súlyosan károsítja a készüléket. Bizonyosodjon meg róla, hogy mindig van benne elegendő folyadék főzés közben. ■ Minimum 25 cl. ■ Maximum a fazék magasságának 2/3-a, MAX 2 jelölés - 7. ábra. ■ Gőzölés során a pároló kosárban lévő élelmiszer nem érintkezhet vízzel. ■ Maximum 1/3 (MAX 1) - 6. ábra. A főzés során kitáguló és/vagy felhabzó pépes élelmiszerek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompót, süttötök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé esetében... ■ A pároló kosárba helyezett élelmiszerek nem léphetik túl az edény MAX 2 szintjelzését - 5. ábra*.

*a modelltől függően

**MINDEN EGYES
HASZNÁLAT
ELŐTT
ELVÉGZENDŐ
FONTOS
ELLENŐRZÉSEK**

- Ne engedje a gyermekeket a működésben lévő kukta közelébe.
- A kukta nyomás alatt főz. A nem megfelelő használat forrázásos égési sérüléseket okozhat. Üzembe helyezés előtt bizonyosodjon meg arról, hogy a kuktát megfelelően lezárta. (Lásd a „Lezárás” című bekezdést).
- Főzés során ellenőrizze, hogy a szelep folyamatos gőzsugarat bocsát-e ki. Ha a gőzkiáramlás nem elegendő, csökkentse a nyomást a készülékben, és ellenőrizze, hogy a folyadék mennyisége megfelelő-e, valamint, hogy a gőzvezeték nincs-e eltömődve. Ha az ellenőrzést követően még mindig nincs gőzkiáramlás, akkor kissé növelje a hőforrás teljesítményét.
- Ne főzzön olyan ételeket, amelyekből eltömődhetnek a biztonsági részegységek vezetékei:
 - áfonya
 - árpagyöngy
 - zabpehely
 - darált borsó
 - galuska, makaróni, spagetti
 - rebarbara
 - ribizli
- Soha ne készítsen állati tej alapú recepteket a kuktával.
- Ne használjon a kuktában darabos sót, a főzés végén finom sót adjon az ételhez. Így elkerülheti a kukta alján keletkező foltosodást.
- Ne használja a kuktát nyomás alatt történő olajban sütésre. Ne hagyja a kuktát felügyelet nélkül, amikor olajat vagy zsírt melegít benne. Ha füstölő olajat hevít, az károsíthatja a készüléket, valamint akár olyan mértékben is megemelkedhet az olaj hőmérséklete, hogy az lángot kaphat. A kuktát ne használja rendeltetésének nem megfelelő célokra.
- A kuktát tilos forró sütőbe tenni.
- A kuktába helyezett betétre soha ne tegyen rögzítés nélküli alufóliát.
- Soha ne helyezzen műanyag fóliát a kuktába.
- Az alkoholgőzök gyúlékonyak. A fedél felhelyezése előtt az alkoholtartalmú ételt forralja kb. 2 percig. Alkoholt tartalmazó receptek készítésekor tartsa felügyelet alatt a készüléket.
- Csak a készülékkel kompatibilis, a használati utasításban megadott hőforrásokat használjon.

A FŐZÉST KÖVETŐEN...

- Az üzemi szelep fokozatos forgatásával (A) fejezze be a műveletet a szelep  piktogramnál lévő állásában - **10. ábra**. Ha a gőz felszabadulása közben a normálistól eltérő kilövellést tapasztal, állítsa vissza az üzemi szelepet (A)  vagy  főző állásba, majd hideg víz alatt végezzen gyors nyomáscsökkentést.
- Ha a biztonsági szár (E) nem ereszkedik le, tegye a kuktát hideg víz alá.
- Soha ne a biztonsági szárat mozgassa.
- Olyan húsok esetén, amelyeket felső bőrréteg borít, amely a nyomás hatására felfújódhat (pl.: marhanyelv stb.), ne szurkálja meg a húst addig, amíg ránézésre megduzzadtnak látszik; ellenkező esetben forrázási sérüléseket szenvedhet. Főzés előtt szurkálja meg a húst.
- A főzés során kitáguló vagy felhabzó pépes élelmiszerek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompót, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé esetében, hagyja a kuktát néhány percig hűlni, majd hideg vízzel végezze el a lehűtést. Miután meggyőződött arról, hogy a biztonsági szár megfelelően leereszkedett, minden kinyitás előtt könnyedén rázza meg a kuktát, hogy ne törjenek fel esetleges égési sérülést okozó gőzbuborékok. Ez a művelet különösen fontos a gőz gyors kiengedésekor, vagy hideg víz alatti hűtést követően.
- A nyomás alatt lévő kukta mozgatását a legnagyobb elővigyázatossággal végezze. Ne érjen a meleg felületekhez. Használja a fogókat és a gombokat. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- Javasoljuk, hogy levelek készítésekor hideg víz alatt végezzen gyors nyomáscsökkentést (lásd „A főzés befejezése” című bekezdést).
- A kukta kinyitása előtt ellenőrizze, hogy a szelep nyomáscsökkentő pozícióban van-e. A biztonsági szár (E) alsó állásban kell, hogy legyen.
- Soha ne nyissa ki erőltetve a kuktát. Győződjön meg arról, hogy a belső nyomás lecsökkent. A biztonsági szárnak (E) alsó állásban kell lennie. Lásd a „Biztonság” című fejezetet.

<p>KARBANTARTÁS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ha azt tapasztalja, hogy a kukta valamely része törött vagy repedt, akkor a zárt kuktát semmi esetre se nyissa ki, elmozdítás előtt mindenképpen teljesen hűtse le, ne használja tovább, és vigye el javításra valamelyik hivatalos TEFAL Szervizközpontba. ■ Az előírt tisztítási és karbantartási műveleteken kívül ne végezzen semmilyen beavatkozást a biztonsági rendszeren. ■ Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon. Ez különösképpen fontos a TEFAL fazék és fedél esetében. ■ Ne használja a kuktát savas vagy sós élelmiszerek elkészítés előtti vagy utáni tárolására, mert azok károsíthatják a fazekat. ■ Minden használat után azonnal tisztítsa meg és öblítse el a kuktát. ■ Az üzemi szelepet (A), a tömítést (H)*és a fedelet soha ne mosogassa el mosogatógépben. ■ Soha ne használjon hipót vagy klórtartalmú szereket, amelyek károsíthatják a rozsdamentes acélt. ■ Ne áztassa a kukta fedelét vízben. ■ Cserélje ki a tömítést évente, vagy azonnal, amikor sérülést tapasztal rajta. ■ 10 év használat után kötelezően vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban. A kukta tárolása: Csavarja vissza a fedelet a fazékra, hogy ne használódjon el idő előtt a fedél tömítése.
----------------------------	---

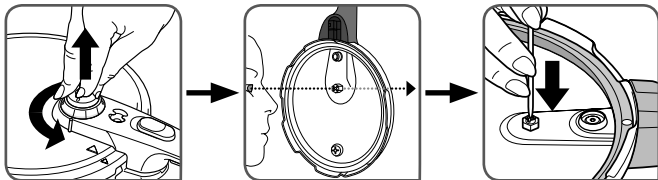
ŐRIZZE MEG EZEKET AZ UTASÍTÁSOKAT

Leíró ábra

- | | |
|---|---|
| A. Üzemi szelep | H. Fedél tömítése (a modelltől függően) |
| B. Üzemi szelep vezetéke | I. Pároló kosár (a modelltől függően) |
| C. Hosszú fedélnyel | J. Pároló kosár tartó (a modelltől függően) |
| D. Biztonsági szelep | K. Hosszú fazékfogó |
| E. Biztonsági szár | L. Fazék |
| F. Nyitógomb | M. Rövid fazékfogó |
| G. Üzemi szelep elhelyezkedésének jelzője | |

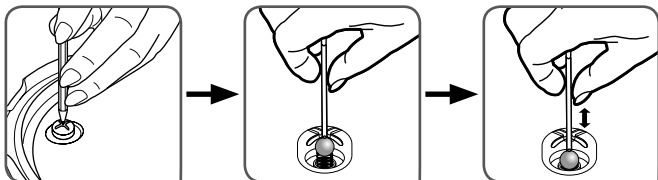
A minden egyes használat előtt elvégzendő fontos ellenőrzések

Az üzemi szelep ellenőrzése



- Ellenőrizze, hogy az üzemi szelep gőzkieresztő szelepe nincs-e eltömődve (lásd „Az üzemi szelep használata” című bekezdést).

A biztonsági szelep ellenőrzése



- Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep golyója mozog-e (használjon pálcikát).

HASZNÁLAT

Kinyitás



- Tartsa a hosszú fazékfogót (K) az egyik kezében, a fedél nyelét (C) vegye a másik kezébe, és a nagyujja segítségével húzza hátra a felnyitógombot. (F) - **1. ábra**
- Ezután se engedje el a gombot, hanem fordítsa a fedelet jobbra, amíg ki nem nyílik, majd emelje fel a fedelet - **2. ábra**

Lezárás

- Helyezze vissza a fedelet a fazékra úgy, hogy a fedél háromszögeit a fazékfogóhoz igazítsa (K) - **3. ábra**
- Fordítsa balra a fedelet a lezárást jelző kattánásig - **4. ábra**

Ha nem tudja lezárni, ellenőrizze, hogy a nyitógomb (F) hátrahúzott állásban van-e, ha nem, akkor hüvelykujjával húzza hátra.

Első használat

- Töltsen meg vízzel a fazekat ürtartalmának 2/3-áig.
- Zárja le a kuktát.
- Állítsa az üzemi szelepet (A) a következőre: .
- Helyezze a kuktát egy hőforrásra, majd állítsa azt maximális teljesítményre.
- Amikor a szelepen keresztül gőz kezd el távozni, állítsa kisebb teljesítményre a hőforrást, majd várjon 15 percet.
- A 15 perc elteltével kapcsolja ki a hőforrást. Helyezze a kuktát hideg vízbe.
- Amikor a biztonsági szár (E) visszahúzódik, akkor a kuktában megszűnt a nyomás. Forgassa el az üzemi szelepet (A)  állásba és nyissa ki a kuktát.
- Öblítse le tiszta vízzel és szárítsa meg a kuktát.

Megjegyzés: a fazék alján megjelenő pöttyök egyáltalán nem befolyásolják a fém minőségét. Vízkőlerakódás miatt jelennek meg. Ecetes oldatba mártott szivaccsal távolíthatja el a pöttyöket.

Minimális töltési szint

- Mindig legalább 25 cl mennyiségű folyadékot töltsön a kuktába.

Főzés a pároló kosárban

- Legalább 75 cl folyadékot töltsön a kuktába.
- Illessze rá a lábazatot (J)* a kosárra (I)*.

Maximális töltési szint

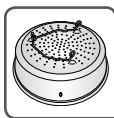
- A kuktát csak a fazék magasságának 2/3 részéig töltse meg - **7. ábra**

Egyes ételek tulajdonságai

- Maximum 1/3 (MAX 1) - **6. ábra**. A főzés során kitáguló vagy felhabzó pépes élelmiszerek, például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompót, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé esetében hagyja a kuktát néhány percig hűlni, majd hideg vízzel végezze el a lehűtést. Miután meggyőződött arról, hogy a biztonsági szár megfelelően leereszkedett, minden kinyitás előtt könnyedén rázza meg a kuktát, hogy ne törjenek fel esetleges égési sérülést okozó gőzbuborékok. Ez a művelet különösen fontos a gőz gyors kiengedésekor, vagy hideg víz alatti hűtést követően.

A pároló kosár* használata

- Töltsön 75 cl vizet a fazék aljába (L).
- Illessze hozzá a lábazatot (J)* a kosárhoz (I)*, majd helyezze az összeillesztett tartozékokat az edény aljára.




- Gőzlés során a pároló kosárban* lévő élelmiszer nem érintkezhet vízzel - **5. ábra***.

HU


A pároló kosárba* helyezett élelmiszerek nem léphetik túl az edény MAX 2 szintjelzését.

Az üzemi szelep használata (A)

Kényesebb ételek főzése és a vitaminok megőrzése

- Állítsa a szelepen (A) lévő piktogramot  egy magasságba a jelzővel (G).

Húsok főzése és olvasztás

- Állítsa a szelepen (A) lévő piktogramot  egy magasságba a jelzővel (G).

A gőz kiengedése

- Állítsa a szelepen (A) lévő piktogramot  egy magasságba a jelzővel (G).

Az üzemi szelep kivétele

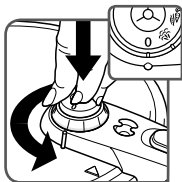
- A szelep (A) eltávolítása előtt hagyja lehűlni a készüléket.

*a modellről függően

- Nyomja le a középső részt, majd fordítsa el a szelepet a jelző 0-ás állásáig (G) - 8. ábra
- Távolítsa el a szelepet.

Az üzemi szelep visszahelyezése

- Helyezze az üzemi szelepet a jelzés (G) 0-ás állásával egy vonalba.
- Nyomja le a középső részt, és fordítsa a kívánt állásra.



Főzés előtt

- Minden használat előtt vegye ki a szelepet (A) (lásd „Az üzemi szelep használata (A)” című bekezdést), és napfényben szemrevételezéssel ellenőrizze, hogy az üzemi szelep (B) nincs-e eltömődve. Szükség esetén tisztítsa meg egy fogpiszkálósával - 9. ábra
- Helyezze rá az üzemi szelepet (A), és válassza a vagy állást.
- Helyezze a kuktát egy hőforrásra, majd állítsa azt maximális teljesítményre.

Főzés közben

- Amikor az üzemi szelepen (A) keresztül folyamatosan távozik a gőz, és közben folyamatos hang (sistergés) hallatszik, akkor kezdődik meg a főzés. Ekkor állítsa kisebb teljesítményre a hőforrást.
- Kezdje el a főzési idő visszaszámolását a recept utasításainak megfelelően.
- Miután letelt a főzéshez szükséges idő, zárja el a hőforrást.

A biztonsági szár (E) megakadályozza, hogy a kuktát nyomás alá lehessen helyezni, ha az nem megfelelően lett lezárva.

A főzés befejezése

A gőz kiengedése

- A hőforrás kikapcsolása után két lehetőség áll rendelkezésre:

Lassú nyomáscsökkenés: fordítsa el az üzemi szelepet (A) állásba. Amikor a biztonsági szár (E) visszahúzódik, akkor a kuktában megszűnt a nyomás.

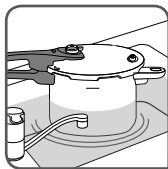
Ha a gőz felszabadulása közben a normálistól eltérő kilövellést tapasztal, állítsa vissza az üzemi szelepet (A) vagy főző állásba, majd végezzen gyors nyomáscsökkenést hideg vízben.

Ha a biztonsági szár (E) nem ereszkedik le, eresszen hideg vizet a mosogatóba, helyezze bele a kuktát úgy, hogy az alját érje a víz, és hagyja a vízben, amíg a biztonsági szár le nem ereszkedik.

Soha ne mozgassa a biztonsági szárát.

Gyors nyomáscsökkentés: Eresszen hideg vizet a mosogatóba, helyezze bele a kuktát úgy, hogy az alját érje a víz, és hagyja a vízben, amíg a biztonsági szár le nem ereszkedik.

Amikor a biztonsági szár (E) visszahúzódik, akkor a kuktában megszűnt a nyomás. Fordítsa el az üzemi szelepet (A) állásba.



■ Kinyithatja.

■ Olyan pépes élelmiszerek esetében, amelyek főzés során megduzzadnak, mint például rizs, hüvelyesek, szárított zöldségek, kompót, óriástök, cukkini, sárgarépa, burgonya, halfilé..., a kuktát csak ürtartalmának 1/3-áig (MAX 1 jelölésig) töltsen meg. Hagyja a kuktát néhány percre hűlni, majd hideg vízzel végezze el a lehűtését. Miután meggyőződött arról, hogy a biztonsági szár megfelelően leereszkedett, minden kinyitás előtt könnyedén rázza meg a kuktát, hogy ne törjenek fel esetleges égési sérülést okozó gőzbuborékok. Ez a művelet különösen fontos a gőz gyors kiengedésekor, vagy hideg víz alatti hűtést követően. Levesek esetén javasoljuk, hogy gyors nyomáscsökkentést hajtson végre hideg vízben.

A biztonsági szár (E) megakadályozza a kukta kinyitását, ha a kukta még nyomás alatt van.

HU

BIZTONSÁG

A kukta több biztonsági berendezéssel van felszerelve:

■ **Biztonsági zárrendszer:**

- Ha a fedél nincs a helyén vagy nem megfelelően van rögzítve, akkor a biztonsági szár (E) magasságában gőzszivárgás tapasztalható, és a kukta nem helyezhető nyomás alá.

A biztonsági szár (E) megakadályozza, hogy a kuktát nyomás alá lehessen helyezni, ha az nem megfelelően lett lezárva.

■ **Biztonsági nyitórendszer:**

- Nyomás alatti állapotban a kukta biztonsági szára (E) felső állásban van, és a fedél nyele nem működtethető.

- Soha ne próbálja erőltetve kinyitni a kuktát.

– **A biztonsági szárát semmiképpen se mozgassa (E).**

- Ellenőrizze, hogy a belső nyomás lecsökkent-e. Ezt a biztonsági szár (E) alsó helyzete jelzi.
- Soha ne használjon más fogantyúmodelleket.

A biztonsági szár (E) megakadályozza a kukta kinyitását, ha a kukta még nyomás alatt van.

■ Kétféle túlnyomás elleni biztonsági berendezés:

- Első berendezés: a biztonsági szelep (D) kiengedi a nyomást, és a gőz függőlegesen távozik - **14. ábra**
- Második berendezés: a tömítés (H)* kiereszti a gőzt a fedél és a fazék között - **15. ábra**

Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol:

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

Használatlalt kapcsolatos javaslatok

- 1 - A kuktából távozó gőz rendkívül forró. Ügyeljen rá, hogy ne égesse meg magát.
- 2 - Amint a biztonsági szár felemelkedik, a kukta nem nyitható. Soha ne mozgassa a biztonsági szárát.
- 3 - A kukta mozgatasakor használja a fazék két fogóját. Szükség esetén használjon kesztyűt.
- 4 - Ne hagyja bent sokáig a kész ételt a kuktában.
- 5 - Soha ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.
- 6 - Soha ne mossa el a kuktát mosogatógépben, és ne merítse vízbe: a tömítést, a fedelet és a biztonsági szelepet.
- 7 - Cserélje ki a tömítést évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta.
- 8 - A készüléket minden esetben lehűlt és üres állapotban tisztítsa.
- 9 - Mint minden főzőkészülék esetén, gyakoroljon szigorú felügyeletet, különösen, ha a kuktát gyerekek közelében használja.
- 10 - Ha a fazék vagy a fedél leesett, kötelezően vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban.
- 11 - 10 év használat után kötelezően vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban.

TISZTÍTÁS

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

Minden használat után mossa meg a kuktát.

A hosszú ideje tartó használat után megjelenő megfeketedett részeknek és karcolásoknak nincs semmilyen negatív hatásuk.

A kukta tulajdonságainak hosszú távú megőrzése érdekében soha ne hevítse fel az edényt üres állapotban.

- Minden használat után mossa meg a kuktát (a fazekat és a fedelet) mosogatószeres meleg vízzel. A pároló kosár* esetén ugyanígy járjon el.
- Ne használjon hipót, sem pedig klórtartalmú szereket.
- Soha ne hevítse fel a fazekat üres állapotban.

A fazék tisztítása:

- A fazék belsejét súrolószivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa meg.
- A fazék külsejét luffa szivaccsal és mosogatószerrel tisztítsa meg.
- Ha a kukta megfeketedett, ha szivárványszínű elszíneződés látható rajta, vagy ha a belsejében ráégett az élelmiszer, akkor ecettel vagy kifejezetten rozsdamentes acél felületekre való tisztítószerrel tisztítsa meg.

A fedél tisztítása

- A kukta fedelét meleg folyóvíz alatt mosogatószeres szivaccsal mosogassa el.
- A fedél nem mosogatható el mosogatógépben.

Csak a fazék és a kosár* tisztítható mosogatógépben.

A fedél tömítésének tisztítása (H)*

- Minden főzés után tisztítsa meg a tömítést (H)* és annak helyét.
- Helyezze vissza a helyére úgy, hogy a fedél szára illeszkedjen a tömítésen lévő lyukba **10. ábra**.

Az üzemi szelep (A) tisztítása:

- Távolítsa el a szelepet. Lásd „Az üzemi szelep használata” című bekezdést.
- Az üzemi szelepet (A) csapból folyó vízszugár alatt tisztítsa meg **12. ábra**.

A fedél belsejében elhelyezkedő gőzelvezető cső (B) tisztítása

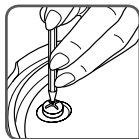
- Távolítsa el az üzemi szelepet (A) (lásd „Az üzemi szelep használata” című bekezdést).

*a modelltől függően

- Szemrevételezéssel napfényben bizonyosodjon meg arról, hogy a gőzelvezető cső (B) nincs-e eldugulva **16. ábra**. Szükség esetén tisztítsa meg egy pálcikával **9. ábra**.

A biztonsági szelep (D) tisztítása

- A fedél belső részén található biztonsági szelep (D) alapját folyó víz alá tartva mossa meg.
- Bizonyosodjon meg a szelep megfelelő működéséről. Ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep golyója minden nehézség nélkül lenyomódik-e. Ld. oldalsó ábra.



Soha ne távolítsa el a biztonsági szelep (D) fedél alatt található kupakját.

A kukta tulajdonságainak hosszú távú megőrzése érdekében soha ne hevítse fel az edényt üres állapotban.

KARBANTARTÁS

A kukta tömítésének cseréje:

- Cserélje ki a tömitést évente, vagy ha sérülést tapasztal rajta.
- Mindig a használt modellnek megfelelő eredeti TEFAL tömitést használjon.

A kukta tárolása:

- Helyezze vissza a fedelet a fазékra.

10 év használat után kötelezően vizsgáltsa át a kuktát egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban.

TEFAL tartozékok

- Sensor kuktája kereskedelmi forgalomban kapható tartozékai:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Pároló kosár	792185	-
Kosártartó	792691 vagy X1030007	
Tömítés	792189	980549

- A pótalkatrészek cseréje vagy bármilyen javítás ügyében forduljon egy hivatalos TEFAL Szervizközponthoz.
- Kizárólag a készülék modelljének megfelelő eredeti TEFAL alkatrészeket használjon.

MŰSZAKI ADATOK

Összkapacitás*	Fazék kapacitása	Fazék belseje Ø	Fazék alja Ø	jelölések
5 liter	4,5 liter	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 liter	6 liter	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 liter	8 liter	25 cm	18 cm	P20514
10,8 liter	10 liter	25 cm	18 cm	P20515

*összkapacitás: összkapacitás a fedél térfogatával együtt.

Normatív információk: Üzemi nyomás értéke: 80 kPa.

Maximális biztonsági nyomás: 140 kPa.

A fazék és a fedél rozsdamentes acélból készül.

Kompatibilis hőforrások

GÁZ



ELEKTROMOS ÁRAM
(Öntöttvas főzőlap)



ELEKTROMOS ÁRAM
(Hőszugárzó vagy üvegkerámia
halogén főzőlap)



ELEKTROMOS ÁRAM
(Üvegkerámia indukciós
főzőlap)



ELEKTROMOS ÁRAM
(Spirállenállás)



- Sensor kuktája minden típusú melegítési móddal használható, az indukciós főzőlapot is beleértve.
- Elektromos és indukciós főzőlapok esetén használjon a fazék aljának átmérőjével egyenlő vagy annál kisebb átmérőjű lapot.
- Üvegkerámia főzőlapok esetén ügyeljen arra, hogy a fazék alja tiszta legyen.
- Gáztűzhely esetén a láng nem csapódhat ki a fazék szélén.
- Valamennyi melegítési mód mellett ügyeljen rá, hogy a kukta középen helyezkedjen el.

HU

GARANCIA

- A használati utasításnak megfelelő használat esetén az új TEFAL kukta fazékára a gyártó 10 éves garanciát vállal:
 - a fazék fémszerkezetének összes hibájára,
 - az alap fémjének minden idő előtti elhasználódására.
- A kukta valamennyi többi alkatrésze tekintetében a garancia a vásárlás dátumától számított, a vásárlás helye szerinti országban hatályos törvény szerinti garancia-időszakra vonatkozóan minden gyártási vagy anyaghibára kiterjed.

*a modellről függően

- **A szerződéses garancia a vásárlás időpontjáról szóló pénztárbizonylat, illetve számla felmutatásával érvényesíthető.**

A garancia nem terjed ki a következőkre:

- A fontos elővigyázatossági intézkedések be nem tartásából és a gondatlan használatból származó meghibásodásokra:
 - ütések, leesés, sütőbe helyezés
 - a fedél és az üzemi szelep mosogatógépbe helyezése.
- A garancia kizárólag hivatalos TEFAL Szervizközpontban érvényesíthető.
- Az Önhöz legközelebb eső TEFAL Szervizközpont megtalálásához, kérjük, hívja TEFAL információs számunkat.

JOGSZABÁLYBAN ELŐÍRT JELZÉSEK

Jelzés	Elhelyezés
A gyártó vagy a kereskedelmi márka azonosítása	A fedélnyél alatt
A gyártás éve	A fedél tetején
Eszköz azonosítója / modell megjelölése	A fedél tetején
Üzemi nyomás értéke (PF)	A fedél tetején
Biztonsági nyomás (PS)	A fedél tetején
Úrtartalom	A fazék külső részének alján.



A TEFAL VÁLASZOL A KÉRDÉSEIRE

Problémák	Javaslatok
Ha nem tudja lezárni a fedelet:	Ellenőrizze, hogy a nyitógombot (F) kellően hátrahúzta-e. Szükség esetén húzza hátra a gombot.
Ha a kuktában nyomás alatt, a belsejébe öntött folyadék nélkül főzött	Vizsgáltassa át a kuktát egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban.
Az üzemi szelepen keresztül éles sípoló hanggal távozik a gőz.	Kapcsolja ki a hőforrást. Hagyja lehűlni a készüléket. A készülék kinyitása után ellenőrizze, hogy az üzemi szelepet nem tömítette-e el élelmiszer.
Ha a biztonsági szár nem emelkedett fel, és főzés során semmi sem távozik az üzemi szelepen:	Ez a jelenség természetes az első percekben. Ha a jelenség továbbra is fennáll, ellenőrizze, hogy: <ul style="list-style-type: none"> - A hőforrás teljesítménye megfelelő-e, ha nem, akkor állítsa nagyobbra. - A fazékban lévő folyadék mennyisége elégséges-e. - Az üzemi szelep főző helyzetben van-e. - A kukta valóban le van-e zárva. - A tömítés és a fazék széle nem sérült-e meg. - A tömítés megfelelően lett-e behelyezve a fedélbe - 10-11. ábra
Ha a biztonsági szár felemelkedett, és főzés során semmi sem távozik az üzemi szelepen	Ez a jelenség természetes az első percekben. Ha a jelenség továbbra is fennáll, tegye a készüléket hideg vízbe. Lásd „A főzés befejezése” című bekezdést, majd nyissa ki. Tisztítsa meg az üzemi szelepet és a gőzelvezető csövet, majd ellenőrizze, hogy a biztonsági szelep golyója minden nehézség nélkül lenyomódik-e. Soha ne mozgassa a biztonsági szárát.
Ha a fedél körül gőz távozik,	Ellenőrizze: <ul style="list-style-type: none"> A fedél megfelelő zárását. A fedél tömítésének elhelyezkedését. A tömítés megfelelő állapotát; szükség esetén cserélje ki. A fedél, a tömítés, a biztonsági szelep és az üzemi szelep tisztaságát. A fazék szélének megfelelő állapotát.

Problémák	Javaslatok
Ha nem tudja kinyitni a fedelet	Ellenőrizze, hogy a biztonsági szár alsó állásban van-e. Ha nem: csökkentse le a nyomást, és szükség esetén hideg vízben hűtse le a kuktát. Lásd „A főzés befejezése” című bekezdést. Soha ne mozgassa a biztonsági szárát.
Ha az élelmiszerek nem főttek meg vagy megégtek,	Ellenőrizze: A főzési időt. A hőforrás teljesítményét. Az üzemi szelep megfelelő elhelyezkedését. A folyadék mennyiségét.
Ha a biztonsági berendezések egyike bekapcsol	Kapcsolja ki a hőforrást. Hagyja lehűlni a kuktát, amíg a biztonsági szár le nem ereszkedik. Nyissa ki. Ellenőrizze és tisztítsa meg az üzemi szelepet, a gőzelvezető csövet, a biztonsági szelepet és a tömitést. Ha a hiba továbbra is fennáll, ellenőriztesse készülékét egy hivatalos TEFAL Szervizközpontban.

FŐZÉSI IDŐRE VONATKOZÓ TÁBLÁZAT

Hús- és halfélék

	FRISS A szelep pozíciója 	FAGYASZTOTT a szelep pozíciója 
Bárány (comb 1,3 kg)	25 perc	35 perc
Csirke (egész 1,2 kg)	20 perc	45 perc
Lazac (4 szelet 0,6 kg)	6 perc	8 perc
Marha (hátszín 1 kg)	10 perc	28 perc
Tonhal (4 filé 0,6 kg)	7 perc	9 perc

Zöldségek

Ha a használt modellhez tartozik pároló kosár, javasoljuk, hogy párolva főzze a zöldségeket (lásd „A pároló kosár használata” című bekezdést).



Ha a használt modellhez nem tartozik pároló kosár: közvetlenül a vízben főzzön.



	FRISS A szelep pozíciója 	FAGYASZTOTT A szelep pozíciója 
2 részre vágott endívia	13–16 perc	-
4 darabra vágott cékla (méret szerint)	20–30 perc	-
Articsóka egészben	20 perc	-
Bimbós kel	8–11 perc	6–8 perc
Brokkoli	4 perc	5 perc
Feldarabolt póréhagyma	8 perc	10 perc
Karikára vágott sárgarépa	7 perc	9 perc
Karikára vágott cukkini	3–6 perc	4–7 perc
Kockára vágott fehérrépa	4–6 perc	7 perc
Közepesen száraz bab	18–22 perc	-
Negyedekre vágott burgonya (méret szerint)	10–15 perc	-
Negyedekre vágott sütőtök	6–8 perc	3 perc
Paraj	3–4 perc	4–5 perc

*a modelltől függően

HU

	FRISS A szelep pozíciója 	FAGYASZTOTT A szelep pozíciója 
Rizs (szárított)	8 perc	-
Rózsákra vágott karfiol	5–7 perc	5 perc
Spárga	5 perc	3 perc
Szeletelt fejes káposzta	5–7 perc	3 perc
Szeletelt gomba	3 perc	-
Szeletelt zeller	7–9 perc	-
Zöldbab	6–8 perc	4–6 perc
Zöldborsó	3–6 perc	5 perc
Zöld lencse (szárított)	16 perc	-

WAŻNE ZALECENIA

Przed użyciem szybkowaru przeczytaj wszystkie zalecenia i zawsze postępuj zgodnie z „Instrukcją obsługi”.

Nieprawidłowe użytkowanie może spowodować szkody.

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

- Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych
- Materiały przeznaczone do kontaktu ze środkami spożywczymi
- Ochrona środowiska




<p>SPRAWDŹ KONIECZNIE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM</p>	<p>SPRAWDŹ</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ wzrokowo przy dobrym świetle, czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany – rys. 16. ■ czy kulka zaworu bezpieczeństwa jest ruchoma – rys. 13. ■ czy uszczelka pokrywki jest umieszczona pod każdym rowkiem pokrywki – rys. 11. ■ czy uchwyty garnka są prawidłowo zamocowane.
<p>ZAWSZE PRZESTRZEGAJ NASTĘPUJĄ- CYCH ILOŚCI NAPEŁNIANIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nigdy nie korzystaj z szybkowaru, w którym nie ma płynu – to skutkuje poważnym uszkodzeniem. Zawsze upewnij się, że podczas gotowania w szybkowarze jest wystarczająca ilość płynu. ■ Minimum 250 ml. ■ Maksimum 2/3 wysokości garnka - oznaczenie MAX 2 – rys. 7. ■ Podczas gotowania na parze artykuły znajdujące się w koszyku parowym nie powinny dotykać wody. ■ Maksimum 1/3 (oznaczenie MAX 1) – rys. 6 w przypadku artykułów mącznych, pęczniejących lub pieniających się podczas gotowania, jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne itd. ■ Produkty umieszczone w koszyku parowym nie powinny przekraczać poziomu MAX 2 garnka – rys. 5*.

*w zależności od modelu

**SPRAWDŹ
KONIECZNIE
PRZED KAŻDYM
UŻYCIEM**

- Nie zostawiaj dzieci bez opieki w pobliżu pracującego szybkowaru.
- Szybkowar gotuje pod ciśnieniem. Obrażenia ciała spowodowane oparzeniami mogą powstać w wyniku nieprawidłowego użytkowania. Przed uruchomieniem szybkowaru upewnij się, czy jest on właściwie zamknięty. (Patrz rozdział „Zamykanie”.)
- W czasie gotowania zwróć uwagę, czy zawór wciąż syczy. Jeżeli nie wydostaje się wystarczająca ilość pary, obniż ciśnienie w produkcie i sprawdź, czy jest w nim wystarczająca ilość płynu oraz czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany. Jeżeli po sprawdzeniu para nadal nie wydostaje się, zwiększ lekko źródło ciepła.
- Nie gotuj artykułów grożących zatkaniem przewodów aparatury zabezpieczającej:
 - jagód
 - kaszy jęczmiennej
 - płatków owsianych
 - grochu łuskanego
 - klusek, makaronów, spaghetti
 - rabarbaru
 - porzeczek
- Nigdy nie gotuj w szybkowarze potraw na bazie mleka.
- Nie używaj gruboziarnistej soli, dodawaj drobną sól pod koniec gotowania. Unikniesz w ten sposób pojawienia się „porów”, które mogłyby uszkodzić dno szybkowaru.
- Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju. Nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru podczas podgrzewania oleju lub innego tłuszczu. Dalsze podgrzewanie dymiącego oleju powoduje pogorszenie jego właściwości i może spowodować wzrost jego temperatury, włącznie z pojawieniem się płomieni. Nie używaj szybkowaru niezgodnie z jego przeznaczeniem.
- Nie umieszczaj szybkowaru w nagrzanym piekarniku.
- Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii aluminiowej bez umieszczenia jej na formie do pieczenia.
- Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii.
- Opary alkoholu są łatwopalne. Doprowadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywki. Należy nadzorować urządzenie w przypadku przygotowywania przepisów na bazie alkoholu.
- Korzystaj z właściwych źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.

**PO
GOTOWANIU...**

- Stopniowo przekręcaj zawór roboczy (A) tak, aby zakończyć naprzeciwko oznaczenia piktogramu  – rys. 10. Jeżeli w trakcie uwalniania pary zaobserwujesz jakiegokolwiek zaburzenia, umieść zawór roboczy (A) ponownie w pozycji gotowania  lub , a następnie wykonaj szybką dekompresję w zimnej wodzie.
- Jeżeli trzpień bezpieczeństwa (E) nie opada, umieść szybkowar w zimnej wodzie.
- Nigdy nie manipuluj przy zaworze bezpieczeństwa.
- Po ugotowaniu mięsa ze skórą (np. ozór wołowy), które może napęcznieć pod wpływem ciśnienia, mięso należy nakłuć dopiero gdy nabrzmiąła skóra opadnie; w przeciwnym przypadku zachodzi ryzyko oparzenia. Nakłuj mięso przed gotowaniem.
- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących lub pieniających się podczas gotowania, jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przecieri, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne itd. Pozostaw szybkowar do schłodzenia przez kilka minut, a następnie przeprowadź chłodzenie w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem – po sprawdzeniu, czy trzpień bezpieczeństwa opadł – systematycznie i delikatnie wstrząśnij szybkowarem w celu uniknięcia pojawienia się pary, którą możesz się oparzyć. Jest to szczególnie ważne podczas szybkiego uwalniania się pary lub po schłodzeniu w zimnej wodzie.
- Przeń szybkowar pod ciśnieniem z najwyższą ostrożnością. Nie dotykać gorących powierzchni. Korzystaj z uchwytów i przycisków. W razie potrzeby użyj rękawic.
- W przypadku zup zalecamy wykonać szybką dekompresję pod zimną wodą (patrz punkt „Zakończenie gotowania”).
- Przed otwarciem szybkowaru upewnij się, że zawór znajduje się w położeniu dekompresji. Trzpień bezpieczeństwa (E) powinien znajdować się w dolnym położeniu.
- Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz urządzenia spadło. Trzpień bezpieczeństwa (E) znajdować się w dolnym położeniu. (Patrz rozdział „Zabezpieczenia”)

<p>KONSERWACJA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jeżeli stwierdzisz, że któraś część szybkowaru jest złamana lub pęknięta, w żadnym przypadku nie próbuj jej otworzyć, jeżeli jest zamknięta, poczekaj aż całkowicie ostygnie zanim ją zdejmiesz, nie używaj jej więcej i zanieś do naprawy do autoryzowanego serwisu TEFAL. ■ Nie manipuluj przy systemach zabezpieczeń, oprócz zaleceń dotyczących czyszczenia i konserwacji. ■ Używaj tylko oryginalnych części zamiennych TEFAL właściwych dla Twojego modelu. W szczególności używaj wyłącznie garnka i pokrywki TEFAL. ■ Nie używaj szybkowaru do przechowywania kwaśnych lub słonych produktów żywnościowych przed gotowaniem ani po ugotowaniu, ponieważ mogą uszkodzić garnek. ■ Bezpośrednio po każdym użyciu wyczyść i opłucz szybkowar. ■ Nigdy nie myj zaworu roboczego (A), ani uszczelki (H)*, ani pokrywki w zmywarce do naczyń. ■ Nigdy nie stosuj wybielaczy ani produktów na bazie chloru, które mogą uszkodzić powierzchnię stali nierdzewnej. ■ Nie pozostawiaj pokrywki zanurzonej w wodzie. ■ Wymieniaj uszczelkę raz w roku lub zawsze kiedy nosi ślady uszkodzeń. ■ Po 10 latach użytkowania szybkowar należy obowiązkowo sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL. Przechowywanie szybkowaru: Obróć pokrywkę na garnku w celu uniknięcia przedwczesnego zużycia uszczelki pokrywki.
---------------------------	---

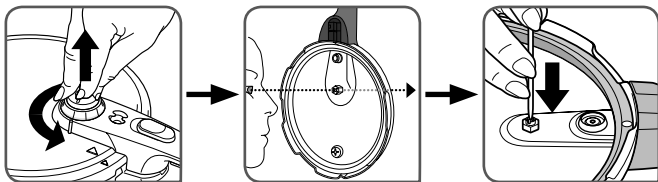
ZACHOWAJ NINIEJSZĄ INSTRUKCJĘ

Schemat _____

- | | |
|---|---|
| A. Zawór roboczy | H. Uszczelka pokrywki (w zależności od modelu) |
| B. Przewód zaworu roboczego | I. Koszyk parowy (w zależności od modelu) |
| C. Uchwyt długi pokrywki | J. Wspornik koszyka parowego (w zależności od modelu) |
| D. Zawór bezpieczeństwa | K. Uchwyt długi garnka |
| E. Trzpień bezpieczeństwa | L. Garnek |
| F. Przycisk otwarcia | M. Uchwyt krótki garnka |
| G. Oznaczenie ustawienia zaworu roboczego | |

Sprawdź koniecznie przed każdym użyciem _____

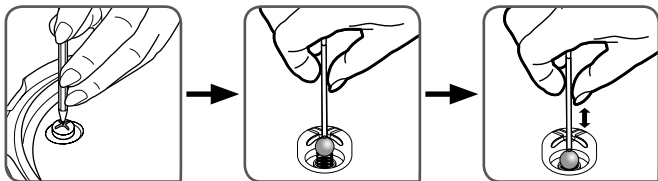
Sprawdzanie zaworu roboczego



- Sprawdź, czy otwór odprowadzania pary w zaworze roboczym nie jest zatkany (zob. sekcja „Używanie zaworu roboczego”).

PL

Sprawdzanie zaworu bezpieczeństwa



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

Otwieranie



- Jedną ręką przytrzymaj długi uchwyt garnka (K), drugą ręką złap za uchwyt pokrywki (C) i kciukiem pociągnij przycisk otwarcia (F) – **rys. 1**
- Następnie zwolnij przycisk, przekręć pokrywkę w prawo aż do otwarcia i podnieś ją – **rys. 2**

Zamykanie

- Umieść pokrywkę płasko na garnku, wyrównując trójkątne oznaczenia na pokrywce i uchwyt garnka (K) – **rys. 3**
- Przekręć pokrywkę w lewo tak, aby usłyszeć dźwięk zatrasku – **rys. 4**

Jeśli nie uda się zamknąć urządzenia, sprawdź, czy przycisk otwierania (F) jest prawidłowo cofnięty. W przeciwnym razie kciukiem przesun go do położenia cofnięcia.

Pierwsze użycie

- Napełnij wodą do 2/3 wysokości garnka.
- Zamknij szybownik.
- Umieść zawór roboczy (A) na .
- Postaw szybownik na źródle ciepła i ustaw je na maksymalną moc.
- Gdy para zacznie wydobywać się przez zawór, zmniejsz moc źródła ciepła i zaczekaj 15 min.
- Po upływie 15 minut wyłącz źródło ciepła. Umieść szybownik w zimnej wodzie.
- Gdy trzpień bezpieczeństwa (E) opadnie, szybownik nie jest już pod ciśnieniem. Obróć zawór roboczy (A) do ustawienia , otwórz szybownik.
- Przepłucz szybownik wodą i wysusz.

Uwaga: pojawienie się płam na dnie wewnątrz garnka nie wpływa w żaden sposób na jakość metalu. Są to osady kamienia. W celu usunięcia go można użyć gąbki do szorowania i niewielkiej ilości rozcieńzonego octu.

Napełnienie minimalne

- Należy zawsze wlewać minimalną ilość płynu równą 250 ml.

Gotowanie na parze

- Napełnienie powinno wynosić co najmniej 750 ml.
- Przymocuj statyw (J)* do koszyka (I)*.

Napełnienie maksymalne

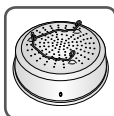
- Nigdy nie napełniaj szybkowaru powyżej 2/3 wysokości garnka – **rys. 7**

W przypadku niektórych produktów

- Maksimum 1/3 (oznaczenie MAX 1) – **rys. 6** W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących lub pieniających się podczas gotowania, jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne itd. Pozostaw szybkowar do schłodzenia przez kilka minut, a następnie przeprowadź chłodzenie w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem – po sprawdzeniu, czy trzpień bezpieczeństwa opadł – systematycznie i delikatnie wstrząśnij szybkowarem w celu uniknięcia pojawienia się pary, którą możesz się oparzyć. Jest to szczególnie ważne podczas szybkiego uwalniania się pary lub po schłodzeniu w zimnej wodzie.

Korzystanie z koszyka parowego*

- Wlej 750 ml wody na dno garnka (L).
- Przyczep trójnóg (J)* do koszyka (I)*, a następnie umieść je na dnie garnka.



- Podczas gotowania na parze artykuły znajdujące się w koszyku parowym* nie powinny dotykać wody – **rys. 5***.

Produkty umieszczone w koszyku* nie powinny wystawać ponad poziom MAX 2.

PL

Korzystanie z zaworu roboczego (A)

Gotowanie delikatnych produktów i zachowywanie witamin

- Ustaw piktogram zaworu (A) na wprost oznaczenia (G).

Gotowanie mięs i rozmrażanie

- Ustaw piktogram zaworu (A) na wprost oznaczenia (G).

Uwolnienie pary

- Ustaw piktogram zaworu (A) na wprost oznaczenia (G).

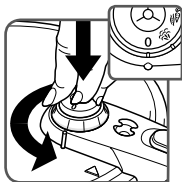
Zdejmowanie zaworu roboczego

- Oczekaj do momentu ostygnięcia urządzenia, zanim zdemontujesz zawór (A).

- Naciśnij środkową część i przekręć zawór, aby wyrównać położenie 0 z oznaczeniem (G) – rys. 8
- Zdejmij zawór.

Ponowne zakładanie zaworu roboczego

- Załóż zawór roboczy, wyrównując 0 z oznaczeniem (G).
- Naciśnij środkową część, a następnie przekręć do wybranego położenia.



Przed gotowaniem

- Przed każdym użyciem wyjmij zawór (A) (zob. sekcja „Używanie zaworu roboczego (A)”) i sprawdź wzrokowo i przy dobrym świetle, czy przewód zaworu roboczego (B) nie jest zatkany. W razie potrzeby wyczyść go wykałaczką – rys. 9
- Załóż zawór roboczy (A) i wybierz położenie ☉ lub ☼.
- Postaw szybkowar na źródle ciepła i ustaw je na maksymalną moc.

W czasie gotowania

- Gdy z zaworu roboczego (A) stale wydobywa się para, wydając regularny dźwięk (PSZZZT), rozpoczyna się gotowanie – zmniejsz moc źródła ciepła.
- Należy poczekać do upływu czasu podanego w przepisie.
- Po upływie czasu gotowania wyłącz źródło ciepła.

Trzpień bezpieczeństwa (E) uniemożliwia zwiększenie ciśnienia w samowarze, jeśli samowar nie został prawidłowo zamknięty.

Koniec gotowania

Uwolnienie pary

- Po wyłączeniu źródła ciepła istnieją dwie możliwości:

Dekompresja powolna: obróć zawór roboczy (A) do położenia ☼. Gdy trzpień bezpieczeństwa (E) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem.

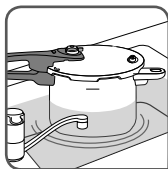
Jeżeli w trakcie uwalniania pary można zaobserwować jakiegokolwiek zaburzenia, umieść zawór roboczy (A) ponownie w położeniu gotowania ☉ lub ☼, a następnie dokonaj szybkiej dekompresji w zimnej wodzie.

Jeśli trzpień bezpieczeństwa (E) nie opada, odkręć kran z zimną wodą i ustaw w niej dno szybkowaru, aby trzpień opadł.

Nigdy nie manipuluj przy trzpieniu bezpieczeństwa.

Dekompresja szybka: Odkręć kran z zimną wodą i ustaw w niej dno szybkowaru, aby trzpień bezpieczeństwa opadł.

Gdy trzpień bezpieczeństwa (E) opadnie, szybkowar nie jest już pod ciśnieniem. Obróć zawór roboczy (A) do położenia ☞.



- Teraz możesz otworzyć szybkowar.
- W przypadku artykułów mącznych, pęczniejących lub pieniających się podczas gotowania, jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne itd. napełnij szybkowar tylko do 1/3 (MAX 1) pojemności. Pozostaw szybkowar do schłodzenia przez kilka minut, a następnie przeprowadź chłodzenie w zimnej wodzie. Przed każdym otwarciem – po sprawdzeniu, czy trzpień bezpieczeństwa opadł – systematycznie i delikatnie wstrząśnij szybkowarem w celu uniknięcia pojawienia się pary, którą możesz się oparzyć. Jest to szczególnie ważne podczas szybkiego uwalniania się pary lub po schłodzeniu w zimnej wodzie. W przypadku zup zalecamy wykonanie szybkiej dekompresji w zimnej wodzie.

Trzpień bezpieczeństwa (E) uniemożliwia otwarcie szybkowaru, jeśli wciąż znajduje się on pod ciśnieniem.

BEZPIECZEŃSTWO

Szybkowar jest wyposażony w kilka zabezpieczeń:

■ Zabezpieczenie przy zamykaniu:

- Jeżeli szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, trzpień bezpieczeństwa (E) jest uniesiony i nie można skorzystać z uchwytów pokrywki.

Trzpień bezpieczeństwa (E) uniemożliwia zwiększenie ciśnienia w samowarze, jeśli samowar nie został prawidłowo zamknięty.

■ Zabezpieczenie przy otwieraniu:

- Jeżeli szybkowar znajduje się pod ciśnieniem, trzpień bezpieczeństwa (E) jest uniesiony i nie można skorzystać z uchwytów pokrywki.
- Nigdy nie próbuj otwierać szybkowaru na siłę.
- **Przed wszystkim nie poruszaj trzpieniem bezpieczeństwa (E).**
- Upewnij się, że spadło ciśnienie wewnętrzne, sprawdzając, czy trzpień bezpieczeństwa (E) opadł.
- Nie używaj innych modeli uchwytów.

Trzpień bezpieczeństwa (E) uniemożliwia otwarcie szybkowaru, jeśli wciąż znajduje się on pod ciśnieniem.

■ **Dwa zabezpieczenia przed nadmiernym ciśnieniem:**

- Pierwsze zabezpieczenie: zawór bezpieczeństwa (D) zwalnia ciśnienie, a para wydostaje się pionowo – **rys. 14**
- Drugie zabezpieczenie: uszczelka (H)* pozwala na uwolnienie ciśnienia między pokrywką a garnkiem – **rys. 15**

Jeżeli jedno z zabezpieczeń uruchomi się:

- Wyłącz źródło ciepła.
- Pozostaw szybkowar do całkowitego schłodzenia.
- Otwórz.
- Sprawdź i umyj zawór roboczy (A), przewód odprowadzania pary (B), zawór bezpieczeństwa (D) i uszczelkę (H).

Zalecenia

- 1 - Para jest bardzo gorąca, gdy wydostaje się przez zawór roboczy. Uważaj, aby się nie oparzyć.
- 2 - Po uniesieniu się trzpienia bezpieczeństwa nie możesz otwierać szybkowaru. Nigdy nie manipuluj przy trzpieniu bezpieczeństwa.
- 3 - Do przenoszenia szybkowaru używaj obu uchwytów garnka. W razie potrzeby użyj rękawic.
- 4 - Nie przechowuj żywności w szybkowarze.
- 5 - Nigdy nie używaj wybielaczy ani produktów na bazie chloru.
- 6 - Nie wkładaj do zmywarki do naczyń ani nie mocz w wodzie następujących elementów: uszczelki, pokrywki, zaworu roboczego.
- 7 - Uszczelkę wymieniaj co roku oraz jeżeli nosi ślady uszkodzeń.
- 8 - Szybkowar należy myć wyłącznie po jego schłodzeniu i opróżnieniu.
- 9 - Podobnie jak w przypadku innych urządzeń do gotowania należy zapewnić pełny nadzór urządzenia, zwłaszcza w przypadku, gdy w pobliżu przebywają dzieci.
- 10 - W razie opuszczenia garnka lub pokrywki na podłogę szybkowar należy sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.
- 11 - Po 10 latach użytkowania szybkowar należy obowiązkowo sprawdzić w autoryzowanym serwisie TEFAL.

CZYSZCZENIE

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

Szybkowar należy myć po każdym użyciu.

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

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

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

Mycie garnka

- Wnętrze garnka myj gąbką do szorowania i płynem do mycia naczyń.
- Zewnętrzną część garnka myj gąbką roślinną i płynem do mycia naczyń.
- Jeśli szybkowar pociemniał, wewnątrz garnka pojawiają się mieniające plamy lub znajdują się resztki spalonych potraw, należy oczyścić urządzenie octem lub specjalnym środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

Czyszczenie pokrywki

- Pokrywkę należy myć pod strumieniem ciepłej wody za pomocą gąbki i płynu do mycia naczyń.
- Nie myj pokrywki w zmywarce do naczyń.

W zmywarce można myć tylko garnek i koszyk*.

Mycie uszczelki pokrywki (H)*

- Po każdym gotowaniu umyj uszczelkę (H)* i jej gniazdo.
- Następnie umieść ją ponownie w gnieździe tak, aby wyrównać otwór uszczelki z trzpieniem pokrywki – rys. 10

Mycie zaworu roboczego (A):

- Wyjmij zawór. Zob. sekcja „Używanie zaworu roboczego”.
- Umyj zawór roboczy (A) pod bieżącą wodą – rys. 12.

Mycie przewodu odprowadzania pary (B) znajdującego się wewnątrz pokrywki

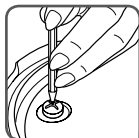
- Zdejmij zawór roboczy (A) (zob. sekcja „Używanie zaworu roboczego”).

*w zależności od modelu

- Sprawdź wzrokowo przy dobrym świetle, czy przewód odprowadzania pary (B) nie jest zatkany – **rys. 16**. W razie potrzeby oczyść go patyczkiem – **rys. 9**

Mycie zaworu bezpieczeństwa (D)

- Umyj podstawę zaworu bezpieczeństwa (D) wewnątrz pokrywki, wkładając ją pod strumień wody.
- Sprawdź jego prawidłowe działanie naciskając lekko na kulkę, która powinna wcisnąć się bez trudności. Zob. rysunek obok.



Nigdy nie demontuj osłony zaworu bezpieczeństwa (D) pod spodem pokrywki.

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

KONSERWACJA

Wymiana uszczelki szybkowaru:

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

Przechowywanie szybkowaru:

- Obrócić pokrywkę na garnku.

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

Akcesoria TEFAL

- Na rynku dostępne są następujące akcesoria do szybkowaru Sensor:

	4,5 l / 6 l	8 l / 10 l
Koszyk parowy	792185	-
Wspornik koszyka	792691 lub X1030007	
Uszczelka	792189	980549

- W celu naprawy lub wymiany innych części skorzystaj z autoryzowanego serwisu TEFAL.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych TEFAL właściwych dla Twojego modelu.

DANE TECHNICZNE

Pojemność całkowita*	Pojemność garnka	Ø wewn. garnka	Ø dna garnka	numery katalogowe
5 l	4,5 l	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 l	6 l	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 l	8 l	25 cm	18 cm	P20514
10,8 l	10 l	25 cm	18 cm	P20515

* pojemność całkowita: pojemność całkowita wraz z pojemnością pokrywki.

Informacje normatywne: Ciśnienie robocze: 80 kPa.

Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa: 140 kPa.

Garnki i pokrywki są wykonane ze stali nierdzewnej.

Kompatybilne źródła ciepła

GAZ



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta żeliwna)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta grzewcza lub halogenowa ceramiczna)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Płyta ceramiczna indukcyjna)



ENERGIA ELEKTRYCZNA
(Grzałka spiralna)



- Szybkowar Sensor nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym również indukcyjnych.
- W przypadku płyt elektrycznych i indukcyjnych należy używać pola o średnicy mniejszej lub równej średnicy dna szybkowaru.
- W przypadku płyt ceramicznych upewnij się, że dno garnka jest czyste i gładkie.
- W przypadku kuchenek gazowych płomień nie może wystawać poza średnicę garnka.
- We wszystkich przypadkach szybkowar należy ustawiać na środku.

PL

GWARANCJA

- W przypadku użytkowania zgodnego z instrukcją obsługi garnek nowego szybkowaru TEFAL posiada gwarancję na okres 10 lat na:
 - wszelkie usterki związane z konstrukcją metalową garnka,
 - przedwczesne zniszczenie metalowej podstawy garnka.
- **Wszystkie pozostałe części szybkowaru obowiązuje gwarancja z tytułu rękojmi, obejmująca wszelkie wady fabryczne i materiałowe, zgodnie z prawem obowiązującym w kraju zakupu i począwszy od daty zakupu.**

*w zależności od modelu

- **Z gwarancji umownej można skorzystać po przedstawieniu paragonu lub faktury z datą zakupu.**

Gwarancja nie obejmuje:

- Uszkodzeń wynikających z nieprzestrzegania ważnych zaleceń lub nieprawidłowego użytkowania, przede wszystkim:
 - uderzenia, upadki, użytkowanie w piekarniku,
 - umycie pokrywki i zaworu roboczego w zmywarce do naczyń.
- Z gwarancji można korzystać tylko w autoryzowanych serwisach TEFAL.
- Zadzwoń na numer infolinii TEFAL, aby uzyskać adres najbliższego autoryzowanego serwisu TEFAL.

OZNACZENIA WYMAGANE PRAWEM

Oznakowanie	Lokalizacja
Identyfikacja producenta lub znak handlowy	Na uchwycie pokrywki
Rok produkcji	Pod spodem pokrywki
Dane identyfikacyjne urządzenia / oznaczenie modelu	Pod spodem pokrywki
Ciśnienie robocze (PF)	Pod spodem pokrywki
Ciśnienie bezpieczeństwa (PS)	Pod spodem pokrywki
Pojemność	Na zewnętrznej części dna garnka



TEFAL ODPOWIADA NA PYTANIA UŻYTKOWNIKÓW

Problemy	Zalecenia
Nie można zamknąć pokrywki	Sprawdzić, czy przycisk otwarcia (F) jest prawidłowo cofnięty. W razie potrzeby pociągnij przycisk, aby go cofnąć.
Szybkowar rozgrzał się pod ciśnieniem bez cieczy w środku	Oddaj szybkowar do sprawdzenia w autoryzowanym serwisie TEFAL.
Para wydobywa się przez zawór roboczy i słyszać wysoki gwizd	Wyłącz źródło ciepła. Pozostaw urządzenie do ostygnięcia. Po otwarciu urządzenia sprawdź, czy przewód zaworu roboczego nie uległ zatkaniu resztkami potraw.
Trzpień bezpieczeństwa nie unosi się i nic nie wydostaje się przez zawór roboczy w czasie gotowania:	Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania. Jeżeli zjawisko utrzymuje się, sprawdź, czy: - Źródło ciepła jest ma wystarczającą moc, w innym wypadku zwiększyć moc. - Ilość płynu w garnku jest wystarczająca. - zawór roboczy znajduje się w położeniu gotowania, - szybkowar jest prawidłowo zamknięty, - uszczelka lub krawędź garnka nie są uszkodzone, - uszczelka jest prawidłowo umieszczona w pokrywce – rys. 10–11 .
Trzpień bezpieczeństwa unosi się i nic nie wydostaje się przez zawór roboczy w czasie gotowania	Jest to normalne zjawisko w pierwszych minutach gotowania. Jeśli zjawisko nie ustępuje, włóż urządzenie pod zimną wodę, zob. sekcja „Koniec gotowania”, a następnie otwórz je. Wyczyść zawór roboczy i otwór odprowadzania pary i sprawdź, czy zawór bezpieczeństwa można wcisnąć bez oporu. Nigdy nie manipuluj przy trzpieniu bezpieczeństwa.
Para wydobywa się dookoła pokrywki	Sprawdzić: prawidłowe zamknięcie pokrywki, ustawienie uszczelki pokrywki, prawidłowy stan uszczelki; w razie potrzeby należy ją wymienić, czystość pokrywki, uszczelki, zaworu bezpieczeństwa i zaworu roboczego, dobry stan krawędzi garnka.

Problemy	Zalecenia
Nie można otworzyć pokrywki	Sprawdź, czy trzpień bezpieczeństwa znajduje się w dolnym położeniu. W innym wypadku: obniż ciśnienie, w razie potrzeby chłodząc szybkowar pod zimną wodą – zob. sekcja „Koniec gotowania”. Nigdy nie manipuluj przy trzpieniu bezpieczeństwa.
Produkty nie ugotowały się albo spaliły się	Sprawdź: czas gotowania, moc źródła ciepła, prawidłowe ustawienie zaworu roboczego, ilość płynu.
Uruchomiło się jedno z zabezpieczeń	Wyłącz źródło ciepła. Pozostaw szybkowar do schłodzenia, aby trzpień bezpieczeństwa opadł. Otwórz. sprawdź i umyj zawór roboczy, przewód odprowadzania pary, zawór bezpieczeństwa i uszczelkę. Jeżeli problem występuje nadal, sprawdź urządzenie w autoryzowanym serwisie TEFAL.

TABELA CZASU GOTOWANIA

Mięso i ryby

	ŚWIEŻE Położenie zaworu 	MROŻONKI położenie zaworu 
Jagnięcina (gicz 1,3 kg)	25 minut	35 minut
Wołowina (pieczeń 1 kg)	10 minut	28 minut
Kurczak (cały 1,2 kg)	20 minut	45 minut
Łosoś (4 filety 0,6 kg)	6 minut	8 minut
Tuńczyk (4 steki 0,6 kg)	7 minut	9 minut

warzywa

Jeśli Twój szybkowar został wyposażony w koszyk parowy, zalecamy gotowanie warzyw na parze (zob. sekcja „Korzystanie z koszyka parowego”).




Jeśli Twój szybkowar nie ma koszyka parowego, gotuj warzywa bezpośrednio w wodzie.



	ŚWIEŻE Położenie zaworu 	MROŻONE Położenie zaworu 
Brokuły	4 minut	5 minut
Bruksełka	8 do 11 min	6 do 8 min
Buraki pokrojone w kostkę (w zależności od rozmiarów)	20 do 30 min	-
Cukinia w plasterkach	3 do 6 min	4 do 7 min
Ćwiartki ziemniaków (w zależności od rozmiaru)	10 do 15 min	-
Drobno krojona kapusta	5 do 7 min	3 minut
Drobno krojone grzyby	3 minut	-
Drobno krojony seler	7 do 9 min	-
Dynia pokrojona na ćwiartki	6 do 8 min	3 minut
Fasolka półsucha	18 do 22 min	-
Groszek zielony	3 do 6 min	5 minut
Karczochy w całości	20 minut	-
Marchew w plasterkach	7 minut	9 minut
Por w kawałkach	8 minut	10 minut
Przekrojone na pół cykorie	13 do 16 min	-

*w zależności od modelu

	ŚWIEŻE Położenie zaworu 	MROŻONE Położenie zaworu 
Różyczki kalafiora	5 do 7 min	5 minut
Ryż (warzywa suche)	8 minut	-
Rzepa pokrojona w kostkę	4 do 6 min	7 minut
Soczewica zielona (warzywa suche)	16 minut	-
Szparagi	5 minut	3 minut
Szpinak	3 do 4 min	4 do 5 min
Zielona fasolka szparagowa	6 do 8 min	4 do 6 min

MĂSURI DE PRECAUȚIE IMPORTANTE

Înainte de a utiliza oala sub presiune, citiți cu atenție toate instrucțiunile și consultați întotdeauna „Ghidul de utilizare”. Utilizarea neconformă poate produce daune.

Pentru siguranța dvs., acest aparat este conform standardelor și reglementărilor aplicabile:




- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale în contact cu alimente
- Mediu

VERIFICĂRI OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE	A SE VERIFICA <ul style="list-style-type: none"> ■ la lumina zilei, dacă această duză de evacuare a aburului nu este obstrucționată - fig. 16. ■ dacă bila supapei de siguranță este mobilă - fig. 13. ■ dacă garnitura capacului este plasată sub fiecare dintre locașurile capacului - fig. 11. ■ dacă mânerul vasului sunt fixate în mod corect.
RESPECTAȚI ÎNTOTDEAUNA CANTITĂȚILE URMĂTOARE DE UMPLERE	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nu folosiți niciodată oala sub presiune fără lichid. Acest lucru o va deteriora. Asigurați-vă întotdeauna să existe lichid suficient în timpul gătirii. ■ Minimum 250 ml. ■ Maximum 2/3 din înălțimea vasului, marcajul MAX 2 - fig. 7. ■ În timpul gătirii sub presiune, alimentele din coșul pentru abur nu trebuie să fie în contact cu apa. ■ Maximum 1/3 (MAX 1) - fig. 6 pentru alimentele sub formă de paste care se dilată și/sau care fac spumă în timpul gătirii, precum orezul, leguminoasele, legumele deshidratate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... ■ Alimentele din coșul pentru abur nu trebuie să depășească nivelul MAX 2 al vasului - fig. 5*.

**VERIFICĂRI
OBLIGATORII
ÎNAINTE DE
FIECARE
UTILIZARE**

- Nu lăsați copiii în apropierea oalei sub presiune atunci când este utilizată
- O utilizare inadecvată poate cauza răni prin opărire. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de a o pune în funcțiune. (consultați paragraful „Închidere”).
- Asigurați-vă că supapa suieră întotdeauna în timpul gătirii. Dacă nu este suficient abur care iese, desfaceți capacul produsului și verificați dacă este suficient lichid, precum și duza de evacuare a aburului. După aceste verificări, dacă aburul tot nu iese, creșteți ușor sursa de căldură.
- Nu gătiți alimente care pot deteriora duzele dispozitivelor de siguranță:
 - afine
 - orz perlat
 - fulgi de ovăz
 - mazăre sfărâmată
 - tăiței, macaroane, spaghete
 - rubarbă
 - agrișe
- Nu gătiți niciodată o rețetă pe bază de lapte în oala sub presiune.
- Nu folosiți sare grunjoasă în oala sub presiune, adăugați sare fină la terminarea procesului de gătire. Veți evita, astfel, apariția „perforațiilor” care ar putea altera partea de jos a oalei sub presiune.
- Nu folosiți oala pentru prăjirea în ulei sub presiune. Nu lăsați oala sub presiune nesupravegheată atunci când încălziți ulei sau grăsime. Dacă veți utilizat un ulei care fumează, aceasta se degradează și poate crește temperatura uleiului suficient pentru ca flacăra să apară. Nu folosiți oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.
- Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.
- Nu introduceți niciodată folie de aluminiu neconformă în oala sub presiune.
- Nu introduceți niciodată folie de plastic în oala sub presiune.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceți la punctul de fierbere aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați aparatul când preparați rețete pe bază de alcool.
- Folosiți sursa (sursele) de căldură compatibilă(e), cu respectarea instrucțiunilor de folosire.

DUPĂ GĂTIRE...

- Rotiți treptat supapa de funcționare (A) pentru a termina cu fața la marcajul pictogramei  - **fig. 10**. Dacă în timpul eliberării aburului observați proiecții anormale, reseați supapa de funcționare (A) în poziție de gătire  sau , apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece.
- Dacă tija de siguranță (E) nu coboară, așezați oala sub presiune în apă rece.
- Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță.
- După gătirea cărnii acoperite cu piele (de exemplu, limbă de vită), care riscă să se umfle sub efectul presiunii, nu scoateți carnea atâta timp cât pielea prezintă un aspect umflat; riscați să vă opăriți. Înțepați pielea înaintea gătirii.
- Pentru alimentele precum paste care se dilată sau care fac spumă în timpul gătirii, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele deshidratate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... Lăsați oala sub presiune să se răcească câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Mișcați oala sub presiune sistematic și ușor înainte de fiecare deschidere, după ce ați verificat dacă tija de siguranță a coborât suficient, pentru a preveni țâșnirea aburului care ar putea să vă ardă. Această operație este deosebit de importantă în timpul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece.
- Mutați oala sub presiune cu prudență maximă. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul și butoanele. Dacă este necesar, folosiți mănuși.
- În cazul supelor, vă sfătuim să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (consultați paragraful „Terminarea procesului de gătire”).
- Înainte de a deschide oala sub presiune, asigurați-vă că supapa este în poziția de decompresie. Tija de siguranță (E) trebuie să fie în poziție joasă.
- Nu deschideți niciodată forțat oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut. Tija de siguranță (E) trebuie să fie în poziție joasă. (Consultați paragraful „Siguranță”).

<p>ÎNȚREȚINERE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Dacă observați că o parte a oalei sub presiune este spartă sau crăpată, nu încercați să o deschideți așteptați să se răcească complet înainte de a o muta, nu o mai folosiți și duceți-o la un service autorizat TEFAL pentru reparații. ■ Nu interveniți asupra sistemelor de siguranță mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere. ■ Nu folosiți decât piese originale TEFAL care corespund modelului dvs. Folosiți, în special, un vas și un capac TEFAL. ■ Nu folosiți oala sub presiune pentru depozitarea alimentelor acide sau sărate înainte și după gătire, pentru că riscați să deteriorați vasul acesteia. ■ Curățați și clătiți oala sub presiune imediat după fiecare folosire. ■ Nu puneți niciodată supapa de funcționare (A), nici garnitura (H)* și nici capacul în mașina de spălat vase. ■ Nu folosiți niciodată înălbitor sau produse care conțin clor, care pot deteriora calitatea oțelului inoxidabil. ■ Nu lăsați capacul să se scufunde în apă. ■ Schimbați garnitura în fiecare an sau imediat dacă aceasta prezintă uzură. ■ După 10 ani de folosire, este obligatoriu să verificați oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL. Pentru depozitarea oalei sub presiune: Rotiți capacul deasupra vasului pentru a preveni folosirea prematură a garniturii capacului.
---------------------------	---

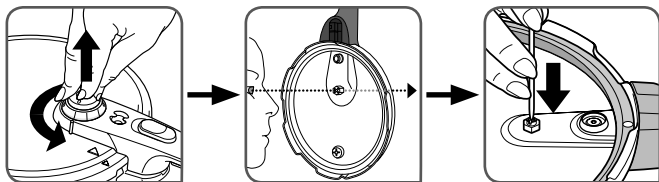
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Schemă descriptivă

- | | |
|---|---|
| A. Supapă de funcționare | H. Garnitura capacului (conform model) |
| B. Duza supapei de funcționare | I. Coș pentru abur (conform model) |
| C. Mânerul capacului | J. Suport coș pentru abur (conform model) |
| D. Supapă de siguranță | K. Mânerul lung al vasului |
| E. Tijă de siguranță | L. Vas |
| F. Buton de deschidere | M. Mânerul scurt al vasului |
| G. Indicator de poziționare al supapei de funcționare | |

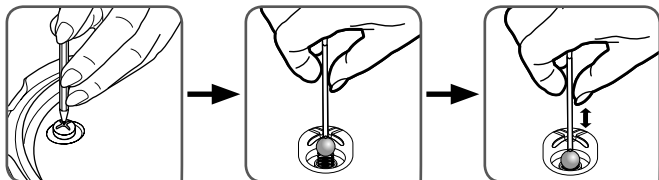
Verificări obligatorii înainte de fiecare folosire

Verificarea supapei de funcționare



- Verificați dacă orificiul de evacuare al supapei de funcționare nu este deteriorat (consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare”).

Verificarea supapei de siguranță



- Verificați dacă bila supapei de siguranță este mobilă (folosiți un bețișor).

UTILIZARE

Deschidere



- Țineți mânerul lung al vasului (K) într-o mână, prindeți mânerul capacului (C) cu cealaltă mână și cu ajutorul degetului mare trageți butonul de deschidere (F) - Fig. 1
- Apoi, fără a elibera butonul, întoarceți capacul spre dreapta până când se deschide, apoi ridicați capacul - Fig. 2

Închidere

- Puneți capacul drept pe vas, aliniind triunghiurile de pe capac și mânerul vasului (K) - Fig. 3
- Rotiți capacul spre stânga până când auziți clicul de închidere - Fig. 4

Dacă nu îl puteți închide, verificați dacă butonul de deschidere (F) se află în poziție retrasă, în caz contrar cu ajutorul degetului mare, puneți-l înapoi în poziție retrasă.

Prima utilizare

- Umpleți vasul cu apă 2/3.
- Închideți oala sub presiune.
- Așezați supapa de funcționare (A) pe .
- Puneți oala sub presiune pe o sursă de căldură și lăsați-o la putere maximă.
- Când aburul începe să iasă prin supapă, reduceți sursa de căldură și cronometrați 15 minute.
- Când cele 15 de minute s-au scurs, opriți sursa de căldură. Așezați oala sub presiune în apă rece.
- Când tija de siguranță (E) coboară, oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția , deschideți oala sub presiune.
- Spălați oala sub presiune cu apă și uscați-o.

Notă: Apariția petelor pe partea interioară de jos a vasului nu afectează calitatea metalului. Acestea sunt depuneri de calcar. Pentru a le face să dispară, puteți folosi un burete de spălare cu puțin oțet alb diluat.

Umplere minimă

- Adăugați întotdeauna o cantitate minimă de lichid de cel puțin 250 ml.

Pentru gătire cu aburi

- Umplerea trebuie să fie de cel puțin 75 ml.
- Atașați trepiedul (J)* la coșul pentru gătire la abur (I)*.

Umplere maximă

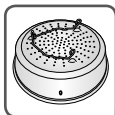
- Nu umpleți niciodată oala sub presiune peste 2/3 din înălțimea vasului - **Fig. 7**

Pentru anumite alimente

- Maximum 1/3 (MAX 1) - **fig. 6** Pentru alimentele sub formă de paste care se dilată sau care fac spumă în timpul gătirii, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele deshidratate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... Lăsați oala sub presiune să se răcească câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Mișcați oala sub presiune sistematic și ușor înainte de fiecare deschidere, după ce ați verificat dacă tija de siguranță a coborât bine, pentru a preveni țâșnirea aburului care v-ar putea opări. Această operație este deosebit de importantă în timpul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece.

Folosirea coșului pentru gătire la abur*

- Turnați 75 ml de apă pe partea de jos a vasului (L).
- Atașați trepiedul (J)* la coș (I)*, apoi lăsați ansamblul pe partea de jos a vasului.




- În timpul gătirii la aburi, alimentele din coșul pentru abur* nu trebuie să fie în contact cu apa - **Fig. 5***.

Alimentele introduse în coșul pentru gătit la aburi* nu trebuie să depășească nivelul MAX 2.

RO

Folosirea supapei de funcționare (A)

Pentru a găti alimente delicate și pentru a păstra vitaminele

- Poziționați pictograma  supapei (A) în dreptul indicatorului (G).

Pentru a găti carne și pentru a dezgheța

- Poziționați pictograma  supapei (A) în dreptul indicatorului (G).

Pentru a elibera aburul

- Poziționați pictograma  supapei (A) în dreptul indicatorului (G).

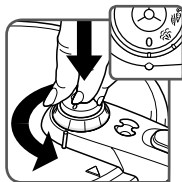
Pentru a scoate supapa de funcționare

- Lăsați vasul să se răcească înainte de a scoate supapa (A).

- Apăsați pe partea centrală și rotiți supapa pentru a alinia poziția 0 cu indicatorul (G) - Fig. 8
- Scoaterea supapei.

Pentru a re poziționa supapa de funcționare

- Puneți supapa de funcționare aliniind poziția 0 cu indicatorul (G).
- Apăsați pe partea centrală și apoi rotiți în poziția dorită.



Înainte de gătire

- Înainte de fiecare folosire, scoateți supapa (A) (consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare (A)”) și verificați bine la lumina zilei dacă duza supapei de funcționare (B) nu este deteriorată. Dacă este nevoie, curățați-o cu o scobitoare - Fig. 9
- Configurați supapa de funcționare (A) și selectați poziția ☼ sau ☾.
- Puneți oala sub presiune pe o sursă de căldură și apoi lăsați-o la putere maximă.

În timpul gătirii

- Când supapa de funcționare (A) permite evacuarea aburului în mod continuu, prin emiterea unui sunet regulat (PSCHHHT), începe gătitul și trebuie să reduceți sursa de căldură.
- Cronometrați timpul de gătit indicat în rețeta dvs.
- După încheierea timpului de gătit, opriți sursa de căldură.

Tija de siguranță (E) împiedică creșterea presiunii oalei dacă aceasta din urmă nu este bine închisă.

Terminarea procesului de gătit

Pentru a elibera aburul

- După oprirea sursei de căldură, aveți două posibilități:


Decompresie lentă: rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția ☼. Când tija de siguranță (E) coboară, oala nu mai este sub presiune.

Dacă în timpul eliberării aburului, observați proiecții anormale, reconfigurați supapa de funcționare (A) în poziția de gătit ☾ sau ☼, apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece.

Dacă tija de siguranță (E) nu coboară, turnați apă rece în chiuvetă și scufundați partea de jos a oalei sub presiune până când tija de siguranță va coborî.

Nu acționați niciodată asupra tije de siguranță.

Decompresie rapidă: turnați apă rece în chiuvetă și scufundați partea de jos a oalei sub presiune până când tija de siguranță va coborî.

Când tija de siguranță (E) coboară, oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția .



- Puteți să o deschideți.
- Pentru alimentele sub formă de paste care se dilată sau care fac spumă în timpul gătirii, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele deshidratate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... nu umpleți oala sub presiune peste 1/3 (MAX 1) din capacitatea sa. Lăsați oala sub presiune să se răcească câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Mișcați oala sub presiune sistematic și ușor înainte de fiecare deschidere, după ce ați verificat dacă tija de siguranță a coborât, pentru a preveni țâșnirea aburului care v-ar putea opări. Această operațiune este deosebit de importantă în timpul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supelor, vă sfătuim să efectuăm o decompresie rapidă în apă rece.

Tija de siguranță (E) împiedică deschiderea oalei sub presiune dacă este încă sub presiune.

SIGURANȚĂ

RO

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

■ Sécurité à la fermeture :

- Dacă capacul este poziționat incorect sau nu este blocat complet, există o scurgere de vapori la nivelul tije de siguranță (E) a oalei și nu poate acumula presiune.

Tija de siguranță (E) împiedică creșterea presiunii oalei dacă aceasta nu este bine închisă.

■ Siguranța la deschidere:

- Dacă oala este sub presiune, tija de siguranță (E) este în poziție ridicată și mânerul capacului nu pot fi acționate.
- Nu încercați să deschideți niciodată forțat oala sub presiune.

- **Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță (E).**
- Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut, verificând dacă tija de siguranță (E) este în poziție joasă.
- Nu utilizați niciodată alte modele de mână.

Tija de siguranță (E) împiedică deschiderea oalei sub presiune dacă este încă sub presiune.

■ Două dispozitive de siguranță la suprapresiune:

- Primul dispozitiv: supapa de siguranță (D) eliberează presiunea și permite evacuarea aburului pe verticală - **fig. 14**
- Al doilea dispozitiv: garnitura (H)* permite evacuarea aburului între capac și vas - **fig. 15**

Dacă unul dintre sistemele de siguranță se declanșează:

- Opriți sursa de căldură.
- Lăsați oala să se răcească complet.
- Deschideți.
- Verificați și curățați supapa de funcționare (A), duza de evacuare a aburului (B), supapa de siguranță (D) și garnitura (H)*.

Recomandări de utilizare

- 1 - **Aburul este fierbinte când iese din oala sub presiune, aveți grijă să nu vă opăriți.**
- 2 - **De îndată ce tija de siguranță se ridică, nu mai puteți deschide oala sub presiune. Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță.**
- 3 - **Pentru a muta oala, folosiți ambele mâner ale vasului. Dacă este necesar, folosiți mănuși.**
- 4 - **Nu lăsați alimente în oala sub presiune.**
- 5 - **Nu folosiți niciodată înălbitor sau produse care conțin clor.**
- 6 - **Nu spălați oala în mașina de spălat vase și nu lăsați să se scufunde în apă: garnitura, capacul și supapa de funcționare.**
- 7 - **Schimbați garnitura în fiecare an sau imediat dacă aceasta prezintă uzuri.**
- 8 - **Curățarea oalei sub presiune se efectuează în mod obligatoriu când este rece și goală.**
- 9 - **Ca în cazul oricărui aparat de gătit, asigurați o supraveghere atentă dacă folosiți oala sub presiune în apropierea copiilor.**
- 10 - **În cazul căderii vasului sau capacului, este obligatoriu să verificați oala la un centru de service autorizat TEFAL.**
- 11 - **După 10 ani de folosire, este obligatoriu să verificați oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.**

CURĂȚARE

Pentru buna funcționare a oalei dvs., respectați aceste recomandări privind curățarea și întreținerea după fiecare folosire.

Spălați oala sub presiune după fiecare folosire.

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

Pentru a menține un timp îndelungat calitățile oalei sub presiune, nu supraîncălziți vasul dacă este gol.

- Spălați oala sub presiune (vas + capac) după fiecare folosire cu apă caldă și lichid de spălare. Procedați în același fel pentru coș*.
- Nu folosiți înălbitor sau produse care conțin clor.
- Nu supraîncălziți vasul dacă este gol.

Pentru a curăța vasul

- Pentru interiorul vasului, spălați cu un burete de vase și lichid de spălare.
- Pentru exteriorul vasului, spălați cu un burete și lichid de spălare.
- Dacă oala s-a înnegrit, dacă prezintă reflexii irizate sau dacă alimentele s-au prins în interior, curățați-o cu oțet alb sau cu un produs special de curățare pentru inox.

Pentru a curăța capacul

- Spălați capacul sub jet de apă caldă cu un burete și lichid de spălare.
- Nu spălați capacul în mașina de spălat vase.

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

Pentru a curăța garnitura capacului (H)*

- După fiecare gătire, curățați garnitura (H)* și locașul său.
- Repoziționați-o potrivit orificiului garniturii cu tija capacului - **fig. 10**

Pentru curățarea supapei de funcționare (A):

- Scoateți-o. Consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare”.
- Curățați supapa de funcționare (A) sub jet de apă de la robinet - **fig. 12**.

Pentru a curăța duza de evacuare a aburului (B) din interiorul capacului

- Scoateți supapa de funcționare (A) (consultați paragraful „Folosirea supapei de funcționare”).

- Controlați la lumina zilei dacă duza de evacuare a aburului (B) nu este deteriorată - **fig. 16** În caz de nevoie, curățați-o cu un bețișor - **fig. 9**

Pentru curățarea supapei de siguranță (D)

- Curățați baza supapei de siguranță (D) din interiorul capacului sub jet de apă.
- Verificați buna sa funcționare apăsând ușor pe bila care trebuie să se cufunde fără dificultate. Consultați figura



Nu demontați niciodată supapa de siguranță (D) situată pe partea de sus a capacului.

Pentru a menține un timp îndelungat calitățile oalei sub presiune, nu supraîncălziți vasul dacă este gol.

ÎNȚREȚINERE

Pentru schimbarea garniturii oalei sub presiune:

- Schimbați garnitura oalei sub presiune în fiecare an sau dacă prezintă uzură.
- Cumpărați întotdeauna o garnitură originală TEFAL, potrivită pentru modelul dvs.

Pentru depozitarea oalei sub presiune:

- Puneți capacul invers pe vas.

După 10 ani de folosire, este obligatoriu să verificați oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.

Accesorii TEFAL

- Accesoriiile oalei de presiune Sensor disponibile pe piață sunt:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Coș pentru abur	792185	-
Suport coș	792691 sau X1030007	
Garnitură	792189	980549

- Pentru schimbarea altor piese sau reparații apelați la centrele de service autorizate TEFAL.
- Nu folosiți decât piese originale TEFAL care corespund modelului dvs.

CARACTERISTICI

Capacitate totală*	Capacitate vas	Diametru interior vas	Diametru partea de jos vas	Referințe
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* capacitate totală: capacitatea totală, inclusiv volumul capacului.

Informații privind normele: Presiunea de funcționare: 80 kPa.

Presiune maximă de siguranță: 140 kPa.

Vasele și capacele sunt realizate din inox.

Surse de căldură compatibile

GAZ



ENERGIE ELECTRICĂ
(Plită de fontă)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Plită vitroceramică radiantă sau cu halogen)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Plită vitroceramică cu inducție)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Rezistență spirală)



- Oala sub presiune Sensor se folosește pentru toate modurile de încălzire, inclusiv pentru inducție.
- Pe o plită electrică cu inducție, folosiți o plită cu un diametru egal sau mai mic decât cea pentru partea de jos a oalei sub presiune.
- În cazul plitei vitro ceramice, asigurați-vă că baza vasului este curată și netedă. În cazul aragazului, flacăra nu trebuie să depășească diametrul vasului.
- Pe toate sursele de căldură, asigurați-vă că oala sub presiune este centrată corect.

RO

GARANȚIE

- În cazul folosirii prevăzute de modul de folosire, vasul noii dvs. oale sub presiune TEFAL este garantat pentru 10 ani împotriva:
 - oricărui defect legat de structura metalică a vasului,
 - oricărei degradări premature a bazei metalice.
- **Toate celelalte piese ale oalei sub presiune sunt garantate împotriva oricărui defect de fabricație sau de material, pentru perioada de garanție definită de legea în vigoare în țara de cumpărare și de la data achiziționării.**

*conform modelului

- **Această garanție contractuală va fi obținută la prezentarea chitanței sau a facturii de la data achiziționării.**

Aceste garanții exclud:

- degradările consecutive din cauza nerespectării măsurilor de precauție importante sau folosirii neglijente, în special:
 - șocuri, căderi, coacerii în cuptor
 - trecerii capacului și a supapei de funcționare prin mașina de spălat vase.
- Numai centrele de service autorizate TEFAL sunt abilitate să vă ofere serviciile prevăzute în această garanție.
- Apelați numărul de la Relații clienți TEFAL pentru a găsi adresa celui mai apropiat centru de service autorizat TEFAL.

MARCAJE REGLEMENTARE

Marcaj	Localizare
Identificarea producătorului sau a mărcii comerciale	Pe mânerul capacului
Anul fabricației	Pe partea de sus a capacului
Identificarea echipamentului/referință model	Pe partea de sus a capacului
Presiunea de funcționare (PF)	Pe partea de sus a capacului
Presiunea de siguranță (PS)	Pe partea de sus a capacului
Capacitate	Pe partea exterioară de jos a vasului



TEFAL RĂSPUNDE LA ÎNTREBĂRILE DVS.

Probleme	Recomandări
În cazul în care nu puteți închide capacul:	Verificați dacă butonul de deschidere (F) este în poziție retrasă. Dacă este necesar, trageți de buton pentru a-l retrace.
Dacă oala a fost încălzită sub presiune fără lichid în interior	Verificați oala sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.
Aburul trece prin supapa de funcționare cu un șuierat ascuțit	Opriti sursa de căldură. Lăsați aparatul la răcit. După ce ați deschis aparatul, verificați dacă duza supapei de funcționare nu este înfundată cu alimente.
Dacă tija de siguranță nu este montată și nu scapă nimic prin supapa de funcționare în timpul gătirii	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, verificați dacă: <ul style="list-style-type: none"> - sursa de căldură este destul de puternică, dacă nu măriți-o. - cantitatea de lichid din vas este suficientă - supapa de funcționare se află în poziție de gătit. - oala sub presiune este bine închisă. - garnitura sau marginea vasului nu sunt deteriorate. - Garnitura este poziționată bine în capac - fig. 10-11
Dacă tija de siguranță este montată și nu evacuează abur prin supapa de funcționare în timpul gătirii	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, puneți aparatul în apă rece, consultați paragraful „Terminarea procesului de gătire”, apoi deschideți-o. Curățați supapa de funcționare și duza de evacuare a aburului și verificați dacă bila supapei de siguranță se scufundă fără dificultate. Nu acționați niciodată asupra tije de siguranță.
Dacă aburul scapă în jurul capacului,	Verificați: Închiderea corectă a capacului. Poziționarea garniturii capacului. Starea corespunzătoare a garniturii; înlocuiți-o dacă este necesar. Curățarea capacului, garniturii, supapei de siguranță și supapei de funcționare. Starea corespunzătoare a marginii vasului.

Probleme	Recomandări
Dacă nu puteți închide capacul	Verificați dacă tija de siguranță este în poziția în jos. În caz contrar: efectuați o decompresie, dacă este necesar, răciți oala în apă rece. Consultați paragraful „Terminarea procesului de gătire”. Nu acționați niciodată asupra tijei de siguranță.
Dacă alimentele nu sunt găsite sau dacă sunt arse.	Verificați: Timpul de gătire. Puterea sursei de căldură. Poziționarea corectă a supapei de funcționare. Cantitatea de lichid.
Dacă unul dintre sistemele de siguranță se declanșează	Opriti sursa de căldură. Lăsați oala să se răcească până când tija de siguranță va coborî. Deschideți. Verificați și curățați supapa de funcționare, duza pentru evacuarea aburului, supapa de siguranță și garnitura. Dacă defecțiunea persistă, verificați aparatul la un centru de service autorizat TEFAL.

TABELUL CU TIMPUL DE GĂTIRE

Carne și pește



	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Miel (pulpă 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Pui (întreg 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Somon (patru medalioane 0,6 kg)	6 min.	8 min.
Ton (patru bucăți 0,6 kg)	7 min.	9 min.
Vită (frietură 1 kg)	10 min.	28 min.

Legume

Dacă modelul dvs. este echipat cu un coș pentru gătire la aburi, vă recomandăm să gătiți legumele la aburi (consultați paragraful „Folosirea coșului pentru gătire la abur”).



Dacă modelul dvs. nu prezintă coș pentru abur: gătiți direct în apă.



	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Anghinare întreagă	20 min.	-
Andive tăiate în două	13 - 16 min.	-
Broccoli	4 min.	5 min.
Cartofi tăiați în sferturi (conform grosimii)	10 - 15 min.	-
Ciuperci tăiate	3 min.	-
Conopidă buchețele	5 - 7 min.	5 min.
Dovleac tăiat în sferturi	6 - 8 min.	3 min.
Dovlecei rondele	3 - 6 min.	4 - 7min.
Fasole uscată	18 - 22 min.	-
Fasole verde fideluță	6 - 8 min.	4 - 6 min.
Lințe verde (legume uscate)	16 min.	-
Mazăre verde	3 - 6 min.	5 min.
Morcov rondele	7 min.	9 min.
Napi cubulețe	4 - 6 min.	7 min.
Orez (legume uscate)	8 min.	-
Praz bucățele	8 min.	10 min.

*conform modelului

RO

	PROASPETE Poziția supapei 	ÎNGHEȚATE Poziția supapei 
Sfeclă roșie tăiată în patru (conform grosimii)	20 - 30 min.	-
Spanac	3 - 4 min.	4 - 5 min.
Sparanghel	5 min.	3 min.
Țelină tăiată	7 - 9 min.	-
Varză crudă tăiată	5 - 7 min.	3 min.
Varză de Bruxelles	8 - 11 min.	6 - 8 min.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием скороварки внимательно ознакомьтесь со всеми инструкциями и всегда следуйте руководству пользователя. Неправильное использование может привести к повреждению устройства.

В целях обеспечения вашей безопасности настоящее устройство соответствует всем применимым нормам и правилам, включая следующие:

- директива по оборудованию, работающему под давлением;
- нормативные документы по материалам, контактирующим с пищей;
- нормативные документы по защите окружающей среды.




ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ ПЕРЕД КАЖДЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	ПРОВЕРЬТЕ: <ul style="list-style-type: none">■ на просвет, не забилося ли отверстие для выхода пара (рис. 16);■ двигается ли шарик предохранительного клапана (рис. 13);■ находится ли прокладка крышки под каждым из пазов крышки (рис. 11);■ хорошо ли закреплены ручки емкости.
ВСЕГДА ПРИДЕРЖИВАЙТЕСЬ СЛЕДУЮЩИХ УКАЗАНИЙ ПО УРОВНЮ ЗАПОЛНЕНИЯ	<ul style="list-style-type: none">■ Ни в коем случае не используйте скороварку без жидкости; это может вызвать серьезные повреждения. Во время приготовления пищи регулярно проверяйте, достаточно ли жидкости в емкости.■ Минимум 250 мл■ Максимум 2/3 высоты емкости, отметка MAX 2 (рис. 7)■ Во время приготовления на пару продукты в паровой корзине не должны контактировать с водой.■ Максимум 1/3 высоты емкости (MAX 1) (рис. 6) для пастообразных пищевых продуктов, которые увеличиваются в объеме и (или) пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе и т. д.■ Продукты, помещенные в паровую корзину, не должны занимать объем выше отметки MAX 2 (рис. 5)*.

* В зависимости от модели

**ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ
ПРОВЕРКИ
ПЕРЕД КАЖДЫМ
ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

- Не оставляйте детей без присмотра возле работающей скороварки.
- Приготовление пищи в скороварке происходит под давлением. Неосторожное использование может привести к ожогам. Перед включением скороварки убедитесь, что она закрыта должным образом. (См. раздел «Закрытие».)
- Во время приготовления блюда следите за тем, чтобы клапан издавал шипение. Если выходит мало пара, выпустите давление и проверьте, достаточно ли жидкости в емкости и не засорено ли отверстие для выхода пара. Если после этих проверок пар все равно не выходит, слегка прибавьте огонь.
- Не готовьте продукты, которые могут засорить отверстия защитных деталей:
 - клюкву;
 - перловую крупу;
 - овсяные хлопья;
 - колотый горох;
 - лапшу, макароны, спагетти;
 - ревень;
 - смородину.
- При приготовлении пищи в этой скороварке запрещается использовать рецепты на основе животного молока.
- Запрещается использовать крупную соль; рекомендуется добавить мелкую соль в конце приготовления. Это поможет избежать мелких повреждений дна скороварки.
- Не используйте скороварку для жарки под давлением с растительным маслом. Не оставляйте скороварку без присмотра при нагревании масла или жира. При продолжительном нагревании масла начинается его разложение, что может привести к повышению температуры, достаточному для появления пламени. Запрещается использовать скороварку не по назначению.
- Запрещается ставить скороварку в горячую духовку.
- Не кладите незакрепленную алюминиевую фольгу на форму в скороварке.
- Не кладите полиэтиленовую пленку в скороварку.
- Пары спирта легко воспламеняются. Соблюдайте осторожность при приготовлении блюд, содержащих алкоголь.
- Используйте соответствующий источник (или источники) тепла согласно руководству пользователя.

ПОСЛЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Постепенно поворачивайте рабочий клапан (А), пока он не достигнет пиктограммы  (рис. 10). Если при выделении пара вы заметите какие-либо отклонения от нормы, установите рабочий клапан (А) в положение приготовления  пищи , а затем выполните быструю декомпрессию в холодной воде.
- Если предохранительный стержень (Е) не опускается, поместите скороварку в холодную воду.
- Ни в коем случае не применяйте силу к этому предохранительному стержню.
- После приготовления блюд из мяса с наружной кожей (например, говяжьего языка), которая может надуться под давлением, не прокалывайте мясо, когда оно находится в надутом состоянии, чтобы не обжечься паром. Рекомендуется проколоть мясо до приготовления.
- Для пастообразных пищевых продуктов, которые увеличиваются в объеме и (или) пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе и т. д.: дайте скороварке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите ее в холодной воде. Слегка встряхивайте скороварку перед каждым открытием, после того как предохранительный стержень опустился, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которые могут привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде.
- При перемещении скороварки под давлением соблюдайте максимальную осторожность. Не прикасайтесь к горячим поверхностям. Используйте ручки и кнопки. При необходимости пользуйтесь кухонными перчатками.
- При приготовлении супов рекомендуется использовать быструю декомпрессию в холодной воде (см. раздел «Завершение приготовления»).
- Перед тем как открыть скороварку, убедитесь, что клапан находится в положении декомпрессии. Предохранительный стержень (Е) должен находиться в нижнем положении.
- При открытии скороварки не применяйте силу. Убедитесь, что давление внутри скороварки выпущено. Предохранительный стержень (Е) должен находиться в нижнем положении. (См. раздел «Предохранительные устройства».)

ОБСЛУЖИВАНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Если вы обнаружите, что какая-либо деталь скороварки сломалась или треснула, ни в коем случае не открывайте скороварку. Дайте ей полностью остыть, прежде чем перемещать ее, больше не используйте скороварку и отнесите ее в авторизованный сервисный центр TEFAL для ремонта. ■ Не совершайте никаких действий с предохранительными устройствами, кроме тех, которые указаны в рекомендациях по очистке и обслуживанию. ■ Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие модели вашего устройства. В частности, используйте емкость и крышку TEFAL. ■ Не используйте скороварку для хранения кислых или соленых блюд до и после приготовления, т. к. это может привести к повреждению емкости. ■ Вымойте и ополосните скороварку сразу после использования. ■ Не кладите рабочий клапан (А), уплотнение (Н)* или крышку в посудомоечную машину. ■ Ни в коем случае не используйте обеззараживающие жидкости или хлорсодержащие вещества: они могут повредить нержавеющую сталь. ■ Не замачивайте крышку в воде. ■ В случае повреждения прокладки ее стоит немедленно заменить. Если повреждений нет, меняйте прокладку раз в год. ■ После 10 лет эксплуатации необходимо проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL. Хранение скороварки: переверните крышку и положите ее на емкость, чтобы избежать преждевременного износа прокладки крышки.
--------------	--

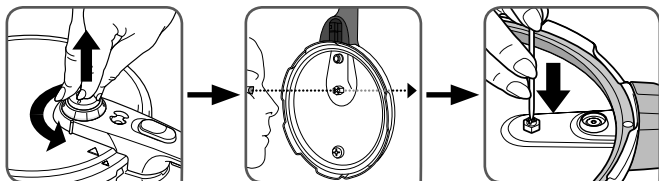
СОХРАНИТЕ ЭТУ ИНСТРУКЦИЮ

Схема устройства

- | | |
|--|--|
| A. Рабочий клапан | I. Паровая корзина (в зависимости от модели) |
| B. Желоб рабочего клапана | J. Держатель паровой корзины (в зависимости от модели) |
| C. Длинная ручка крышки | K. Длинная ручка емкости |
| D. Предохранительный клапан | L. Емкость |
| E. Предохранительный стержень | M. Короткая ручка емкости |
| F. Кнопка открытия | |
| G. Отметка положения рабочего клапана | |
| H. Уплотнение крышки (в зависимости от модели) | |

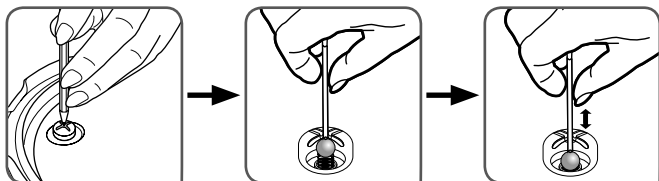
Обязательные проверки перед каждым использованием

Проверка рабочего клапана



- Проверьте, не засорено ли отверстие для выхода пара рабочего клапана (см. раздел «Использование рабочего клапана»).

Проверка предохранительного клапана



- Убедитесь, что шарик предохранительного клапана может двигаться (используйте палочку).

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Открытие



- Взявшись одной рукой за длинную ручку емкости (К), другой рукой возьмите ручку крышки (С) и большим пальцем потяните клапан открывания (F) (рис. 1)
- Затем, не отпуская кнопку, поверните крышку вправо, пока она не откроется, затем поднимите крышку (рис. 2)

Закрытие

- Установите крышку горизонтально на емкость, выровняв треугольники крышки и ручки емкости (К) (рис. 3)
- Поворачивайте крышку влево, пока не услышите щелчок закрытия (рис. 4)

Если вы не можете закрыть крышку, убедитесь, что кнопка открытия (F) находится в вытянутом положении; в противном случае с помощью большого пальца переведите ее в вытянутое положение.

Первое использование

- Заполните емкость водой на 2/3 объема.
- Закройте скороварку.
- Установите рабочий клапан (А) в положение .
- Установите скороварку на источник тепла и включите его на максимальную мощность.
- После того как через клапан начнет выделяться пар, уменьшите мощность источника тепла и оставьте скороварку в таком положении на 15 минут.
- Через 15 минут выключите источник тепла. Поместите скороварку в холодную воду.
- Если предохранительный стержень (Е) опустился, то давления в скороварке больше нет. Поверните рабочий клапан (А) в положение , и откройте скороварку.
- Ополосните скороварку водой и высушите ее.

Примечание. Появление пятен на дне внутри емкости не сказывается на качестве металла. Это просто известковые отложения. Вы можете удалить их с помощью губки и разбавленного белого уксуса.

Минимальный уровень заполнения

- В емкость следует всегда наливать не менее 250 мл жидкости.

При приготовлении на пару

- Скороварка должна быть заполнена не меньше чем на 750 мл.
- Зажмите треногу (J)* на корзине (I)*.

* В зависимости от модели

Максимальный уровень заполнения

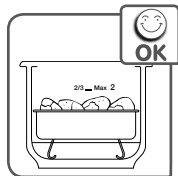
- Никогда не заполняйте скороварку больше чем на 2/3 высоты емкости (рис. 7)

Примечания по использованию некоторых продуктов питания

- Максимум 1/3 высоты емкости (MAX 1) (рис. 6) Для пастообразных пищевых продуктов, которые увеличиваются в объеме и (или) пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе и т. д.: дайте скороварке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите ее в холодной воде. Слегка встряхивайте скороварку перед каждым открытием, после того как предохранительный стержень опустился, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которые могут привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде.

Использование паровой корзины*

- Налейте 750 мл воды на дно емкости (L).
- Зажмите треногу (J)* на корзине (I)*, затем поместите комплект на дно емкости.



- Во время варки на пару продукты в паровой корзине* не должны контактировать с водой (рис. 5)*.

Продукты, помещенные в паровую корзину, не должны занимать объем выше отметки MAX 2.


RU

Использование рабочего клапана (A)


Приготовление с сохранением полезных свойств продуктов

- Установите пиктограмму  клапана (A) напротив отметки (G).

Приготовление мяса и размораживание

- Установите пиктограмму  клапана (A) напротив отметки (G).

Для выпуска пара

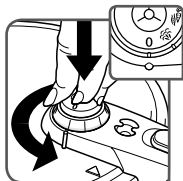
- Установите пиктограмму  клапана (A) напротив отметки (G).

Снятие рабочего клапана

- Прежде чем снять клапан (A), дайте устройству полностью остыть.

* В зависимости от модели



- Нажмите на центральную часть и поверните клапан до совмещения позиции 0 с отметкой (G) (рис. 8)
Уберите клапан.



Для установки рабочего клапана на место

- установите его, выровняв позицию 0 по отметке (G).
- Нажмите на центральную часть, а затем поверните его до желаемого положения.

Перед приготовлением

- Перед каждым использованием удалите клапан (A) (см. раздел «Использование рабочего клапана (A)») и проверьте визуально на свет, не закупорен ли рабочий клапан (B). При необходимости очистите его с помощью зубочистки (рис. 9)
- Установите рабочий клапан (A) и выберите положение  или .
- Установите скороварку на источник тепла и включите его на максимальную мощность.

Действия во время приготовления блюда


- В начале приготовления уменьшите мощность источника тепла, если из рабочего клапана (A) непрерывно выходит пар, издавая постоянный шипящий звук.
- Отсчитайте время приготовления, указанное в рецепте.
- По окончании варки выключите источник тепла.



Предохранительный стержень (E) не допускает нагнетания давления в скороварке, если она не закрыта соответствующим образом.

Окончание варки

Для выпуска пара

- После выключения источника тепла есть две возможности.

Медленная декомпрессия: поверните рабочий клапан (A) в положение . Когда предохранительный стержень (E) опустился, давления в скороварке больше нет.

Если при выделении пара вы заметите какие-либо отклонения от нормы, установите рабочий клапан (A) в положение приготовления пищи  или , затем выполните быструю декомпрессию в холодной воде.

Если предохранительный стержень (E) не опускается, заполните раковину холодной водой и погрузите в нее дно скороварки, так чтобы предохранительный стержень опустился.

Никогда не оказывайте воздействие на предохранительный стержень.

Быстрая декомпрессия: заполните раковину холодной водой и погрузите скороварку, так чтобы предохранительный стержень опустился.

Когда предохранительный стержень (Е) опустился, давления в скороварке больше нет. Поверните рабочий клапан (А) в положение ☁.



■ Вы можете его открыть.

■ Для пастообразных пищевых продуктов, которые увеличиваются в объеме и (или) пенятся во время варки, таких как рис, бобовые, сушеные овощи или фруктовые пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Не заполняйте скороварку больше чем на 1/3 объема (MAX 1). дайте скороварке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите ее в холодной воде. Слегка встряхивайте скороварку перед каждым открытием, после того как предохранительный стержень опустился, чтобы предотвратить разбрызгивание пузырьков пара, которые могут привести к ожогам. Это особенно важно при быстром выпуске пара или после охлаждения в холодной воде. При приготовлении супов рекомендуем использовать быструю

Предохранительный стержень (Е) препятствует открытию скороварки, если она все еще находится под давлением.

БЕЗОПАСНОСТЬ

Скороварка оснащена несколькими предохранительными устройствами:

■ Предохранительное устройство при закрытии:

- Если крышка плохо установлена или не полностью заблокирована, пар выходит на уровне предохранительного стержня (Е) скороварки и не может создать давление.

RU

Предохранительный стержень (Е) не допускает нагнетания давления в скороварке, если она не закрыта соответствующим образом.

■ Предохранительное устройство при открытии:

- Если скороварка находится под давлением, предохранительный стержень (Е) находится в верхнем положении, и ручку крышки невозможно нажать.

- Ни в коем случае не пытайтесь открыть скороварку, применяя силу.

- **Не оказывайте воздействие на предохранительный стержень (Е).**

- Убедитесь в том, что внутреннее давление упало, проверив, опустился ли предохранительный стержень (Е) в нижнее положение.

- Никогда не используйте другие модели ручек.

Предохранительный стержень (Е) препятствует открытию скороварки, если она все еще находится под давлением.

■ Два предохранительных устройства при избыточном давлении:

- Первое устройство: предохранительный клапан (D) высвобождает давление, и пар выходит наружу вертикально (рис. 14)
- Второе устройство: прокладка (H)* пропускает пар между крышкой и емкостью - рис. 15

Если срабатывает одно из предохранительных устройств:

- Выключите источник тепла.
- Дайте скороварке полностью остыть.
- Откройте скороварку.
- Проверьте и очистите рабочий клапан (A), отверстие для выпуска пара (B), предохранительный клапан (D) и прокладку (H)*.

Рекомендации по использованию

- 1 - Из скороварки выходит горячий пар. Следите за тем, чтобы не обжечься.
- 2 - После того как предохранительный стержень поднимется, вы не сможете открыть скороварку. Никогда не оказывайте воздействие на предохранительный стержень.
- 3 - Держите скороварку за две ручки емкости. При необходимости пользуйтесь кухонными рукавицами.
- 4 - Не храните в скороварке продукты питания.
- 5 - Ни в коем случае не пользуйтесь обеззараживающими жидкостями или хлорсодержащими веществами.
- 6 - Не помещайте в посудомоечную машину и не оставляйте в воде прокладку, крышку и рабочий клапан.
- 7 - Осуществляйте замену прокладки скороварки ежегодно или при ее повреждении.
- 8 - Очистка скороварки осуществляется только в остывшем состоянии и при пустой скороварке.
- 9 - Соблюдайте осторожность при работе со скороваркой, как и с другими приборами для приготовления пищи, если вы используете ее в присутствии детей.
- 10 - При падении емкости или крышки необходимо проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL.
- 11 - После 10 лет эксплуатации необходимо проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL.

* В зависимости от модели

ОЧИСТКА

Для надлежащего функционирования устройства после каждого его использования необходимо соблюдать рекомендации по очистке и обслуживанию.

После каждого использования скороварку необходимо промыть.

Потемнение и царапины, которые могут возникнуть вследствие длительного использования, не представляют опасности.

Чтобы продлить срок службы скороварки, не перегревайте пустую емкость.

- После каждого использования промывайте скороварку (емкость и крышку) теплой водой с добавлением средства для мытья посуды. Выполняйте такие же операции с корзиной для приготовления на пару*.
- Не пользуйтесь дезинфицирующими жидкостями или веществами с содержанием хлора.
- Не перегревайте пустую емкость.

Для тщательной очистки емкости

- Промойте емкость внутри с помощью чистящей губки и средства для мытья посуды.
- Снаружи промойте емкость с помощью губки и средства для мытья посуды.
- Если скороварка почернела, если на внутренней поверхности присутствуют радужные разводы или если продукты подгорели, очистите ее белым уксусом или специальным средством для очистки нержавеющей стали, предназначенным для этой цели.

Для чистки крышки

- Промойте крышку под струей теплой воды с помощью губки и средства для мытья посуды.
- Не мойте крышку в посудомоечной машине.

RU

В посудомоечной машине можно мыть только емкость и корзину*.

Для чистки прокладки крышки (Н)*

- После каждой варки очищайте прокладку (Н)* и место ее установки.
- Затем поместите ее снова в гнездо, совместив отверстие уплотнения со стержнем крышки (рис. 10)

Для очистки рабочего клапана (А)

- Уберите клапан. См. раздел «Использование рабочего клапана».
- Очистите рабочий клапан (А) под струей водопроводной воды (рис. 12).

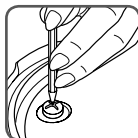
* В зависимости от модели

Для очистки отверстия для выпуска пара (В), расположенного под крышкой

- Извлеките рабочий клапан (А) (см. раздел «Использование рабочего клапана»).
- Проверьте, не закупорено ли отверстие для выпуска пара (В) (рис. 16). Если необходимо, очистите его палочкой (рис. 9)

Очистка предохранительного клапана (D)

- Очистите основание предохранительного клапана D внутри крышки, ополоснув ее водой.
- Проверьте функционирование клапана, слегка нажав на шарик, который должен углубиться беспрепятственно. См. рисунок сбоку.



Никогда не снимайте крышку предохранительного клапана (D), расположенную в верхней части крышки.

Чтобы продлить срок службы скороварки, не перегревайте пустую емкость.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Замена прокладки скороварки

- Осуществляйте замену прокладки скороварки ежегодно или при ее повреждении.
- Используйте только оригинальную прокладку TEFAL, соответствующую модели прибора.

Хранение скороварки:

- Поместите крышку на емкость обратной стороной.

После 10 лет эксплуатации необходимо проверить скороварку в центре технического обслуживания TEFAL.

Аксессуары TEFAL

- Имеются в продаже следующие аксессуары Sensor для скороварки:

	4.5 л / 6 л	8 л / 10 л
Паровая корзина	792185	-
Подставка для корзины	792691 или X1030007	
Прокладка	792189	980549

- При необходимости замены других деталей или ремонта обращайтесь в уполномоченные центры техобслуживания TEFAL.
- Используйте только оригинальные детали TEFAL, соответствующие модели вашего устройства.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Общая вместимость*	Вместимость емкости	Внутренний Ø емкости	Ø дна емкости	Артикул
5 л	4,5 л	22 см	15,5 см	P20506
6,5 л	6 л	22 см	15,5 см	P20507
8,8 л	8 л	25 см	18 см	P20514
10,8 л	10 л	25 см	18 см	P20515

* Общая вместимость: общая вместимость, включая объем крышки.

Техническая информация: рабочее давление: 80 кПа.

Максимальное безопасное давление: 140 кПа.

Резервуары и крышки изготовлены из нержавеющей стали.

Совместимые источники тепла

ГАЗОВАЯ ПЛИТА

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ
ПЛИТА

СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ
ПЛИТА

ИНДУКЦИОННАЯ
ПЛИТА

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА
(Спиральный нагревательный
элемент)



- Сковородка Sensor может использоваться со всеми нагревательными приборами, в том числе индукционными.
- При использовании электрической или индукционной панели диаметр нагревающей поверхности должен быть равен диаметру дна сковородки или быть меньше него.
- При использовании стеклокерамической плиты убедитесь, что дно емкости чистое. При использовании газовых нагревательных приборов пламя не должно выходить за края емкости.
- При использовании любых нагревательных приборов убедитесь, что сковорода расположена по центру источника тепла.

RU

ГАРАНТИЯ

- При использовании в соответствии с инструкциями по эксплуатации на емкость сковородки TEFAL распространяется гарантия сроком 10 лет в случае обнаружения:
 - любых дефектов, связанных с металлической конструкцией емкости;
 - любого преждевременного разрушения базового металла.

- На все остальные части скороварки распространяется гарантия в отношении дефектов изготовления или материалов на протяжении гарантийного срока, определенного действующим законодательством в стране приобретения, начиная с даты покупки.
- Такая договорная гарантия может быть предоставлена по предъявлении кассового чека или счета, подтверждающего дату покупки.

Данная гарантия недействительна в следующих случаях.

- При повреждениях вследствие несоблюдения важных мер предосторожности или неправильного использования, а именно:
 - ударов, падений, нагревания в духовом шкафу;
 - мытья крышки и рабочего клапана в посудомоечной машине.
- Только уполномоченные центры техобслуживания TEFAL имеют право предоставления гарантии.
- Узнать адрес ближайшего уполномоченного центра техобслуживания TEFAL можно, обратившись по номеру телефона TEFAL Conseil.

НОРМАТИВНЫЕ ОТМЕТКИ

Отметка	Расположение
Идентификационные данные изготовителя или товарный знак	На ручке крышки
Год изготовления	Наверху крышки
Маркировка оборудования / артикул модели	Наверху крышки
Рабочее давление (PF)	Наверху крышки
Безопасное давление (PS)	Наверху крышки
Вместимость	На дне емкости снаружи

TEFAL ОТВЕЧАЕТ НА ВАШИ ВОПРОСЫ

Неполадки	Рекомендации
Если вы не можете закрыть крышку	Проверьте, работает ли кнопка открытия (F). При необходимости потяните кнопку, чтобы переместить ее назад.
Если скороварка нагревается под давлением без жидкости внутри	Проверьте скороварку в уполномоченном центре техобслуживания TEFAL.
Пар вырывается через рабочий клапан с резким свистом	Выключите источник тепла. Дайте устройству остыть. После открытия устройства проверьте отверстие в трубке рабочего клапана. Оно не должно быть забито продуктами.
Если предохранительный стержень не поднялся и во время варки не выделяется пар через рабочий клапан	В течение первых нескольких минут это нормальное явление. Если ничего не меняется, проверьте: - достаточна ли мощность источника тепла. Если мощность недостаточна, увеличьте ее; - достаточно ли жидкости в емкости; - находится ли рабочий клапан в позиции варки; - плотно ли закрыта скороварка; - не повреждена ли прокладка или край емкости; - правильно ли прокладка расположена в крышке (рис. 10-11).
Если предохранительный стержень поднялся и во время варки не выделяется пар через рабочий клапан	В течение первых нескольких минут это нормальное явление. Если ничего не меняется, поместите скороварку в холодную воду (см. раздел «Окончание готовки»), а затем откройте ее. Очистите рабочий клапан и отверстие для выпуска пара и убедитесь, что шарик предохранительного клапана вдавливается без затруднений. Никогда не оказывайте воздействие на предохранительный стержень.
Если из-под крышки выходит пар	Проверьте: надлежащее закрытие крышки; положение прокладки крышки. Надлежащее состояние прокладки; при необходимости замените ее; чистоту крышки, прокладки, предохранительного и рабочего клапанов; надлежащее состояние края емкости.

Неполадки	Рекомендации
Если вы не можете открыть крышку	Убедитесь, что предохранительный стержень находится в нижнем положении. В противном случае: выполните декомпрессию, при необходимости охладите скороварку в холодной воде, см. раздел «Окончание готовки». Никогда не оказывайте воздействие на предохранительный стержень.
Если продукты не доведены до готовности или подгорели	Проверьте: время приготовления; мощность источника тепла; надлежащее расположение рабочего клапана; количество жидкости.
Если срабатывает одно из предохранительных устройств	Выключите источник тепла. Дайте остыть скороварке и дождитесь, пока предохранительный стержень опустится. Откройте скороварку. Проверьте и очистите рабочий клапан, отверстие для выпуска пара, предохранительный клапан и прокладку. Если неисправность не удастся устранить, обратитесь в уполномоченный центр техобслуживания TEFAL для проверки устройства.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Рыба и мясо



	СВЕЖИЕ Положение клапана 	ЗАМОРОЖЕННЫЕ Положение клапана 
Говядина (жаркое, 1 кг)	10 мин	28 мин
Курица (тушка, 1,2 кг)	20 мин	45 мин
Лосось (4 куса, 0,6 кг)	6 мин	8 мин
Тунец (4 куса 0,6 кг)	7 мин	9 мин
Ягненок (задняя ножка, 1,3 кг)	25 мин	35 мин

Овощи

Если ваша модель оснащена паровой корзиной, мы рекомендуем готовить овощи на пару (см. раздел «Использование паровой корзины»).

Если ваша модель не имеет паровой корзины, готовьте в воде.



	СВЕЖИЕ Положение клапана 	ЗАМОРОЖЕННЫЕ Положение клапана 
Артишок целый	20 мин	-
Брокколи	4 мин	5 мин
Брюссельская капуста	8–11 мин	6–8 мин
Грибы нарезанные	3 мин	-
Зеленая чечевица (сухой продукт)	16 мин	-
Зеленый горошек	3–6 мин	5 мин
Кабачки нарезанные	3–6 мин	4–7 минут
Картофель кубиками (в зависимости от размера)	10–15 мин	-
Красную свеклу нарезать на 4 части (в зависимости от размера)	20–30 мин	-
Лук-порей нарезанный	8 мин	10 мин
Морковь кружочками	7 мин	9 мин
Репа в кубиках	4–6 мин	7 мин
Рис (сухой продукт)	8 мин	-

* В зависимости от модели

RU

	СВЕЖИЕ Положение клапана 	ЗАМОРОЖЕННЫЕ Положение клапана 
Свежая капуста измельченная	5–7 мин	3 мин
Сельдерей нарезанный	7–9 мин	-
Спаржа	5 мин	3 мин
Тыква, нарезанная кубиками	6–8 мин	3 мин
Фасоль полусухая	18–22 мин	-
Фасоль стручковая, тонкая	6–8 мин	4–6 мин
Цветная капуста нарезанная	5–7 мин	5 мин
Цикорий, разрезанный на 2 части	13–16 мин	-
Шпинат	3–4 мин	4–5 мин

DÔLEŽITÉ PREVENTÍVNE OPATRENIA

Pred použitím tlakového hrnca si dôkladne prečítajte všetky pokyny a vždy postupujte podľa „Používateľskej príručky“.
Nevhodné používanie môže mať za následok poškodenie zariadenia.

Pre vašu bezpečnosť tento tlakový hrniec spĺňa požiadavky platných noriem a predpisov:

- smernica o tlakových zariadeniach,
- smernica o materiáloch prichádzajúcich do styku s potravinami,
- smernica o životnom prostredí.




NEVYHNUTNÉ KONTROLY PRED KAŽDÝM POUŽITÍM	SKONTROLUJTE <ul style="list-style-type: none">■ okom a za denného svetla, či rúrka na odvod pary nie je upchaná – obr. 16,■ či je guľôčka bezpečnostného ventilu pohyblivá – fig 13,■ či je tesnenie na pokrievke založené pod každou z drážok na pokrievke – fig 11,■ či sú rúčky na nádobe správne pripevnené.
VŽDY DO-DRŽIAVAJTE NASLEDUJÚCE MNOŽSTVÁ	<ul style="list-style-type: none">■ Svoj tlakový hrniec nikdy nepoužívajte bez vody v ňom, vážne by ho to poškodilo. Skontrolujte, či je v ňom počas varenia vždy dostatok vody.■ Minimum je 25 cl.■ Maximum sú 2/3 výšky nádoby, značka MAX 2. – fig 7.■ Počas varenia v pare nesmú byť potraviny uložené v naparovacom košíku v kontakte s vodou.■ Maximum 1/3 (MAX 1) – fig 6 pre pastovité potraviny, ktoré sa počas varenia rozvíjajú a/alebo vytvárajú penu, ako napríklad ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cuketa, mrkva, zemiaky, rybie filé...■ Potraviny, ktoré sú uložené v naparovacom košíku, nikdy nesmú presiahnuť úroveň MAX 2 označenú na nádobe – fig 5*.

*v závislosti od modelu

**NEVYHNUTNÉ
KONTROLY
PRED KAŽDÝM
POUŽITÍM**

- Nedovoľte deťom pohybovať sa v blízkosti tlakového hrnca, ktorý sa práve používa.
- V tlakovom hrnci sa varí pod tlakom. Nesprávne používanie môže viesť k poraneniu oparením. Skontrolujte, či je tlakový hrniec správne zatvorený, až potom ho spustíte. (Pozri odsek „Zatvorenie“).
- Dbajte o to, aby ventil počas varenia stále syčal. Ak z hrnca nevychádza dosť pary, znížte tlak a skontrolujte, či je v hrnci dostatok vody a či rúrka na odvod pary nie je upchaná. Ak ani po týchto kontrolách para nevychádza, mierne zvýšte teplotu.
- V hrnci nevarte potraviny, ktoré by mohli upchať vedenia bezpečnostných prvkov:
 - brusnice,
 - krúpy,
 - ovsené vločky,
 - mletý hrášok,
 - rezance, makaróny, špagety,
 - rebarbora,
 - ríbezle.
- V tlakovom hrnci nikdy nepripravujte recepty s využitím živočíšneho mlieka.
- V tlakovom hrnci nepoužívajte hrubú soľ, pridávajte iba jemnú soľ na konci varenia. Predídete tým vzniku „bodovej korózie“, ktorá by mohla zmeniť kvalitu dna tlakového hrnca. Tlakový hrniec nepoužívajte na vyprážanie pod tlakom na oleji.
- Nenechávajte tlakový hrniec bez dozoru, keď zohrievate olej alebo tuk. Pokračovanie v zohrievaní oleja, ktorý dymí, ho degraduje a môže zvýšiť jeho teplotu natoľko, že sa vznieti. Tlakový hrniec nepoužívajte na iné účely ako na určené účely.
- Tlakový hrniec nikdy nedávajte do horúcej rúry na pečenie.
- Do tlakového hrnca nikdy nevkladajte list hliníkovej fólie, ktorý nie je použitý v rámci formy.
- Do tlakového hrnca nikdy nevkladajte plastovú fóliu.
- Alkoholové výpary sú horľavé. Nechajte najprv približne 2 minúty vriť, až potom založte pokrievku. Pri príprave jedál na báze alkoholu dohliadajte na prístroj.
- Používajte kompatibilný(é) tepelný(é) zdroj(e) na varenie v súlade s pokynmi na použitie.

PO UVARENÍ...

- Postupne otáčajte prevádzkovým ventilom (A) a zastavte oproti piktogramu  – **fig 10**. Ak počas vypúšťania pary spozorujete abnormálne výstreky, dajte prevádzkový ventil (A) späť do polohy varenia  alebo , potom vykonajte rýchle zníženie tlaku v studenej vode.
- Ak bezpečnostná rúrka (E) neklesá, dajte tlakový hrniec do studenej vody.
- S touto bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.
- Po uvarení mäsa s tenkou kožou (napríklad hovädzí jazyk), ktorá by sa mohla vplyvom tlaku vyduť, mäso neprepichujte, kým je koža nafúknutá, mohli by ste sa opariť. Mäso poprepichujte pred varením.
- V prípade pastovitých potravín, ktoré sa počas varenia rozpinajú alebo tvoria penu, ako je ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cuketa, mrkva, zemiaky, rybie filé... nechajte tlakový hrniec na niekoľko minút chladnúť, potom ho vychladte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca ho systematicky a zľahka pretraste, aby bezpečnostná rúrka klesla. Predídete tak vystreknutiu pary, ktorá by vás mohla opariť. Táto operácia je veľmi dôležitá v prípade rýchleho odvedenia pary alebo po ochladení v studenej vode.
- Tlakový hrniec pod tlakom premiestňujte s maximálnou opatrnosťou. Nedotýkajte sa teplých častí. Používajte rukoväte a tlačidlá. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie.
- V prípade varenia polievky vám odporúčame vykonať rýchle zníženie tlaku v studenej vode (pozri odsek „Koniec varenia“).
- Skontrolujte, či je ventil v polohe zníženia tlaku, až potom môžete hrniec otvoriť. Bezpečnostná rúrka (E) musí byť v dolnej polohe.
- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu.
- Skontrolujte, či vnútorný tlak klesol. Bezpečnostná rúrka musí byť v dolnej polohe. (Pozri odsek «Bezpečnosť»)

<p>ÚDRŽBA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Ak zistíte, že je nejaká časť tlakového hrnca zlomená alebo prasknutá, v žiadnom prípade ho neskúšajte otvoriť, ak je zatvorený. Počkajte, kým úplne nevychladne, až potom ho otvorte, viac ho nepoužívajte a odneste ho autorizovaného servisného strediska TEFAL na opravu. ■ Nezasahujte do bezpečnostného systému, okrem úkonov, na ktoré sa vzťahujú pokyny na čistenie a údržbu. ■ Používajte iba originálne diely TEFAL zodpovedajúce vášmu modelu. Konkrétne, používajte nádobu a pokrievku TEFAL. ■ Nepoužívajte hrniec na skladovanie kyslých ani slaných potravín pred alebo po varení, nádoba sa môže poškodiť. ■ Tlakový hrniec umyte a opláchnite okamžite po každom použití. ■ Prevádzkový ventil (A), tesnenie (H)* ani pokrievku nikdy neumývajte v umývačke riadu. ■ Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani prostriedky s chlórrom, mohla by sa poškodiť kvalita nehrdzavejúcej ocele. ■ Pokrievku nikdy nenechávajte namočenú vo vode. ■ Tesnenie tlakového hrnca vymieňajte každý rok alebo hneď, keď zistíte, že je prasknuté. ■ Je nevyhnutné, aby ste tlakový hrniec dali skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku TEFAL po 10 rokoch používania. ■ Odkladanie tlakového hrnca: Pokrievku vracajte späť na nádobu, aby nedošlo predčasnému opotrebovaniu tesnenia pokrievky.
----------------------	--

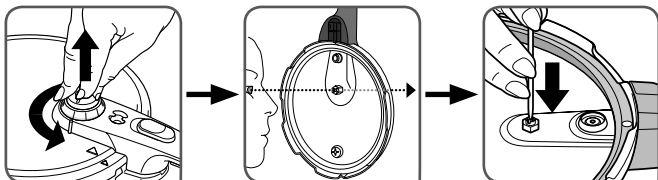
TENTO NÁVOD SI USCHOVAJTE.

Popisná schéma

- | | |
|---|---|
| A. Prevádzkový ventil | H. Tesnenie pokrievky (v závislosti od modelu) |
| B. Rúrka prevádzkového ventilu | I. Naparovací košík (v závislosti od modelu) |
| C. Dlhá rúčka pokrievky | J. Nosič na naparovací košík (v závislosti od modelu) |
| D. Bezpečnostný ventil | K. Dlhá rúčka nádoby |
| E. Bezpečnostná rúrka | L. Nádoba |
| F. Tlačidlo otvárania | M. Krátka rúčka nádoby |
| G. Značka pre umiestnenie prevádzkového ventilu | |

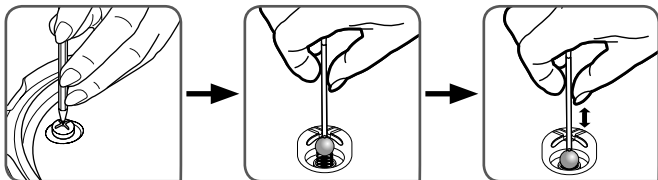
Nevyhnutné kontroly pred každým použitím

Kontrola prevádzkového ventilu



- Skontrolujte, či otvor na odvod v prevádzkovom ventile nie je upchaný (pozri odsek „Používanie prevádzkového ventilu“).

Kontrola bezpečnostného ventilu



- Skontrolujte, či je guľôčka bezpečnostného ventilu pohyblivá (použite paličku).

SK

POUŽÍVANIE

Otvorenie



- Držte dlhú rúčku nádoby (K) jednou rukou, druhou rukou uchopte rúčku pokrievky (C) a palcom potiahnite tlačidlo otvárania (F) – Fig 1.
- Potom, bez toho, aby ste pustili toto tlačidlo, otočte pokrievkou doprava, až kým sa neotvorí, a nadvihnite ju – Fig 2.

Zatvorenie

- Dajte pokrievku správne naplocho na nádobu a zarovnajte trojuholníky na pokrievke a na rúčke nádoby (K) – Fig 3.
- Otočte pokrievku doľava, až kým nezačujete kliknutie zatvorenia – Fig 4.

Ak hrniec neviete zatvoriť, skontrolujte, či je tlačidlo otvárania (F) správne v zasunutej polohe. Ak nie je, palcom ho zasuňte.

Prvé použitie

- Naplňte hrniec vodou až do 2/3 nádoby.
- Zatvorte tlakový hrniec.
- Zložte prevádzkový ventil (A) na .
- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte jeho výkon na maximum.
- Keď z ventilu začne vychádzať para, znížte výkon zdroja tepla a varte 15 min.
- Po uplynutí 15 min. zdroj tepla vypnite. Dajte tlakový hrniec do studenej vody.
- Keď bezpečnostná rúrka (E) klesne, tlakový hrniec viac nie je pod tlakom. Otáčajte prevádzkový ventil (A) až do polohy , otvorte tlakový hrniec.
- Opláchnite tlakový hrniec vodou a vysušte ho.

Poznámka: Ak sa na dne vo vnútri nádoby objavia škvrny, nemá to žiadny vplyv na kvalitu kovu. Ide o usadeniny vodného kameňa. Odstráňte ich použitím hubky namočenej do zriedeného bieleho octu.

Minimálne naplnenie

- Vždy naplňte aspoň minimálnym množstvom vody 25 cl.

Varenie v pare

- Naplnenie musí byť minimálne v objeme 75 cl.
- Pripevnite stojan (J)* ku košíku (I)*.

Maximálne naplnenie

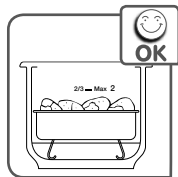
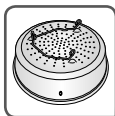
- Nikdy nenapĺňajte tlakový hrniec viac ako do 2/3 výšky nádoby. – Fig 7

Pri niektorých potravinách

- Maximum 1/3 (MAX 1) – fig 6 V prípade pastovitých potravín, ktoré sa počas varenia rozpínajú alebo tvoria penu, ako je ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cuketa, mrkva, zemiaky, rybie filé... nechajte tlakový hrniec na niekoľko minút chladnúť, potom ho vychladte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca ho systematicky a zľahka pretraste, aby bezpečnostná rúrka klesla. Predídete tak vystreknutiu pary, ktorá by vás mohla opariť. Táto operácia je veľmi dôležitá v prípade rýchleho odvedenia pary alebo po ochladení v studenej vode.

Používanie naparovacieho košíka*

- Vlejte 75 cl vody do nádoby (L).
- Pripevnite stojan (J)* ku košíku (I)*, potom tento celok vložte do nádoby.




- Počas varenia v pare nesmú byť potraviny uložené v naparovacom košíku v kontakte s vodou – fig 5*.

Potraviny, ktoré sú uložené v naparovacom košíku*, nikdy nesmú presiahnuť úroveň MAX 2.

Používanie prevádzkového ventilu (A)

Pre varenie jemných potravín a uchovanie vitamínov

- Dajte piktogram  ventilu (A) k značke (G).

Pre varenie mäsa a rozmrazovanie

- Dajte piktogram  ventilu (A) k značke (G).

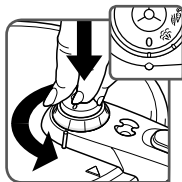
Vypustenie pary

- Dajte piktogram  ventilu (A) k značke (G).

Vybranie prevádzkového ventilu

- Pred vybratím ventilu (A) nechajte prístroj vychladnúť.



- Zatlačte na stredovú časť a otočte ventil, aby sa poloha 0 zarovnala so značkou (G) – Fig 8.
- Vyberte ventil.



Vloženie prevádzkového ventilu

- Dajte prevádzkový ventil tak, aby bola poloha 0 zarovno so značkou (G).
- Zatlačte na stredovú časť, potom otáčajte až do želanej polohy.

Pred varením

- Pred každým použitím vyberte ventil (A) (pozri odsek „Používanie prevádzkového ventilu (A)“) a okom za denného svetla skontrolujte, či rúrka prevádzkového ventilu (B) nie je upchaná. Ak je to potrebné, vyčistite ju špáradlom – Fig 9.
- Vložte prevádzkový ventil (A) a vyberte polohu  alebo .
- Položte tlakový hrniec na zdroj tepla, potom nastavte jeho výkon na maximum.

Počas varenia


- Keď prevádzkový ventil (A) necháva kontinuálne unikať paru a vydáva pritom svoje zvyčajné syčanie, varenie začína, znížte zdroj tepla.
- Odpočítajte dobu varenia uvedenú v recepte.
- Keď doba varenia uplynie, vypnite zdroj tepla.



Bezpečnostná rúrka (E) bráni tlakovému hrncu vo zvyšovaní tlaku, ak hrniec nie je správne zatvorený.

Koniec varenia

Vypustenie pary

- Po vypnutí zdroja tepla máte dve možnosti:


Pomalé zníženie tlaku: Otočte prevádzkový ventil (A) až do polohy . Keď bezpečnostná rúrka (E) klesne, tlakový hrniec viac nie je pod tlakom.

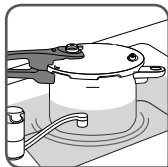
Ak počas vypúšťania pary spozorujete abnormálne výstreky, dajte prevádzkový ventil (A) späť do polohy varenia  alebo , potom vykonajte rýchle zníženie tlaku v studenej vode.

Ak bezpečnostná rúrka (E) neklesá, naplňte drez studenou vodou a ponorte do nej tlakový hrniec dovedy, kým bezpečnostná rúrka neklesne.

S bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.

Rýchle zníženie tlaku: Naplňte drez studenou vodou a ponorte do nej tlakový hrniec dovtedy, kým bezpečnostná rúrka neklesne.

Keď bezpečnostná rúrka (E) klesne, tlakový hrniec viac nie je pod tlakom. Otáčajte prevádzkový ventil (A) až do polohy .



■ Môžete ho otvoriť.

■ V prípade pastovitých potravín, ktoré sa počas varenia rozpínajú alebo tvoria penu, ako je ryža, strukoviny, sušená zelenina, kompóty, tekvica, cuketa, mrkva, zemiaky, rybie filé... parný hrniec nenapĺňajte viac ako do 1/3 (MAX 1) jeho objemovej kapacity. Nechajte tlakový hrniec na niekoľko minút chladnúť, potom ho vychladte v studenej vode. Pred každým otvorením tlakového hrnca ho systematicky a zľahka pretraste, aby bezpečnostná rúrka klesla. Predídete tak vystreknutiu pary, ktorá by vás mohla opariť. Táto operácia je veľmi dôležitá v prípade rýchleho odvedenia pary alebo po ochladení v studenej vode. V prípade varenia polievky vám odporúčame vykonať rýchle zníženie tlaku v studenej vode.

Bezpečnostná rúrka (E) bráni otvoreniu tlakového hrnca, ak je stále pod tlakom.

BEZPEČNOSŤ

Tento tlakový hrniec je vybavený niekoľkými bezpečnostnými systémami:

■ Bezpečnosť pri zatváraní:

- Ak je pokrievka zle položená alebo nie je úplne uzamknutá, na úrovni bezpečnostnej rúrky (E) uniká para z tlakového hrnca a nemôže sa v ňom zvyšovať tlak.

Bezpečnostná rúrka (E) bráni tlakovému hrncu vo zvyšovaní tlaku, ak hrniec nie je správne zatvorený.

■ Bezpečnosť pri otváraní:

- Ak je tlakový hrniec pod tlakom, bezpečnostná rúrka (E) je v hornej polohe a rúčky pokrievky sú zablokované.

- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte nasilu.

- **S bezpečnostnou rúrkou určite nikdy nemanipulujte (E).**

- Skontrolujte, či vnútorný tlak klesol, tým, že skontrolujete, či je bezpečnostná rúrka (E) v dolnej polohe.

- Nikdy nepoužívajte iné modely rúčok.

Bezpečnostná rúrka (E) bráni otvoreniu tlakového hrnca, ak je stále pod tlakom.

■ **Dva pretlakové bezpečnostné systémy:**

- Prvé zariadenie: Bezpečnostný ventil (D) uvoľňuje tlak a para uniká zvislo – **fig 14.**
- Druhé zariadenie: tesnenie (H)* necháva unikať paru pomedzi pokrievku a nádobu – **fig 15.**

Ak sa spustí jeden z bezpečnostných systémov:

- Vypnite zdroj tepla.
- Tlakový hrniec nechajte úplne vychladnúť.
- Otvorte ho.
- Skontrolujte a očistite prevádzkový ventil (A), rúrku na odvod pary (B), bezpečnostný ventil (D) a tesnenie (H)*.

Odporúčania týkajúce sa používania _____

- 1 - Para je veľmi horúca, keď vychádza z tlakového hrnca, dajte pozor, aby ste sa nepopálili.
- 2 - Keď bezpečnostná rúrka stúpne, tlakový hrniec viac nemôžete otvoriť. S bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.
- 3 - Na premiestňovanie tlakového hrnca používajte obidve ruky na nádobe. Ak je to potrebné, použite rukavice na pečenie.
- 4 - Neskladujte potraviny v tlakovom hrnci.
- 5 - Nikdy nepoužívajte bieliaci prostriedok ani čistiace prostriedky s chlóróm.
- 6 - Neumývajte v umývačke riadu, ani nenechávajte namočené vo vode: tesnenie, pokrievku a prevádzkový ventil.
- 7 - Tesnenie vymieňajte každý rok alebo hneď, keď zistíte, že je prasknuté.
- 8 - Čistenie tlakového hrnca sa uskutočňuje výlučne až vtedy, keď zariadenie vychladne a je prázdne.
- 9 - Tak, ako v prípade iných zariadení na varenie, ak tlakový hrniec používate v blízkosti detí, zaistíte prísny dozor nad nimi.
- 10 - V prípade pádu nádoby alebo pokrievky je nevyhnutné nechať skontrolovať tlakový hrniec v autorizovanom servisnom stredisku TEFAL.
- 11 - Je nevyhnutné, aby ste tlakový hrniec dali skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku TEFAL po 10 rokoch používania.

ČISTENIE

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

Tlakový hrniec umyte po každom použití.

Zhnednutie a škrabance, ku ktorým môže dôjsť v dôsledku dlhodobého používania, nemajú negatívny vplyv na prevádzku.

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

- Tlakový hrniec (nádoba + pokrievka) umývajte po každom použití vlažnou vodou s prostriedkom na umývanie riadu. Rovnakým spôsobom postupujte aj pri čistení košíka*.
- Nepoužívajte bieliaci prostriedok ani čistiace prostriedky s chlóróm.
- Nezohrievajte prázdnu nádobu.

Čistenie nádoby

- Vnútro nádoby umyte hubkou s prostriedkom na umývanie riadu.
- Vonkajšok nádoby umyte rastlinnou špongiou a prostriedkom na umývanie riadu.
- Ak tlakový hrniec sčernel, ak vykazuje dúhové odrazy alebo sa potraviny vo vnútri spálili, vyčistite ho bielim octom alebo špeciálnym prostriedkom na čistenie nehrdzavejúcej ocele, ktorý je na to určený.

Čistenie pokrievky

- Pokrievku umyte pod prúdom vlažnej vody pomocou špongie a prostriedku na umývanie riadu.
- Pokrievku neumývajte v umývačke riadu.

Iba nádoba a košík* sa môžu umývať v umývačke riadu.

SK

Čistenie tesnenia pokrievky (H)*

- Po každom varení vyčistite tesnenie (H)* a jeho uloženie.
- Dajte ho späť do jeho uloženia tak, aby otvor na tesnení zodpovedal rúrke na pokrievke – fig 10.

Čistenie prevádzkového ventilu (A):

- Vyberte ho. Pozri odsek „Používanie prevádzkového ventilu“.
- Umyte prevádzkový ventil (A) pod prúdom vody z kohútika – fig 12.

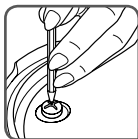
Čistenie rúrky na odvod pary (B) umiestnenej vo vnútri pokrievky

- Vyberte prevádzkový ventil (A) (pozri odsek „Používanie prevádzkového ventilu“).

- Okom za denného svetla skontrolujte rúrku na odvod pary (B), či nie je upchaná – **fig 16**. Ak je to potrebné, vyčistite ju tyčinkou – **fig 9**.

Čistenie bezpečnostného ventilu (D)

- Umyte bázu bezpečnostného ventilu (D) vo vnútri pokrievky vo vode.
- Skontrolujte jeho správne fungovanie jemným zatlačením na guľôčku, ktorá by sa mala dať bez problémov vtlačiť. Pozri obrázok vedľa.



Nikdy neodoberajte kryt bezpečnostného ventilu (D), ktorý sa nachádza na vrchu pokrievky.

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

ÚDRŽBA

Výmena tesnenia tlakového hrnca:

- Vymieňajte tesnenie tlakového hrnca každý rok alebo keď je prasknuté.
- Používajte iba originálne tesnenie TEFAL zodpovedajúce vášmu modelu.

Odkladanie tlakového hrnca:

- Pokrievku vráťte späť na nádobu.

Je nevyhnutné, aby ste tlakový hrniec dali skontrolovať v autorizovanom servisnom stredisku TEFAL po 10 rokoch používania.

Príslušenstvo TEFAL

- Predávané príslušenstvo tlakového hrnca Sensor:

	4,5 l / 6 l	8 l / 10 l
Naparovací košík	792185	-
Nosič na košík	792691 alebo X1030007	
Tesnenie	792189	980549

- Výmenu iných dielov alebo ich opravy žiadajte v autorizovaných servisných strediskách TEFAL.
- Používajte iba originálne diely TEFAL zodpovedajúce vášmu modelu.

ŠPECIFIKÁCIE

Celkový objem*	Objem nádoby	Vnútrotný priemer nádoby	Priemer dna nádoby	odkazy
5 l	4,5 l	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 l	6 l	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 l	8 l	25 cm	18 cm	P20514
10,8 l	10 l	25 cm	18 cm	P20515

*celkový objem: celkový objem zahŕňajúci objem pokrievky

Normatívne informácie: Prevádzkový tlak: 80 kPa.

Maximálny bezpečnostný tlak: 140 kPa.

Nádoby a pokrievky sú z nehrdzavejúcej ocele.

Kompatibilné zdroje tepla

PLYN



ELEKTRICKÝ PRŮD
(Litinová doska)



ELEKTRICKÝ PRŮD
(Sklokeramická sálavá
alebo halogénová platňa)



ELEKTRICKÝ PRŮD
(Sklokeramická
indukčná platňa)



ELEKTRICKÝ PRŮD
(Spirálový varič)



- Tlakový hrniec Sensor sa dá používať na rôznych druhoch varičov vrátane indukčných.
- Na elektrickej a indukčnej doske použite platňu s priemerom rovným alebo menším ako je priemer tlakového hrnca.
- V prípade sklokeramickej platne skontrolujte, či je dno nádoby čisté a suché.
- Pri plynovom sporáku plamene nesmú presahovať priemer nádoby.
- V prípade všetkých druhov sporákov dbajte o to, aby bol tlakový hrniec v strede.

SK

ZÁRUKA

- V prípade používania v súlade s návodom na používanie má váš nový tlakový hrniec TEFAL záruku 10 rokov na:
 - všetky chyby spojené s kovovou konštrukciou nádoby,
 - všetky predčasné poškodenia základného kovu.
- Na všetky ostatné diely tlakového hrnca sa vzťahuje záruka na výrobné chyby alebo chyby materiálu, počas záručného obdobia definovaného platným zákonom v danej krajine zakúpenia a plynúceho od dátumu zakúpenia.

*v závislosti od modelu

Táto zmluvná záruka sa uplatňuje na základe predloženia pokladničného dokladu alebo faktúry s uvedeným dátumom zakúpenia.

Záruka sa nevzťahuje na:

- Poškodenie v dôsledku nedodržovania dôležitých preventívnych opatrení alebo nedbalosti pri používaní, najmä:
 - nárazov, pádov, vloženia do pece,
 - umytia pokrievky a prevádzkového ventilu v umývačke riadu.
- Iba autorizované servisné strediská TEFAL sú oprávnené poskytnúť vám túto záruku.
- Zavolajte na číslo poradenstva TEFAL, kde sa dozviete adresu najbližšieho autorizovaného servisného strediska TEFAL.

POVINNÉ OZNAČENIA

Označenie	Miesto
Identifikácia výrobcu alebo obchodnej značky	Na rúčke pokrievky
Rok výroby	Na vrchu pokrievky
Identifikácia zariadenia/ referencia modelu	Na vrchu pokrievky
Prevádzkový tlak (PF)	Na vrchu pokrievky
Bezpečnostný tlak (PS)	Na vrchu pokrievky
Objem	Na vonkajšom dne nádoby



SPOLOČNOSŤ TEFAL ODPOVEDÁ NA VAŠE OTÁZKY.

Problémy	Odporúčania
Ak nemôžete zatvoriť pokrievku:	Skontrolujte, či je tlačidlo otvárania (F) poriadne zasunuté. V prípade potreby zasuňte toto tlačidlo.
Ak sa váš tlakový hrniec zohrial pod tlakom bez vody vo vnútri	Nechajte skontrolovať tlakový hrniec v autorizovanom servisnom stredisku TEFAL.
Para uniká cez prevádzkový ventil s prenikavým piskotom	Vypnite zdroj tepla. Nechajte prístroj vychladnúť. Po otvorení prístroja skontrolujte, či rúrku prevádzkového ventilu neupchali potraviny.
Ak nie je namontovaná bezpečnostná rúrka a cez prevádzkový ventil neuniká počas varenia žiadna para	Počas prvých minút je to normálne. V prípade, že tento jav pretrváva, skontrolujte, či je: <ul style="list-style-type: none"> - zdroj tepla dostatočne silný, ak nie, zvýšte ho, - množstvo vody v nádobe dostatočné, - prevádzkový ventil v polohe varenia, - tlakový hrniec dobre zatvorený, - tesnenie alebo okraj nádoby nepoškodené, - tesnenie správne umiestnené v pokrievke – fig 10-11.
Ak je namontovaná bezpečnostná rúrka a cez prevádzkový ventil neuniká počas varenia žiadna para	Počas prvých minút je to normálne. Ak tento jav pretrváva, vložte prístroj do studenej vody, pozri odsek „Koniec varenia“, potom ho otvorte. Umyte prevádzkový ventil a rúrku na odvod pary a skontrolujte, či guľôčka bezpečnostného ventilu bez problémov zapadá. S bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.
Ak para uniká okolo pokrievky	skontrolujte: <ul style="list-style-type: none"> správne zatvorenie pokrievky, umiestnenie tesnenia pokrievky, bezchybný stav tesnenia, v prípade potreby ho vymeňte, čistotu pokrievky, tesnenia, bezpečnostného ventilu a prevádzkového ventilu, bezchybný stav okraja nádoby.

Problémy	Odporúčania
Ak nemôžete otvoriť pokrievku	skontrolujte, či je bezpečnostná rúrka v dolnej polohe. Ak nie je: Znížte tlak, v prípade potreby ochladte tlakový hrniec v studenej vode, pozri odsek „Koniec varenia“. S bezpečnostnou rúrkou nikdy nemanipulujte.
Ak sa potraviny neuvarili alebo sú spálené	skontrolujte: dobu varenia, výkon zdroja tepla, správne umiestnenie prevádzkového ventilu, množstvo vody.
Ak sa spustí jeden z bezpečnostných systémov	vypnite zdroj tepla. Tlakový hrniec nechajte chladiť, kým bezpečnostná rúrka neklesne. Otvorte ho. Skontrolujte a vyčistite prevádzkový ventil, rúrku na odvod pary, bezpečnostný ventil a tesnenie. Ak chyba pretrváva, nechajte skontrolovať prístroj v autorizovanom servisnom stredisku TEFAL.

TABUĽKA ČASOV VARENIA

Mäso a ryby

	ČERSTVÉ poloha prevádzkového ventilu 	MRAZENÉ poloha prevádzkového ventilu 
Hovädzina (pečienka 1 kg)	10 min.	28 min.
Jahňacina (stehno 1,3 kg)	25 min.	35 min.
Kura (celé 1,2 kg)	20 min.	45 min.
Losos (4 rezy 0,6 kg)	6 min.	8 min.
Tuniak (4 rezne 0,6 kg)	7 min.	9 min.



Zelenina

Ak je váš model vybavený naparovacím košíkom, odporúčame vám variť zeleninu v pare (pozri odsek „Používanie naparovacieho košíka“).

Ak váš model nie je vybavený naparovacím košíkom: varte priamo vo vode.



	ČERSTVÉ poloha prevádzkového ventilu	MRAZENÉ poloha prevádzkového ventilu
Brokolica	4 min.	5 min.
Celé artičoky	20 min.	-
Cukety nakrájané na kolieska	3 až 6 min.	4 až 7 min.
Cvikla nakrájané na 4 kusy (podľa veľkosti)	20 až 30 min.	-
Čakanky prekrojené na 2 kusy	13 až 16 min.	-
Fazuľové bôby	18 až 22 min.	-
Karfiol rozdelený na kvety	5 až 7 min.	5 min.
Kel nakrájaný na plátky	5 až 7 min.	3 min.
Mrkva nakrájaná na kolieska	7 min.	9 min.
Okrúhlica nakrájaná na kocky	4 až 6 min.	7 min.
Póry nakrájané na kusy	8 min.	10 min.
Ružičkový kel	8 až 11 min.	6 až 8 min.
Ryža (strukovina)	8 min.	-

	ČERSTVÉ poloha prevádzkového ventilu 	MRAZENÉ poloha prevádzkového ventilu 
Šampiňóny nakrájané na plátky	3 min.	-
Špargľa	5 min.	3 min.
Špenát	3 až 4 min.	4 až 5 min.
Tekvice nakrájané na štvrtiny	6 až 8 min.	3 min.
Tenké fazuľové struky	6 až 8 min.	4 až 6 min.
Zelená šošovica (strukovina)	16 min.	-
Zelený hrášok	3 až 6 min.	5 min.
Zeler nakrájaný na plátky	7 až 9 min.	-
Zemiaky nakrájané na štvrtiny (podľa veľkosti)	10 až 15 min.	-

POMEMBNA OPOZORILA

Pred uporabo lonca na zvišan tlak skrbno preberite vsa navodila in vselej upoštevajte ta »Uporabniški priročnik«.
Pri uporabi, ki ni skladna, lahko pride do poškodb.

Zaradi vaše varnosti je ta posoda v skladu z veljavnimi standardi in predpisi:

- direktiva o gospodinjski opremi pod pritiskom
- materiali, namenjeni za stik z živili
- okolje

OBVEZNA PREVERJANJA PRED VSAKO UPORABO	PREVERITE <ul style="list-style-type: none">■ Na oko in sproti, da vod za odtok pare ni zamašen - slika 16.■ Da je varnostni ventil premičen - slika 13.■ Da je tesnilo za pokrov nameščeno na vsaki zarezi za pokrov - slika 11.■ Ali so ročaji na posodi pravilno nameščeni.
VEDNO UPOŠTEVAJTE NASLEDNJE KOLIČINE POLNJENJA	<ul style="list-style-type: none">■ Nikoli ne uporabljajte lonca brez tekočine, ker se lahko poškoduje. Prepričajte se, da je v njem vedno dovolj tekočine med kuhanjem.■ Minimalno 25 cl.■ Maksimalno 2/3 višine, do znamenja MAX 2 - slika 7.■ Ob kuhanju na paro živila, ki so v košari za paro, ne smejo biti v stiku z vodo.■ Maksimalno 1/3 (MAX 1) - slika 6 za živila iz testa, ki se raztezajo in/ali penijo med kuhanjem, npr. riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buča, bučke, korenje, krompir, ribji fileji ...■ Živila, ki jih položimo v košaro za paro, ne smejo prekoraciti nivoja MAX 2 na pokrovu - slika 5*.

**OBVEZNA
PREVERJANJA
PRED VSAKO
UPORABO**

- Pazite, da otrok med uporabo lonca ne pride v njegovo bližino.
- Med kuhanjem je v loncu vzpostavljen zvišan tlak. Zaradi nepravilne uporabe se lahko opečete. Prepričajte se, da je lonec na zvišan tlak primerno zaprt, preden začnete kuhati. (Glejte razdelek »Zapiranje«.)
- Med kuhanjem pazite, da ventil stalno šušlja. Če ni dovolj pare, ki uhaja, zmanjšajte pritisk izdelka in preverite, če je prisotno dovolj tekočine, tako da ni zamašen dovod izločanja pare. Če para po teh preverjanjih še vedno ne uhaja, nekoliko povišajte temperaturo kuhanja.
- Ne kuhajte živil, pri katerih tvegate, da se zamaši dovod varnostnih naprav:
 - borovnice
 - ječmenček
 - ovseni kosmiči
 - zdrobljen grah
 - rezanci, makaroni, špageti
 - rabarbara
 - rdeče grozdje
- V loncu na zvišan tlak nikoli ne kuhajte mlečnih jedi.
- V loncu ne uporabljajte grobe soli, ampak dodajte fino sol na koncu kuhanja. Tako preprečite pojavljanje »ubodov«, ki lahko spremenijo dno lonca.
- Lonca na zvišan tlak ne uporabljajte za cvrtje v olju pod tlakom. Ne pustite lonca brez nadzora, kadar segrevate olje ali maščobe. Nadaljujte s segrevanjem olja, ki postopno prekaja in temu lahko dovolj povišate temperaturo, da se pojavi plamen. Ne uporabljajte lonca za druge namene kot kuhanje pod tlakom.
- Lonca na zvišan tlak ne postavljajte v ogreto pečico.
- V lonec nikoli ne polagajte aluminijaste folije, ki ni ohranjena v modlu.
- Nikoli ne vstavljajte plastičnega sloja v lonec na zvišan tlak.
- Hlapi alkohola so vnetljivi. Preden namestite pokrov, naj alkohol vre približno dve minuti. Kadar jedi vsebujejo alkohol, lonec ves čas pazljivo nadzirajte.
- Uporabljajte združljivo kuhališče, skladno z navodili za uporabo.

PO KUHANJU...

- Postopoma obračajte obratovalni ventil **(A)** da zaključite s pogledom na znamenje na ☞ - **slika 10**. Kakor hitro ob izpustu pare opazite nenormalen izbrizg, dajte obratovalni ventil **(A)** nazaj v pozicijo kuhanja ☞ ali ☞ ali izvedite hitro zmanjšanje pritiska pod hladno vodo.
- Če se varnostni ročaj **(E)** ne spusti dol, dajte lonec pod mrzlo vodo.
- Nikoli ne posegajte v ta varnostni klin.
- Po kuhanju mesa, ki vsebuje kožo (npr. goveji jezik) in lahko pod tlakom nabrekne, mesa ne zbadajte, dokler je koža napihnjena, saj se lahko poparite. Pred kuhanjem meso prebodite.
- Za živila iz testa, ki se raztezajo ali se penijo med kuhanjem, kot riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buča, bučke, korenje, krompir, ribji fileji... Pustite, da se lonec ohlaja kakšno minuto, lahko ga hladite pod mrzlo vodo. Lonec rahlo pretresite pred vsakih odprtjem, nato preverite, ali je varnostni ročaj dobro spušččen, da preprečite izbrizg parnih mehurčkov, ker tvegate, da se opečete. Ta postopek je posebej pomemben za primer hitre izpraznitve pare ali po ohlajevanju pod mrzlo vodo.
- Lonec premikajte z maksimalno previdnostjo. Ne dotikajte se vročih površin. Uporabljajte ročaje in gumbе. Po potrebi uporabite rokavice.
- Pri kuhanju juhe vam svetujemo, da tlak hitro zmanjšate pod mrzlo vodo (glejte odstavek "Konec kuhanja").
- Prepričajte se, da je ventil v položaju za zmanjšanje tlaka, preden odprete lonec na zvišan tlak. Varnostni ročaj **(E)** mora biti v nizkem položaju.
- Nikoli ne poskušajte lonca na zvišan tlak odpreti na silo. Vedno poskrbite, da notranji tlak pade. Varnostni ročaj **(E)** mora biti v nizkem položaju. (Glejte razdelek "Varnost").

<p>VZDRŽEVANJE</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Če ugotovite, da je del lonca razbit ali razpokan, ga v nobenem primeru ne poskušajte odpreti, če je zaprt, počakajte, da se popolnoma ohladi, preden ga premaknete, ne uporabljajte ga več in ga odnesite v odobren servisni center TEFAL, da ga popravijo. ■ Ne posegajte v varnostni sistem lonca, razen na način, ki je določen v navodilih za čiščenje in vzdrževanje. ■ Uporabljajte samo originalne dele proizvajalca TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu. Posebej uporabljajte posodo in pokrov TEFAL. ■ Pred kuhanjem in po njem v loncu na zvišan tlak ne shranjujte kislih ali slanih živil, saj ga lahko na ta način poškodujete. ■ Očistite in sperite lonec takoj po vsaki uporabi. ■ Nikoli ne popustite pri obratovalnem ventilu (A), niti pri tesnilu (H)*, niti pri pokrovu niti pri pomitju posode. ■ Nikoli ne uporabite dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih proizvodov, saj lahko le-ti poškodujejo nerjaveče jeklo. ■ Pokrova ne puščajte namočenega v vodo. ■ Vsako leto zamenjajte tesnilo ali takoj, če se pojavi zarez. ■ Nujno je, da lonec preverijo v odobrenem servisnem centru TEFAL po 10 letih uporabe. Hramba lonca na zvišan tlak: obrnite pokrov v posodo, da se izognete prezgodnji izrabi tesnila na pokrovu.
---------------------------	--

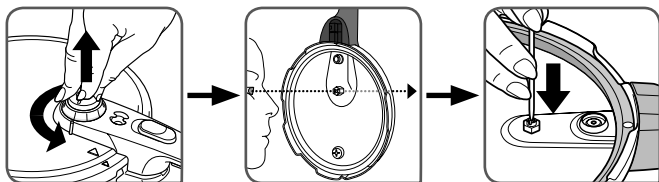
SHRANITE TA NAVODILA

Opisni načrt _____

- | | |
|---|--|
| A. Obratovalni ventil | H. Tesnilo na pokrovu (odvisno od modela) |
| B. Dovod obratovalnega ventila | I. Košara za paro (odvisno od modela) |
| C. Dolg ročaj pokrova | J. Nosilec za košaro za paro (odvisno od modela) |
| D. Varnostni ventil | K. Dolg ročaj za posodo |
| E. Varnostni ročaj | L. Posoda |
| F. Gumb za odpiranje | M. Kratek ročaj za posodo |
| G. Znamenje za pozicioniranje obratovalnega ventila | |

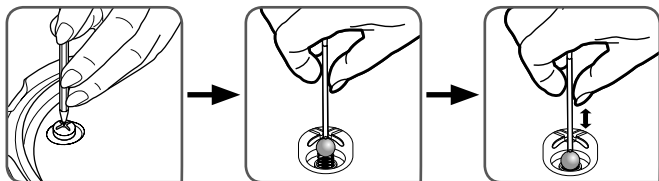
Obvezna preverjanja pred vsako uporabo _____

Preverjanje obratovalnega ventila



- Preverite, da luknja za izpraznitev na obratovalnem ventilu ni zamašena (glejte odstavek "Uporaba obratovalnega ventila").

Preverjanje varnostnega ventila



- Preverite, da je glava varnostnega ventila premična (uporabite paličico).

SL

UPORABA

Odprtje



- Držite dolg ročaj posode (K) v eni roki, primite ročaj pokrova (C) z drugo roko in s pomočjo palca potegnite proti gumbu za odprtje (F) - **slika 1**
- Potem ne da bi zrahljali gumb, obrnite pokrov v desno, dokler ga ne odprete, potem dvignite pokrov - **slika 2**

Zapiranje

- Dobro položite raven pokrov na posodo, da naravnate trikotnike pokrova in ročaja posode (K) - **slika 3**
- Obrnite pokrov v levo, dokler ne slišite klika, ko se zapre - **slika 4**

Če ga ne morete zapreti – preverite, da je gumb za odpiranje (F) dobro v odmaknjeni poziciji, sicer ga s pomočjo palca dajte v odmaknjeno pozicijo.

Prva uporaba

- Napolnite z vodo do 2/3 posode.
- Zaprite lonec na zvišan tlak.
- Namestite obratovalni ventil (A) .
- Lonec postavite na štedilnik, potem regulirajte maksimalno mero.
- Ko začne skozi ventil uhajati para, zmanjšajte moč toplotnega vira in počakajte 15 minut.
- Po 15 minutah izključite toplotni vir. Lonec postavite pod mrzlo vodo.
- Ko varnostni ročaj (E) zopet pade, lonec ni več pod pritiskom. Obrnite obratovalni ventil (A) do položaja , odprite lonec.
- Lonec sperite z vodo in ga posušite.

Opomba: pojav madežev na dnu notranjosti posode nič ne spremeni kakovosti kovine. Nastane lahko kalcinirana usedlina. Da jo odstranite, lahko uporabite vato z malo belega razredčenega kisa, s katero podrgnete po usedlini.

Minimalno polnjenje

- Vedno napolnite z minimalno količino tekočine, ki je enaka najmanj 25 cl.

Za kuhanje na pari

- Napolniti morate najmanj za 75 cl.
- Zapnite trinožno oporo (J) na košaro (I)*.

Maksimalno polnjenje

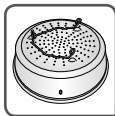
- Nikoli ne napolnite lonca preko 2/3 višine posode - **slika 7**

Za nekatera živila

- Maksimalno 1/3 (MAX 1) - **slika 6** Za živila iz testa, ki se raztezajo ali se penijo med kuhanjem, kot riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buča, bučke, korenje, krompir, ribji fileji... Pustite, da se lonec ohladi kakšno minuto, lahko ga hladite pod mrzlo vodo. Sistematično pretresite in nalahno ekonom lonec pred vsakih odprtjem, preden preverite, da je varnostni ročaj dobro spuščen, da preprečite, da brizgnejo ven vsi parni mehurčki, ker tvegate, da se opečete. Ta postopek je posebej pomemben za primer hitre izpraznitve pare ali po ohlajevanju pod mrzlo vodo.

Uporaba košare za paro*

- Nalijte 75 cl vode na dno posode (L).
- Zapnite trinožno oporo (J) na košaro (I)*, potem položite garnituro na dno posode.




- Ob kuhanju na paro živila, ki so v košu za paro*, ne smejo biti v stiku z vodo - **slika 5***.


Živila, ki se nahajajo v posodi za kuhanje s paro*, se ne smejo dotikati najvišje ravni MAX 2.

Uporaba ventila za delovanje (A)


Za kuhanje slastnih živil in ohranjanje vitaminov

- Namestite piktogram  ventila (A) s pogledom na znamenje (G).

Za kuhanje mesa in odmrzovanje

- Namestite piktogram  ventila (A) s pogledom na znamenje (G).

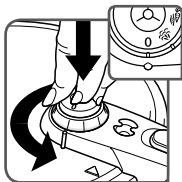
Izpust pare

- Namestite piktogram  ventila (A) s pogledom na znamenje (G).

Za dvig ventila za delovanje

- Pustite, da se lonec ohladi, preden izvlečete ventil (A).

- Pritisnite osrednji del in obrnite ventil, da naravnate pozicijo 0 z znamenjem (G) - **slika 8**
- Izvlecite ventil.



Da ponovno namestite ventil za delovanje,

- izravnajte ventil za delovanje 0 z znamenjem (G).
- Pritisnite osrednji del in obrnite ventil, da naravnate želeno pozicijo.

Pred kuhanjem

- Pred vsako uporabo izvlecite ventil (A) (glejte odstavek "Uporaba ventila za delovanje (A)") in preverite na oko in sproti, da vod ventila za delovanje (B) ni zaprt. Če je potrebno, ga očistite z zobotrebcom - **slika 9**
- Postavite ventil za delovanje v položaj (A) in izberite položaj ali .
- Lonec postavite na štedilnik, potem regulirajte maksimalno mero.

Med kuhanjem

- Ko iz ventila za delovanje (A) začne uhajati para in se način nadaljuje, se pravilno izbrizga njegova tekočina (PSCHHHT), kuhanje se začne in znižajte ogenj.
- Obračunajte čas kuhanja, ki je označen v vašem receptu.
- Ko poteče čas kuhanja, izklopite ploščo na štedilniku.

Varnostni ročaj (E) zadržuje ekonom lonec, da se dviga pritisk, če ta slednji ni pravilno zaprt.

Konec kuhanja

Izpust pare

- Ko ste izključili toplotni vir, imate dve možnosti:

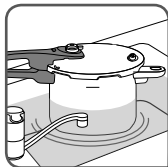
Počasno zmanjšanje tlaka: obrnite ventil za delovanje (A) do položaja . Ko varnostni ročaj (E) zopet pade, lonec ni več pod tlakom.


Kakor hitro ob izpustu pare opazite nenormalen izbrizg, dajte obratovalni ventil (A) nazaj v pozicijo kuhanja ali , izvedite hitro zmanjšanje pritiska pod hladno vodo.

Če se varnostni ročaj (E) ne spusti dol, dajte vaš ekonom lonec pod mrzlo vodo v vašemu umivalniku in potopite dno vašega ekonom lonca, dokler se varnostni ročaj useda.

Nikoli ne posegajte v varnostni klin.

Hitro zmanjševanje pritiska: Dajte vaš ekonom lonec pod mrzlo vodo v vašemu umivalniku in potopite dno vašega ekonom lonca, dokler se varnostni ročaj useda.



Ko varnostni ročaj **(E)** zopet pade, vaš ekonom lonec ni več pod pritiskom. Obrnite obratovalni ventil **(A)** do položaja .

- Lahko ga odprete.
- Za živila iz testa, ki se raztezajo ali se penijo med kuhanjem, kot riž, stročnice, dehidrirana zelenjava, kompoti, buča, bučke, korenje, krompir, ribji fileji... ne napolnite vašega ekonom lonca preko 1/3 (MAKS 1) svoje prostornine. Pustite, da se vaš ekonom lonec ohladi kakšno minuto, lahko ga hladite pod mrzlo vodo. Sistematično pretresite in nalahno ekonom lonec pred vsakih odprtjem, preden preverite, da je varnostni ročaj dobro spuščen, da preprečite, da brizgnejo ven vsi parni mehurčki, ker tvegate, da se opečete. Ta postopek je posebej pomemben za primer hitre izpraznitve pare ali po ohlajevanju pod mrzlo vodo. Če načrtujete kuhanje juhe, vam svetujemo, da hitro izvedete zmanjšanje pritiska pod mrzlo vodo.

Varnostni ročaj (E) ovira odprtje ekonom lonca, če je še vedno pod pritiskom.

VARNOST

Lonec na zvišan tlak je opremljen z več varnostnimi napravami:

- **Varnost pri zapiranju:**
- Če je pokrov slabo položen ali ni popolnoma zapahnjena, pride do uhajanja pare na nivoju varnostnega ročaja **(E)** ekonom lonca in ne more se dvigati pritisk.

Varnostni ročaj (E) zadržuje ekonom lonec, da se dviga pritisk, če ta slednji ni pravilno zaprt.

SL

- **Varnost pri odpiranju:**
- Če je lonec pod pritiskom, je varnostni ročaj **(E)** v višjem položaju in ročaj pokrova ne more delovati.
- Nikoli na silo ne odprite vašega ekonom lonca.
- **Zlasti ne delajte na varnostnem ročaju (E).**
- Prepričajte se, da notranji pritisk ponovno pade, preverite, da je varnostni ročaj **(E)** v nizkem položaju.

- Nikoli ne uporabljajte drugih modelov ročajev.

Varnostni ročaj (E) ovira odprtje ekonom lonca, če je še vedno pod pritiskom.

■ **Dve varnostni napravi proti previsokemu pritisku:**

- Prva varnostna naprava: varnostni ventil (D) izpusti pritisk in paro, ki uhaja navpično - **slika 14**
- Druga varnostna naprava: tesnilo (H)* pusti pari, da uhaja med pokrovom in posodo - **slika 15**

Če se je sprožil eden od varnostnih sistemov:

- Izklopite toplotni vir.
- Pustite, da se lonec na zvišan tlak popolnoma ohladi.
- Odprite.
- Preverite in očistite obratovalni ventil (A), vodilo za izpuh pare (B), varnostni ventil (D) in tesnilo (H)*.

Priporočila za uporabo

- 1 - Para je zelo vroča, ko uhaja iz ekonom lonca, pazite, da se ne poparite.
- 2 - Dokler se varnostni ročaj dviga, ne morete odpreti vašega ekonom lonca. Nikoli ne posegajte v varnostni klin.
- 3 - Da prestavite vaš ekonom lonec, potrebujete dva ročaja od posode. Po potrebi uporabite rokavice.
- 4 - Živil ne pustite dlje časa v vašem ekonom loncu.
- 5 - Nikoli ne uporabljajte vode za dezinfekcijo ali kloriranih izdelkov.
- 6 - Nikoli ne spreglejte pomivanja posode in ne pustite, da se namakajo v vodi: tesnilo, pokrov in delovni ventil.
- 7 - Vsako leto zamenjajte tesnilo ali takoj, če se pojavi zareza.
- 8 - Čiščenje vašega ekonom lonca nujno izvajajte, ko je hladen, prazen aparat.
- 9 - Kot za vse naprave za kuhanje, strogo nadzirajte kuhanje, če uporabljate ekonom lonec v bližini otrok.
- 10 - V primeru padca posode ali pokrova, je nujno, da vaš ekonom lonec pregledajo v odobrenem servisnem centru TEFAL.
- 11 - Nujno je, da preverite vaš ekonom lonec v odobrenem servisnem centru TEFAL po 10 letih uporabe.

ČIŠČENJE

Da bo vaš aparat pravilno deloval, upoštevajte ta priporočila za čiščenje in vzdrževanje po vsaki uporabi.

Vaš ekonom lonec operite po vsaki uporabi.

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

Da bi lonec na zvišan tlak čim dlje ohranil svoje lastnosti, ga ne segrevajte, ko je prazen.

- Operite vaš ekonom lonec (posodo + pokrov) po vsaki uporabi z mlačno vodo, ki mu dodate sredstvo za pomivanje posode. Enako storite s košaro za kuhanje s paro*.
- Ne uporabljajte dezinfekcijskih sredstev ali kloriranih izdelkov.
- Nikoli ne segrevajte posode, ko je le-ta prazna.

Čiščenje posode

- Da očistite notranjost posode, jo operite z kosmičem vate za čiščenjem in detergentom.
- Da očistite zunanost posode, jo operite z umivalno rastlinsko gobo in detergentom.
- Če vaš ekonom lonec počrni, če se pojavijo mavrični odsevi ali se živila prismodijo v notranjosti, jo očistite z belim kisom ali s čistilnim sredstvom, ki je predviden za ta namen.

Čiščenje pokrova

- Operite pokrov z majhno količino mlačne vode, ki ji dodate detergent.
- Ne postavljajte pokrova v pomivalni stroj.

Samo posodo in košaro za kuhanje na pari* lahko perete v pomivalnem stroju.

Za čiščenje tesnila pokrova (H)*

- Po vsakem kuhanju očistite tesnilo (H)* in njegovo mesto.
- Namestite ga na svoje mesto v ustrezno luknjo za tesnilo z ročajem od pokrova - **slika 10**

Čiščenje obratovalnega ventila (A):

- Potegnite ga ven. Glejte odstavek „Uporaba delovnega ventila“
- Očistite delovni ventil (A) pod curkom vode iz vodne pipe - **slika 12**.

Za čiščenje voda za izpraznitev pare (B), ki se nahaja v notranjosti pokrova

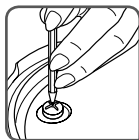
- Potegnite ven delovni ventil (A) (glejte odstavek „Uporaba delovnega ventila“.

*odvisno od modela

- Preglejte na oko in sproti, da da vod za odtok za izpraznitev pare (B) ni zamašen - **slika 16** Če je potrebno, ga očistite s paličico - **slika 9**

Čiščenje delovnega ventila (D)

- Očistite podlago delovnega ventila (D) v notranjosti pokrova, tako da ga operete pod vodo.
- Preverite njegovo dobro delovanje, da na lahno oprete na glavo, ki se mora potisniti brez težav.



Nikoli ne potegnite ven varnostnega ventila (D), ki se nahaja pod pokrovom.

Da bi lonec na zvišan tlak čim dlje ohranil svoje lastnosti, ga ne segrevajte, ko je prazen.

VZDRŽEVANJE

Menjava tesnila pri loncu na zvišan tlak:

- Tesnilo na loncu na zvišan tlak zamenjajte vsako leto ali če se na njem pojavi zarez.
- Uporablajte samo originalne dele TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

Hramba vašega lonca na zvišan tlak:

- Obrnite pokrov na posodi.

Nujno je, da preverite vaš ekonom lonec v odobrenem servisnem centru TEFAL po 10 letih uporabe.

Dodatki TEFAL

- Dodatki za vaš ekonom lonec Sensor, ki so na voljo na tržišču, so:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Košara za paro	792185	-
Opornik za košaro	792691 ou X1030007	
Tesnilo	792189	980549

- Za zamenjavo drugih delov ali popravila pokličite odobren servisni center TEFAL.
- Uporablajte samo originalne dele proizvajalca TEFAL, ki ustrezajo vašemu modelu.

LASTNOSTI

Celotna prostornina*	Prostornina posode	Ø Notr. posode	Ø Dno posode	priporočila
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* celotna prostornina: celotna prostornina vključno z obsegom pokrova.

Informacije o normativih: Delovni pritisk: 80 kPa.

Najvišji varnostni tlak: 140 kPa.

Posode in pokrovi so iz nerjavečega jekla.

Kompatibilni toplotni viri

PLIN



ELEKTRIKA
(Litoželezna plošča)



ELEKTRIKA
(Halogenska
steklokeramična plošča)



ELEKTRIKA
(Indukcijska
steklokeramična plošča)



ELEKTRIKA
(Grelna spirala)



- Vaš ekonom lonec Sensor se uporablja v vseh načinih gretja, vključno z indukcijo.
- Na električni in indukcijski plošči uporabite ploščo z enakim ali večjim premerom, kot je dno vašega ekonom lonca.
- Če uporabljate steklokeramično ploščo, vedno preverite, ali je dno lonca nepoškodovano in čisto. Če uporabljate plinski štedilnik, plamen ne sme segati čez rob dna lonca.
- Vedno in pri kateremkoli gorišču preverite, ali je lonec na zvišan tlak dobro postavljen.

GARANCIJA

- V okviru načina uporabe, ki ga priporočamo, je garancija za vaš novi ekonom lonec TEFAL 10 let zoper:
 - Vse napake, ki so v kovinski sestavi vaše posode.
 - Vse prezgodnje oskrunjene kovinske podlage.
- Vsi drugi deli vašega ekonom lonca imajo garancijo zoper vse napake pri proizvodnji ali v predmetu za obdobje garancije, ki je zakonsko definirano v državah nakupa in od datuma nakupa.

- **Pogodbena garancija bo pridobljena s predložitvijo blagajniškega računa ali fakture s tem datumom nakupa.**

Garancija ne velja za:

- Degradacije, ki so posledica tega, da niste upoštevali pomembnih varnostnih ukrepov ali ste malomarno uporabljali, zlasti:
 - udarci, padci, prehod v pečico
 - Prenos pokrova in delovnega ventila v pomivalni stroj.
- Samo pooblaščen servisni centri TEFAL so pooblaščen, da vam dajejo to garancijo.
- Pokličite številko TEFAL za posvetovanje, da vas seznani z naslovom pooblaščenega servisnega centra TEFAL, ki vam je najbližji.

OZNAČITVE V SKLADU S PRAVILI

Oznaka	Mesto
Identifikacija proizvajalca ali trgovska oznaka	Na ročaju pokrova
Leto izdelave	Zgoraj na pokrovu
Identifikacija opreme/referenca modela	Zgoraj na pokrovu
Delovni pritisk (PF)	Zgoraj na pokrovu
Varnostni pritisk (PS)	Zgoraj na pokrovu
Prostornina	Na dnu zunanje strani posode



TEFAL ODGOVARJA NA VAŠA VPRAŠANJA

Težave	Priporočila
Če ne morete zapreti pokrova:	Preverite, da je gumb za odprtje (F) dobro popustil. Po potrebi potegnite ven gumb, da popusti.
Če se vaš ekonom lonec greje pod pritiskom brez tekočine noter	Preverite vaš ekonom lonec pri pooblaščenem servisnem centru TEFAL.
Para uhaja iz delovnega ventila z močnim žvižganjem	Izklopite toplotni vir. Pustite ohladiti napravo. Preden odprete napravo, preverite, da vod delovnega ventila ni zamašen z živili.
Če varnostni ročaj ni montiran in nič ne uhaja iz delovnega ventila med kuhanjem	Prvih nekaj minut je to normalno. Če se pojav nadaljuje, preverite: <ul style="list-style-type: none"> - Da je ogenj močan, če ne ga povečajte. - Zadostna je količina tekočine v posodi. - Delovni ventil je v položaju za kuhanje. - Vaš ekonom lonec je dobro zaprt. - Tesnilo na robu posode ni poškodovano. - Tesnilo je dobro nameščeno na pokrovu - slika 10-11
Če je varnostni ročaj montiran in nič ne uhaja iz delovnega ventila med kuhanjem	Prvih nekaj minut je to normalno. Če ta pojav vztraja, postavite vašo posodo pod mrzlo vodo, oglejte si poglavje „Konec kuhanja“. Očistite delovni ventil in vod za izpraznitev pare in preverite, da glava varnostnega ventila popusti brez težav. Nikoli ne posegajte v varnostni klin.
Če je para okoli pokrova.	Preverite: Ali je lonec pravilno pokrit s pokrovom. Položaj tesnila pokrova. Dobro stanje tesnila, po potrebi ga zamenjajte. Čistost pokrova, tesnila, varnostnega ventila, delovnega ventila. Dobro stanje roba posode.

Težave	Priporočila
Če ne morete odpreti pokrovke	Preverite, da je varnostni ročaj v nizkem položaju. Sicer zmanjšajte pritisk, po potrebi ohladite vaš ekonom lonec pod mrzlo vodo, oglejte si odstavek „Konec kuhanja“. Nikoli ne posegajte v varnostni klin.
Če živila niso kuhana ali se žgejo,	Preverite: Čas kuhanja. Moč toplotnega vira. Pravilen položaj obratovalnega ventila. Količino tekočine.
Če se je sprožil eden od varnostnih sistemov	Izklopite toplotni vir. Pustite ohladiti vaš ekonom lonec, dokler se varnostni ročaj useda. Odprite. Preverite in očistite obratovalni ventil, vodilo za izpuh pare, varnostni ventil in tesnilo. Če napaka vztraja, naj vašo napravo pregleda pooblaščen servisni center TEFAL.

ČASOVNICA KUHANJA

Meso in ribe

	SVEŽE Položaj ventila 	ZMRZNJENO Položaj ventila 
Govedina (pečenka 1 kg)	10 min	28 min
Jagnjetina (krača 1,3 kg)	25 min	35 min
Losos (4 rezine 0,6 kg)	6 min	8 min
Piščanec (cel 1,2 kg)	20 min	45 min
Tuna (4 rezine 0,6 kg)	7 min	9 min

Zelenjava

Če je vaš model opremljen s košaro za kuhanje na pari, vam priporočamo, da zelenjavo kuhate nad paro (glejte odstavek „Uporaba košare za kuhanje nad paro“).



Če vaš model nima košare za kuhanje nad paro: kuhajte neposredno v vodi.



	SVEŽE Položaj ventila 	ZMRZNJENO Položaj ventila 
Brokoli	4 min	5 min
Brstični ohrovt	8 do 11 min	6 do 8 min
Buča, narezana na četrtine	6 do 8 min	3 min
Bučke	3 do 6 min	4 do 7 min
Cele artičoke	20 min	-
Cvetača	5 do 7 min	5 min
Endivja v 2 rezinah	13 do 16 min	-
Korenje	7 min	9 min
Koščki pora	8 min	10 min
Krompir, narezan na četrtine (ustrezna velikost)	10 do 15 min	-
Mlad grah	3 do 6 min	5 min
Rdeča pesa, prerezana na 4 kose (ustrezna velikost)	20 do 30 min	-
Repa v kockah	4 do 6 min	7 min
Riž (suha zelenjava)	8 min	-
Stročji fižol	6 do 8 min	4 do 6 min

	SVEŽE Položaj ventila 	ZMRZNJENO Položaj ventila 
Suh fižol	18 do 22 min	-
Sveže zelje	5 do 7 min	3 min
Šampinjoni v rezinah	3 min	-
Šparglji	5 min	3 min
Špinača	3 do 4 min	4 do 5 min
Zelena leča (suha zelenjava)	16 min	-

VAŽNE MERE PREDOSTROŽNOSTI

**Pre upotrebe ekspres lonca, pažljivo pročitajte i uvek se pridržavajte «Uputstva za upotrebu»
Nepravilno rukovanje može dovesti do kvara.**

Zbog vaše bezbednosti, proizvod je napravljen u skladu sa važećim standardima i normama:

- Uputstva za uređaj pod pritiskom
- Materijal u kontaktu s namirnicama
- Životna sredina




OBAVEZNE PROVERE PRE SVAKE UPOTREBE	PROVERITE <ul style="list-style-type: none">■ Pogledati svakodnevno da se ne ometa odvod pare - slika 16.■ Da li je kuglica ventila pokretna - slika 13.■ Da li je dihtung poklopca postavljen ispod svakog zareza na poklopcu - slika 11.■ Da li su ručke na posudi ispravno nameštene.
UVEK SE PRIDRŽAVAJTE SLEDEĆIH KOLIČINA PUNJENJA	<ul style="list-style-type: none">■ Nikada nemojte da koristite lonac pod pritiskom bez tečnosti; to može ozbiljno da ga ošteti. Uverite se da uvek ima dovoljno tečnosti tokom kuvanja.■ Minimum 25 cl.■ Maksimalno 2/3 visine lonca, oznaka MAX 2 - slika 7.■ Prilikom kuvanja na paru, namirnice u korpi za paru ne smeju da budu u kontaktu s vodom.■ Maksimalno 1/3 (MAX 1) - slika 6 za kašaste namirnice koje se šire i / ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa krompir, fileti ribe...■ Namirnice stavljene u korpu za paru* ne smeju da prelaze nivo MAX 2 na posudi - slika 5*.

SR

**OBAVEZNE
PROVERE PRE
SVAKE
UPOTREBE**

- Ne dozvolite deci da budu u blizini dok koristite ekspres lonac.
- Vaš ekspres lonac radi pod pritiskom. Nepravilno rukovanje može dovesti do opekotina. Pre upotrebe ekspres lonca, proverite da li je dobro zatvoren. (Pogledajte odeljak „Zatvaranje“).
- Uobičajeno je da ventil neprestano šišti tokom kuvanja. Ako ne izlazi dovoljno pare, ispustite pritisak iz lonca i proverite da li ima dovoljno tečnosti i da li nešto ometa izlazak pare. Nakon ovih provera, ako para i dalje ne izlazi, malo pojačajte izvor toplote.
- Nemojte da kuvate namirnice koje mogu da ometaju kanale sigurnosnih uređaja:
 - brusnice
 - ovas
 - ovsena kašu
 - drobljeni grašak
 - rezance, makarone, špagete
 - rabarbaru
 - ribizle
- U ekspres loncu nikada nemojte da spremate jela na bazi mleka životinjskog porekla.
- U loncu nemojte da koristite krupnu so, već dodajte sitnu so na kraju kuvanja. Izbegavajte pojavu „uboda“ koji bi mogao da deformiše dno ekspres lonca.
- Nemojte da koristite ekspres lonac za prženje na ulju pod pritiskom. Nemojte da ostavite ekspres lonac bez nadzora dok u njemu grejete ulje ili mast. Dodatnim zagrevanjem ulja koje je počelo da se dimi može doći do kvara lonca i povećanja temperature što može izazvati pojavu plamena. Nemojte da koristite ekspres lonac ni za koju drugu namenu osim one za koju je predviđen.
- Nemojte da stavljate ekspres lonac u zagrejanu rernu.
- Nikad nemojte da stavljate aluminijumsku foliju u kalup ekspres lonca.
- U ekspres lonac nikada nemojte da stavljate plastičnu foliju.
- Alkoholna isparenja su zapaljiva. Pustite da ključa oko 2 minuta pre nego što stavite poklopac. Sve vreme nadzirite lonac ukoliko pripremate jela na bazi alkohola.
- Koristite odgovarajući izvor (odgovarajuće izvore) toplote, u skladu sa uputstvom za upotrebu.

**PO ZAVRŠETKU
KUVANJA...**

- Postepeno okrećite radni ventil (A) završite okrećući ga prema oznaci  - **slika 10**. Ako tokom ispuštanja pare primetite neuobičajeno prskanje, vratite radni ventil (A) u položaj za kuvanje  ili  brzo izvršite dekompresiju u hladnoj vodi.
- Ako se sigurnosna poluga (E) ne spusti, stavite ekspres lonac u hladnu vodu.
- Nikada nemojte da dirate sigurnosnu polugu.
- Nakon pripreme mesa koje ima površinsku kožicu (npr. goveđi jezik) koja pod uticajem pritiska može da nabubri, nemojte bosti meso dok je kožica naduvena, jer postoji opasnost da se opečete. Izbockajte meso pre kuvanja.
- Za kašaste namirnice koje se šire ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompir, fileti ribe... Ostavite ekspres lonac da se hladi nekoliko minuta, a zatim ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sistematično protresite ekspres lonac pre otvaranja nakon provere da li je sigurnosna poluga dobro spuštена kako biste sprečili bilo kakav prodor mehurića pare koji bi mogli da vas opeku. Ovaj postupak je veoma važan tokom brzog izlaska pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi.
- Pomerite ekspres lonac uz maksimalne mere opreza. Nemojte da dodirujete vruće površine. Koristite ručke i tastere. Ako je potrebno koristite rukavice.
- Kada pripremate supu, savetujemo vam da izvršite brzu dekompresiju u hladnoj vodi (videti poglavlje „Kraj kuvanja“)
- Pre otvaranja ekspres lonca proverite da li je ventil u položaju za ispuštanje pritiska. Sigurnosna poluga (E) treba da bude u donjem položaju.
- Nikada nemojte da otvarate ekspres lonac na silu. Proverite da li je pritisak u unutrašnjosti opao. Sigurnosna poluga (E) treba da bude u donjem položaju (Videti odeljak „Sigurnost“.)

ODRŽAVANJE

- Ako primetite da je bilo koji deo ekspres lonca pokvaren ili slomljen, ne pokušavajte da ga otvorite ako je zatvoren, već sačekajte da se potpuno ohladi pre nego što ga premestite i nemojte ponovo da ga koristite; prijavite kvar ovlašćenom servisu kompanije TEFAL radi popravke.
- Ne preduzimajte nikakve radnje na sistemima za bezbednost koje nisu navedene u uputstvu za čišćenje i održavanje.
- Koristite samo originalne TEFAL delove koji odgovaraju vašem modelu. Posebno je važno da koristite posudu i poklopac marke TEFAL.
- Nemojte da koristite ekspres lonac za čuvanje kiselih ili slanih namirnica pre i posle kuvanja, jer postoji opasnost da se ošteti posuda.
- Očistite i isperite ekspres lonac odmah nakon svake upotrebe.
- Nikada nemojte da perete radni ventil (A), dihtung (H)* ili poklopac u mašini za pranje posuđa.
- Nikada nemojte da koristite sredstva za dezinfekciju ili proizvode na bazi hlora, jer oni mogu da utiču na kvalitet nerđajućeg čelika.
- Nemojte da ostavljate poklopac potopljen u vodi.
- Promenite dihtung svake godine ili odmah nakon što se pojavi neko oštećenje.
- Posle 10 godina upotrebe, obavezno morate da odnesete lonac na pregled u ovlašćeni servis kompanije TEFAL. Odlaganje ekspres lonca: Okrenite poklopac kako biste sprečili prerano trošenje zaptivke poklopca.

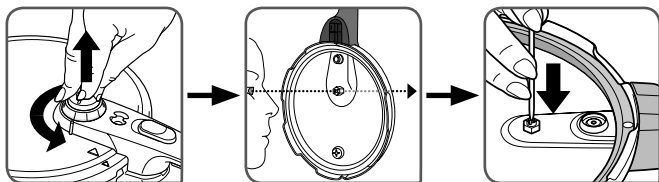
SAČUVAJTE OVO UPUTSTVO

Opisna šema

- | | |
|--|---|
| A. Ventil | H. Dichtung poklopca (u zavisnosti od modela) |
| B. Kanal ventila | I. Parna korpa (u zavisnosti od modela) |
| C. Duga ručka poklopca | J. Držać parne korpe (u zavisnosti od modela) |
| D. Sigurnosni ventil | K. Duga ručka posude |
| E. Sigurnosna poluga | L. Posuda |
| F. Dugme za otvaranje | M. Kratka ručka posude |
| G. Pozicionirajuća oznaka radnog ventila | |

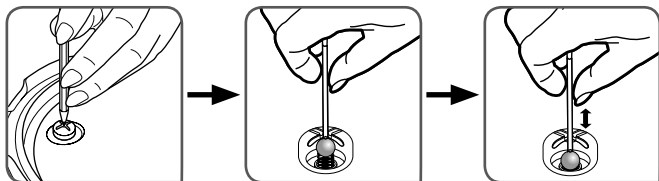
Obavezne provere pre svake upotrebe

Provera radnog ventila



- Proverite da li je zapušten ispusni otvor radnog ventila (videti poglavlje „Upotreba radnog ventila“).

Provera sigurnosnog ventila



- Proverite da li se kuglica sigurnosnog ventila slobodno kreće (koristite štapić).

SR

UPOTREBA

Otvaranje



- Jednom rukom držite dugačku ručku posude (K), drugom rukom podignite ručku poklopca (C) i palcem povucite dugme za otvaranje (F) - **Slika 1**
- Zatim, ne puštajući dugme, okrećite poklopac udesno sve dok se ne otvori i zatim ga podignite - **Slika 2**

Zatvaranje

- Stavite poklopac na lonac, tako da poravnate trouglove na poklopcu i ručki lonca (K) - **Slika 3**
- Okrećite poklopac ulevo sve dok ne čujete da se zatvorio - **Slika 4**

Ako ne možete da zatvorite, proverite da li je dugme za otvaranje (F) u povučenom položaju, i ako nije, palcem ga vratite nazad.

Prva upotreba

- Sipajte vodu do 2/3 lonca.
- Zatvorite ekspres lonac.
- Postavite radni ventil (A) .
- Stavite ekspres lonac na izvor toplote koji ćete podesiti na maksimalnu jačinu.
- Kad para počne da izlazi kroz ventil, smanjite jačinu izvora toplote i podesite na 15 min.
- Kada istekne 15 min, isključite izvor toplote. Stavite ekspres lonac u hladnu vodu.
- Kada se sigurnosna poluga (E) ponovo spusti, ekspres lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil (A) u odgovarajući položaj , i otvorite ekspres lonac.
- Operite vodom ekspres lonac i obrišite ga.

Napomena: pojava mrlja na unutrašnjem dnu lonca ne menja kvalitet metala. To su ostaci kamenca. Da biste ih uklonili, možete da koristite sunder za ribanje s malo razređenog belog sirćeta.

Minimalno punjenje

- Uvek sipajte minimalnu količinu tečnosti od najmanje 25 cl.

Za kuvanje na pari

- Punjenje mora biti najmanje 75 cl.
- Pričvrstite stativ (J)* na korpu (I)*.

Maksimalno punjenje

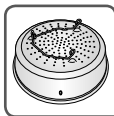
- Nikada nemojte da napunite ekspres lonac iznad 2/3 visine posude - **Slika 7**

Za neke namirnice

- Maksimalno 1/3 (MAX 1) - **slika 6** Za kašaste namirnice koje se šire ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompir, fileti ribe... Ostavite ekspres lonac da se hladi nekoliko minuta, a zatim ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sistematično protresite ekspres lonac pre otvaranja nakon provere da li je sigurnosna poluga dobro spuštена kako biste sprečili bilo kakav prodor mehurića pare koji bi mogli da vas opeku. Ovaj postupak je veoma važan tokom brzog izlaska pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi.

Korišćenje korpe za kuvanje na pari*

- Sipajte 75 cl vode na dno posude (L).
- Pričvrstite stativ (J)* na korpu (I)* i zatim stavite taj komplet na dno posude.



- Prilikom kuvanja na pari, namirnice u korpi za paru* ne smeju da budu u doticaju s vodom - **Slika 5***.

Namirnice koje se nalaze u korpi za kuvanje na pari* ne smeju da prelaze oznaku MAX 2 na posudi.

Korišćenje radnog ventila (A)

Za pripremu osetljivih namirnica i čuvanje vitamina

- Postavite simbol ventila (A) prema oznaci (G).

Za pripremu mesa i odmrzavanje

- Postavite simbol ventila (A) prema oznaci (G).

Za ispuštanje pare

- Postavite simbol ventila (A) prema oznaci (G).

Za uklanjanje radnog ventila

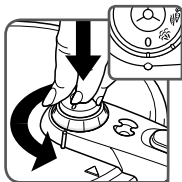
- Ostavite uređaj da se ohladi pre nego što uklonite ventil (A).

*u zavisnosti od modela

- Pritisnite centralni deo i okrenite ventil da biste poravnali položaj 0 sa oznakom (G) - **Slika 8**
- Skinite ventil.

Kad ponovo postavljate radni ventil,

- postavite ga tako da 0 bude poravnata sa oznakom (G).
- Pritisnite centralni deo i okrenite ga u željeni položaj.



Pre kuvanja

- Pre svake upotrebe skinite ventil (A) (pogledajte poglavlje „Upotreba radnog ventila (A)“) i svakodnevno proverite da linija radnog ventila (B) nije blokirana. Po potrebi ga očistite čačkalicom - **Slika 9**
- Postavite radni ventil (A) i izaberite položaj ☞ ili ☞.
- Stavite ekspres lonac na izvor toplote koji ćete podesiti na maksimalnu jačinu.

Tokom kuvanja

- Kada radni ventil (A) počne neprestano da ispušta paru, pri čemu ispušta i konstantan zvuk (PSCHHHT), tada počinje kuvanje i možete da smanjite izvor toplote.
- Odbrojavanje vremena kuvanja naznačenog u receptu.
- Kada vreme kuvanja istekne, isključite izvor toplote.

Sigurnosna šipka (E) onemogućava da se ekspres lonac podigne pod pritiskom ako nije ispravno zatvoren.

Kraj kuvanja

Za ispuštanje pare

- Kada isključite izvor toplote, imate dve mogućnosti:


Spora dekompresija: okrenite radni ventil (A) u odgovarajući položaj ☞. Kada se sigurnosna poluga (E) ponovo spusti, ekspres lonac više nije pod pritiskom.

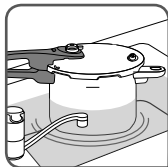
Ako tokom ispuštanja pare primetite neuobičajeno prskanje, vratite radni ventil (A) u položaj za kuvanje ☞ ili ☞, izvršite brzu dekompresiju u hladnoj vodi.

Ako se sigurnosna poluga (E) ne spusti, pustite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno lonca pod pritiskom dok se sigurnosna šipka ne spusti.

Nikada nemojte da dirate sigurnosnu polugu.

Brza dekompresija: Pustite hladnu vodu u sudoperu i potopite dno lonca pod pritiskom dok se sigurnosna poluga ne spusti.

Kada se sigurnosna poluga (E) ponovo spusti, ekspres lonac više nije pod pritiskom. Okrenite radni ventil (A) u odgovarajući položaj .



- Možete da ga otvorite.
- Za kašaste namirnice koje se šire ili stvaraju penu tokom kuvanja, kao što su pirinač, mahunarke, sušeno povrće, kompoti, bundeva, tikvice, šargarepa, krompir, fileti ribe... nemojte da puniti ekspres lonac iznad 1/3 (MAX 1) njegovog kapaciteta. Ostavite ekspres lonac da se hladi nekoliko minuta, a zatim ohladite u hladnoj vodi. Lagano i sistematično protresite ekspres lonac pre otvaranja nakon provere da li je sigurnosna šipka dobro spuštена kako biste sprečili bilo kakav prodor mehurića pare koji bi mogli da vas opeku. Ovaj postupak je veoma važan tokom brzog izlaska pare ili nakon hlađenja u hladnoj vodi. Kad su supe u pitanju, savetujemo vam da izvršite brzu dekompresiju u hladnoj vodi.

Sigurnosna šipka (E) onemogućava otvaranje ekspres lonca ako je još uvek pod pritiskom.

SIGURNOST

Ekspres lonac ima nekoliko sigurnosnih sistema:

■ Sigurnost pri zatvaranju:

- Ako je poklopac nepravilno postavljen ili nije potpuno zaključan, dolazi do curenja pare na sigurnosnoj poluzi (E) ekspres lonca zbog čega pritisak ne može da se poveća.

Sigurnosna poluga (E) onemogućava da se ekspres lonac podigne pod pritiskom ako nije ispravno zatvoren.

■ Sigurnost pri otvaranju:

- Ako je ekspres lonac pod pritiskom, sigurnosna šipka (E) je u gornjem položaju i ručke poklopca ne mogu da se koriste.
- Nikad nemojte da pokušavate da otvorite lonac koji je pod pritiskom.
- **Nikad nemojte da dirate sigurnosnu polugu (E).**
- Proverite da li je pritisak u unutrašnjosti pao i proverite da li se sigurnosna šipka (E) nalazi u donjem položaju.
- Nikada nemojte da koristite druge modele ručki.

SR

Sigurnosna šipka (E) onemogućava otvaranje ekspres lonca ako je još uvek pod pritiskom.

■ **Dva sigurnosna sistema u slučaju prevelikog pritiska:**

- Prvo sredstvo: sigurnosni ventil (D) oslobađa pritisak, a para izlazi vertikalno
- **Slika 14**
- Drugo sredstvo: zaptivka (H)* omogućava izlaz pare između poklopca i lonca
- **Slika 15**

Ukoliko se aktivira jedan od sigurnosnih sistema:

- Isključite izvor toplote.
- Ostavite lonac da se potpuno ohladi.
- Otvorite ga.
- Proverite i očistite radni ventil (A), odušak za odvod pare (B), sigurnosni ventil (D) i zaptivku (E)*.

Preporuke za upotrebu

- 1 - Para je izuzetno vruća kada izlazi iz ekspres lonca i zato pazite da se ne opečete.
- 2 - Čim se sigurnosna poluga podigne, više ne možete da otvorite ekspres lonac. Nikada nemojte da dirate sigurnosnu polugu.
- 3 - Da biste pomerili ekspres lonac, koristite obe ručke. Ako je potrebno koristite rukavice.
- 4 - Nemojte da ostavljate hranu u ekspres loncu.
- 5 - Nikada nemojte da koristite sredstva za izbeljivanje ili hlor.
- 6 - Nemojte da stavljate u mašinu za pranje posuđa i nemojte da ostavite da se natapaju u vodi dihtung, poklopac i radni ventil.
- 7 - Zamenite dihtung svake godine ili ako se pojavi neko oštećenje.
- 8 - Čišćenje ekspres lonca se vrši isključivo kad se ohladi i kada je prazan.
- 9 - Kao i kod bilo kog aparata za kuvanje, imajte na umu da ekspres lonac morate da nadzirete ako ga koristite u blizini dece.
- 10 - Ako lonac ili poklopac padne, neophodno je da se ekspres lonac proveri u ovlašćenom servisu kompanije TEFAL.
- 11 - Posle 10 godina upotrebe, obavezno morate da odnesete lonac na pregled u ovlašćeni servis kompanije TEFAL.

ČIŠĆENJE

Da bi vaš aparat ispravno funkcionisao, dužni ste da se pridržavate ovih preporuka za čišćenje i održavanje nakon svake upotrebe.

Operite ekspres lonac nakon svake upotrebe.

Tamne mrlje i ogrebotine koje se mogu pojaviti nakon dugotrajne upotrebe ne ometaju ispravno funkcionisanje.

Da biste duže očuvali karakteristike ekspres lonca, nemojte da ga pregrejate dok je prazan.

- Operite ekspres lonac (posudu + poklopac) nakon svake upotrebe mlakom vodom i sredstvom za pranje posuđa. Na isti način postupite i sa korpom za kuvanje na pari*.
- Nemojte da koristite izbeljivač ili hlorisane proizvode.
- Nemojte da zagrevate lonac kada je prazan.

Čišćenje lonca

- Unutrašnjost lonca operite sušerom i sredstvom za pranje posuđa.
- Spoljašnjost lonca operite sušerom i sredstvom za pranje posuđa.
- Ako je ekspres lonac postao crn, ako ima iritantne refleksije, ili ako je hrana zagorela u njemu, očistite ga belim sirćetom ili posebnim sredstvom za čišćenje nerđajućeg čelika predviđenim za tu svrhu.

Čišćenje poklopca

- Operite poklopac pod mlazom tople vode koristeći sušer i sredstvo za pranje posuđa.
- Nemojte da stavljate poklopac u mašinu za pranje posuđa.

Samo posuda i korpa* mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.

Čišćenje zaptivke poklopca (H)*

- Nakon svakog kuvanja očistite dihtung (H)* i njeno kućište.
- Zamenite dihtung dok se nalazi u svom kućištu tako što ćete uklopiti rupe na dihtungu sa šipkom poklopca - **Slika 10**

Čišćenje radnog ventila (A):

- Izvadite ga. Pogledajte odeljak „Upotreba radnog ventila“.
- Očistite radni ventil (A) pod mlazom vode iz slavine - **Slika 12**.

Čišćenje kanala za odvod pare (B) unutar poklopca

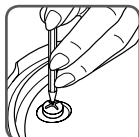
- Skinite radni ventil (A) (pogledajte poglavlje „Rukovanje radnim ventilom“).

*u zavisnosti od modela

- Svakodnevno proverite da li je izlaz za paru (B) blokiran - **Slika 16** Ako je potrebno, očistite ga štapićem - **Slika 9**

Čišćenje sigurnosnog ventila (D)

- Očistite donji deo sigurnosnog ventila (D) unutar poklopca pod mlazom vode.
- Proverite njegov rad tako što ćete lagano pritisnuti preklopku koja treba da potone bez poteškoća. Videti sliku na suprotnoj strani.



Nikada nemojte da skidate kapicu sigurnosnog ventila (D) koji se nalazi na vrhu poklopca.

Da biste duže očuvali karakteristike ekspres lonca, nemojte da ga pregrevate dok je prazan.

ODRŽAVANJE

Zamena dihtunga na ekspres loncu:

- Dihtung ekspres lonca treba da zamenite jednom godišnje ili ako ima neko oštećenje.
- Obavezno kupite dihtung kompanije TEFAL, onu koja odgovara vašem modelu.

Odlaganje ekspres lonca:

- Okrenite poklopac na posudi.

Posle 10 godina upotrebe, obavezno morate da odnesete lonac na pregled u ovlašćeni servis kompanije TEFAL.

TEFAL pribor

- Za vaš ekspres lonac Sensor, na tržištu je dostupan sledeći pribor:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Korpa za kuvanje na paru	792185	-
Potpورا za korpu	792691 ili X1030007	
Dihtung	792189	980549

- Za zamenu drugih delova ili popravke, obratite se ovlašćenom servisu kompanije TEFAL.
- Koristite samo originalne TEFAL delove koji odgovaraju vašem modelu.

KARAKTERISTIKE

Ukupni kapacitet*	Kapacitet lonca	Ø Unut. lonca	Ø Dno lonca	Reference
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

*ukupni kapacitet: ukupni kapacitet obuhvata i zapreminu poklopca.

Normativni podaci: Radni pritisak: 80 kPa.

Maksimalni sigurnosni pritisak: 140 kPa.

Lonac i poklopac su izrađeni od nerđajućeg čelika.

Odgovarajući izvori toplote

GAS



STRUJA
(Električna ploča)



STRUJA
(Vitrokeramička ploča)



STRUJA
(Indukciona keramička ploča)



STRUJA
(Spiralna električna ringla)



- Senzor za ekspres lonac koristi se kod svih načina zagrijavanja uključujući i indukciju.
- Kad su u pitanju električne ploče i indukcija, koristite ploču jednakog ili manjeg prečnika od one na dnu ekspres lonca.
- U slučaju keramičke ili halogene ploče, proverite da li je dno lonca čisto.
- Ako koristite plinski šporet, plamen ne sme da bude širi od prečnika lonca.
- Kod svih izvora toplote vodite računa da lonac bude dobro centriran.

GARANCIJA

- Ako se koristi kako je navedeno u uputstvu za upotrebu, posuda novog ekspres lonca marke TEFAL ima garanciju od 10 godina u sledećim slučajevima:
 - u slučaju bilo kakvog kvara na metalnoj konstrukciji lonca,
 - u slučaju preranog propadanja metala osnove.
- Svi ostali delovi ekspres lonca su pod garancijom na bilo kakve nedostatke u proizvodnji ili u materijalu, u garantnom roku koji je predviđen zakonom i koji je na snazi u zemlji gde je lonac kupljen, počevši od datuma kupovine.

- **Pravo na ovu ugovornu garanciju ostvaruje se pokazivanjem računa ili fakture s ovim datum kupovine.**

Ova garancija ne obuhvata:

- Oštećenja nastala usled nepoštovanja važnih mera opreza ili nemarne upotrebe, a posebno zbog:
 - udaraca, padova, pečenja u rerni
 - pranja poklopca i radnog ventila u mašini za pranje sudova.
- Ovu garanciju možete ostvariti samo u ovlašćenim servisima kompanije TEFAL.
- Molimo vas da pozovete TEFAL korisnički servis da biste pronašli adresu najbližeg ovlašćenog servisa kompanije TEFAL.

REGULATORNO OZNAČAVANJE

Oznaka	Lokalizacija
Identifikacija proizvođača ili komercijalne marke	Na dršci poklopca
Godina proizvodnje	Na vrhu poklopca
Identifikacija opreme / referenca modela	Na vrhu poklopca
Radni pritisak (PF)	Na vrhu poklopca
Sigurnosni pritisak (PS)	Na vrhu poklopca
Kapacitet	Na dnu posude, sa spoljne strane



TEFAL ODGOVARA NA VAŠA PITANJA

Problemi	Preporuke
Ako ne možete da zatvorite poklopac:	Proverite da li je dugme za otvaranje (F) uvučeno. Ako je potrebno, povucite dugme da biste ga vratili nazad.
Ako je ekspres lonac zagrejan pod pritiskom bez tečnosti u njemu	Proverite ekspres lonac u ovlašćenom servisu kompanije TEFAL.
Para izlazi kroz radni ventil pri čemu oštro zviždi	Isključite izvor toplote. Pustite da se uređaj ohladi. Nakon otvaranja uređaja, proverite da li je kanal za rad ventila zapušten hranom.
Ako sigurnosna poluga nije montirana i ništa ne izlazi iz radnog ventila tokom kuvanja	Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako ova pojava potraje, proverite sledeće: <ul style="list-style-type: none"> - Da li je izvor toplote dovoljno jak, ako nije povećajte ga. - Da li u loncu ima dovoljno tečnosti. - Da li je radni ventil u položaju za kuvanje. - Da li je lonac dobro zatvoren. - Da li su dihtung ili ivica oštećeni. - Da li dihtung dobro naleže na poklopac - Slika 10-11
Ako je sigurnosna poluga montirana i ništa ne izlazi iz radnog ventila za vrijeme kuvanja	Ovo je uobičajno tokom prvih nekoliko minuta. Ako se ova pojava i dalje pojavljuje, stavite uređaj u hladnu vodu, pogledajte poglavlje „Kraj kuvanja“ i zatim ga otvorite. Očistite radni ventil i odušak za paru i proverite da li kugla sigurnosnog ventila tone bez poteškoća. Nikada nemojte da dirate sigurnosnu polugu.
Ako para izlazi oko poklopca,	Proverite: <ul style="list-style-type: none"> Da li je poklopac dobro zatvoren. Položaj zaptivke poklopca. Da li je dihtung u dobrom stanju, po potrebi ga zamenite. Čistoću poklopca, dihtunga, sigurnosnog ventila i radnog ventila. Stanje ivice posude.

Problemi	Preporuke
Ako ne možete da otvorite poklopac	Proverite da li se sigurnosna poluga nalazi u donjem položaju. U suprotnom: izvršite dekompresiju, ako je potrebno, ohladite ekspres lonac u hladnoj vodi. Pogledajte poglavlje „Kraj kuvanja“. Nikada nemojte da dirate sigurnosnu polugu.
Ako hrana nije kuvana ili ako zagoreva,	Proverite: Vreme kuvanja. Jačinu izvora toplote. Da li je radni ventil u ispravnom položaju. Količinu tečnosti.
Ukoliko se aktivira jedan od sigurnosnih sistema	Isključite izvor toplote. Pustite ekspres lonac da se hladi sve dok se sigurnosna poluga ne spusti. Otvorite ga. Proverite i očistite radni ventil, cevčicu za odvod pare, sigurnosni ventil i dihtung. Ako se kvar i dalje pojavljuje, uređaj proverite u ovlašćenom servisu kompanije TEFAL.

TABELA VREMENA KUVANJA

Meso i riba

	SVEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Govedina (pečenje 1 kg)	10 min	28 min
Jagnjetina (but 1,3 kg)	25 min	35 min
Losos (4 parčeta 0,6 kg)	6 min	8 min
Pile (celo 1,2 kg)	20 min	45 min
Tuna (4 parčeta 0,6 kg)	7 min	9 min

Povrće

Ako vaš model ima korpu za kuvanje na pari, preporučujemo vam da kuvate povrće na pari (videti poglavlje „Korišćenje korpe za kuvanje na pari“).





Ako vaš model nema korpu za kuvanje na pari: Kuvajte direktno u vodi.



	SVEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Artičoke, cele	20 min	-
Brokoli	4 min	5 min
Bundeva isečena na četvrtine	6 do 8 min	3 min
Cvekla presečena na 4 dela (zavisno od veličine)	20 do 30 min	-
Endivija presečena napola	13 do 16 min	-
Fini zeleni pasulj	6 do 8 min	4 do 6 min
Karfiol	5 do 7 min	5 min
Krompir isečen na četvrtine (zavisno od veličine)	10 do 15 min	-
Mali grašak	3 do 6 min	5 min
Pirinač (sušeno povrće)	8 min	-
Praziluk u komadima	8 min	10 min
Prokelj	8 do 11 min	6 do 8 min
Repa isečena na kocke	4 do 6 min	7 min
Sečeni celer	7 do 9 min	-
Sečeni šampinjoni	3 min	-

*u zavisnosti od modela

	SVEŽE Položaj ventila 	SMRZNUTO Položaj ventila 
Sečeni zeleni kupus	5 do 7 min	3 min
Spanać	3 do 4 min	4 do 5 min
Srednje suvi pasulj	18 do 22 min	-
Šargarepa na kriške	7 min	9 min
Špargla	5 min	3 min
Tikvice na kriške	3 do 6 min	4 do 7 min
Zeleno sočivo (sušeno povrće)	16 min	-

ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Перед першим використанням скороварки уважно ознайомтеся з усіма інструкціями з техніки безпеки і

завжди дотримуйтесь інструкцій з експлуатації.

Неправильне використання може призвести до пошкоджень.

Для вашої безпеки цей прилад відповідає чинним нормам і стандартам:




- Директиві щодо обладнання, яке працює під тиском
- Вимогам щодо матеріалів, які контактують із харчовими продуктами
- Вимогам щодо охорони довкілля

ОБОВ'ЯЗКОВІ ПЕРЕВІРКИ ПЕРЕД КОЖНИМ ВИКОРИСТАННЯМ	ПЕРЕВІРТЕ <ul style="list-style-type: none">■ при денному світлі, що отвір для виходу пари не забився – мал. 16.■ кулька запобіжного клапана може рухатися – мал. 13.■ прокладка кришки розміщена під кожним із пазів кришки – мал. 11.■ чи правильно закріплені ручки каструлі.
ЗАВЖДИ ДОТРИМУЙТЕСЯ ВКАЗІВОК ІЗ КІЛЬКОСТІ ДЛЯ ЗАПОВНЕННЯ	<ul style="list-style-type: none">■ Ніколи не використовуйте скороварку без рідини, тому що це призведе до серйозного пошкодження приладу. Завжди перевіряйте наявність достатньої кількості рідини під час приготування.■ Мінімум 250 мл.■ Максимум 2/3 висоти каструлі, позначка MAX 2 – мал. 7.■ Під час приготування на парі продукти в кошику не мають контактувати з водою.■ Максимум 1/3 (MAX 1) – мал. 6 для пастоподібних харчових продуктів, які розширюються або піняться під час варіння, наприклад рис, бобові, сушені овочі, фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, філе риби тощо.■ Продукти, що кладуться в кошик для приготування на парі, не мають перевищувати позначку MAX 2 на каструлі – мал. 5*.

**ОБОВ'ЯЗКОВІ
ПЕРЕВІРКИ
ПЕРЕД КОЖНИМ
ВИКОРИСТАННЯМ**

- Не залишайте дітей поблизу, коли скороварка використовується.
- Скороварка готує під тиском. За неправильного використання можна отримати опіки від окропу. Перед використанням переконайтеся в тому, що скороварка належним чином закрита. Див. розділ «Закриття».
- Контролюйте, щоб під час приготування їжі клапан постійно працював, завжди випускаючи пару. Якщо не виходить достатньо пари, випустіть тиск і перевірте наявність достатньої кількості рідини, а також чи не засмічений отвір виходу пари. Після цих перевірок, якщо пара й надалі не виходить, трохи збільште вогонь.
- Не готуйте продукти, які можуть засмітити отвори захисних деталей:
 - ягоди;
 - перлову крупу;
 - вівсяні пластівці;
 - сухий горох;
 - локшину, макарони, спагеті;
 - ревінь;
 - смородину.
- Не використовуйте скороварку для приготування страв, до складу яких входить тваринне молоко.
- Не використовуйте кам'яну сіль, а додавайте сіль дрібного помелу в кінці приготування. Таким чином ви уникнете появи «проколів», які могли б привести до зміни дна скороварки.
- Не використовуйте скороварку для смаження з використанням олії. Не залишайте скороварку без нагляду, коли ви підігріваєте олію або жир. Тривале нагрівання олії може призвести до закопчування скороварки та її пошкодження та підвищити температуру олії до рівня, достатнього до появи полум'я. Використовуйте скороварку лише за призначенням.
- Не ставте скороварку в розігріту духовку.
- Ніколи не кладіть незакріплену алюмінієву фольгу в скороварку.
- Ніколи не кладіть поліетиленову плівку в скороварку
- Пари спирту вогненебезпечні. Перш ніж закрити кришку, доведіть рідину до кипіння протягом 2 хвилин. Звертайте особливу увагу на страви, до складу яких входить спирт.
- Користуйтеся варильними поверхнями, які відповідають тим, що вказані в інструкції з користування.

**ПІСЛЯ
ПРИГОТУВАННЯ...**

- Поступово повертайте клапан роботи скороварки (А) і доведіть його до піктограми  – мал. 10. Якщо під час випускання пари ви спостерігаєте аномальні викиди, знову встановіть робочий клапан (А) у положення приготування в режимі скороварки  або  виконайте швидко декомпресію в холодній воді.
- Якщо запобіжний стрижень (Е) не опускається, помістіть скороварку під холодну воду.
- Ніколи не тисніть на запобіжний клапан.
- Щоб запобігти опікам від окропу, після приготування м'яса, що містить поверхневу плівку (наприклад, яловичий язик), яка набухає під тиском, не проколюйте її в набухлому стані. Намагайтеся проколювати м'ясо перед приготуванням.
- Для пастоподібних харчових продуктів, які розширюються або пінаються під час приготування, наприклад рис, бобові, сушені овочі або фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, філе риби тощо: Остудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім потримайте в холодній воді. Обов'язково злегка збовтуйте скороварку перед кожним відкриттям, спочатку переконавшись у тому, що запобіжний стрижень опустився, щоб запобігти розбризкуванню бульбашок пари, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випуску пари або після перебування приладу в холодній воді.
- Пересувайте скороварку, що перебуває під тиском, максимально обережно. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Користуйтеся ручками та кнопками. За потреби використовуйте рукавиці.
- Для приготування супів рекомендується здійснювати швидко декомпресію в холодній воді (див. розділ «Завершення приготування»).
- Переконайтеся, що клапан перебуває в положенні декомпресії, перш ніж відкривати скороварку. Запобіжний стрижень (Е) має перебувати в нижньому положенні.
- Ніколи не відкривайте скороварку, застосовуючи силу. Переконайтеся, що внутрішній тиск знизився. Запобіжний стрижень (Е) має перебувати в нижньому положенні. (Див. розділ «Захисні системи»).

ОБСЛУГОВУВАННЯ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Якщо ви виявите, що будь-яка деталь вашої скороварки зламана або тріснула, в жодному разі не намагайтеся відкрити її, якщо вона закрита, і дайте їй повністю охолонути, перш ніж знімати її. Більше не використовуйте цю деталь і віднесіть її до авторизованого сервісного центру. ■ Поводьтесь із захисними системами з дотриманням правил чищення та обслуговування. ■ Використовуйте лише оригінальні деталі від виробника, які відповідають моделі вашої скороварки. Особливо рекомендовано використовувати каstrулю та кришку TEFAL. ■ З метою запобігання пошкодженню каstrулі не використовуйте скороварку для зберігання кислих і солоних продуктів. ■ Вимивайте та споліскуйте скороварку відразу після кожного використання. ■ Ніколи не кладіть робочий клапан (A), прокладку (H)* та кришку* (F) в посудомийну машину. ■ Не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор, які можуть пошкодити якість поверхні з нержавіючої сталі. ■ Не залишайте кришку у воді на тривалий час. ■ Замінюйте прокладку один раз на рік або негайно, якщо на ній з'явилися дефекти. ■ Після 10 років експлуатації необхідно здійснити технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі TEFAL. Зберігання скороварки Переверніть кришку на каstrулі, щоб уникнути передчасного зносу прокладки кришки.
----------------	--

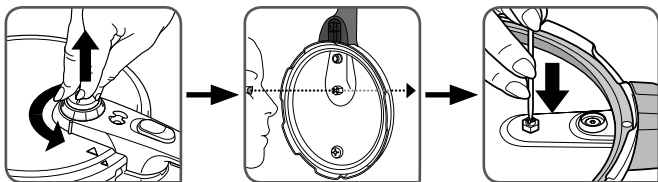
ЗБЕРІГАЙТЕ ЦЮ ІНСТРУКЦІЮ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

Опис приладу

- | | |
|--|---|
| A. Робочий клапан | H. Ущільнювальна прокладка кришки (залежно від моделі) |
| B. Канал робочого клапана скороварки | I. Кошик для приготування на парі (залежно від моделі) |
| C. Довга ручка кришки | J. Підставка для кошика для приготування на парі (залежно від моделі) |
| D. Запобіжний клапан | K. Довга ручка каstrулі |
| E. Запобіжний стрижень | L. Каstrуля |
| F. Кнопка відкриття | M. Коротка ручка каstrулі |
| G. Позначка положення робочого клапана | |

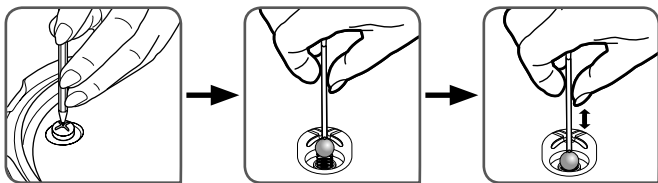
Обов'язкові перевірки перед кожним використанням

Перевірка робочого клапана



- Переконайтеся, що вихідний отвір робочого клапана не засмічено (див. розділ «Використання робочого клапана»).

Перевірка запобіжного клапана



- Переконайтеся, що кулька запобіжного клапана може рухатися (використовуйте паличку).

ВИКОРИСТАННЯ

Відкривання



- Тримайте однією рукою довгу ручку каstrулі (K) , а іншою рукою візьміть довгу ручку кришки (C) та великим пальцем потягніть кнопку відкривання (F) – мал. 1.
- Потім, не відпускаючи кнопку, поверніть кришку вправо, доки вона не відкриється, а потім підніміть кришку – мал. 2

Закривання

- Покладіть кришку рівно на каstrулю, вирівнявши трикутники на кришці та ручці каstrулі (K) – рис 3
- Поверніть кришку вліво. Коли кришка закриється, ви маєте почути клацання – мал. 4

Якщо не вдається закрити кришку, перевірте, чи кнопка відкривання (F) перебуває у витягнутому положенні. Якщо ні, то великим пальцем витягніть кнопку відкривання.

Перше використання

- Наповніть каstrулю (N) водою на 2/3.
- Закрийте скороварку.
- Встановіть робочий клапан (A) на .
- Поставте скороварку на варильну поверхню і встановіть максимальний рівень потужності.
- Коли пара почне виходити через клапан, зменшіть інтенсивність підігрівання й зачекайте 15 хв.
- Через 15 хв вимкніть варильну поверхню.
- Поставте скороварку під холодну воду.
- Коли запобіжний стрижень (E) опускається, це означає, що скороварка більше не перебуває під тиском. Поверніть робочий клапан (A) в положення , ота відкрийте скороварку.
- Промийте скороварку водою та висушіть її.

Примітка. Поява плям на дні каstrулі не впливає на якість металу. Це накип. Щоб видалити його, можна використовувати губку, змочену невеликою кількістю розведеного білого оцту.

Мінімальне наповнення

- Завжди наливайте мінімальну кількість рідини – принаймні 250 мл.

Для приготування страв на парі

- Наповнювати каstrулю необхідно принаймні на 750 мл.
- Зафіксуйте тринігу (J)* на кошику для приготування на парі (I)*.

Максимальне наповнення

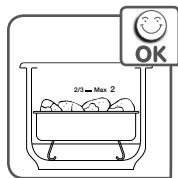
- Ніколи не наповнюйте скороварку більше ніж на 2/3 висоти каструлі – мал. 7.

Для деяких продуктів

- Максимум 1/3 (MAX 1) – мал. 6 Для пастоподібних харчових продуктів, які розширюються або піняться під час приготування, наприклад рис, бобові, сушені овочі або фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, філе риби тощо. Остудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім поставте під холодну воду. Обов'язково злегка збовтуйте скороварку перед кожним відкриттям, спочатку переконавшись у тому, що запобіжний стрижень опустився, щоб запобігти розбризкуванню бульбашок пари, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випуску пари або після декомпресії в холодній воді.

Використання кошика для приготування на парі*

- Налийте 750 мл води на дно каструлі (L).
- Зафіксуйте тринігу (J)* на кошику для приготування на парі (I)*, а потім встановіть їх разом на дно каструлі.



- Під час варіння на парі продукти в кошику* не мають контактувати з водою – мал. 5*.


Продукти, поміщені в паровий кошик*, не мають перевищувати рівень MAX 2.

Використання робочого клапана (A)


Приготування продуктів з ніжною текстурою та збереження вітамінів

- Встановіть піктограму  клапана (A) навпроти позначки (G).

Приготування м'яса та розморожування

- Встановіть піктограму  клапана (A) навпроти позначки (G).

Випускання пари

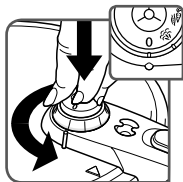
- Встановіть піктограму  клапана (A) навпроти позначки (G).

Зняття робочого клапана

- Перш ніж зняти клапан, дайте пристрою охолонути (A).

UK



- Натисніть на центральну частину клапана та поверніть його, щоб вирівняти положення «0» з позначкою (G) – мал. 8
- Вийміть клапан.



Повторне встановлення робочого клапана

- Встановіть робочий клапан, вирівнявши положення «0» з позначкою (G).
- Натисніть на центральну частину клапана, а потім поверніть його в потрібне положення.

Перед приготуванням

- Перед кожним використанням скороварки знімайте клапан (A) (див. розділ «Використання робочого клапана») й візуально перевіряйте при денному світлі, чи не засмітився канал робочого клапана (B). За необхідності прочистьте його зубочисткою – мал. 9.
- Встановіть на місце робочий клапан (A) і виберіть  Або  положення.
- Поставте скороварку на варильну поверхню і встановіть максимальний рівень потужності.

Під час приготування


- Якщо робочий клапан (A) весь час випускає пару, видаючи постійний характерний звук (шум), коли приготування почалося, зменшіть рівень температури варильної поверхні.
- Дотримуйтеся часу приготування, вказаного в рецепті.
- Коли час приготування пройде, вимкніть варильну поверхню.



Запобіжний стрижень (E) не дозволяє підніматися тиску в скороварці, якщо вона неправильно закрита.

Завершення приготування

Випускання пари

- Коли варильна поверхня вимкнена, у вас є два варіанти:


Повільна декомпресія: поверніть робочий клапан (A) в положення . Коли запобіжний стрижень (E) опускається, це означає, що скороварка більше не перебуває під тиском.

Якщо під час випускання пари ви спостерігаєте аномальні викиди, знову поставте робочий клапан (A) в положення приготування  Або , потім зробіть швидко декомпресію в холодній воді.

Якщо запобіжний стрижень (Е) не опускається, налейте в раковину холодну воду та занурте в неї скороварку, тримаючи її в холодній воді, доки запобіжний стрижень не опуститься.

Ніколи не тисніть на запобіжний стрижень.

Швидка декомпресія: Налийте в раковину холодну воду та занурте в неї скороварку, тримаючи її в холодній воді, доки запобіжний стрижень не опуститься.

Коли запобіжний стрижень (Е) опускається, це означає, що скороварка більше не перебуває під тиском. Поверніть робочий клапан (А) в положення .



■ Ви можете його відкрити.

■ Для пастоподібних харчових продуктів, які розширюються і/або піняться під час приготування, наприклад рис, бобові, сушені овочі або фруктові пюре, гарбуз, кабачки, морква, картопля, філе риби тощо: не заповнюйте скороварку більше ніж на 1/3 об'єму (MAX 1). Остудіть скороварку протягом кількох хвилин, а потім потримайте в холодній воді. Обов'язково злегка збовтайте скороварку перед кожним відкриттям, спочатку переконавшись у тому, що запобіжний стрижень опустився, щоб запобігти розбризкуванню бульбашок пари, що може призвести до опіків. Це особливо важливо для швидкого випуску пари або після перебування приладу в холодній воді. Для приготування супів рекомендується здійснювати швидку декомпресію в холодній воді.

Запобіжний стрижень (Е) унеможливорює відкривання скороварки, якщо вона перебуває під тиском.

ЗАХИСНІ СИСТЕМИ

Скороварка оснащена багатьма захисними системами:

■ Безпека під час закриття

- Якщо кришку погано встановлено або неповністю зафіксовано, зі скороварки на рівні запобіжного стрижня (Е) випускатиметься пара, через що не підвищуватиметься тиск.

Запобіжний стрижень (Е) унеможливорює відкривання скороварки, якщо вона перебуває під тиском.

■ Безпека під час відкривання:

- Якщо скороварка перебуває під тиском, запобіжний стрижень (Е) перебуватиме у верхньому положенні і ручкою кришки буде неможливо користуватися.
- Ніколи не намагайтеся відкривати скороварку, застосовуючи силу.

- **Не тисніть на запобіжний стрижень (Е).**

- Переконайтеся в тому, що внутрішній тиск упав, перевіривши, чи опустився запобіжний стрижень (Е).

- Ніколи не використовуйте інші моделі ручок.

Запобіжний стрижень (Е) унеможливорює відкривання скороварки, якщо вона перебуває під тиском.

■ **Дві системи запобігання надмірному тиску:**

- Перша система: запобіжний клапан (D) вивільнює тиск, і пара виходить горизонтально – мал.14

- Друга система: прокладка (H)* пропускає пару між кришкою та каstrулею – мал. 15

Якщо одна із захисних систем не спрацює:

■ Вимкніть варильну поверхню.

■ Повністю остудіть скороварку.

■ Відкрийте.

■ Перевірте і очистіть робочий клапан (A), канал відведення пари (B), запобіжний клапан (D) і прокладку (G).

Рекомендації з використання

- 1 - Пара дуже гаряча на виході зі скороварки – будьте обережні, щоб не обпектись.
- 2 - Після того як запобіжний стрижень підніметься, ви не зможете відкрити скороварку. Ніколи не тисніть на запобіжний стрижень.
- 3 - Щоб переставити скороварку, скористайтеся ручками каstrулі. За потреби використовуйте рукавиці.
- 4 - Не зберігайте їжу в скороварці.
- 5 - Ніколи не використовуйте розчин хлору та миючі засоби, що містять хлор.
- 6 - Не мийте в посудомийній машині та не залишайте замоченими у воді такі деталі: прокладку, кришку та робочий клапан.
- 7 - Замінюйте прокладку щороку або в разі її пошкодження.
- 8 - Очищення скороварки має виконуватися, коли прилад охолоджений і пустий.
- 9 - Як і в разі застосування інших приладів для приготування їжі, дотримуйтеся правил безпеки, особливо якщо скороварка використовується там, де поруч є діти.
- 10 - У разі падіння каstrулі або кришки обов'язково необхідно здійснити технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі.
- 11 - Після 10 років експлуатації обов'язково здійсніть технічний огляд скороварки в авторизованому сервісному центрі.

ОЧИЩЕННЯ

Для забезпечення надійної роботи приладу дотримуйтеся наведених нижче рекомендацій з очищення та обслуговування після кожного використання.

Мийте сковарку після кожного використання.

Почорніння та подряпини, які можуть з'явитися внаслідок довготривалого використання, не впливають на якість роботи приладу.

Щоб продовжити термін експлуатації сковарки, не перегрівайте каструлю, коли вона пуста.

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

Очищення каструлі

- Для очищення внутрішньої поверхні каструлі використовуйте губку з додаванням миючого засобу для посуду.
- Для миття зовнішньої поверхні каструлі використовуйте люфсову губку з додаванням миючого засобу для посуду.
- Якщо поверхня сковарки почорніла, на ній є сліди бруду або якщо продукти пригоріли до внутрішньої поверхні, очистьте поверхню білим оцтом або спеціальним миючим засобом для посуду з нержавіючої сталі.

Очищення кришки

- Промийте кришку губкою під проточною теплою водою з додаванням миючого засобу для посуду.
- Не мийте кришку в посудомийній машині.

В посудомийній машині можна мити тільки каструлю та кошик для приготування на парі*.

Очищення прокладки кришки (Н)*

- Після кожного приготування очищуйте прокладку (Н)* та її канавку.
- Встановіть прокладку на місце в канавку так, щоб отвір прокладки збігався зі стрижнем кришки – мал. 10

Очищення робочого клапана (А):

- Вийміть клапан. Див. розділ «Використання робочого клапана».
- Промийте робочий клапан (А) під струменем водопровідної води – мал. 12.

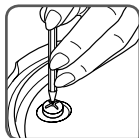
Очищення каналу відведення пари (В), розташованого всередині кришки

- Зніміть робочий клапан (А) (див. розділ «Використання робочого клапана»).

- Огляньте клапан візуально при денному світлі, переконавшись у тому, що канал відведення пари (В) не засмічено – мал. 16 У разі засмічення очистіть канал паличкою – мал. 9

Очищення запобіжного клапана (D)

- Промийте під водою основу запобіжного клапана (D), розташованого всередині кришки.
- Перевірте його роботу, натиснувши злегка на кульку, яка має легко зануритися. Див. цей малюнок.



Ніколи не виймайте кришку запобіжного клапана (D), розташовану на верхній частині кришки.

Щоб продовжити термін експлуатації скороварки, не перегрівайте каструлю, коли вона пуста.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

Заміна прокладки скороварки

- Міняйте прокладку скороварки раз на рік, або якщо на ній з'явилися пошкодження.
- Завжди використовуйте оригінальну прокладку від виробника, яка підходить до вашої моделі.

Зберігання скороварки

- Переверніть кришку на каструлі.

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

Акcesуари TEFAL

- Шукайте акcesуари для скороварки Sensor в магазинах роздрібної торгівлі:

	4,5 л / 6 л	8 л / 10 л
Кошик для приготування на парі	792185	-
Підставка для кошика	792691 або X1030007	
Прокладка	792189	980549

- Для заміни інших деталей звертайтеся до авторизованих сервісних центрів TEFAL.
- Використовуйте лише оригінальні деталі від виробника, які відповідають моделі вашої скороварки.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні характеристики	Об'єм каструлі	Внутрішній діаметр кастрюлі	Діаметр дна кастрюлі	артикули
5 л	4,5 л	22 см	15,5 см	P20506
6,5 л	6 л	22 см	15,5 см	P20507
8,8 л	8 л	25 см	18 см	P20514
10,8 л	10 л	25 см	18 см	P20515

* загальний об'єм: загальний об'єм, включно з об'ємом кришки.

Нормативні характеристики: Робочий тиск: 80 кПа.

Максимально безпечний тиск: 140 кПа.

Кастрюлі та кришки виготовлені з нержавіючої сталі.

Сумісні варильні поверхні

ГАЗОВА ПЛИТА



ЕЛЕКТРИЧНА ПЛИТА
(Чавунна конфорка)



СКЛОКЕРАМІЧНА
ПЛИТА



ІНДУКЦІЙНА ПЛИТА



ЕЛЕКТРИЧНА
ПЛИТА
(Спіральна конфорка)



- Сковорарка Sensor може використовуватися з різними варильними поверхнями, включаючи індукційні.
- Під час використання електричних та індукційних варильних поверхонь вибирайте конфорку, що відповідає діаметру дна сковорарки або менший.
- Під час використання варильних поверхонь зі склокерамічною поверхнею переконайтеся, що дно кастрюлі чисте.
- Під час нагрівання на газовій конфорці полум'я не має виходити за межі діаметра дна кастрюлі.
- Під час використання будь-яких варильних поверхонь слідкуйте, щоб сковорарка була правильно розташована на ній.

ГАРАНТІЯ

- За умови використання за призначенням кастрюля нової сковорарки TEFAL має гарантію 10 років, якщо несправність стосується:
 - металеві структури кастрюлі сковорарки;
 - передчасного пошкодження основних металевих конструкцій.
- На всі інші частини сковорарки поширюється гарантія від дефектів виробництва або матеріалів протягом гарантійного терміну, визначеного чинним законодавством у країні придбання, починаючи з дати покупки.

*залежно від моделі

UK

- Ця гарантія надається за умови пред'явлення касового чека або рахунка-фактури, які засвідчують дату покупки.

Виятки з гарантії:

- Гарантія не надається, якщо систематичні поломки приладу пов'язані з недотриманням правил або недбайливим ставленням до його експлуатації, а саме:
 - удари, падіння, використання скороварки для приготування їжі в духовці;
 - очищення кришки та робочого клапана в посудомийній машині.
- Тільки авторизовані сервісні центри TEFAL мають право здійснювати гарантійне обслуговування.
- Зателефонуйте на номер гарячої лінії TEFAL, щоб дізнатися адресу найближчого до вас авторизованого сервісного центру.

НОРМАТИВНЕ МАРКУВАННЯ

Маркування	Місце розташування
Назва виробника або торгової марки	На ручці кришки
Рік випуску	На кришці
Ідентифікатор обладнання / номер моделі	На кришці
Рівень робочого тиску (PF)	На кришці
Безпечний рівень тиску (PS)	На кришці
Об'єм	На зовнішній стороні дна каструлі

TEFAL ВІДПОВІДАЄ НА ВАШІ ЗАПИТАННЯ

Проблеми	Рекомендації
Якщо ви не можете закрити кришку	Переконайтеся, що кнопка відкривання (F) належним чином витягнуто. В іншому випадку потягніть кнопку, щоб витягнути її.
Якщо скороварка нагрілася під тиском без рідини всередині	Перевірте технічний стан скороварки в авторизованому центрі TEFAL.
Пара виходить з робочого клапана з високочастотним свистом	Вимкніть варильну поверхню. Дайте приладу охолонути. Відкрийте прилад і переконайтеся, що отвір у трубі робочого клапана не засмічено продуктами.
Якщо запобіжний стрижень не піднявся і пара не виходить через робочий клапан під час приготування	Така ситуація допустима протягом перших хвилин. Якщо така тенденція зберігається, перевірте, чи: - варильна поверхня достатньо нагріта, в іншому разі збільшіть її температуру; - в каstrулі є достатня кількість рідини; - робочий клапан встановлений в положення приготування. - скороварка добре закрита; - прокладка або краї каstrулі не пошкоджені; - прокладка належним чином розміщується в кришці – мал. 10-11
Якщо запобіжний стрижень піднявся і під час приготування не виділяється пара через робочий клапан	Така ситуація допустима протягом перших хвилин. Якщо явище не зникає, помістіть прилад у холодну воду (див. розділ «Завершення приготування»), а потім відкрийте його. Очистіть робочий клапан і канал відведення пари та переконайтеся, що кулька запобіжного клапана занурюється без зусиль. Ніколи не тисніть на запобіжний клапан.
Якщо пара виходить з-під кришки	Перевірте: чи кришка добре закрита; чи на місці прокладка кришки; стан прокладки, за потреби замініть її; чистоту кришки, прокладки, запобіжного клапана та робочого клапана; стан країв каstrулі.

Проблеми	Рекомендації
Якщо кришка не відкривається	Перевірте, чи перебуває запобіжний стрижень у нижньому положенні. Якщо ні, виконайте декомпресію, за необхідності охолодіть скороварку в холодній воді (див. розділ «Завершення приготування»). Ніколи не тисніть на запобіжний стрижень.
Якщо їжа недоварена або підгоріла	Перевірте: час приготування; потужність варильної поверхні; положення робочого клапана; кількість рідини.
Якщо одна із захисних систем не спрацьовує	Вимкніть варильну поверхню. Залиште скороварку охолоджуватися, щоб опустився запобіжний стрижень. Відкрийте. Перевірте й очистьте робочий клапан, канал відведення пари, запобіжний клапан і прокладку. Якщо поломку не вдалося усунути, звертайтеся до авторизованого сервісного центру TEFAL для перевірки технічного стану скороварки.

ЧАС ПРИГОТУВАННЯ

М'ясо та риба

	СВІЖІ Положення клапана 	ЗАМОРОЖЕНІ положення клапана 
Курка (ціла 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
Ягня (нога 1,3 кг)	25 хв	35 хв
Яловичина (печеня 1 кг)	10 хв	28 хв

Овочі


Якщо вашу модель оснащено кошиком для приготування на парі, рекомендовано готувати овочі на парі (див. Розділ «Використання кошика для приготування на парі»).



Якщо вашу модель не оснащено кошиком для приготування на парі: готуйте безпосередньо у воді.



	СВІЖІ Положення клапана 	ЗАМОРОЖЕНІ Положення клапана 
Артишоки цілі	20 хв	-
Броколі	4 хв	5 хв
Брюссельська капуста	8–11 хв.	6–8 хв.
Буряк червоний, порізаний на 4 частини (залежно від розміру)	20–30 хв.	-
Гарбуз, порізаний четвертинками	6–8 хв.	3 хв
Горошок	3–6 хв.	5 хв
Гриби, подрібнені	3 хв	-
Зелена сочевиця (сухі овочі)	16 хв	-
Кабачки, нарізані кружечками	3–6 хв.	4–7 хв.
Капуста свіжа, подрібнена	5–7 хв.	3 хв
Картопля, поріzana четвертинками (залежно від розміру)	10–15 хв.	-
Квасоля напівсуха	18–22 хв.	-
Квасоля стручкова	6–8 хв.	4–6 хв.

	СВІЖІ Положення клапана 	ЗАМОРОЖЕНІ Положення клапана 
Морква, нарізана кружечками	7 хв	9 хв
Рис (сухі овочі)	8 хв	-
Ріпа, порізана кубиками	4–6 хв.	7 хв
Селера, подрібнена	7–9 хв.	-
Спаржа	5 хв	3 хв
Цвітна капуста, суцвіття	5–7 хв.	5 хв
Цибуля-порей, шматочки	8 хв	10 хв
Цикорій салатний, розрізаний на 2 частини	13–16 хв.	-
Шпинат	3–4 хв.	4–5 хв.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΑΠριν χρησιμοποιήσετε τη χύτρα ταχύτητάς σας, αφιερώστε λίγο χρόνο για να διαβάσετε όλες τις οδηγίες και ανατρέχετε πάντα στις «Οδηγίες χρήσης». Η χρήση που δεν συμμορφώνεται με τις οδηγίες ενδέχεται να προκαλέσει βλάβες.

Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τα ισχύοντα πρότυπα και κανονισμούς:

- Οδηγία περί εξοπλισμού υπό πίεση
- Υλικά σε επαφή με τροφές
- Περιβάλλον

ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΚΑΘΕ ΧΡΗΣΗ	ΕΛΕΓΞΤΕ <ul style="list-style-type: none"> ■ οπτικά και κάτω από το φως, εάν ο αγωγός εκκένωσης ατμού δεν είναι φραγμένος - εικ. 16. ■ εάν η μπίλια της βαλβίδας ασφαλείας κινείται - εικ. 13. ■ εάν το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού είναι τοποθετημένο σε όλες τις εγχοπές του καπακιού - εικ. 11. ■ εάν οι λαβές του κάδου είναι τοποθετημένες σωστά.
ΤΗΡΕΙΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΙΣ ΑΚΟΛΟΥΘΕΣ ΠΟΣΟΤΗΤΕΣ ΠΛΗΡΩΣΗΣ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα σας χωρίς υγρό, διότι κάτι τέτοιο μπορεί να της προκαλέσει σοβαρή βλάβη. Φροντίζετε να υπάρχει πάντα αρκετό υγρό κατά το μαγείρεμα. ■ Τουλάχιστον 25 cl. ■ Το πολύ στα 2/3 του ύψους του κάδου, στην ένδειξη MAX 2 - εικ. 7. ■ Όταν μαγειρεύετε με ατμό, τα τρόφιμα που βρίσκονται στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το νερό. ■ Το πολύ στο 1/3 (MAX 1) - εικ. 6 για τα πολτώδη τρόφιμα που διαστέλλονται ή/και αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα ψυχανθή λαχανικά, τα αποξηραμένα λαχανικά, οι κομπόστες, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες, τα φιλέτα ψαριού... ■ Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι ατμού δεν πρέπει να υπερβαίνουν το επίπεδο MAX 2 του κάδου - εικ. 5*.

**ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟΙ
ΕΛΕΓΧΟΙ ΠΡΙΝ
ΑΠΟ ΚΑΘΕ
ΧΡΗΣΗ**

- Μην αφήνεται τα παιδιά να πλησιάζουν όταν η χύτρα είναι σε χρήση.
- Η χύτρα σας μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς από ζεμάτισμα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα είναι καλά κλεισμένη πριν τη θέσετε σε λειτουργία. (Δείτε την παράγραφο «Κλείσιμο»).
- Ελέγξτε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ότι η βαλβίδα σφυρίζει πάντα. Εάν δεν απελευθερώνεται αρκετός ατμός, αποσυμπίστε το προϊόν και ελέγξτε εάν υπάρχει αρκετή ποσότητα υγρού, καθώς και εάν είναι φραγμένος ο αγωγός εκκένωσης ατμού. Εάν μετά από αυτούς τους ελέγχους εξακολουθεί να μην βγαίνει ατμός, αυξήστε ελαφρά την παρεχόμενη θερμότητα.
- Μην μαγειρεύετε τρόφιμα που κινδυνεύουν να φράξουν τους αγωγούς των εξαρτημάτων ασφαλείας:
 - μύρτιλλα
 - χονδροαλεσμένο κριθάρι
 - νιφάδες βρώμης
 - θρυμματισμένα μπιζέλια
 - χυλοπίτες, μακαρόνια, σπαγέτο
 - ραβέντι
 - φραγκοστάφυλα
- Ποτέ μην μαγειρεύετε στη χύτρα σας συνταγές με βάση το γάλα.
- Μην χρησιμοποιείτε χονδρό αλάτι μέσα στη χύτρα ταχύτητας, προσθέστε ψιλό αλάτι στο τέλος του μαγειρέματος. Θα αποφύγετε έτσι την εμφάνιση πόρων διάβρωσης που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν τον πάτο της χύτρας σας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα για να τηγανίσετε υπό πίεση με λάδι. Μην αφήνεται τη χύτρα σας χωρίς επίτηρηση όταν ζεσταίνεται λάδι ή λίπη. Αν συνεχίσετε να ζεσταίνεται λάδι που καπνίζει, αυτό θα αλλοιωθεί και μπορεί να αυξηθεί η θερμοκρασία του τόσο που να εμφανιστούν φλόγες. Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για άλλο σκοπό εκτός από εκείνο για τον οποίο προορίζεται.
- Μην τοποθετείτε την αυτόματη χύτρα ταχύτητας μέσα σε ζεστό φούρνο.
- Ποτέ μην τοποθετείτε στη χύτρα σας αλουμινόχαρτο που δεν συγκρατείται σε καλούπι.
- Ποτέ μην τοποθετείτε πλαστική μεμβράνη στη χύτρα σας
- Οι ατμοί από οίονπνευματώδη ποτά είναι εύφλεκτοι. Αφήστε τη χύτρα να βράσει για περίπου 2 λεπτά πριν τοποθετήσετε το καπάκι. Να επιβλέπετε τη συσκευή σας όταν ετοιμάζετε συνταγές που περιέχουν αλκοόλ.
- Να χρησιμοποιείτε την (τις) συμβατή(ές) πηγή(ές) θερμότητας σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

ΜΕΤΑ ΑΠΟ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ...

- Στρέψτε σταδιακά τη βαλβίδα λειτουργίας **(Α)** ώστε να τερματίσει απέναντι από την ένδειξη του συμβόλου  - **ΕΙΚ. 10**. Εάν κατά την απελευθέρωση του ατμού, παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκτοξεύσεις, τοποθετήστε ξανά τη βαλβίδα λειτουργίας **(Α)** στη θέση επιλογής μαγειρέματος  ή , έπειτα πραγματοποιήστε γρήγορη αποσυμπίεση μέσα σε κρύο νερό.
- Εάν το στέλεχος ασφαλείας **(Ε)** δεν κατεβαίνει, τοποθετήστε την αυτόματη χύτρα ταχύτητάς σας μέσα σε κρύο νερό.
- Μην παρεμβαίνετε ποτέ σε αυτό το στέλεχος ασφαλείας.
- Μετά από το μαγείρεμα κρεάτων που έχουν επιφανειακή πέτσα (π.χ. βοδινή γλώσσα), η οποία ενδέχεται να διογκωθεί από την πίεση, μην τρυπάτε το κρέας όσο η πέτσα φαίνεται διογκωμένη γιατί υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης εγκαύματος. Φροντίστε να τρυπήσετε το κρέας πριν από το μαγείρεμα.
- Για τα πολτώδη τρόφιμα που διαστέλλονται ή αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα ψυχανθή λαχανικά, τα αποξηραμένα λαχανικά, οι κομπόστες, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες, τα φιλέτα ψαριού... Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει για λίγα λεπτά και έπειτα βάλτε τη να κρυώσει μέσα σε κρύο νερό. Ανακινήστε συστηματικά και ελαφρά τη χύτρα πριν από κάθε άνοιγμα, αφού βεβαιωθείτε πρώτα ότι το στέλεχος ασφαλείας έχει κατέβει καλά, για να αποφύγετε τυχόν εκροή φυσαλίδων ατμού που ενδέχεται να σας κάψουν. Η κίνηση αυτή είναι ιδιαίτερως σημαντική κατά τη γρήγορη εκκένωση του ατμού ή μετά από το κρύωμα μέσα σε κρύο νερό.
- Μετακινείτε την υπό πίεση αυτόματη χύτρα ταχύτητας με τη μέγιστη προσοχή. Μην αγγίζετε τις ζεστές της επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές και τα κουμπιά. Εάν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας.
- Όταν μαγειρεύετε σούπες, σας συμβουλευουμε να πραγματοποιείτε γρήγορη αποσυμπίεση μέσα σε κρύο νερό (δείτε παράγραφο «Τέλος του μαγειρέματος»).
- Σιγουρευτείτε ότι η βαλβίδα βρίσκεται σε θέση αποσυμπίεσης πριν ανοίξετε τη χύτρα σας. Το στέλεχος ασφαλείας **(Ε)** πρέπει να βρίσκεται σε χαμηλή θέση.
- Ποτέ μην ανοίγετε τη χύτρα σας ασκώντας πίεση. Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει υποχωρήσει. Το στέλεχος ασφαλείας **(Ε)** πρέπει να βρίσκεται σε χαμηλή θέση. (Δείτε την παράγραφο «Ασφάλεια»).

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Εάν διαπιστώσετε σπάσιμο ή ρωγμή σε κάποιο τμήμα της χύτρας σας, μην προσπαθήσετε σε καμία περίπτωση να την ανοίξετε, εάν είναι κλειστή, περιμένετε να κρυώσει τελείως πριν να την μετακινήσετε, σταματήστε να τη χρησιμοποιείτε και μεταφέρετέ την σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευής της TEFAL για επισκευή.
- Μην παρεμβαίνετε στα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες καθαρισμού και συντήρησης.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας. Ειδικότερα, να χρησιμοποιείτε κάδο και καπάκι TEFAL.
- Μην χρησιμοποιείτε τη χύτρα σας για να αποθηκεύετε όξινα ή αλμυρά τρόφιμα πριν και μετά το μαγείρεμα, γιατί υπάρχει κίνδυνος να προκληθούν βλάβες στον κάδο.
- Να καθαρίζετε και να ξεπλένετε τη χύτρα σας αμέσως μετά από κάθε χρήση.
- Μην τοποθετείτε ποτέ τη βαλβίδα λειτουργίας (Α), ούτε το λάστιχο στεγανοποίησης (Η)*, ούτε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα, γιατί μπορεί να αλλοιωθεί η ποιότητα του ανοξείδωτου χάλυβα.
- Μην αφήνετε το καπάκι να μουλιάσει σε νερό.
- Να αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή αμέσως μόλις παρουσιάσει ρωγμή.
- Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευής της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης. Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα σας: Αναποδογυρίστε το καπάκι πάνω στον κάδο προκειμένου να αποφύγετε την πρόωρη φθορά του λάστιχου στεγανοποίησης του καπακιού.

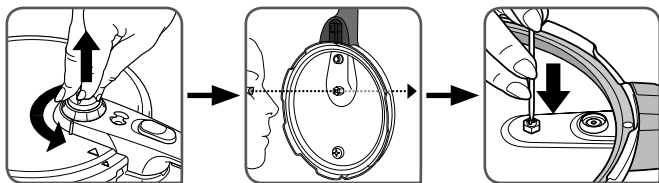
ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

Περιγραφικό σχεδιάγραμμα

- | | |
|---|--|
| A. Βαλβίδα λειτουργίας | H. Λάστιχο στεγανοποίησης |
| B. Αγωγός βαλβίδας λειτουργίας | καπακιού (ανάλογα με το μοντέλο) |
| C. Μακριά λαβή καπακιού | I. Καλάθι ατμού (ανάλογα με το μοντέλο) |
| D. Βαλβίδα ασφαλείας | J. Βάση καλαθιού ατμού (ανάλογα με το μοντέλο) |
| E. Στέλεχος ασφαλείας | K. Μακριά λαβή του κάδου |
| F. Κουμπί ανοίγματος | L. Κάδος |
| G. Ένδειξη θέσης της βαλβίδας λειτουργίας | M. Μικρή λαβή του κάδου |

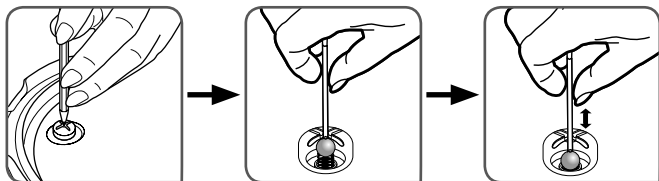
Υποχρεωτικοί έλεγχοι πριν από κάθε χρήση

Έλεγχος της βαλβίδας λειτουργίας



- Ελέγξτε ότι η οπή εκκένωσης της βαλβίδας λειτουργίας δεν είναι φραγμένη (δείτε την παράγραφο «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας»).

Έλεγχος της βαλβίδας ασφαλείας



- Ελέγξτε ότι η μπίλια της βαλβίδας ασφαλείας κινείται (χρησιμοποιήστε μια βατονέτα).

Άνοιγμα



- Κρατήστε τη μακριά λαβή του κάδου (Κ) με το ένα χέρι, πάρτε τη λαβή του καπακιού (C) με το άλλο χέρι και με τον αντίχειρα τραβήξτε το κουμπί ανοίγματος (F) - **Εικ. 1**
- Στη συνέχεια, χωρίς να αφήσετε το κουμπί, στρέψτε το καπάκι προς τα δεξιά μέχρι το άνοιγμα, έπειτα σηκώστε το καπάκι - **Εικ. 2**

Κλείσιμο

- Τοποθετήστε το καπάκι καλά επάνω στον κάδο ευθυγραμμίζοντας τα τρίγωνα του καπακιού με αυτά της λαβής του κάδου (Κ) - **Εικ. 3**
- Στρέψτε το καπάκι προς τα αριστερά μέχρι να ακούσετε το κλικ κλεισίματος - **Εικ. 4**

Εάν δεν μπορείτε να το κλείσετε, βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανοίγματος (F) είναι αρκετά τραηγμένο και αν δεν είναι, τραβήξτε το με τον αντίχειρα.

Πρώτη χρήση

- Γεμίστε με νερό έως τα 2/3 του κάδου.
- Κλείστε τη χύτρα σας.
- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στο .
- Τοποθετήστε τη χύτρα σας σε πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ισχύ.
- Όταν αρχίσει να διαφεύγει ατμός από τη βαλβίδα, μειώστε την ένταση της πηγής θερμότητας και κρατήστε χρόνο 15 λεπτών.
- Μετά από 15 λεπτά, απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. Τοποθετήστε τη χύτρα σας μέσα σε κρύο νερό.
- Όταν το στέλεχος ασφαλείας (E) κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση. Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση , ανοίξτε τη χύτρα σας.
- Ξεπλύνετε τη χύτρα σας με νερό και στεγνώστε την.

Σημείωση: Η εμφάνιση λεκέδων στον εσωτερικό πυθμένα του κάδου δεν αλλοιώνει σε τίποτα την ποιότητα του μετάλλου. Πρόκειται για εναποθέσεις αλάτων. Για να εξαφανιστούν, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σύρμα κουζίνας με λίγο διαλυμένο λευκό ξύδι.

Ελάχιστη πλήρωση

- Τοποθετείτε πάντα ελάχιστη ποσότητα υγρού ίση με τουλάχιστον 25 cl.

Για μαγείρεμα στον ατμό

- Η πλήρωση πρέπει να είναι τουλάχιστον ίση με 75 cl.
- Προσαρτήστε το τρίποδο (J)* στο καλάθι (I)*.

Μέγιστη πλήρωση

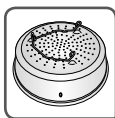
- Μην γεμίζετε ποτέ τη χύτρα σας περισσότερο από τα 2/3 του ύψους του κάδου - **Εικ. 7**

Για ορισμένες τροφές

- Το πολύ στο 1/3 (MAX 1) - **Εικ. 6** Για τα πολτώδη τρόφιμα που διαστέλλονται ή αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα ψυχανθή λαχανικά, τα αποξηραμένα λαχανικά, οι κομπόστες, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες, τα φιλέτα ψαριού... Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει για λίγα λεπτά και έπειτα βάλτε τη να κρυώσει μέσα σε κρύο νερό. Ανακινήστε συστηματικά και ελαφρά τη χύτρα πριν από κάθε άνοιγμα, αφού βεβαιωθείτε πρώτα ότι το στέλεχος ασφαλείας έχει κατέβει καλά, για να αποφύγετε τυχόν εκροή φυσαλίδων ατμού που ενδέχεται να σας κάψουν. Η κίνηση αυτή είναι ιδιαίτερως σημαντική κατά τη γρήγορη εκκένωση του ατμού ή μετά από το κρύωμα μέσα σε κρύο νερό.

Χρήση του καλαθιού ατμού*

- Ρίξτε 75 cl νερό στον πάτο του κάδου (L).
- Προσαρτήστε το τρίποδο (J)* στο καλάθι (I)*, έπειτα τοποθετήστε το όλο μαζί στον πυθμένα του κάδου.



- Όταν μαγειρεύετε με ατμό, τα τρόφιμα που βρίσκονται στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να έρχονται σε επαφή με το νερό - **Εικ. 5***.

Τα τρόφιμα που τοποθετούνται στο καλάθι ατμού* δεν πρέπει να ξεπερνούν το επίπεδο MAX 2.

Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας (A)

Για το ψήσιμο ευπαθών τροφών και για να διατηρηθούν οι βιταμίνες

- Τοποθετήστε το σύμβολο ☁ της βαλβίδας (A) απέναντι από την ένδειξη (G).

Για το ψήσιμο κρεάτων και για απόψυξη

- Τοποθετήστε το σύμβολο ☁ της βαλβίδας (A) απέναντι από την ένδειξη (G).

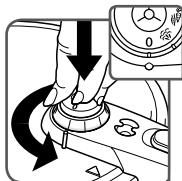
Για την απελευθέρωση του ατμού

- Τοποθετήστε το σύμβολο ☁ της βαλβίδας (A) απέναντι από την ένδειξη (G).

Για να αφαιρέσετε τη βαλβίδα λειτουργίας

- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού αφαιρέσετε τη βαλβίδα (A).

- Πατήστε το κεντρικό μέρος και στρέψτε τη βαλβίδα για να ευθυγραμμίσετε τη θέση 0 με την ένδειξη (G) - Εικ. 8
- Αφαιρέστε τη βαλβίδα.



Για να τοποθετήσετε πάλι τη βαλβίδα λειτουργίας στη θέση της

- Τοποθετήστε τη βαλβίδα λειτουργίας ευθυγραμμίζοντας το 0 με την ένδειξη (G).
- Πατήστε το κεντρικό μέρος κι έπειτα στρέψτε το ως την επιθυμητή θέση.

Πριν από το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση τραβήξτε τη βαλβίδα (A) (δείτε την παράγραφο «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας (A)») και ελέγξτε οπτικά και κάτω από φως εάν η οπή της βαλβίδας λειτουργίας (B) δεν είναι φραγμένη. Εάν χρειαστεί, καθαρίστε την με μια οδοντογλυφίδα - Εικ. 9.
- Τοποθετήστε στη θέση της τη βαλβίδα λειτουργίας (A) και επιλέξτε τη θέση ή .
- Τοποθετήστε τη χύτρα σας σε πηγή θερμότητας και έπειτα ρυθμίστε την στη μέγιστη ισχύ.

Κατά το μαγείρεμα

- Όταν η βαλβίδα λειτουργίας (A) αφήνει να διαφύγει ατμός συνεχώς, εκπέμποντας ένα ρυθμικό ήχο (ΠΣΣΣΣΣΣΣΤ), που υποδεικνύει ότι το μαγείρεμα ξεκίνησε, χαμηλώστε την ένταση της πηγής θερμότητας.
- Κρατήστε τον χρόνο μαγειρέματος που υποδεικνύεται στη συνταγή σας.
- Όταν τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος, σβήστε την πηγή θερμότητας.

Το στέλεχος ασφαλείας (E) εμποδίζει τη χύτρα να αυξήσει την πίεσή της εάν αυτή δεν έχει κλείσει σωστά.

Τέλος του μαγειρέματος

Για την απελευθέρωση του ατμού

- Αφού απενεργοποιήσετε την πηγή θερμότητας, έχετε δύο δυνατότητες:


Αργή αποσυμπίεση: στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση . Όταν το στέλεχος ασφαλείας (E) κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση.

Εάν κατά την απελευθέρωση του ατμού, παρατηρήσετε μη φυσιολογικές εκτοξεύσεις, τοποθετήστε ξανά τη βαλβίδα λειτουργίας (A) στη θέση μαγειρέματος ή , κατόπιν πραγματοποιήστε γρήγορη εκτόνωση της πίεσης μέσα σε κρύο νερό.

Αν το στέλεχος ασφαλείας (E) δεν κατεβαίνει, ρίξτε κρύο νερό στο νεροχύτη σας και βυθίστε τον πυθμένα της χύτρας σας μέχρι να κατέβει το στέλεχος ασφαλείας.

Ποτέ μην παρεμβαίνετε στο στέλεχος ασφαλείας.

Γρήγορη αποσυμπίεση: Ρίξτε κρύο νερό στον νεροχύτη σας και βυθίστε τον πυθμένα της χύτρας σας μέχρι να κατέβει το στέλεχος ασφαλείας.

Όταν το στέλεχος ασφαλείας (E) κατέβει ξανά, η χύτρα σας δεν βρίσκεται πια υπό πίεση. Στρέψτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) έως τη θέση .



■ Μπορείτε να την ανοίξετε.

■ Για τα πολτώδη τρόφιμα που διαστέλλονται ή που αφρίζουν κατά το μαγείρεμα, όπως το ρύζι, τα ψυχανθή λαχανικά, τα αποξηραμένα λαχανικά, οι κομπόστες, η κολοκύθα, τα κολοκυθάκια, τα καρότα, οι πατάτες, τα φιλέτα ψαριού... μη γεμίζετε τη χύτρα σας πάνω από το 1/3 (MAX 1) της χωρητικότητάς της. Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει για λίγα λεπτά και έπειτα βάλτε τη να κρυώσει μέσα σε κρύο νερό. Ανακινήστε συστηματικά και ελαφρά τη χύτρα πριν από κάθε άνοιγμα, αφού βεβαιωθείτε πρώτα ότι το στέλεχος ασφαλείας έχει κατέβει καλά, για να αποφύγετε τυχόν εκροή φυσαλίδων ατμού που ενδέχεται να σας κάψουν. Η κίνηση αυτή είναι ιδιαίτέρως σημαντική κατά τη γρήγορη εκκένωση του ατμού ή μετά από το κρύωμα μέσα σε κρύο νερό. Όταν μαγειρεύετε σούπες, σας συμβουλευόμαστε να πραγματοποιείτε γρήγορη αποσυμπίεση μέσα σε κρύο νερό.

Το στέλεχος ασφαλείας (E) εμποδίζει το άνοιγμα της χύτρας εάν αυτή βρίσκεται ακόμη υπό πίεση.

ΑΣΦΑΛΕΙΑ

Η χύτρα σας είναι εξοπλισμένη με διάφορους μηχανισμούς ασφαλείας:

■ **Ασφάλεια στο κλείσιμο:**

- Εάν το καπάκι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά ή δεν έχει ασφαλίσει εντελώς, υπάρχει διαφυγή ατμού στο επίπεδο του στελέχους ασφαλείας (E) στην περιφέρεια της χύτρας και δεν μπορεί να αυξήσει την πίεσή της.

Το στέλεχος ασφαλείας (E) εμποδίζει τη χύτρα να αυξήσει την πίεσή της εάν αυτή δεν έχει κλείσει σωστά.

■ **Ασφάλεια στο άνοιγμα:**

- Αν η χύτρα σας βρίσκεται υπό πίεση, το στέλεχος ασφαλείας (E) βρίσκεται στην πάνω θέση και δεν πρέπει να προβείτε σε οποιονδήποτε χειρισμό των λαβών του καπακιού.

- Μην προσπαθήσετε ποτέ να ανοίξετε τη χύτρα σας ασκώντας δύναμη.
- **Κυρίως μην παρεμβαίνετε ποτέ στο στέλεχος ασφαλείας (Ε).**
- Βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει μειωθεί επαληθεύοντας εάν το στέλεχος ασφαλείας (Ε) βρίσκεται σε χαμηλή θέση.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ λαβές άλλων μοντέλων.

Το στέλεχος ασφαλείας (Ε) εμποδίζει το άνοιγμα της χύτρας εάν αυτή βρίσκεται ακόμη υπό πίεση.

■ Δύο ασφάλειες για την υπερπίεση:

- Πρώτη διάταξη ασφαλείας: η βαλβίδα ασφαλείας (D) απελευθερώνει την πίεση και διαφεύγει ατμός καθέτως - **εικ. 14**
- Δεύτερη διάταξη ασφαλείας: το λάστιχο (H)* επιτρέπει τη διαφυγή του ατμού που βρίσκεται μεταξύ του καπακιού και του κάδου - **εικ. 15**

Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας:

- Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας.
- Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει εντελώς.
- Ανοίξτε τη χύτρα.
- Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A), τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B), τη βαλβίδα ασφαλείας (D) και το λάστιχο στεγανοποίησης (H)*.

Συμβουλές χρήσης

- 1 - Ο ατμός είναι πολύ ζεστός όταν βγαίνει από τη χύτρα, προσέξτε να μην καίτε.
- 2 - Όταν το στέλεχος ασφαλείας ανεβαίνει, δεν μπορείτε πια να ανοίξετε τη χύτρα σας. Ποτέ μην παρεμβαίνετε στο στέλεχος ασφαλείας.
- 3 - Για να μετακινήσετε τη χύτρα σας, κρατήστε τις δύο λαβές του κάδου. Χρησιμοποιήστε γάντια κουζίνας εάν χρειαστεί.
- 4 - Μην αφήνετε τα τρόφιμα για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στη χύτρα.
- 5 - Μην χρησιμοποιείτε ποτέ χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.
- 6 - Μην βάζετε στο πλυντήριο πιάτων και μην αφήνετε να μουλιάσουν στο νερό: το λάστιχο στεγανοποίησης, το καπάκι και τη βαλβίδα λειτουργίας.
- 7 - Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή εάν παρουσιάσει ρωγμή.
- 8 - Το καθάρισμα της χύτρας σας πρέπει να γίνεται οπωσδήποτε όταν αυτή είναι κρύα και άδεια.
- 9 - Όπως ισχύει για κάθε συσκευή μαγειρέματος, φροντίστε να υπάρχει στενή επίβλεψη κατά τη χρήση της χύτρας, εάν βρίσκονται στον χώρο παιδιά.
- 10 - Αν πέσει κάτω ο κάδος ή το καπάκι, πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής της TEFAL.
- 11 - Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

ΝΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Για τη σωστή λειτουργία της χύτρας σας, φροντίστε να τηρείτε αυτές τις συστάσεις καθαρισμού και συντήρησης μετά από κάθε χρήση.

Πλένετε τη χύτρα σας μετά από κάθε χρήση.

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

Για να διατηρήσετε για περισσότερο χρόνο τις ιδιότητες της χύτρας σας, μην υπερθερμαίνετε τον κάδο σας όταν είναι άδειος.

- Πλένετε τη χύτρα σας (κάδο + καπάκι) μετά από κάθε χρήση με χλιαρό νερό και υγρό πιάτων. Κάντε το ίδιο για το καλάθι*.
- Μην χρησιμοποιείτε χλωρίνη ή χλωριωμένα προϊόντα.
- Μην υπερθερμαίνετε τον κάδο όταν είναι άδειος.

Για να καθαρίσετε τον κάδο

- Πλύνετε το εσωτερικό του κάδου με σύρμα κουζίνας και απορρυπαντικό πιάτων.
- Πλύνετε το εξωτερικό του κάδου με ένα σφουγγαράκι και απορρυπαντικό πιάτων.
- Αν η χύτρα σας έχει μαυρίσει, αν παρουσιάζει ιριδίζουσες αποχρώσεις ή αν έχουν καεί τρόφιμα στο εσωτερικό της, καθαρίστε την με λευκό ξίδι ή με ειδικό προϊόν για ανοξείδωτα, που προβλέπεται για αυτήν τη χρήση.

Για τον καθαρισμό του καπακιού

- Πλύνετε το καπάκι με ζεστό νερό με σφουγγάρι και υγρό πιάτων.
- Μην βάζετε το καπάκι στο πλυντήριο πιάτων.

Μόνο ο κάδος και το καλάθι* μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Για να καθαρίσετε το λάστιχο στεγανοποίησης του καπακιού (H)*

- Μετά από κάθε μαγείρεμα, καθαρίστε το λάστιχο στεγανοποίησης (H)* και τη βάση του.
- Αντικαταστήστε το στη βάση του αντιστοιχίζοντας την οπή του λάστιχου στεγανοποίησης με το στέλεχος του καπακιού - **εικ. 10**

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) :

- Βγάλτε την. Δείτε την παράγραφο «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας»
- Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) κάτω από τρεχούμενο νερό βρύσης - **εικ. 12.**

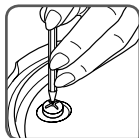
Για να καθαρίσετε τον αγωγό εκκένωσης ατμού (B) που βρίσκεται στο εσωτερικό του καπακιού

- Τραβήξτε τη βαλβίδα λειτουργίας (A) , (δείτε την παράγραφο «Χρήση της βαλβίδας λειτουργίας»).

- Ελέγξτε οπτικά κάτω από φως ότι ο αγωγός εκκένωσης ατμού (B) δεν είναι φραγμένος - εικ. 16 Εάν χρειαστεί, καθαρίστε τον με μια βατονέτα - εικ. 9

Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα ασφαλείας (D)

- Καθαρίστε τη βάση της βαλβίδας ασφαλείας (D) στο εσωτερικό του καπακιού βάζοντάς το κάτω από το νερό.
- Επαληθεύστε την καλή λειτουργία της πιέζοντας ελαφρώς την μπίλια που πρέπει να βυθίζεται χωρίς δυσκολία. Δείτε το παρακείμενο σχέδιο.



Μην αφαιρείτε ποτέ το καπάκι της βαλβίδας ασφαλείας (D), που βρίσκεται κάτω από το καπάκι.

Για να διατηρήσετε για περισσότερο χρόνο τις ιδιότητες της χύτρας σας, μην υπερθερμαίνετε τον κάδο σας όταν είναι άδειος.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Για να αλλάξετε το λάστιχο στεγανοποίησης της χύτρας σας:

- Αλλάζετε το λάστιχο στεγανοποίησης κάθε χρόνο ή εάν παρουσιάζει ρωγμή.
- Παίρνετε πάντα γνήσιο λάστιχο στεγανοποίησης TEFAL που ταιριάζει με το μοντέλο σας.

Για να αποθηκεύσετε τη χύτρα σας:

- Τοποθετήστε το καπάκι ανάποδα στον κάδο.

Πρέπει οπωσδήποτε να φέρετε τη χύτρα σας για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής της TEFAL μετά από 10 χρόνια χρήσης.

Εξαρτήματα TEFAL

- Τα εξαρτήματα της χύτρας σας Sensor που διατίθενται στο εμπόριο είναι:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Καλάθι ατμού	792185	-
Υποστηρίγματα καλαθιού	792691 ή X1030007	
Λάστιχο στεγανοποίησης	792189	980549

- Για την αντικατάσταση άλλων εξαρτημάτων ή για επισκευές, επικοινωνήστε με ένα Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Επισκευής της TEFAL.
- Χρησιμοποιείτε μόνο γνήσια ανταλλακτικά TEFAL που είναι κατάλληλα για το μοντέλο σας.

ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Συνολική χωρητικότητα*	Χωρητικότητα κάδου	Ø Int. κάδου	Ø Πυθμένας κάδου	παραπομπές
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

* συνολική χωρητικότητα: συνολική χωρητικότητα συμπεριλαμβανομένου του καπακιού.

Κανονιστικές πληροφορίες: Πίεση λειτουργίας: 80 kPa.

Μέγιστη πίεση ασφαλείας: 140 kPa.

Οι κάδοι και τα καπάκια είναι ανοξείδωτα.

Συμβατές πηγές θερμότητας

ΕΣΤΙΑ ΑΕΡΙΟΥ



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Εστία χυτοσίδηρου)



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Εστία ακτινοβολούμενης θερμότητας ή κεραμική εστία αλογόνου)



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Επαγωγική εστία με κεραμική επίστρωση)



ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑ
(Αντίσταση σπράλ)



- Η χύτρα Sensor μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλες τις παραπάνω πηγές θερμότητας, συμπεριλαμβανομένης της επαγωγικής εστίας.
- Σε ηλεκτρική εστία και επαγωγική εστία, φροντίστε η διάμετρός της να είναι ίση με ή μικρότερη από εκείνη του πυθμένα της χύτρας.
- Σε υαλοκεραμική εστία, βεβαιωθείτε ότι ο πυθμένας του κάδου είναι στεγνός και καθαρός.
- Σε εστία αερίου, η φλόγα δεν πρέπει να υπερβαίνει τη διάμετρο του κάδου.
- Σε όλες τις εστίες, φροντίστε η χύτρα σας να βρίσκεται ακριβώς στο κέντρο της εστίας.

ΕΓΓΥΗΣΗ

- Στο πλαίσιο της προβλεπόμενης χρήσης όπως αυτή καθορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης, ο κάδος της νέας σας χύτρας ταχύτητας TEFAL καλύπτεται με εγγύηση 10 ετών για τα εξής:
 - οποιοδήποτε ελάττωμα που σχετίζεται με τη μεταλλική δομή του κάδου σας,
 - Οποιαδήποτε πρόωρη φθορά του μετάλλου της βάσης.
- Όλα τα λοιπά εξαρτήματα της χύτρας ταχύτητας καλύπτονται από εγγύηση έναντι κατασκευαστικού ελαττώματος ή ελαττώματος υλικού για τη διάρκεια

της εγγύησης όπως ορίζεται από τον ισχύοντα νόμο της εκάστοτε χώρας αγοράς και από την ημερομηνία αγοράς.

- Η συμβατική αυτή εγγύηση αποκτάται κατόπιν παρουσίασης της ταμειακής απόδειξης ή του τιμολογίου που αποδεικνύει την ημερομηνία αγοράς.

Αυτές οι εγγυήσεις δεν περιλαμβάνουν τα εξής:

- Φθορές που έχουν προκληθεί από τη μη τήρηση σημαντικών προφυλάξεων ή από ακατάλληλες χρήσεις, όπως:
 - χτυπήματα, πτώσεις, τοποθέτηση στον φούρνο
 - τοποθέτηση του καπακιού και της βαλβίδας λειτουργίας στο πλυντήριο πιάτων.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την εγγύηση μόνο στα εξουσιοδοτημένα κέντρα επισκευής της TEFAL.
- Μπορείτε να καλέσετε τον αριθμό του Τμήματος Συμβουλών της TEFAL για να μάθετε τη διεύθυνση του τοπικού σας εξουσιοδοτημένου κέντρου επισκευής της TEFAL.

ΚΑΝΟΝΙΣΤΙΚΕΣ ΣΗΜΑΝΣΕΙΣ

Σήμανση	Θέση
Αναγνωριστικό κατασκευαστή ή εμπορική επωνυμία	Πάνω στη λαβή του καπακιού
Έτος κατασκευής	Στο κάτω μέρος του καπακιού
Κωδικός του εξοπλισμού / Κωδικός αναφοράς μοντέλου	Στο κάτω μέρος του καπακιού
Πίεση λειτουργίας (ΠΛ)	Στο κάτω μέρος του καπακιού
Πίεση ασφαλείας (ΠΑ)	Στο κάτω μέρος του καπακιού
Χωρητικότητα	Στην εξωτερική βάση του κάδου

Η ΤΕFΑΛ ΑΠΑΝΤΑ ΣΤΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ ΣΑΣ

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν δεν μπορείτε να κλείσετε το καπάκι	Βεβαιωθείτε ότι το κουμπί ανοίγματος (F) είναι καλά τραβηγμένο. Εάν χρειαστεί, τραβήξτε το κουμπί.
Αν η χύτρα σας ζεσταθεί υπό πίεση χωρίς υγρό στο εσωτερικό της	Πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευής της ΤΕFΑΛ.
Ο ατμός διαφεύγει από τη βαλβίδα λειτουργίας με ένα οξύ σφύριγμα	Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Αφού ανοίξετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο αγωγός της βαλβίδας λειτουργίας δεν έχει φράξει από τα τρόφιμα.
Εάν το στέλεχος ασφαλείας δεν έχει ανέβει και δεν βγαίνει τίποτα από τη βαλβίδα λειτουργίας κατά το μαγείρεμα	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμένει, ελέγξτε εάν: - Η πηγή θερμότητας είναι αρκετά δυνατή, διαφορετικά αυξήστε την. - Η ποσότητα υγρού στον κάδο είναι αρκετή. - Η βαλβίδα λειτουργίας είναι στη θέση μαγειρέματος. - Η χύτρα έχει κλείσει καλά. - Το λάστιχο στεγανοποίησης ή το χείλος του κάδου δεν παρουσιάζουν φθορά. - Το λάστιχο στεγανοποίησης είναι καλά τοποθετημένο μέσα στο καπάκι - εικ. 10-11
Εάν το στέλεχος ασφαλείας έχει ανέβει και δεν βγαίνει τίποτα από τη βαλβίδα λειτουργίας κατά το μαγείρεμα	Αυτό είναι φυσιολογικό κατά τα πρώτα λεπτά. Εάν το φαινόμενο επιμένει, βάλτε τη χύτρα μέσα σε κρύο νερό, δείτε την παράγραφο «Τέλος του μαγειρέματος» και έπειτα ανοίξτε την. Καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας και τον αγωγό εκκένωσης ατμού και ελέγξτε εάν η μπίλια της βαλβίδας ασφαλείας βυθίζεται χωρίς δυσκολία. Ποτέ μην παρεμβαίνετε στο στέλεχος ασφαλείας.
Εάν διαφεύγει ατμός γύρω από το καπάκι	Επαληθεύστε: Εάν το καπάκι έχει κλείσει καλά. Την τοποθέτηση του λάστιχου στεγανοποίησης. Την καλή κατάσταση του λάστιχου στεγανοποίησης και εάν χρειαστεί αλλάξτε το. Εάν είναι καθαρό το καπάκι, το λάστιχο στεγανοποίησης, η βαλβίδα ασφαλείας και η βαλβίδα λειτουργίας. Την καλή κατάσταση του χείλους του κάδου.

Προβλήματα	Συστάσεις
Εάν δεν μπορείτε να ανοίξετε το καπάκι	Ελέγξτε εάν το στέλεχος ασφαλείας βρίσκεται σε χαμηλή θέση. Εάν δεν είναι: αποσυμπίεστε τη χύτρα και εφόσον χρειαστεί κρυώστε την μέσα σε κρύο νερό. Δείτε την παράγραφο «Τέλος του μαγειρέματος». Ποτέ μην παρεμβαίνετε στο στέλεχος ασφαλείας.
Εάν τα τρόφιμα δεν έχουν ψηθεί ή έχουν καεί	Επαληθεύστε: Τον χρόνο μαγειρέματος. Την ένταση της πηγής θερμότητας. Εάν έχει τοποθετηθεί σωστά η βαλβίδα λειτουργίας. Την ποσότητα υγρού.
Εάν ενεργοποιηθεί ένα από τα συστήματα ασφαλείας	Απενεργοποιήστε την πηγή θερμότητας. Αφήστε τη χύτρα σας να κρυώσει μέχρι να κατέβει το στέλεχος ασφαλείας. Ανοίξτε τη χύτρα. Ελέγξτε και καθαρίστε τη βαλβίδα λειτουργίας, τον αγωγό εκκένωσης ατμού, τη βαλβίδα ασφαλείας και το λάστιχο στεγανοποίησης. Εάν το σφάλμα παραμένει, πηγαίνετε τη χύτρα για έλεγχο σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο συντήρησης της TEFAL.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΧΡΟΝΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Κρέατα και ψάρια

	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας ☞	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας ☞
Αρνί (μπούτι 1,3 Kg)	25 min	35 min
Βοδινό (ψητό 1 Kg)	10 min	28 min
Κοτόπουλο (ολόκληρο 1,2 Kg)	20 min	45 min
Σολομός (4 φέτες 0,6 Kg)	6 min	8 min
Τόνος (4 φιλέτα 0,6 Kg)	7 min	9 min



Λαχανικά

Αν το μοντέλο σας διαθέτει καλάθι ατμού, σας συνιστούμε να μαγειρεύετε τα λαχανικά στον ατμό (δείτε την παράγραφο «Χρήση του καλαθιού ατμού»).



Αν το μοντέλο σας δεν διαθέτει καλάθι ατμού: μαγειρέψτε κατευθείαν μέσα στο νερό.



	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας 	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας 
Αγκινάρες, ολόκληρες	20 min	-
Αντίδια, κομμένα στα 2	13 έως 16 λεπτά	-
Γογγύλια, σε κύβους	4 έως 6 λεπτά	7 min
Καρότα, σε ροδέλες	7 min	9 min
Κολοκυθάκια, σε ροδέλες	3 έως 6 λεπτά	4 έως 7 λεπτά
Κολοκύθες, κομμένες στα τέσσερα	6 έως 8 λεπτά	3 min
Κουνουπίδι, σε μπουκέτα	5 έως 7 λεπτά	5 min
Λαχανάκια Βρυξελλών	8 έως 11 λεπτά	6 έως 8 λεπτά
Μανιτάρια, ψιλοκομμένα	3 min	-
Μπιζέλια	3 έως 6 λεπτά	5 min
Μπρόκολα	4 min	5 min
Παντζάρια, κόκκινα κομμένα στα 4 (ανάλογα με το πάχος)	20 έως 30 λεπτά	-
Πατάτες, κομμένες σε τέταρτα (ανάλογα με το πάχος)	10 έως 15 λεπτά	-
Πράσα, σε κομμάτια	8 min	10 min

*ανάλογα με το μοντέλο

	ΦΡΕΣΚΑ Θέση της βαλβίδας 	ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΑ Θέση της βαλβίδας 
Πράσινα φασολάκια, λεπτά	6 έως 8 λεπτά	4 έως 6 λεπτά
Πράσινες φακές (ξηρά όσπρια)	16 min	-
Πράσινο λάχανο ψιλοκομμένο	5 έως 7 λεπτά	3 min
Ρύζι (ξηρά όσπρια)	8 min	-
Σέλινο, ψιλοκομμένο	7 έως 9 λεπτά	-
Σπανάκι	3 έως 4 λεπτά	4 έως 5 λεπτά
Σπαράγγια	5 min	3 min
Φασολάκια, ημι-αποξηραμένα	18 έως 22 λεπτά	-

ÖNEMLİ UYARILAR

Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce, tüm talimatları okuyun ve daima «Kullanım Kılavuzuna» başvurun. Uygun şekilde kullanılmaması hasara yol açabilir.

Güvenliğiniz için, bu cihaz yürürlükteki standartlara ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:




- Basınçlı Ekipmanlar Direktifi
- Gıdalarla temas eden malzemeler
- Çevre

HER KULLANIMDAN ÖNCE YAPILMASI GEREKEN KONTROLLER	AŞAĞIDAKİLERİ KONTROL EDİN <ul style="list-style-type: none"> ■ Gün ışığında, buhar tahliye borusunun tıkalı olmadığını - şek. 16. ■ Güvenlik supabı bilyesinin hareket edebildiğini - Şek. 13. ■ Kapak contasının kapaktaki yuvalara yerleştirildiğini - şek. 11. ■ Gövde kulplarının doğru şekilde yerleştirildiğini.
HER ZAMAN AŞAĞIDAKİ DOLDURMA MİKTARLARINA UYUN	<ul style="list-style-type: none"> ■ Düdüklü tencerenizi içinde sıvı olmadan asla kullanmayın, bu ona ciddi zarar verebilir. Pişirme esnasında yeterince sıvı olmasına daima dikkat edin. ■ Minimum 25 cl. ■ Gövde yüksekliğinin maksimum 2/3'ü kadar, işaret MAKS. 2 - Şek. 7. ■ Buharlı pişirme işlemleri sırasında, buhar sepetinde bulunan gıdalar su ile temas etmemelidir. Pirinç, bakliyat, kurutulmuş sebzeler gibi pişirme sırasında şişen ve/veya köpüren hamursu gıdalar için, maksimum 1/3'ü (MAKS. 1) kadar - şek. 6. komposto, bal kabağı, yeşil kabak, havuç, patates, balık filetosu... ■ Buhar sepetine konan gıdalar gövdenin MAKS. 2 seviyesini aşmamalıdır - şek. 5*.

**HER
KULLANIMDAN
ÖNCE
YAPILMASI
GEREKEN
KONTROLLER**

- Dödüklü tencere kullanılırken çocukları uzak tutun.
- Dödüklü tencereniz basınç altında pişirir. Kaynama sonucu meydana gelen bozulmalar nedeniyle kullanım performansı düşebilir. Dödüklü tencerenizi kullanmadan önce uygun şekilde kapatıldığından emin olun. ("Kapatma" paragrafına bakın).
- Pişirme işlemi sırasında, supap ısığının düzenli olduğuna dikkat edin. Çıkan buhar yeterli değilse, ürünün basıncını tahliye edip, yeterli sıvının mevcut olduğunu ve buhar tahliye borusunun tıkalı olmadığını kontrol edin. Bu kontrollerden sonra buhar düzenli olarak çıkmıyorsa, ısı kaynağını biraz artırın.
- Güvenlik devrelerinde tıkanma riski oluşturan gıdaları pişirmeyin:
 - yaban mersinleri
 - kabuksuz arpa
 - yulaf ezmesi
 - kırık bezelye
 - erişte, makarna, spagetti
 - Kuru üzüm
- Dödüklü tencerenizde asla hayvansal süt içeren tarif kullanmayın.
- Dödüklü tencerenizde kalın tuz kullanmayın, pişirme işleminin ardından ince tuz ilave edin. Bu şekilde dödüklü tencerenizin tabanını değiştirebilecek «iğne batması gibi izlerin» oluşmasını önlemiş olursunuz.
- Dödüklü tencerenizi yağla basınç altında kızartma yapmak için kullanmayın. Sıvı veya katı yağ ısıttığınızda dödüklü tencerenizi gözetimsiz bırakmayın. Duman çıkaran bir yağı ısıtmaya devam etmeniz, tencerenize zarar verir ve alev oluşturacak şekilde ısınıp arttırabilir. Dödüklü tencerenizi, tasarlanma amacı dışında kullanmayın.
- Dödüklü tencerenizi sıcak bir fırına koymayın.
- Dödüklü tencerenize asla bir kalıp üzerinde korumasız alüminyum folyo koymayın.
- Dödüklü tencerenize asla plastik film koymayın.
- Alkol buharı yanıcıdır. Kapağı kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika boyunca kaynatın. Alkollü tarif yaptığınızda cihazınızı gözetim altında tutun.
- Uygun ısı kaynaklarını sadece kullanım talimatlarına göre kullanın.

PIŞIRME İŞLEMİ SONRASINDA...

- Çalışma supabını (A) piktogram  işaretinin karşısına gelecek şekilde yavaşça çevirin - **şek 10**. Buhar tahliyesi sırasında, anormal sıçramalar gözlemlerseniz, çalışma supabını pişirme konumuna (A) geri getirin  ve  ardından soğuk su altında hızlı bir basınç düşürme işlemi gerçekleştirin.
- Güvenlik çubuğu (E) inmiyorsa, düdüklü tencerenizi soğuk su altına koyun.
- Bu güvenlik çubuğuna asla müdahale etmeyin.
- Basınç altında şişme riski olan yüzeysel bir deriyle kaplı etleri (örn. dana dili) pişirdikten sonra, söz konusu derinin kabarmış görüntüsü kaybolmadan eti delmeyin, aksi takdirde yanabilirsiniz. Pişirmeden önce eti delin.
- Pirinç, bakliyat, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, kabak, havuç gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren hamursu gıdalar için... Düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının fişkirmasını önlemek için her kapağı açmadan önce ve güvenlik çubuğunun indiğini kontrol ettikten sonra düdüklü tencereyi sistemli ve hafif şekilde çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı tahliyesi sırasında veya su altında soğuttuktan sonra özellikle önemlidir.
- Basınç altındaki düdüklü tencerenizi tüm önlemleri alarak hareket ettirin. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kulpları ve düğmeleri kullanın. Gerekirse, eldiven kullanın.
- Çorbalarda, soğuk su altında hızlı bir basınç düşürme gerçekleştirmenizi öneriyoruz («Pişirme sonu» paragrafına bakın).
- Düdüklü tencerenizi açmadan önce supabın basıncı düşürme konumunda olduğundan emin olun. Güvenlik çubuğu (E) alt konumda olmalıdır.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman zorlayarak açmayın. İç basıncın düştüğünden emin olun. Güvenlik çubuğu (E) alt konumda olmalıdır. («Güvenlik» paragrafına bakın).

<p>BAKIM</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ D�d�kl� tencerenizin bir parçasının kırıldıđını veya çatladıđını tespit ederseniz ve kapalıysa, hiçbir durumda a�mayı denemeyin; hareket ettirmeden önce tamamen sođumasını bekleyin, bir daha kullanmayın ve onarım için bir TEFAL Onaylı Servis Merkezine götürün. ■ Güvenlik sistemlerine, temizlik ve bakım talimatlarında belirtilenlerin dışında müdahale etmeyin. ■ Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın. Özellikle TEFAL gövdesi ve kapađı kullanın. ■ g�vdenize zarar vermemek için, pişirme öncesi ve sonrası d�d�kl� tencerenizi asitli veya tuzlu gıdaları saklamak için kullanmayın. ■ Her kullanımdan sonra d�d�kl� tencerenizi derhal temizleyin ve yıkayın. ■ Ne �alı�ma supabını (A), ne contayı (H)*, ne de kapađı bulaşık makinesinde yıkamayın. ■ Asla �ama�ır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın; bunlar paslanmaz çeliđin kalitesini bozabilir. ■ Kapađı suda bekletmeyin. ■ Contayı her yıl veya bir yırtılma oluşması durumunda derhal deđiştirin. ■ 10 yıl kullanımdan sonra d�d�kl� tencerenizi bir TEFAL Yetkili Servis Merkezinde kontrol ettirmelisiniz. D�d�kl� tencerenizi ayarlamak için: Kapak contasının aşınmasını önlemek için kapađı gövdenin üzerinde çevirin.
---------------------	---

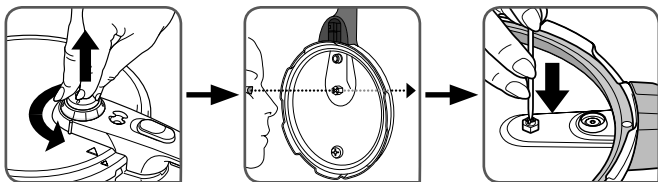
BU TALİMATLARI SAKLAYIN

Tanıtım şeması

- | | |
|---|---------------------------------------|
| A. Çalışma supabı | H. Kapak contası (modele göre) |
| B. Çalışma supabı borusu | I. buhar sepeti (modele göre) |
| C. Uzun kapak kulpu | J. buhar sepeti desteği (modele göre) |
| D. Güvenlik supabı | K. Uzun gövde kulpu |
| E. Güvenlik çubuğu | L. Gövde |
| F. Açma düğmesi | M. Kısa gövde kulpu |
| G. Çalışma supabı konumlandırma işareti | |

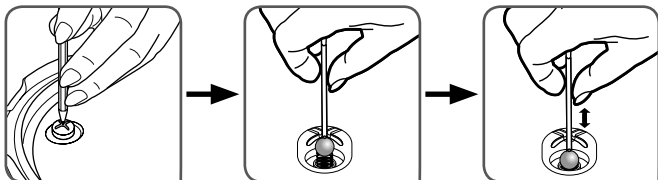
Her kullanımdan önce yapılması gereken kontroller

Çalışma supabının kontrol edilmesi



- Çalışma supabı tahliye deliğinin tıkanmadığını kontrol edin («Çalışma supabının kullanımı» paragrafına bakınız).

Güvenlik supabının kontrolü



- Güvenlik supabı bilyesinin hareketli olduğundan emin olun (bir küçük çubuk kullanın).

KULLANIM

Açma



- Gövdenin uzun kulpunu (K) bir elinizde tutun, diğer elinizle kapağın kulpunu tutun (C) ve başparmağınız ile açma düğmesine bastırın.(F) - **Şek. 1**
- Sonra, düğmeyi bırakmadan kapağı sağa doğru açılana kadar çevirin ve kapağı kaldırın - **Şek 2**

Kapatma

- Kapak ve gövde kulpunun üçgenlerini hizalayarak kapağı düz şekilde gövdenin üzerine yerleştirin (K) - **şekil 3**
- Kapağı kilit sesini duyana kadar sola doğru çevirin - **Şek 4**

Kapatamamanız halinde, açma düğmesinin (F) geri konumda olmasına dikkat edin, olmaması durumunda başparmağınız ile geri konuma getirin.

İlk kullanım

- Gövdenin 2/3'üne kadar su doldurun.
- Düdüklü tencerenizi kapatın.
- Çalışma supabını  üzerine getirin.
- Düdüklü tencerenizi bir ısı kaynağı üzerine yerleştirin, ardından maksimum gücüne ayarlayın.
- Supaptan buhar çıkmaya başladığında, ısı kaynağı düzeyini azaltın ve zamanlayıcıyı 15 dkya ayarlayın.
- 15 dk geçtiğinde, ısı kaynağınızı kapatın. Düdüklü tencerenizi soğuk suya yerleştirin.
- Güvenlik çubuğu (E) düştüğünde, düdüklü tencerenizde artık basınç yoktur. Çalışma supabını (A) , konumuna dek çevirin, düdüklü tencerenizi açın.
- Düdüklü tencerenizi suyla yıkayın ve kurulaştırın.

Not: Gövdenin iç tabanı üzerinde lekelerin belirmesi metal kalitesini hiçbir şekilde değiştirmez. Bu, kireç kalıntısı deposudur. Temizlemek için, çok az beyaz sirke ile sulandırılmış bir bez kullanabilirsiniz.

Minimum doldurma

- Daima en az 25 cl sıvı koyun.

Buharda pişirmek için

- Dolum en az 75 cl olmalıdır.
- Üçlü ayağı (J)* sepete kelepçeleysin (I)*.

Maksimum doldurma

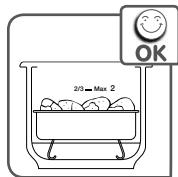
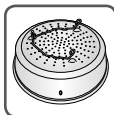
- Dödüklü tencerenizin 2/3'ünden fazlasını asla doldurmayın. - **şekil 7**

Bazı gıdalar için

- Maksimum 1/3'ü (Maks 1.)'ü kadar - **şekil 6**. Pirinç, bakliyat, kurutulmuş sebze, komposto, balkabağı, kabak, havuç, fileto balık gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren hamursu gıdalar için... Dödüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının taşmasını önlemek için kapağı açmadan önce her zaman ve güvenlik çubuğunun indiğini kontrol ettikten sonra dödüklü tencereyi sistemli ve hafif şekilde çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı tahliyesi sırasında veya su altında soğuttuktan sonra özellikle önemlidir.

Buhar sepetinin kullanımı*

- Gövdenin (L) tabanına 75 cl su boşaltın.
- Üçlü ayağı (J)* sepete (I)* klipsleyin ve birlikte gövdenin tabanına yerleştirin.




- Buharlı pişirme işlemleri sırasında, buhar sepetinde* bulunan gıdalar su ile temas etmemelidir - **şek. 5**.


Buhar sepetine* konan gıdalar, MAKS. 2 seviyesini aşmamalıdır.

Çalışma supabının kullanımı (A)


Hassas gıdaları pişirmek ve vitaminleri korumak için

- Supabın (A) Piktogramını  (G) işaretinin karşısına yerleştirin.

Etleri pişirmek ve buzunu çözmek için

- Supabın (A) Piktogramını  (G) işaretinin karşısına yerleştirin.

Buharı çıkarmak için

- Supabın (A) Piktogramını  (G) işaretinin karşısına yerleştirin.

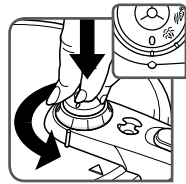
Çalışma supabını çıkarmak için

- Supabı çıkarmadan önce (A) cihazı soğumaya bırakın.

- Orta kısmına bastırın ve supabı (G) ile 0 konumunu aynı hizaya getirecek şekilde çevirin- **Şek.8.**
- Supabı çıkarın.

Çalışma supabını yerine yeniden getirmek için

- Çalışma supabını 0'ı (G) işaretiyle hizalayarak yerleştirin.
- Orta kısmına bastırın ve istenen konuma dek çevirin.



Pişıirmeden önce

- Her kullanımdan önce, çalışma supabını çıkarın (A) («(A) kullanım supabı kullanımı» paragrafına bakınız), gün ışığında çalışma supabı borusunun (B) tıkalı olmadığını kontrol edin. Gerekirse, bir kürdanla temizleyin - **Şek. 9**
- Çalışma supabını yerleştirin (A) ve konum veya seçin.
- Düdüklü tencerenizi bir ısı kaynağı üzerine yerleştirin, ardından maksimum gücüne ayarlayın.

Pişirme sırasında

- Çalışma supabı (A) düzenli bir ses (PSCHHHT) ile sürekli buhar çıkarmaya başladığında, pişirme başlıyor, ısı kaynağının şiddetini azaltın.
- Tarifinizde belirtilen pişirme işlemi süresini kullanın.
- Pişirme süresi biter bitmez, ısı kaynağını kapatın.

Güvenlik çubuğu (E) düdüklü tencere doğru şekilde kapatılmadıysa, basınç düzeyini artırmamasını engeller.

Pişirme sonu

Buharı çıkarmak için

- Isı kaynağı kapatıldığında, iki seçeneğiniz vardır:

Yavaş basınç düşürme: çalışma supabını (A) konumuna dek çevirin. Güvenlik çubuğu (E) düştüğünde, düdüklü tencerenizde artık basınç yoktur.

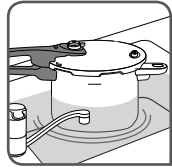
Buhar tahliyesi sırasında, anormal püskürtmeler gözlemlerseniz, çalışma supabını (A) yeniden pişirme konumuna getirin veya , ardından soğuk su ile hızlı buhar tahliyesi yapın.

Güvenlik çubuğu (E) doğru kapatılmazsa, güvenlik çubuğu basınç düzeyinin artmasını engeller.

Güvenlik çubuğuna asla müdahale etmeyin.

Hızlı basınç düşürme: Lavabonuza soğuk su akıtın ve düdüklü tencerenizin tabanını güvenlik çubuğu inene kadar suyun içine sokun.

Güvenlik çubuğu (E) düştüğünde, düdüklü tencerenizde artık basınç yoktur. Çalışma supabını (A) konumuna dek çevirin.



■ Onu açabilirsiniz.

■ Pirinç, bakliyat, kurutulmuş sebzeler, komposto, balkabağı, kabak, havuç, patates, balık filetosu gibi pişirme sırasında şişen veya köpüren hamursu gıdalar için, düdüklü tencerenizi kapasitesinin 1/3'ünden (MAKS. 1) fazla doldurmayın. Düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altında soğutun. Sizi yakabilecek buhar baloncuklarının taşmasını önlemek için her kapağı açmadan önce ve güvenlik çubuğunun indiğini kontrol ettikten sonra düdüklü tencereyi sistemli ve hafif şekilde çalkalayın. Bu işlem buharın hızlı tahliyesi sırasında veya su altında soğuttuktan sonra özellikle önemlidir. Çorbalarda, soğuk suda hızlı basınç düşürme işleminin gerçekleşmesini öneriyoruz.

Güvenlik çubuğu (E) hala basınç altındaysa düdüklü tencerenin açılmasını engeller.

GÜVENLİK

Düdüklü tencereniz, pek çok güvenlik mekanizmasıyla donatılmıştır:

■ Kapama güvenliği:

-Kapak yanlış yerleştirilirse veya kapak tam kilitlenmediyse, düdüklü tencerenin güvenlik çubuğu (E) hizasında buhar sızıntısı meydana gelir ve basıncı yükselmez.

Güvenlik çubuğu (E) düdüklü tencere doğru şekilde kapatılmadıysa, basınç düzeyini artırmayı engeller.

■ Açma güvenliği:

- Düdüklü tencereniz basınç altındaysa, güvenlik çubuğu (E) yukarı konumdadır ve kapak kulpları hareket ettiremez.
- Düdüklü tencerenizi hiçbir zaman zorla açmaya çalışmayın.
- Güvenlik çubuğuna (E) kesinlikle müdahale etmeyin.**
- Güvenlik çubuğunun (E) alt konumda olduğunu kontrol ederek iç basıncın düştüğünden emin olun.
- Asla başka kapak kulpu modelleri kullanmayın.

Güvenlik çubuğu (E) hala basınç altındaysa düdüklü tencerenin açılmasını engeller.

■ **Fazla basınca yönelik iki güvenlik önlemi:**

- İlk Önlem: Güvenlik supabı (D) basıncı serbest bırakır ve buhar dikey olarak çıkar - **Şek. 14**
- İkinci Önlem: Conta (H)* buharın gövde ve kapak arasından çıkmasına izin verir - **Şek. 15**

Güvenlik sistemlerinden biri devreden çıkarsa:

- Isı kaynağını kapatın.
- Düdüklü tencerenizi tamamen soğumaya bırakın.
- Açın.
- Çalışma supabını (A), buhar tahliye borusunu (B), güvenlik supabını (D) ve contayı (H)*kontrol edip temizleyin.

Kullanım tavsiyeleri

- 1 - Buhar düdüklü tencereden çıkarken çok sıcaktır, kendinizi yakmamaya dikkat edin.
- 2 - Güvenlik çubuğu yükseldiğinde, düdüklü tencerenizi açamazsınız. Güvenlik çubuğuna asla müdahale etmeyin.
- 3 - Düdüklü tencerenizi hareket ettirmek için gövde kulplarını kullanın. Gerekirse fırın eldiveni kullanın.
- 4 - Gıdaları uzun süre düdüklü tencerenizde bekletmeyin.
- 5 - Asla çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
- 6 - Bulaşık makinesinde yıkamayın ve suda bırakmayın: conta, kapak ve çalışma supabı.
- 7 - Contayı her yıl veya çatlaması durumunda değiştirin.
- 8 - Düdüklü tencerenizi sadece soğuk ve içi boşta temizleyin.
- 9 - Tüm pişirme cihazları için olduğu gibi, düdüklü tencerenizi çevrede çocuklar varken kullanıyorsanız, sıkı bir gözetim altında tutun.
- 10 - Gövdenin veya kapağın düşmesi durumunda, düdüklü tencerenizi bir TEFAL Yetkili Servisine kontrol ettirmelisiniz.
- 11 - 10 yıl kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi bir TEFAL Yetkili Servisinde kontrol ettirmelisiniz.

TEMİZLİK

Cihazınızın düzgün bir şekilde çalışması için her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım tavsiyelerine uyun.

Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi yıkayın.

Uzun süreli bir kullanım sonrasında oluşan çizikler ve kararmaların kullanımına ilişkin bir dezavantajı yoktur.

Düdüklü tencerenizin kalitesini daha uzun süre korumak için, boşken gövde kısmını çok ısıtmayın.

- Her kullanımdan sonra bulaşık deterjanı ilave edilmiş ılık suyla düdüklü tencerenizi (gövde + kapak) yıkayın. Aynısını sepet* için de tekrarlayın.
- Çamaşır suyu veya klor içeren kimyasallar kullanmayın.
- Gövdeyi içi boşken aşırı ısıtmayın.

Gövdeyi temizlemek için

- Gövdenin içini, bir temizlik bezi ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Gövdenin dışını, bitkisel bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Düdüklü tencereniz karardıysa, yanardöner izler varsa veya gıdalar içerisinde yandıysa, beyaz sirke ile veya bu etki için kullanılan paslanmaz çelik temizlik ürünüyle temizleyin.

Kapağı temizlemek için

- Kapağı ılık su altında bir sünger ve bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Kapağı bulaşık makinesine koymayın.

Yalnızca gövde ve sepet* bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Kapak contasını temizlemek için (H)*

- Her pişirme işleminden sonra contayı (H)* ve yuvasını temizleyin.
- Contayı, boşluğunu kapağın çubuğuna denk getirecek şekilde yeniden yuvasına yerleştirin - **fig 10**

Çalışma supabını (A) temizlemek için:

- Çıkarın. «Çalışma supabının kullanımı» paragrafına bakın.
- Çalışma supabını (A) musluk suyunun altında yıkayın - **fig 12.**

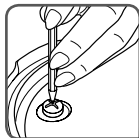
Kapağın iç kısmına yerleştirilmiş buhar tahliye borusunu (B) temizlemek için

- Çalışma supabını çıkarın (A) ("Çalışma supabının kullanımı" paragrafına bakın).

- Gün ışığında buhar tahliye borusunun (B) tıkalı olmadığını kontrol edin - **şek. 16** Gerekirse, bir küçük çubukla temizleyin - **şek. 9**

Güvenlik supabını (D) temizlemek için

- Kapağın içindeki (D) güvenlik supabının tabanını kapağı suyun altından geçirerek temizleyin.
- Zorluk çıkarmadan içine girmesi gereken bilyeye hafifçe bastırarak iyi çalıştığını kontrol edin.Yandaki çizime bakın.



Kapağın üstünde bulunan güvenlik supabının(D) kapakçığını asla çıkarmayın.

Düdüklü tencerenizin kalitesini daha uzun süre korumak için, gövdesi boşken aşırı ısıtmayın.

BAKIM

Düdüklü tencerenizin contasını değiştirmek için:

- Düdüklü tencerenizin contasını her yıl veya yırtılması durumunda değiştirin.
- Daima modelinize uygun, orijinal TEFAL conta alın.

Düdüklü tencerenizi ayarlamak için:

- Kapağı gövdenin üzerinde ters çevirin.

10 yıl kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi bir TEFAL Yetkili Servisinde kontrol ettirmelisiniz.

TEFAL aksesuarları

- Sensor düdüklü tencerenizin mağazalarda bulabileceğiniz aksesuarları şunlardır:

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
Buhar sepeti	792185	-
Sepet desteği	792691 veya X1030007	
Conta	792189	980549

- Diğer parçaların değiştirilmesi veya onarımları için, TEFAL Yetkili Servisleri ile irtibata geçin.
- Yalnızca modelinize uygun, orijinal TEFAL parçalarını kullanın.

ÖZELLİKLER

Toplam kapasite*	Gövdenin kapasitesi	Gövde içi Ø	Gövde taban Ø	referanslar
5 L	4,5 L	22 cm	15,5 cm	P20506
6,5 L	6 L	22 cm	15,5 cm	P20507
8,8 L	8 L	25 cm	18 cm	P20514
10,8 L	10 L	25 cm	18 cm	P20515

*Toplam kapasite: Kapağın hacmini içeren toplam kapasite.

Teknik Bilgi: Çalışma basıncı: 80 kPa.

Maksimum güvenli basınç: 140 kPa.

Gövde ve kapaklar paslanmaz çeliktir.

Uygun ısı kaynakları

GAZ



ELEKTRİK
(Döküm levha)



ELEKTRİK
(Seramik cam ısıklı
veya halojen levha)



ELEKTRİK
(Seramik cam
indüksiyonlu levha)



ELEKTRİK
(Spiral rezistans)



- Sensor düdüklü tencereniz, indüksiyonlu ocaklar da dahil olmak üzere her türlü ısı kaynağıyla kullanılabilir.
- İndüksiyonlu ve elektrikli ocağın üzerinde, düdüklü tencerenizin taban çapına eşit veya daha küçük çaplı bir plaka kullanın.
- Cam seramik ocak üzerinde, gövde tabanının temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Gaz ocağı üzerinde, alevler gövde çapının dışına yayılmamalıdır.
- Tüm ocak tiplerinde, düdüklü tencerenizi tam ortalayın.

GARANTİ

- Talimatları tavsiye edilen şekilde kullanıldığı takdirde, yeni TEFAL düdüklü tencerenizin gövdesi şunlara karşı 10 yıl garantilidir:
 - gövdenin metal yapısından kaynaklanan tüm arızalar,
 - Metal tabanın erken aşınması.
- **Düdüklü tencerenizin diğer malzemeleri satın alınan tarihten itibaren satın alınan ülkede yürürlükte olan yasayla belirlenen garanti süresi boyunca her türlü üretim hatası ve malzeme kusuruna karşı garantilidir.**
- **Bu garanti, ürünün kasa fişi veya satın alınma tarihini içeren faturası ibra edildiğinde geçerlidir.**

*modele göre

Aşağıdakiler garanti kapsamında değildir:

- Önemli uyarıların dikkate alınmaması veya yanlış kullanımdan kaynaklanan arızalar, yani:
 - Çarpma, düşme, fırına koyma
 - kapak ve çalışma supabının bulaşık makinesinde yıkanması.
- Yalnızca Yetkili TEFAL Servisleri bu garantiden yararlanmanıza onay verebilir.
- Size en yakın Yetkili TEFAL Servisinin adresini öğrenmek için TEFAL Danışma telefon numarasını arayın.

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.

5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
 - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMA:

Ünvanı
Adresi

: **Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.**
: Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5-K:2
Maslak İstanbul-Türkiye

TR

DANIřMA HATTI: 444 40 50

Kullanım Ömrü: 10 yıl

FİRMA YETKİLİSİ:

GRUPE 868 İSTANBUL
EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

DÜZENLEYİCİ İBARE

İbare	Konum
Üretici kimliği veya ticari marka	Kısa kapak kulpunun üzerinde
Üretim yılı	Kapağın üzerinde
Ekipman kimliği / referans modeli	Kapağın üzerinde
Çalışma basıncı (PF)	Kapağın üzerinde
Güvenli basınç (PS)	Kapağın üzerinde
Kapasite	Gövdenin dış tabanında



TEFAL SORULARINIZI YANITLIYOR

Sorunlar	Tavsiyeler
Kapağı kapatamazsanız:	Açma düğmesinin (F) tam geri konumda olduğunu kontrol edin. Gerekirse geri konuma getirmek için düğmeyi çekin.
Düdüklü tencereniz içinde sıvı olmadan basınç altında ısınması halinde	Düdüklü tencerenizin bir Yetkili TEFAL Servis Merkezi tarafından kontrol edilmesini sağlayın.
Buhar, tiz bir ısılıkla çalışma supabından çıkar	Isı kaynağını kapatın. Cihazınızı soğumaya bırakın. Cihazı açtıktan sonra, çalışma supabı borusunun gıdalarla tıkanmadığını kontrol edin.
Güvenlik çubuğu yükselmediyse ve pişirme işlemi sırasında çalışma supabından hiçbir şey çıkmıyorsa	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse şunları kontrol edin: - Isı kaynağı yeterince güçlü mü? Değilse kaynağın derecesini yükseltin. - Gövdedeki sıvı miktarı yeterli mi? - Çalışma supabı pişirme konumunda mı? - Düdüklü tencereniz iyice kapatıldı mı? - Conta veya Gövdenin kenarı zarar görmedi. - Conta kapakta iyice konumlandırıldı - şek. 10-12
Güvenlik çubuğu yükselmişse ve pişirme işlemi sırasında çalışma supabından hiçbir şey çıkmıyorsa	Bu ilk dakikalarda normaldir. Durum devam ederse, cihazı soğuk suyun altında tutun, «Pişirme sonu» paragrafına bakınız, ve sonra açın. Çalışma supabı ve buhar tahliye borusunu temizleyin ve güvenlik supabı bilyesinin kolay şekilde battığını kontrol edin. Güvenlik çubuğuna asla müdahale etmeyin.
Kapak çevresinden buhar sızıntısı varsa,	Şunları kontrol edin. Kapak iyice kapanmış mı? Kapak contası doğru konumlandırılmış mı? Contanın durumu iyi mi? Gerekirse değiştirin. Kapak, conta, güvenlik supabı ve çalışma supabının temizliği ile gövdenin kenarları iyi durumda mı?

Sorunlar	Tavsiyeler
Kapağı açamazsanız	Güvenlik çubuğunun alt konumda olduğunu kontrol edin. Değilse: basıncı düşürün, gerekirse, düdüklü tencerenizi akan soğuk suyun altında soğutun. "Pişirme işleminin sonu" paragrafına bakın. Güvenlik çubuğuna asla müdahale etmeyin.
Gıdalar pişmezse veya yanarsa,	Şunları kontrol edin. Pişirme süresi. Isı kaynağının şiddeti. Çalışma supabının doğru konumlandırılması. Sıvı miktarı.
Güvenlik sistemlerinden biri devreden çıkarsa	Isı kaynağını kapatın. Güvenlik çubuğu inene kadar düdüklü tencerenizi soğumaya bırakın. Açın. Çalışma supabı, buhar tahliye borusu, güvenlik supabı ve contayı kontrol edip, temizleyin. Arıza devam ederse, cihazınızı bir TEFAL Anlaşmalı Hizmet Merkezine kontrol ettirin.

PIŞIRME SÜRELERİ TABLOSU

Et ve balıklar

	TAZE Supabın konumu 	DONDURULMUŞ supabın konumu 
Dana eti (Rosto 1 kg)	10 dk	28 dk
Kuzu eti (Kuzu budu 1,3 kg)	25 dk	35 dk
Piliç (Tüm 1,2 kg)	20 dk	45 dk
Somon (4 iri balık dilimi 0,6 kg)	6 dk	8 dk
Ton balığı (4 bonfile 0,6 kg)	7 dk	9 dk

Sebzeler

Modelinizde buhar sepeti varsa, sebzeleri buharda pişirmenizi tavsiye ederiz («Buhar sepetinin kullanımı» paragrafına bakın).





Modelinizde buhar sepeti yoksa: doğrudan suda pişirin.



	TAZE Supabın konumu 	DONDURULMUŞ Supabın konumu 
2'ye kesilmiş hindiba	13 - 16 dk	-
4'e bölünmüş Brüksel lahanası (büyüklüğüne göre)	8 - 11 dk	6 – 8 dk
Brokoli	4 dk	5 dk
Havuçlar, halka şeklinde doğranmış	7 dk	9 dk
Bezelye	6 - 8 dk	4 - 6 dk
Dört dilime doğranmış patates (büyüklüğüne göre)	10 - 15 dk	-
Dört parçaya kesilmiş bal kabağı	6 - 8 dk	3 dk
Halka şeklinde doğranmış havuç	7 dk	9 dk
Halka şeklinde doğranmış kabak	3 - 6 dk	4 - 7 dk
İspanaklar	3 - 4 dk	4 - 5 dk
İnce doğranmış kereviz	7 - 9 dk	-
İnce doğranmış mantar	3 dk	-
İnce yeşil fasulye	6 - 8 dk	4 - 6 dk
Kıyılmış yeşil lahana	5 - 7 dk	3 dk
Kuşkonmazlar	5 dk	3 dk
Küçük bezelye	3 - 6 dk	5 dk

*modele göre

	TAZE Supabın konumu 	DONDURULMUŞ Supabın konumu 
Küp şeklinde doğranmış turp	4 - 6 dk	7 dk
Pirinç (kuru bakliyat)	8 dk	-
Tüm enginarlar	20 dk	-
Yarı kuru fasulye	18 - 22 dk	-
Yeşil mercimek (kuru bakliyat)	16 dk	-

重要資訊

使用壓力鍋之前，請詳細閱讀所有使用說明，
且務必遵守「使用指南」。
使用不當可能會造成損壞。

為了您的安全起見，本設備符合適用的標準與法規：




- 壓力設備指示 (PED)
- 與食材接觸的材質
- 環境

每次使用前的 必要檢查	檢查 <ul style="list-style-type: none">■ 蒸氣釋放口是否暢通無阻 - 圖 16.■ 安全閥球可自由地活動 - 圖 13.■ 鍋蓋墊片正確定位在蓋上的各凹槽下面 - 圖 11。■ 鍋具把手正確固定。
務必遵照下列 容量限制	<ul style="list-style-type: none">■ 絕不可在鍋內無液體的情況下使用壓力鍋 - 這樣做會嚴重損壞鍋體。確定在烹煮時 裝置內有足夠的液體。■ 最低 25 公勺■ 最高為鍋具 2/3 高度，MAX 2 記號 - 圖 7.■ 使用壓力烹煮時，蒸籠中的食物不可碰到水。■ 最高 1/3 (MAX 1) - 圖 6. 適用於會在烹煮時膨脹和/或起泡的食材，例如米飯、豆類、脫水蔬菜、蜜餞、南瓜、夏南瓜、胡蘿蔔、馬鈴薯、魚片等■ 放入蒸籠的食材不可 超過鍋具的 MAX 2 容量 - 圖 5*。

每次使用前的
必要檢查

- 使用壓力鍋時，必須在兒童無法接近之處。
- 本裝置使用壓力烹煮。使用不當可能會造成燙傷。確定壓力鍋在使用前正確關上。(請參閱「關上」一節)。
- 烹煮時，請檢查控制閥仍在悶悶作響。如果未釋放出足夠的蒸氣，請將壓力鍋釋壓，並檢查是否有足夠的液體，且蒸氣釋放口暢通無阻。完成這些檢查後，如果仍無足夠的蒸氣，請稍微加熱。
- 請勿烹煮可能會堵塞安全元件的食材：
 - 蔓越莓
 - 洋薏米
 - 傳統燕麥片
 - 乾豌豆
 - 麵條、通心麵、義大利麵
 - 大黃
 - 黑加侖
- 絕不可利用壓力鍋烹煮內有牛奶的食譜。
- 絕不可在壓力鍋中使用粗鹽。僅可在烹煮結束時使用細鹽。如此可防止「坑洞」出現，避免壓力鍋底部劣化。
- 絕不可使用壓力鍋在壓力下油炸食物。請勿在加熱油脂時，無人看管壓力鍋。持續將食用油加熱至開始冒煙的階段時，會使壓力鍋變差，並可能讓溫度上升至起火的水準。請勿將壓力鍋用在其預期目的以外之任何其他用途。
- 請勿將壓力鍋放入高溫烤箱。
- 絕不可將未貼在烤盤上的一張鋁箔紙直接放入壓力鍋內。
- 絕不可將塑膠膜放入壓力鍋內
- 小 心：含酒精的蒸汽易燃。請在關蓋前先煮到沸騰 2 分鐘。烹煮有酒精的菜色時，請定時查看您的裝置。
- 僅可使用在使用指南中列出的相容熱源。

烹煮後...

- 逐漸轉開控制閥並停在符號上 -  圖 10。如果在釋放蒸氣時，您注意到異常釋放壓力的情況，請將控制閥 (A) 轉回烹煮位置  ，然後在冷水中快速釋壓。
- 如果安全桿 (E) 未降下，請將壓力鍋放在冷水中。
- 絕不可中斷此安全桿作動。
- 烹煮帶皮肉類（如牛舌等）後，若有壓力膨脹的危險，請勿劃開肉類，以免燙傷。請在烹煮前劃開肉類。
- 適用於在烹煮時會膨脹和/或起泡的食材，例如米飯、豆類、脫水蔬菜、蜜餞、南瓜、夏南瓜、胡蘿蔔、馬鈴薯、魚片等。請讓您的壓力鍋冷卻數分鐘，然後放在冷水中冷卻。請在每次開蓋前、確認安全桿完全降下後，小心稍微搖晃壓力鍋，以免蒸氣氣泡溢出，導致您燙傷。當蒸氣快速釋放時，或在冷水中冷卻後，此作業特別重要。
- 在鍋內仍有壓力下搬移壓力鍋時，請務必 非常小心。
- 請勿碰觸高溫表面。請使用把手與鍋蓋頭。視需要使用隔熱手套。
- 烹煮湯類時，我們建議在冷水中快速釋壓（請參閱「烹煮」一節）。
- 打開壓力鍋之前，確定噴氣孔已處於釋壓位置。安全桿 (E) 應處於下降位置。
- 絕不可強行打開壓力鍋。請務必：
- 讓鍋內壓力完全釋出。安全桿 必須處於下降位置。
- （請參閱「安全」一節）。

<p>維護</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ 如果您注意到壓力鍋有一部分破裂或破裂，且壓力鍋已蓋上，絕不可嘗試打開壓力鍋；請等候壓力鍋完全冷卻，才能搬移。請勿再次使用壓力鍋，請送交 TEFAL 授權服務中心進行維修。 ■ 除了下列清潔及維護說明以外，請勿竄改安全裝置。 ■ 只使用與所擁有型號相符的正確 TEFAL 原廠零件。尤其是使用 TEFAL 鍋具和蓋。 ■ 在烹煮前後，均不應使用壓力鍋貯存酸性食物或鹹食，以免鍋具受損。 ■ 請在每次使用後立即清潔和沖洗壓力鍋。 ■ 絕不可將控制閥 (A)、墊片 (H)* 或鍋蓋放入洗碗機。 ■ 絕不可使用含氯漂白劑，以免影損傷不鏽鋼品質。 ■ 不要將鍋蓋泡在水中。 ■ 請每年更換墊片，或在出現裂縫後立即更換。 ■ 使用十年後，請確定將壓力鍋送交 TEFAL 授權服務中心檢查。 ■ 存放壓力鍋：請將鍋蓋倒放在鍋具上，以免鍋蓋墊片過早磨損。
-----------	--

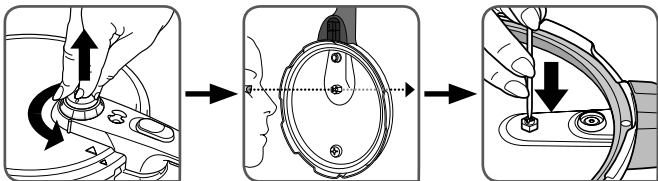
請保存本使用說明

說明圖

- | | |
|------------|-----------------|
| A. 控制閥 | H. 鍋蓋墊片(視 機型而定) |
| B. 控制閥導管 | I. 蒸籠(視 機型而定) |
| C. 長蓋把手 | J. 蒸籠底座(視 機型而定) |
| D. 安全閥 | K. 長鍋具把手 |
| E. 安全桿 | L. 鍋具 |
| F. 開啟按鈕 | M. 短鍋具把手 |
| G. 控制閥位置記號 | |

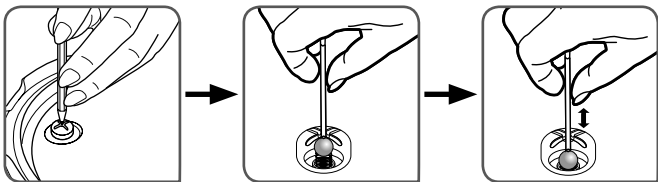
每次使用前的必要檢查

檢查控制閥



- 檢查控制閥的排放孔並未阻塞 (請參閱「使用控制閥」一節)。檢查安全閥

檢查安全閥



- 檢查安全閥的軸承是否可以移動 (使用小棍子)。

使用

打開



- 一手握著長鍋具把手 (K)，另一手拿著鍋蓋把手 (C)，然後用拇指按下開啟按鈕。(F) - 圖 1
- 然後不要放開按鈕，將鍋蓋向右轉開，再掀起鍋蓋 - 圖 2

關上

- 請將鍋蓋上的三角形對齊鍋具把手 (K)，將鍋蓋平放在鍋具上 - 圖 3
- 將鍋蓋向右轉，直到聽到緊閉的喀噠聲 - 圖 4

如果您無法關上，請檢查開啟按鈕 (F) 是否回到原位。如果沒有，請用拇指推回原位。

首次使用

- 用水將鍋具裝到 2/3 滿。
- 關上壓力。
- 將控制閥 (A) 移至 .
- 將壓力鍋放在已將火力設至最大的熱源上方。
- 蒸氣開始從控制閥洩出時，請將熱源的火力轉小，然後將定時器設為 15 分鐘。
- 經過 15 分鐘後，關閉熱源。
- 請將壓力鍋放在冷水中。
- 安全桿 (E) 降下時，即表示您的壓力鍋不再承受壓力。請將控制閥 (A) 轉至位置 ，打開壓力鍋。
- 以水沖洗壓力鍋，並予以晾乾。

注意：鍋內底部出現污漬時，並不會損傷金屬品質。這些污漬僅是水垢沉積物。若要清除水垢，請使用沾上一點稀釋白醋的菜瓜布。

最低裝鍋容量

- 液體量最少還剩下 25 公勺。

蒸煮

- 裝鍋容量至少需為 75 公勺。
- 將三腳架 (J)* 扣上蒸籠 (I)*。

最高裝鍋容量

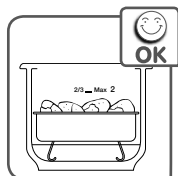
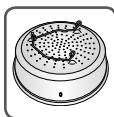
- 絕不可超過壓力鍋容量的三分之二。 - 圖 7

適用於某些食材

- 最高 1/3 (MAX 1) - 圖 6. 適用於在烹煮時會膨脹和/或起泡的食材，例如米飯、豆類、脫水蔬菜、蜜餞、南瓜、夏南瓜、胡蘿蔔、馬鈴薯、魚片等。請讓您的壓力鍋冷卻數分鐘，然後放在冷水中冷卻。請在每次開蓋前、確認安全桿完全降下後，有條理地稍微搖晃壓力鍋，以免蒸氣氣泡滿溢，讓您燙傷。當蒸氣快速釋放時，或在冷水中冷卻後，此作業特別重要。

使用蒸籠*

- 在鍋底 (L) 倒入 75 毫升的水。
- 將三腳架 (J)* 扣上蒸籠 (I)*，然後放入鍋底。




- 使用蒸氣烹煮食，蒸籠* 中的食物不可碰到水 - 圖 5*。


蒸籠* 中的食物不可超過 MAX 2 容量。

使用 控制閥 (A)


烹煮精緻的食材並保留維生素

- 讓  控制閥符號 (A) 面向記號 (G)。

適用於烹煮肉類和解凍

- 讓  控制閥符號 (A) 面向記號 (G)。

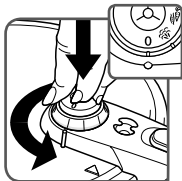
釋放蒸氣

- 讓  控制閥符號 (A) 面向記號 (G)。

取下控制閥

- 在取下控制閥 (A) 前讓裝置冷卻。

- 按壓中央部分，然後轉動控制閥，使位置 **0** 對齊記號 **(G)** - 圖 8
- 取下控制閥。



裝回控制閥

- 使 **0** 對齊記號 **(G)**，放置控制閥
- 按壓中央部分，然後轉至所需位置。

烹煮前

- 每次使用前，請取下控制閥 **(A)** (請參閱「使用控制閥 **(A)**」，並目視檢查控制閥導管 **(B)** 是否未堵塞。必要時，請使用牙籤清潔導管 - 圖 9
- 請將控制閥放上 **(A)**，然後選擇位置 或 .
- 將壓力鍋放在已將火力設至最大的熱源上方。

烹煮時

- 控制閥 **(A)** 持續冒出蒸氣，並穩定發聲 (PSCHHHT) 時，即表示已開始蒸煮，因此請降低熱源的火力。
- 計算食譜標示的烹煮時間。
- 烹煮結束時，請立即關閉熱源。

安全桿 (E) 可在壓力鍋未正確關上時防止壓力升高。

烹煮結束

釋放蒸氣

- 熱源關閉時，您有兩種選擇：


緩慢釋壓：將控制閥轉至 **(A)** 位置 安全桿 (E) 降下時，即表示您的壓力鍋不再承受壓力。

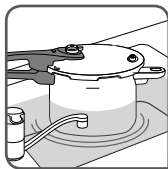
如果在釋放蒸氣時，您注意到異常釋放壓力的情況，請將控制閥 **(A)** 轉回烹煮位置 或 ，然後在冷水中進行快速釋壓的動作。

如果安全桿 (E) 未降下，請在水槽中裝滿冷水，然後把壓力鍋的底部浸泡在水中，直到安全桿降下。

絕不可中斷此安全桿作動。

快速釋壓： 請在水槽中裝滿冷水，然後把壓力鍋的底部浸泡在水中，直到安全桿降下。

安全桿 (E) 降下時，即表示您的壓力鍋不再承受壓力。將控制閥 (A) 轉至位置 .



■ 您現在可以打開。

■ 對於在烹煮時會膨脹的食材，例如米飯、豆類、脫水蔬菜、蜜餞、南瓜、夏南瓜、馬鈴薯、魚片等，所裝入的食材量請勿超過壓力鍋全部容量的 1/3 (MAX 1)。請先讓壓力鍋底部冷卻數分鐘，然後浸泡在冷水中冷卻。請在每次開蓋前、確認安全桿完全降下後，有條理地稍微搖晃壓力鍋，以免蒸氣氣泡滿溢，讓您燙傷。當蒸氣快速釋放時，或在冷水中冷卻後，此作業特別重要。烹煮湯類時，我們建議在冷水中快速釋壓。

安全桿 (E) 可在壓力鍋仍在承受壓力時防止壓力鍋打開。

安全

您的壓力鍋設備數項安全裝置：

■ 安全關上：

- 如果鍋蓋的位置不正確，或未完全緊閉，蒸氣將會在安全桿 (E) 的高度漏出，因此將無法增加壓力。

安全桿 (E) 可在壓力鍋未正確關上時防止壓力升高。

■ 安全打開：

- 如果壓力鍋正在承受壓力，安全桿 (E) 處於升起位置，且無法使用鍋蓋的把手。
- 絕不可嘗試強行打開壓力鍋。
- 最重要的是，請勿中斷安全桿 (E) 作動。
- 請檢查安全桿 (E) 是否處於下降位置，確定鍋內壓力已降低。
- 切勿使用任何其他型號的鍋蓋把手。

安全桿 (E) 可在壓力鍋仍在承受壓力時防止壓力鍋打開。

■ 防止壓力過大的兩項安全措施：

- 第一項措施：安全閥 (D) 釋放壓力，蒸氣直向逸散 - 圖 14
- 第二項措施：墊片 (H)* 可讓蒸汽從鍋蓋與鍋具之間逸散 - 圖 15

如果觸發其中一項安全裝置：

- 關閉熱源。
- 讓壓力鍋完全冷卻。
- 打開鍋蓋。
- 檢查並清潔控制閥 (A)、蒸氣釋放導管 (B)、安全閥 (D) 和墊片 (H)*。

使用建議

- 1 - 蒸氣在從壓力鍋散出時非常燙。請務必確保不要燙傷自己。
- 2 - 安全桿處於升起位置時，您無法打開壓力鍋。絕不可中斷此安全桿的操作。
- 3 - 請使用兩只鍋具手把搬移壓力鍋。視需要使用隔熱手套。
- 4 - 切勿將食物留在壓力鍋內。
- 5 - 絕不可使用漂白劑或含氯產品。
- 6 - 請勿放在洗碗機內或浸泡在水中：墊片、鍋蓋和控制閥。
- 7 - 請每年更換墊片，或在出現裂縫後更換。
- 8 - 只有在壓力鍋不燙且內無一物時，才能進行清潔。
- 9 - 如同所有烹飪用具一般，使用壓力鍋時身旁若有孩童，請密切注意其動向及安全。
- 10 - 如果鍋具或鍋蓋掉落，應將壓力鍋送交 TEFAL 授權服務中心檢查。
- 11 - 使用十年後，請確定將壓力鍋送交 TEFAL 授權服務中心檢查。

清潔

為確保壓力鍋正確運作，請在每次使用後依照這些清潔及維護建議作業。

請在每次使用後清洗壓力鍋。

長時間使用後可能出現的變黑和痕跡不會影響壓力鍋的運作。

若要保持壓力鍋的特性，使用更久，請勿過度加熱空容器。

- 請在每次使用後，用溫水加上一點洗潔精清洗壓力鍋（鍋具和鍋蓋）。請對蒸籠依照相同的程序*。
- 請勿使用漂白劑或含氯化學藥劑。
- 切勿在空鍋時過度加熱鍋具。

清潔鍋具

- 請使用菜瓜布和洗潔精清潔鍋內。
- 請使用天然清潔海綿和洗潔精清潔鍋外。
- 如果壓力鍋內部變黑、虹彩反射，或食物燒焦沾在上面，請使用白醋或專門做為此用途的特殊不鏽鋼清潔產品來清潔。

清潔鍋蓋

- 請使用海綿與洗潔精以溫水清洗鍋蓋。
- 請勿將鍋蓋放入洗碗機。

只有鍋具和蒸籠*才可放入洗碗機清洗。

清潔鍋蓋墊片 (H)*

- 每次使用完畢後，請清潔墊片 (H)* 及其外殼。
- 請將墊片孔對齊鍋蓋上的桿子，裝回外殼 - Fig. 10

清潔控制閥 (A):

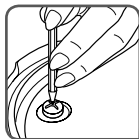
- 取下控制閥。
- 請參閱「使用控制閥」一節，在水龍頭下清潔控制閥 (A) - 圖 12。

清潔鍋蓋內的蒸氣釋放導管 (B):

- 取下控制閥 (A) (請參閱「使用控制閥」一節)。
- 目視檢查蒸氣釋放導管 (B) 未堵塞 - 圖 16 必要時，請使用牙籤清潔 - 圖 9

清潔安全閥 (D)

- 在水龍頭下清潔位於鍋蓋內的安全閥 (D) 底部。
- 請輕推閥球（您應可毫不費力地推動），確定它正確作用。請參閱背面的圖示。



絕不可取下位於鍋蓋頂部的安全閥蓋 (D)。

若要保持壓力鍋的特性，使用更久，請勿過度加熱空容器。

維護

更換壓力鍋的墊片：

- 請每年更換壓力鍋的墊片，或在出現切痕後更換。
- 務必使用與所擁有型號相符的原始 TEFAL 墊片。

存放壓力鍋：

- 將鍋蓋倒放在鍋具上。

使用十年後，請確定將壓力鍋送交 TEFAL 授權服務中心檢查。

TEFAL 配件

- 適用於 Sensor 壓力鍋的市售配件：

	4.5 L / 6 L	8 L / 10 L
蒸籠	792185	-
蒸籠架	792691 或 X1030007	
墊片	792189	980549

- 若要更換其他零件或進行維修，請洽詢 TEFAL 授權服務中心。
- 只使用與所擁有型號相符的正確 TEFAL 原廠零件。

特色

總容量*	鍋具容量	Ø 內鍋	Ø 鍋具底座	參考
5 L	4,5 L	22 公分	15.5 公分	P20506
6,5 L	6 L	22 公分	15.5 公分	P20507
8,8 L	8 L	25 公分	18 公分	P20514
10,8 L	10 L	25 公分	18 公分	P20515

* 總容量：總容量包括鍋蓋體積。

技術資訊：操作壓力：80 kPa。

安全壓力上限：140 kPa。

鍋具與鍋蓋皆為不銹鋼

相容的熱源

瓦斯



電力
(鑄鐵加熱板)



電力
(電磁爐或鹵素陶瓷電磁爐)



電力
(陶瓷電磁爐)



電力
(螺旋形電阻體)



- 您的 Sensor 壓力鍋可在所有熱源使用，包括電磁爐在內。
- 請選用加熱環直徑等於或小於壓力鍋底部直徑的電爐與電磁爐。
- 在陶瓷電磁爐烹煮時，請確定鍋底乾淨無髒污。
- 在瓦斯爐烹煮時，爐火不可超過鍋具直徑。
- 不論使用哪種熱源，請務必將壓力鍋放在正中央。

保固

- 依照手冊中的建議方式使用時，您全新 TEFAL 壓力鍋享有以下項目的 10 年保固：
 - 與鍋具金屬結構有關的任何瑕疵
 - 底座金屬的任何過早劣化。
- 您壓力鍋的所有其他零件在購買國家/地區現行法律定義的保固期內，自購買日算起享有工藝或材料瑕疵保固。
- 本契約保固須檢附購買當日的收據或發票。

這些保固不包括：

- 因不遵守重要預防措施或疏忽使用而導致的損壞，尤其是：
 - 撞擊、掉落、在烤箱內使用
 - 將鍋蓋和控制閥放入洗碗機內。
- 您只有在 TEFAL 授權服務中心，才享有此保固服務。
- 請撥打 TEFAL Advice 電話號碼，以找出離您最近的 TEFAL 授權服務中心地址。

法規標章

標章	位置
製造商或商業品牌識別	在短鍋蓋把手上
製造年份	在鍋蓋頂部上
設備識別/型號參考資料	在鍋蓋頂部上

操作壓力 (OP)	在鍋蓋頂部上
安全壓力 (SP)	在鍋蓋頂部上
容量	在鍋具的外底座上。

TEFAL 常見問答集

問題	建議
如果您無法關上鍋蓋：	檢查開啟按鈕 (F) 是否回到原位。必要時，請拉起按鈕，移回原位。
如果壓力鍋在鍋內無液體的情況下，承受壓力加熱	請送交 TEFAL 授權服務中心進行檢查。
蒸氣從控制閥溢出，帶有高頻哨聲	關閉熱源。讓裝置冷卻。 打開裝置後，請檢查控制閥是否為被食物堵塞。
如果在烹煮時安全桿未升起，且無蒸氣從控制閥逸出	這在開始烹煮後的前幾分鐘是正常情況。如果此現象持續發生，請檢查： <ul style="list-style-type: none"> - 熱源火力是否夠強，若非如此，請予以調高。 - 鍋具內的液量是否充足。 - 控制閥是否在烹煮位置。 - 壓力鍋是否已正確關上。 - 墊片或鍋具邊緣未退化。 - 墊片正確置於鍋蓋上 - 圖 10-11
如果在烹煮時安全桿升起，且無蒸氣從控制閥逸出	這在開始烹煮後的前幾分鐘是正常情況。 如果問題持續發生，請將壓力鍋放入冷水中，請參閱「烹煮結束」一節，然後打開壓力鍋。 清潔控制閥蒸氣釋放口，並檢查是否可以毫不費力地壓下安全閥球。絕不可中斷此安全桿的操作。
若有蒸汽從鍋蓋周圍漏出：	檢查： <ul style="list-style-type: none"> 鍋蓋正確關上。 鍋蓋墊片的位置。墊片的狀況；視需要更換。 鍋蓋、墊片、安全閥及控制閥的清潔度。 鍋具邊緣的狀態。

問題	建議
如果您無法打開鍋蓋：	請檢查安全桿是否處於下降位置。如果沒有：釋壓，必要時請先將壓力鍋浸泡在冷水中冷卻。請參閱「烹煮結束」一節。 絕不可中斷此安全桿的操作。
如果食物未煮熟或是燒焦，	檢查： 烹煮時間。 熱源的火力。 控制閥是否在正確位置。 裝入的液體量。
如果觸發其中一項安全裝置	關閉熱源。 讓壓力鍋冷卻，直到安全桿降下。 打開鍋蓋。 檢查並清潔控制閥、蒸氣釋放口、安全閥和墊片。如果問題持續發生，請將裝置送交 TEFAL 授權服務中心進行檢查。

烹煮時間表

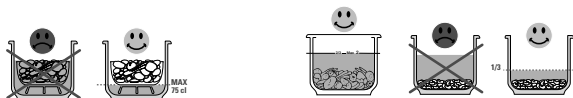
肉類與魚類

	新鮮 閥位置 	冷凍 閥位置 
牛肉 (燒烤 1 kg)	10 分鐘	28 分鐘
羊肉 (腿部, 1.3 kg)	25 分鐘	35 分鐘
鮪魚 (4 塊 0.6 kg)	7 分鐘	9 分鐘
鮭魚 (4 塊 0.6 kg)	6 分鐘	8 分鐘
雞肉 (整隻, 1.6 kg)	20 分鐘	45 分鐘

蔬菜

如果您的型號配備蒸籠，我們建議蒸蔬菜（請參閱「使用蒸籠」一節）。

如果您的型號沒有蒸籠：直接用水烹煮。



	新鮮 閥位置	冷凍 閥位置
切片夏南瓜	3 至 6 分鐘	4 至 7 分鐘
切成 4 塊的紅色甜菜根 (視大小而定)	20 至 30 分鐘	-
切成四等分的馬鈴薯 (視大小而定)	10 至 15 分鐘	-
切絲芹菜	7 至 9 分鐘	-
切絲韭蔥	8 分鐘	10 分鐘
切絲香菇	3 分鐘	-
切絲綠卷葉甘藍	5 至 7 分鐘	3 分鐘
切塊燕薹	4 至 6 分鐘	7 分鐘
半乾燥青豆	18 至 22 分鐘	-
白花椰菜	5 至 7 分鐘	5 分鐘
米飯 (乾燥)	8 分鐘	-
孢子甘藍	8 至 11 分鐘	6 至 8 分鐘
胡蘿蔔，切成圓片狀	7 分鐘	9 分鐘
高品質青豆	6 至 8 分鐘	4 至 6 分鐘
菊苣，對切	13 至 16 分鐘	-
菠菜	3 至 4 分鐘	4 至 5 分鐘
綠花椰菜	4 分鐘	5 分鐘
綠扁豆 (乾燥)	16 分鐘	-
辣椒切成四等分	6 至 8 分鐘	3 分鐘
豌豆	3 至 6 分鐘	5 分鐘
整顆洋蔥	20 分鐘	-
蘆筍	5 分鐘	3 分鐘

إن لم يكن الموديل الذي لديك مُجهّزاً
بسلة للبّخار: يُمكنك الطهي مباشرة
في الماء.

إذا كان الموديل الذي لديك مُجهّزاً
بسلة للبّخار، نوصي بطهي الخضار
على البّخار (انظر مقرة «استعمال سلة
البّخار»



مُتّجّة موقع الصّمام	طازجة موقع الصّمام	
3 دقائق	5 دقائق	هليون
5 دقائق	4 دقائق	بروكولي
6 إلى 8 دقائق	8 إلى 11 دقيقة	براعم بروكسل
9 دقائق	7 دقائق	جزر، مقطعة إلى شرائح مستديرة
5 دقائق	5 إلى 7 دقائق	أزهار القرنبيط
-	13 إلى 16 دقيقة	هندباء بريّة، مُقطعة أوصافاً
4 إلى 6 دقائق	6 إلى 8 دقائق	فاصوليا خضراء رفيعة
-	16 دقيقة	عدس أخضر (مُجفف)
5 دقائق	3 إلى 6 دقائق	بازلاء
3 دقائق	6 إلى 8 دقائق	فليفلة مُقطعة إلى أرباع
-	10 إلى 15 دقيقة	بطاطس مُقطعة إلى 4 أرباع (حسب الحجم)
-	20 إلى 30 دقيقة	شمندر أحمر مُقطعة إلى 4 أرباع (حسب الحجم)
-	8 دقائق	أرز (مُجفف)
-	18 إلى 22 دقيقة	فاصولياء نصف مُجففة
4 إلى 7 دقائق	3 إلى 6 دقائق	شرائح من الكوسى
4 إلى 5 دقائق	3 إلى 4 دقائق	سبانخ
-	7 إلى 9 دقائق	شرائح رقيقة من الكرّس
3 دقائق	5 إلى 7 دقائق	شرائح رقيقة من الملفوف الأخضر
-	3 دقائق	شرائح رقيقة من الفطر
7 دقائق	4 إلى 6 دقائق	فجل، مُقطع إلى مكعبات
-	20 دقيقة	خرشوف، كاملة

المُشكلات	التوصيات
إن كنت غير قادر على فتح الغطاء	تأكد بأن قضيب الأمان في الوضع المنخفض. فإذا لم يكن الأمر كذلك، يجب تفريغ الضغط. وإذا لزم الأمر، تبرّد طنجرة الضغط بالماء البارد. انظر فقرة «عند انتهاء الطهي». لا تتدخل بشؤون قضيب الأمان أبداً.
إن لم يتم طهي الطعام، أو أن الطعام قد احترق	يُرجى التأكد مما يلي: وقت الطهي. قوة المصدر الحراري. الموقع الصحيح لصمام التشغيل. كمية السوائل.
إذا تم تفعيل أحد أنظمة السلامة	أوقف تشغيل المصدر الحراري. اترك طنجرة الضغط لكي تبرد تماماً، وينخفض قضيب الأمان. افتح طنجرة الضغط. تأكد من حالة صمام التشغيل ونظّفه، منفذ تصريف البخار، صمام الأمان والحلقة المانعة للتسرب. أما إذا استمرت هذه المُشكلة، يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة TEFAL المُعتمد.

جدول أوقات الطهي

اللحوم والأسماك

مُثلّجة موقع الصمام 	طازجة موقع الصمام 	
28 دقيقة	10 دقائق	لحم بقر (1 كلج مشوي)
45 دقيقة	20 دقائق	دجاج (دجاجة كاملة، 1,2 كلج)
35 دقيقة	25 دقيقة	لحم غنم (فخذ 1,3 كلج)
8 دقائق	6 دقائق	سلمون (4 شرائح 0,6 كلج)
9 دقائق	7 دقائق	تونة (4 شرائح 0,6 كلج)

TEFAL تجيب على أسئلتك

المُشكلات	التوصيات
إن كنت غير قادر على إغلاق الغطاء	يُرجى التأكد بأن زر الفتحة (F) راجع إلى الخلف. اسحب الزر إلى الخلف، إذا دعت الضرورة.
إذا تم تسخين طنجرة الضغط تحت الضغط بدون سائل بداخلها.	يُرجى عرض طنجرة الضغط على مركز خدمة مُعتمد من TEFAL
يتسرّب البخار من خلال صمام التشغيل مع صفيّر عالي النبرة	أوقف تشغيل المصدر الحراري. اترك طنجرة الضغط إلى أن تبرد. بعد فتح الطنجرة، تأكد بأن قناة تصريف البخار في صمام التشغيل غير مسدودة بالطعام.
إذا لم يرتفع قضيب الأمان، ولم يخرج شيئاً من البخار من خلال صمام التشغيل أثناء الطهي.	هذا أمر طبيعي خلال الدقائق القليلة الأولى. إذا استمرت الظاهرة، فتأكد من: - مصدر الحرارة قوي بما فيه الكفاية؛ إذا لم يكن كذلك، ارفع الحرارة. - كمية السائل في القدر كافية. - صمام التشغيل في وضعية الطهي. - طنجرة الضغط مغلقة بشكل صحيح. - لا يوجد أي تلف أو تشقق في الحلقة المانعة للتسرب، أو في حافة القدر. - الحلقة المانعة للتسرب مُركّبة بشكل صحيح في الغطاء - شكل 10-11
إذا ارتفع قضيب الأمان ولم يخرج البخار من خلال صمام التشغيل أثناء الطهي	هذا أمر طبيعي خلال الدقائق القليلة الأولى. أما إذا استمرت هذه الظاهرة، توضع طنجرة الضغط في الماء البارد، انظر فقرة: «عند انتهاء الطهي» ثم افتح الطنجرة. يُنظّف منفذ تصريف البخار في صمام التشغيل، مع التأكد بأن الكُرّة يمكنها التحرك بكل سهولة. لا تتدخل بشؤون قضيب الأمان أبداً.
إذا كان البخار يتسرّب من حول الغطاء	يُرجى التأكد مما يلي: الإغلاق الصحيح للغطاء. موقع الحلقة المانعة للتسرب. والتأكد من حالتها. تُستبدل عند الضرورة. نظافة الغطاء، الحلقة المانعة للتسرب، صمام الأمان وصمام التشغيل. حالة حافة القدر.

هذه الضمانات تستثني:

- الضرر الناتج عن عدم التقيد بالاحتياطات الهامة أو الإهمال، خاصة:
- الصدمات، السقوط أرضاً، الاستخدام في الفرن
- وضع الغطاء وصمام التشغيل في جلاية الصحن.
- لا يحق إلا لمراكز الخدمة المعتمدة من TEFAL إصدار هذا الضمان.
- يرجى الاتصال برقم مشورة TEFAL لمعرفة عنوان أقرب مركز خدمة معتمد من TEFAL.

علامات تنظيمية

العلامة	الموقع
التعريف عن المُصنَّع أو العلامة التجارية المُسجَّلة	على المقبض الصغير في الغطاء
سنة الصُّنْع	على قَمَّة الغطاء
تحديد المُعدات/مرجع الموديل	على قَمَّة الغطاء
الضغط التشغيلي	على قَمَّة الغطاء
الضغط الآمن	على قَمَّة الغطاء
السعة	على القاعدة الخارجية للقدر

الخصائص

المراجع	قطر القاعدة	قطر القدر الداخلي	سعة القدر	السعة الإجمالية* الاجمالية*
P20506	15,5 سم	22 سم	4,5 لتر	5 لتر
P20507	15,5 سم	22 سم	6 لتر	6,5 لتر
P20514	18 سم	25 سم	8 لتر	8,8 لتر
P20515	18 سم	25 سم	10 لتر	10,8 لتر

* السعة الإجمالية: السعة الإجمالية متضمنة الحجم مع الغطاء.

معلومات تقنية: ضغط صمام التشغيل: 80 كيلوبسكال.
الضغط في الحد الأقصى ضمن حدود الأمان: 140 كيلوبسكال.
القذور والأغطية من الاستانلس ستيل

المصادر الحرارية المتوافقة



- يمكن استخدام طنجرة الضغط Sensor على جميع المصادر الحرارية، بما في ذلك الحثية.
- في المواقد الكهربائية والحثية، تُستخدم حلقة ذات قطر يساوي أو يقل عن قاعدة طنجرة الضغط.
- على مواقد السيراميك، يُرجى التأكد بأن قاعدة الطنجرة نظيفة وجافة. على مواقد الغاز، يجب ألا تمتد الشعلة إلى ما بعد قطر الطنجرة.
- لجميع المصادر الحرارية، يُرجى التأكد بأن طنجرة الضغط تتوسط المركز الحراري جيداً.

الضمانة

- عندما تستخدم على النحو الموصى به في الدليل، فإن قدر طنجرة ضغط TEFAL الجديد مضمون لمدة 10 سنوات مقابل:
- أي خلل مرتبط بالهيكل المعدني للقدر،
- أي تدهور سابق لأوانه لمعدن القاعدة.
- جميع الأجزاء الأخرى من طنجرة الضغط مضمونة ضد عيوب التصنيع أو المواد المُصنَّعة، وذلك لفترة الضمان المحددة في القانون الساري المفعول في بلد الشراء واعتباراً من تاريخ الشراء.
- يتم إثبات هذا الضمان التعااقدي عند تقديم الإيصال أو الفاتورة التي توضح تاريخ الشراء.

*حسب الموديل

لتنظيف صمام الأمان (D)

- يُنظف الجزء السفلي من صمام الأمان (D) الموجود داخل الغطاء تحت ماء الصنبور الجاري.
- يُرجى التأكد من أنه يعمل بشكل صحيح بالضغط على الكرة التي يجب أن تكون قادراً على دفعها دون أي صعوبة. انظر الرسم المقابل.



لا تنزع غطاء صمام الأمان (D) أبداً، والموجود في أعلى الغطاء.

للحفاظ على جودة طنجرة الضغط لفترة أطول، لا ترتفع درجة حرارة القدر بشكل مفرط عندما يكون فارغاً.

الصيانة

لتغيير الحلقة المانعة للتسرب في طنجرة الضغط:

- تُغيّر الحلقة المانعة للتسرب في طنجرة الضغط كل عام أو إذا ظهرت فيها التشققات.
- استخدم دائماً الحلقة المانعة للتسرب الأصلية من TEFAL التي تتوافق مع الموديل لديك.

لتخزين طنجرة الضغط:

- اقلب الغطاء على القدر.

احرص على فحص طنجرة الضغط في مركز خدمة معتمد من TEFAL بعد 10 سنوات من الاستعمال

ملحقات TEFAL

- الملحقات المتوفرة تجارياً لطباخ الضغط Sensor هي:

8 لتر / 10 لتر	4.5 / 6 لتر	
-	792185	سلّة البخار
792691 أو X1030007		حاملة سلّة البخار
980549	792189	الحلقة المانعة للتسرب

- لاستبدال قطع الغيار الأخرى أو للإصلاحات، اتصل بمركز خدمة معتمد من TEFAL.
- استخدم فقط قطع غيار TEFAL الأصلية المتوافقة مع الموديل لديك.

التنظيف

لضمان التشغيل الصحيح لطنجرة الضغط، يُرجى إتباع توصيات التنظيف والصيانة هذه بعد كل استعمال.

يجب تنظيف وغسل طنجرة الضغط بعد كل استعمال.

إن اللون البني والعلامات التي قد تظهر على طنجرة الضغط بعد استعمال طويل الأمد، لن تؤثر بشيء على تشغيلها.

للحفاظ على جودة طنجرة الضغط لفترة أطول، لا ترفع درجة حرارة القدر بشكل مُفرط عندما يكون فارغاً.

- تُغسل طنجرة الضغط (القدر والغطاء) بعد كل استعمال باستخدام الماء الدافئ مع القليل من سائل التنظيف. تُتبع نفس الإجراءات بالنسبة للسلة*.
- لا تستخدم مواد كيميائية تحتوي على مادة مبيضة أو كلور.
- لا تسخن القدر تسخيناً مُفرطاً عندما يكون فارغاً.

لتنظيف القدر

- بالنسبة للجانب الداخلي من القدر، يُنظف بسائل التنظيف بواسطة اسفنجة معدنية. أما الجزء الخارجي من القدر، فيُنظف باستخدام اسفنجة عادية مع سائل التنظيف. إذا ظهر بعض السواد داخل طنجرة الضغط، وإذا كان فيه انعكاسات قزحية اللون، أو إذا كان الطعام قد احترق من قبل، يُنظف بالخل الأبيض أو بواسطة مواد خاصة لتنظيف الاستانلس ستيل.

لتنظيف الغطاء

- يُغسل الغطاء بقطرة من الماء الدافئ مع اسفنجة وسائل التنظيف.
- لا تضع الغطاء في جلاية الصحن.

القدر وسلّة البخار* فقط آماناً للتنظيف في جلاية الصحن.

لتنظيف الحلقة المانعة للتسرّب (H)*

- بعد كل استعمال، تُنظف الحلقة المانعة للتسرّب (H)* والتجويف المُخصص لها.
- توضع مرة أخرى في تجويفها حيث تُحاذي الفتحة في الحلقة مع التواء البارز في الغطاء - الشكل 10

لتنظيف صمام التشغيل (A):

- انزع الصّمام، انظر فقرة «استعمال صمام التشغيل»
- يُنظف صمام التشغيل (A) تحت ماء الصنبور الجاري - الشكل 12
- لتنظيف قناة تصريف البخار (B) الموجودة في الجزء الداخلي من الغطاء: انزع صمام التشغيل (A) (انظر فقرة «طريقة استعمال صمام التشغيل»).
- افحص بالعين المُجرّدة أن مخرج صمام البخار (B) سالكاً وغير مسدود - الشكل 16.
- وإذا دعت الحاجة يمكن تسليكه بعود تنظيف الأسنان - الشكل 9

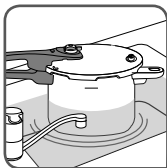
- اثنين من تدابير السلامة ضد الضغط الزائد:
- التدبير الأول: يطلق صمام الأمان (D) الضغط ويصرف البخار عمودياً - الشكل 14
- التدبير الثاني: تسمح الحلقة المانعة للتسرب (H)* بتصريف البخار من بين الغطاء والقدر - الشكل 15


إذا تم تفعيل أحد أنظمة السلامة:

- أوقف تشغيل المصدر الحراري.
- اترك طنجرة الضغط لتبرد تمامًا. ثم افتحها.
- إفحص ونظف صمام التشغيل (A)، قناة تصريف البخار (B)، صمام الأمان (D) والحلقة المانعة للتسرب (H)*.

توصيات في الإستعمال

1. - البخار ساخن جداً عندما يغادر طنجرة الضغط. يُرجى الحرس من عدم تعرّضك للحروق.
2. - عندما يكون قضيب الأمان مرتفعاً، لا يمكنك فتح طنجرة الضغط. لا تتدخل بعمل قضيب الأمان.
3. - لتحريك طنجرة الضغط، استخدم مقبضي القدر. استخدم قفازات الفرن إذا لزم الأمر.
4. - لا تترك الطعام في طنجرة الضغط.
5. - لا تستخدم في التنظيف مواد التبييض أو المنتجات المحتوية على الكلور مطلقاً.
6. - لا تضع في جلاية الصحن، ولا تتركها منقوعة في الماء: الحلقة المانعة للتسرب والغطاء وصمام التشغيل.
7. - يجب تغيير الحلقة المانعة للتسرب كل عام أو إذا ظهر عليها التشقق.
8. - يجب تنظيف طنجرة الضغط فقط عندما تكون باردة وفارغة.
9. - كما هو الحال مع جميع أواني الطهي، يُرجى توخي الحرس والإنتباه دائماً، أثناء استعمال طنجرة الضغط بالقرب من الأطفال.
10. - في حالة سقط القدر أو الغطاء أرضاً، من الضروري أن تُعرض طنجرة الضغط على مركز خدمة معتمد من TEFAL.
11. - أحرص على فحص طنجرة الضغط في مركز خدمة معتمد من TEFAL بعد 10 سنوات من الاستعمال.



تصريف سريع للبُخار: إملاً الحوض بالماء البارد وضع فيه قعر طنجرة الضغط إلى أن ينخفض قضيب الأمان. وعندما ينخفض قضيب الأمان (E) تماماً، فإن طنجرة الضغط حينها تكون خالية من الضغط. حوّل صمام التشغيل (A) إلى الموقع .

■ يمكنك الآن فتح طنجرة الضغط.

■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضار المجففة، الكمبوت، القرع، الكوسى، الجزر، البطاطس، شرائح السمك الخ....، لا تملأ طنجرة الضغط بما يزيد عن ثلث (1/3) (MAX 1) سعتها الإجمالية. دع طنجرة الضغط تبرد لبضع دقائق، ثم برّدها بالماء البارد. ثم تُهرّ الطنجرة بشكل منهجي وخفيف في كل مرة قبل فتحها، بعد التأكد بأن قضيب السلامة قد انخفض بالكامل، لكي تتجنب فقايع البخار المتصاعدة منعاً للإصابة بالحروق. هذه العملية ضرورية جداً وبشكل خاص عند تصريف البخار بسرعة أو بعد تبريد الطنجرة في الماء البارد. - بالنسبة للشوربات، نوصي بتخفيض الضغط بسرعة في الماء البارد.

يمنع قضيب الأمان (E) من فتح طنجرة الضغط إذا كانت لا تزال تحت الضغط.

السلامة

جُهزت طنجرة الضغط بعدة أنظمة للسلامة:

■ سلامة الإغلاق:

- إذا تم وضع الغطاء بشكل غير صحيح، أو إذا لم يتم إغلاقه بالكامل، فسوف يتسرب البخار عند مستوى قضيب السلامة (E) ولن يتمكن من زيادة الضغط.

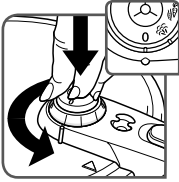
يمنع قضيب السلامة (E) الضغط من الارتفاع في طنجرة الضغط إذا لم يتم إغلاقها بشكل صحيح.

■ سلامة الفتح:

- إذا كانت الطنجرة تحت الضغط، فإن قضيب السلامة (E) يبقى مُرتفعاً ولا يمكن استخدام مقابض الغطاء.
- لا تحاول مطلقاً فتح طنجرة الضغط بالقوة.
- قبل كل شيء، لا تتدخل بعمل قضيب الأمان (E).
- تأكد من انخفاض الضغط الداخلي عن طريق التأكد من أن قضيب الأمان (E) في الموقع المُنخفض.
- لا تستعمل أبداً أيّة نماذج أخرى من مقابض الغطاء.

يمنع قضيب الأمان (E) من فتح طنجرة الضغط إذا كانت لا تزال تحت الضغط.



■ إنزع الصّمام.



لتركيب صّمام التشغيل

- ضع صّمام التشغيل عن طريق محاذاة الـ «0» بالعلامة (G).
- اضغط على الجزء المركزي في الوسط، وحول الصّمام إلى الموقع الذي ترغبه.

قبل الطهي

- قبل كل استعمال، (أنظر فقرة «طريقة استعمال صّمام التشغيل (A)»)، وتأكد بالعين المُجرّدة أن مخرج صّمام البخار (B) سالكاً وغير مسدود. وإذا دعت الحاجة يمكن تسليكه بعود تنظيف الأسنان - الشكل 9.
- حول صّمام التشغيل (A) على الموقع  أو الموقع .
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري، ثم ارفع الحرارة إلى أقصاها.


أثناء الطهي



- بمجرد أن يبدأ صّمام التشغيل (A) تصريف البخار بشكل منتظم مصحوباً بصوت «هسهسة» منتظم، تكون عملية الطهي قد بدأت، اخفض حرارة المصدر الحراري.
- عد وقت الطهي المشار إليه في وصفة الطهي.
- بمجرد أن ينتهي وقت الطهي، اطفئ المصدر الحراري.

يمنع قضيب الأمان (E) الضغط من الارتفاع في طنجرة الضغط إذا لم يتم إغلاقها بشكل صحيح.

عند انتهاء الطهي

لتصريف البخار

- بعد توقيف المصدر الحراري عن التشغيل، لديك خيارين:
تصريف بطيء للبخار: حول صّمام التشغيل (A) إلى الموقع  عندما ينخفض قضيب الأمان (E)، فتكون طنجرة الضغط قد فرغت من الضغط.

إذا لاحظت أثناء تصريف البخار تصريف غير عادي للضغط، ارجع صّمام التشغيل (A) إلى موقع الطهي  أو ، ثم اخفض الضغط سريعاً بالماء البارد.

يمنع قضيب الأمان (E) الضغط من الارتفاع في طنجرة الضغط إذا لم يتم إغلاقها بشكل صحيح.

لا تتدخل بعمل قضيب الأمان.

المُسْتَوَى الْأَقْصَى لِلتَّعْبِئَةِ

■ لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من ثلثها (2/3) - الشكل 7.

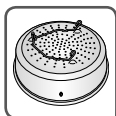
لبعض أنواع الأطعمة

■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد/أو يُفرز الرغوة أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضار المَجْفَفة، الكمبوت، القرع، الكوسى، الجزر، البطاطس، شرائح السمك الخ ... " 3/1 الحد الأقصى (MAX 1) - شكل 6" أو "لا تملأ طنجرة الضغط بأكثر من الثلث (3/1) الحد الأقصى للتعبئة العلامة 1) الشكل 6". دع طنجرة الضغط تبرد لبضع دقائق، ثم برِّدها بالماء البارد. ثم تُهزَّ الطنجرة بشكل منهجي وخفيف في كل مرة قبل فتحها، بعد التأكد بأن قضيب السلامة قد انخفض بالكامل، لكي تتجنب فقاعات البخار المتصاعدة منعاً للإصابة بالحروق. هذه العملية ضرورية جداً وبشكل خاص عند تصريف البخار بسرعة أو بعد تبريد الطنجرة في الماء البارد.

طريقة استعمال سلة البخار *



■ اسكب مقدار 75 سنتلتر من الماء في القدر (L).
■ ركب حاملة سلة البخار (J) في سلة البخار (I)، ثم ضعها داخل القدر.



■ أثناء الطهي بالبخار، يجب أن لا يلامس الطعام الموجود في سلة البخار* سطح الماء في القدر - الشكل 5*.

يجب ألا يتجاوز الطعام في سلة البخار* مُسْتَوَى MAX 2.

طريقة استعمال صمام التشغيل (A)

لطهي المواد الغذائية الحساسة والحفاظ على الفيتامينات

■ ضع الرمز 1 في الصمام (A) ليقابل علامة (G).

لطهي اللحوم وإذابة الجليد

■ ضع الرمز 2 في الصمام (A) ليقابل علامة (G).

لتصريف البخار

■ ضع الرمز 3 في الصمام (A) ليقابل علامة (G).

لإزالة صمام التشغيل

■ دع طنجرة الضغط لتبرد قبل إزالة صمام التشغيل (A).

■ اضغط على الجزء المركزي في الوسط وحول الصمام ليُحاذي موقع الـ «0» العلامة

(G) - الشكل 8

الفتح



- أمسك مقبض المقلاة الطويل (K) بيد واحدة، ثم خذ مقبض الغطاء (C) باليد الأخرى وادفع زر الفتح بإبهامك (F) - الشكل 1.
- ثم، بدون تحرير الزر، أدر الغطاء إلى اليمين حتى يفتح، ثم ارفع الغطاء - الشكل 2.

الإغلاق

- ضع الغطاء على القدر بمحاذاة المثلثات على الغطاء ومقبض المقلاة (K) - الشكل 3.
- أدر الغطاء إلى اليسار حتى تسمع نقرة الإقفال - الشكل 4.

إذا لم تتمكن من إغلاقها، فتتحقق من أن زر الفتح (F) يعود بالكامل إلى الورا، وإلا، فاستخدم الإبهام لنقله بالكامل إلى الورا.

الاستعمال للمرة الأولى

- املأ القدر إلى ثلثيه (2/3) بالماء.
- أغلق طنجرة الضغط.
- حوّل صمام التشغيل (A) إلى الموقع .
- ضع طنجرة الضغط على مصدر حراري، ثم ارفع الحرارة إلى أقصاها.
- عندما يبدأ البخار بالتصاعد من الصّمام، اخفض الحرارة من المصدر الحراري، واضبط المؤقّت على 15 دقيقة.
- بعد 15 دقيقة، أوقف المصدر الحراري عن التشغيل. ضع طنجرة الضغط في الماء البارد.
- عندما ينخفض قضيب الأمان (E)، فتكون طنجرة الضغط قد فرغت من الضغط. حوّل صمام التشغيل (A) إلى الموقع ، وافتح طنجرة الضغط.
- اغسل طنجرة الضغط بالماء، ثم جفّفها.
- ملاحظة: إن مظهر البقع في الجزء السفلي في قعر القدر، لا يؤثّر بشيء على جودة المعدن. إنها ببساطة نوع من تراكّبات التّكلس. لإزالة هذه البقع، تستعمل إسفنجة معدنية مع القليل من الخل الأبيض المخفّف.

المستوى الأدنى للتعبئة

- استعمل دائماً الكميّة الأدنى من السوائل تُساوي 25 سنتلتر.

للطهي بالبخار

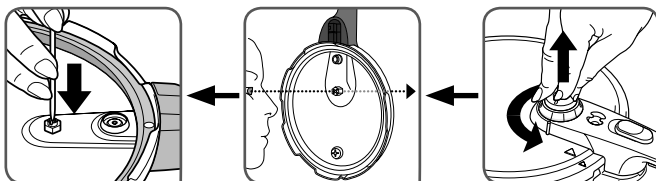
- يجب أن يكون مُستوى التعبئة يُساوي 75 سنتلتر على الأقل.
- ركب الحاملة (J) * في سلّة البخار (I) *.

وصف أجزاء المُنتج

- | | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| A. صمّام التشغيل | H. حلقة مانعة للتسرب في الغطاء |
| B. قناة صمّام التشغيل | (حسب الموديل) |
| C. مقبض طويل للغطاء | I. سلة البُخار (حسب الموديل) |
| D. صمّام الأمان | J. حاملة سلة البُخار (حسب الموديل) |
| E. قضيب الأمان | K. مقبض طويل للقدر |
| F. زر الفتح | L. القدر |
| G. علامة موقع صمّام التشغيل | M. مقبض قصير للقدر |

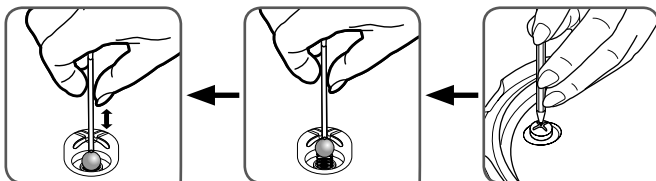
فحوصات إلزامية⁹ قبل كل إستعمال

فحص صمّام التشغيل



■ يُرجى التأكد بأن قناة التصريف في صمّام التشغيل ليست مسدودة (انظر فقرة «استعمال صمّام التشغيل»).

فحص صمّام الأمان






■ يُرجى التأكد بأن الكرة الحاملة لصمّام الأمان قادرة على الحركة (استعمل عود صغير)

الصيانة

- إذا لاحظت أن جزءاً من طنجرة الضغط مكسور أو متصدع، فلا تحاول فتح الطنجرة تحت أي ظرف من الظروف إذا كانت مغلقة؛ انتظر حتى تبرد تماماً قبل تحريكها. لا تستخدمها مرة أخرى، ويرجى عرضها على مركز خدمة معتمد من TEFAL لإصلاحها.
- لا تعبث بأنظمة السلامة، ويقتصر تدخلك فقط باتباع تعليمات التنظيف والصيانة.
- استعمل فقط قطع غيار TEFAL الأصلية الصحيحة المناسبة للموديل الذي عندك. ذلك يعني بشكل خاص، استعمل قدر وغطاء TEFAL.
- لا تستعمل طنجرة الضغط لتخزين الأطعمة الحمضية أو المالحة قبل أو بعد الطهي، لأنها قد تتلف القدر.
- يرجى تنظيف وغسل طنجرة الضغط مباشرة بعد كل استعمال.
- لا تضع صمام التشغيل (A) الحلقة المانعة للتسرب (H)* أو الغطاء في جلاية الصحن.
- لا تستعمل في التنظيف مواد التبييض أو المنتجات التي يدخل الكلور في تركيبها، ذلك سوف يضعف من جودة الإستانلس ستيل.
- لا تترك الغطاء منقوعاً في الماء.
- استبدل الحلقة المانعة للتسرب كل سنة، أو فوراً في حال ظهور التشقق عليها.
- يرجى التأكد بأن طنجرة الضغط يتم فحصها في مركز TEFAL لخدمة العملاء بعد 10 سنوات من الاستعمال. لتخزين طنجرة الضغط: يرجى وضع الغطاء مقلوباً على القدر لمنع التآكل المبكر للحلقة المانعة للتسرب.
- لا تستخدم القوة مطلقاً لفتح طنجرة الضغط. تأكد من أن الضغط الداخلي قد تم تصريفه. يجب أن يكون قضيب الأمان (E) في الموقع المنخفض. (انظر قسم «السلامة»).

⁹يرجى الاحتفاظ بهذه التعليمات

بعد الطهي ...

- حوّل صمام التشغيل (A) تدريجياً وتوقف عند الرمز  الشكل 10. إذا لاحظت أثناء تصريف البخار تصريف غير عادي للضغط، أرجع صمام التشغيل (A) إلى موقع الطهي  أو ، ثم إنخفض الضغط سريعاً بالماء البارد.
- إذا لم ينخفض قضيب السلامة (E)، ضع طنجرة الضغط في الماء البارد.
- لا تتدخل بشؤون قضيب السلامة أبداً.
- بعد طهي اللحوم ذات الجلد الخارجية (مثل لسان العجل إلخ..)، التي قد تنتفخ أثناء تعرّضها للضغط، لا تُحاول ثقبها، فقد يتسبب ما فيها من بخار وعصائر بالحروق. نوصي بثقب هذا النوع من اللحوم قبل الطهي.
- بالنسبة للطعام الذي يتمدد أثناء الطهي، مثل الأرز، البقوليات، الخضار المجففة، الكمبوت، القرع، الكوسى، الجزر، البطاطس، شرائح السمك إلخ... دِع طنجرة الضغط تبرد لبضع دقائق، ثم برّدها بالماء البارد. ثم تُهزّ الطنجرة بشكل منهجي وخفيف في كل مرة قبل فتحها، بعد التأكد بأن قضيب السلامة قد انخفض بالكامل، لكي تتجنّب فقاعات البخار المتصاعدة منعاً للإصابة بالحروق. هذه العملية ضرورية جداً وبشكل خاص عند تصريف البخار بسرعة أو بعد تبريد الطنجرة في الماء البارد.
- يُرجى توقي الحذر دائماً عند نقل طنجرة الضغط وهي ما زالت تحت الضغط، لا تلمس الأسطح الساخنة منها. استخدم المقابض والعقرات. استخدم قفازات الفرن إذا لزم الأمر.
- بالنسبة للشوربات، نوصي بتخفيض الضغط بسرعة في الماء البارد (انظر فقرة «نهاية الطهي»).
- يُرجى التأكد بأن منفذ تصريف البخار في موقع التصريف قبل فتح طنجرة الضغط. وأن قضيب السلامة (E) يجب أن يكون في الموقع السفلي. (انظر فقرة «السلامة»).

التحقق إلزامي قبل كل استخدام

- عندما تكون طنجرة الضغط قيد الإستعمال، يجب الحفاظ عليها بعيداً عن مُتناول الأطفال.
- يعمل جهاز الطهي هذا بالضغط. الاستخدام غير السليم قد يؤدي إلى إصابات بالحروق. يُرجى التأكد من أن طنجرة الضغط مغلقة بشكل صحيح قبل الاستخدام. (انظر فقرة «الإغلاق»).
- أثناء الطهي، تأكد من أن الصّمام لا يزال يُهسهس. فإذا لم يكن هناك بخار كافٍ يتم تصريفه، يُرجى خفض الضغط في طنجرة الضغط وتأكد من وجود سائل كافٍ، ومن عدم انسداد منفذ تصريف البخار. بعد هذه الفحوصات، إذا لم يكن هناك ما يكفي من البخار، تُرفع الحرارة قليلاً.
- لا تطهو الطعام الذي يتسبب بسدّ منافذ أنظمة السلامة:
 - التوت البري
 - الشعير اللؤلؤي
 - الشوفان الملفوف
 - البازلاء المنفصلة
 - النودلز والمعكرونة والسباغيتي
 - الراوند
 - الكشمش
- لا تستعمل طنجرة الضغط أبداً لطهي الوصفات التي يدخل في تكوينها الحليب.
- لا تستعمل الملح الخشن أبداً في طنجرة الضغط. استعمال فقط الملح الناعم في نهاية الطهي. هذا سوف يمنع «التأكسد النكري» الذي يؤدي إلى تدهور قعر طنجرة الضغط لديك.
- لا تستعمل طنجرة الضغط في القلي باستخدام الزيت. لا تترك طنجرة الضغط دون مراقبتك أثناء تسخين الزيت أو السمن. إن الإستمرار في تسخين الزيت يُنقص من جودته وبالتالي يصدر عنه الدخان بما يكفي لظهور ألسنة اللهب. لا تستعمل طنجرة الضغط لأي غرض آخر غير الغرض الذي صمّمت لأجله.
- لا تضع طنجرة الضغط في فرن ساخن.
- لا تضع أبداً قطعة من رقائق الألومنيوم الغير مُلصقة على ورقة الخَبز في طنجرة الضغط.
- استخدم فقط مصدر (مصادر) حرارية مُتوافقة، التي وُرد ذكرُها في دليل الاستعمال.

معلومات هامة

قبل استعمال طنجرة الضغط للمرة الأولى، يُرجى أخذ الوقت الكافي لقراءة جميع التعليمات، مع الرجوع دائماً إلى «دليل الاستعمال» الاستعمال السيء قد يؤدي إلى التلف.

- من أجل سلامتك، يخضع هذا المنتج لجميع المقاييس والقوانين السارية المفعول:
- قانون مُعدات الضغط (PED)
- قانون المواد التي لها اتصال مباشر بالمواد الغذائية
- قانون البيئة

<p>فحوصات الزامية قبل كل استعمال</p>	<p>تحقق</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ أن مخرج تصريف البخار غير مسدود - الشكل 16. ■ أن كرة صمام الأمان قادرة على التحرك بسهولة - الشكل 13. ■ أن الحلقة المطاطية المانعة للتسرب تأخذ مكانها الصحيح تحت كل نتوء من الغطاء - الشكل 11. ■ أن مقابض القدر مثبتة بإحكام.
<p>يُرجى التقيد دائماً بالكميات التالية</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ لا تستعمل طنجرة الضغط من دون سواثل في داخلها - ذلك سيُلحق بها ضرراً خطيراً. يُرجى التأكد دائماً من وجود ما يكفي من السواثل في الطنجرة عند الطهي. ■ الحد الأدنى 25 سنتنتر. ■ الحد الأقصى ثُلثي (2/3) ارتفاع القدر، عند علامة 2 MAX - الشكل 7. ■ عند الطهي بالضغط، يجب أن لا تلامس سلة البخار سطح الماء. ■ الحد الأقصى هو بنسبة الثلث (1/3) علامة 1 MAX - الشكل 6. ■ بالنسبة للطعام الذي يتمدد و/ أو تصدر عنه الرغوة أثناء الطهي، مثل الأرز والبقوليات والخضار المجففة، الكمبوت، اليقطين، الكوسى، الجزر، البطاطس، وشرائح السمك ... الخ. ■ يجب أن لا يتعدى ارتفاع حجم الطعام في سلة البخار عن المستوى 2 MAX - الشكل 5*.

اگر مدل شما سبب بخار ندارد: به طور مستقیم در آب طبخ کنید.

اگر مدل شما مجهز به یک سبب بخار است، سبزیجات بخار توصیه می شود (بخش «استفاده از سبب بخار» را مشاهده کنید).



منجمد موقعیت سوپاپ	تازه موقعیت سوپاپ	
3 دقیقه	5 دقیقه	مارچوبه
5 دقیقه	4 دقیقه	بروکلی
6 تا 8 دقیقه	8 تا 11 دقیقه	جوانه بروکسل
9 دقیقه	7 دقیقه	هویج، برش خورده به تکه های گرد
5 دقیقه	5 تا 7 دقیقه	گل های گل کلم
-	13 تا 16 دقیقه	پیچوری، نصف شده
4 تا 6 دقیقه	6 تا 8 دقیقه	لوبیا سبز ریز شده
-	16 دقیقه	عدس سبز (پالس های خشک)
5 دقیقه	3 تا 6 دقیقه	نخود فرنگی
3 دقیقه	6 تا 8 دقیقه	فلفل (در چهار برش)
-	10 تا 15 دقیقه	سیب زمینی در چهار برش (بسته به اندازه)
-	20 تا 30 دقیقه	چغندر قرمز در 4 برش (بسته به مدل)
-	8 دقیقه	برنج (پالس های خشک)
-	18 تا 22 دقیقه	لوبیا نیمه خشک
4 تا 7 دقیقه	3 تا 6 دقیقه	کاکائو برش خورده
4 تا 5 دقیقه	3 تا 4 دقیقه	اسفناج
-	7 تا 9 دقیقه	کرفس نازک برش خورده
3 دقیقه	5 تا 7 دقیقه	کلم سبز نازک برش خورده
-	3 دقیقه	قارچ نازک برش خورده
7 دقیقه	4 تا 6 دقیقه	شلغم، به مکعب برش خورده
-	20 دقیقه	آرتیشوک کامل

مشکلات	توصیه ها
اگر شما قادر به باز کردن سرپوش نیستید	بررسی کنید که میله ایمنی در موقعیت پایین قرار دارد. اگر نه: فشرده کنید، در صورت لزوم، زودپز خود را در آب سرد خنک کنید. بخش «پایان پخت و پز» را مشاهده کنید. هرگز با میله ایمنی مداخله نکنید.
اگر غذا پخته نشده یا سوخته است	بررسی کنید: زمان پخت و پز. قدرت منبع گرما. موقعیت صحیح سوپاپ عملیاتی. مقدار مایع.
اگر یکی از سیستم های ایمنی باعث می شود	منبع حرارت را خاموش کنید. اجازه دهید زودپز شما خنک شود تا زمانی که میله ایمنی پایین آید. باز کنید. سوپاپ عملیاتی، خروجی آزاد شدن بخار، سوپاپ ایمنی و واشر را چک کرده و تمیز کنید. اگر مشکل باقی بماند، دستگاه خود را توسط مرکز خدمات تأیید شده TEFAL مورد بررسی قرار دهید.

جدول زمان پخت و پز

گوشت و ماهی

موقعیت سوپاپ منجمد	موقعیت سوپاپ تازه	
28 دقیقه	10 دقیقه	گوشت گاو (کباب 1 کیلوگرم)
45 دقیقه	20 دقیقه	مرغ (کامل، 1.2 کیلوگرم)
35 دقیقه	25 دقیقه	بره (ران 1.3 کیلوگرم)
8 دقیقه	6 دقیقه	ماهی قزل آلا (4 تکه 0.6 کیلوگرم)
9 دقیقه	7 دقیقه	ماهی تن (4 تکه 0.6 کیلوگرم)

TEFAL سوالات شما را پاسخ می دهد

مشکلات	توصیه ها
اگر زودپز شما تحت فشار و بدون مایع در داخل گرم شده است	زودپز خود را توسط یک مرکز خدمات مجاز TEFAL بررسی کنید.
بخار از طریق سوپاپ عملیاتی با یک سوت بلند مرتبه رها می شود	منبع حرارت را خاموش کنید. اجازه دهید دستگاه خنک شود پس از باز شدن دستگاه، بررسی کنید که مجرای سوپاپ عملیاتی توسط غذا مسدود نشده باشد.
اگر میله ایمنی بالا نیامده و هیچ چیز از طریق سوپاپ عملیاتی در طول پخت و پز رها نشده	أوقف تشغيل المصدر الحراري. اترك طنجرة الضغط إلى أن تبرد. بعد فتح الطنجرة، تأكد بأن قناة تصريف البخار في صمام التشغيل غير مسدودة بالطعام.
اگر میله ایمنی بالا نیامده و هیچ چیز از طریق سوپاپ عملیاتی در طول پخت و پز رها نشده	<ul style="list-style-type: none"> - این در چند دقیقه اول طبیعی است. اگر پدیده همچنان ادامه دارد، بررسی کنید که: - منبع حرارت کافی قوی است: اگر نه، آن را افزایش دهید. - مقدار مایع در ماهی تابه کافی است. - سوپاپ عملیاتی در موقعیت پخت و پز است. - زودپز شما به درستی بسته شده است. - هیچ زوالی در واشر یا لبه ماهی تابه وجود ندارد. - واشر به طور صحیح در سرپوش قرار دارد - شکل 10-11
اگر میله ایمنی بالا آمده و هیچ چیز از طریق سوپاپ عملیاتی در طول پخت و پز رها نشده	هذا أمر طبيعي خلال الدقائق القليلة الأولى. أما إذا استمرت هذه الظاهرة، توضع طنجرة الضغط في الماء البارد، انظر فقرة: «عند انتهاء الطهي» ثم افتح الطنجرة. يُنظف منفذ تصريف البخار في صمام التشغيل، مع التأكد بأن الكرة يمكنها التحرك بكل سهولة. لا تتدخل بشؤون قضيب الأمان أبداً.
اگر بخار از اطراف سرپوش چکه می کند،	بررسی کنید: بستن درست سرپوش. موقعیت واشر سرپوش. شرایط واشر؛ در صورت لزوم جایگزین کنید. تمیز بودن سرپوش، واشر، سوپاپ ایمنی و سوپاپ عملیاتی. وضعیت لبه ماهی تابه.

این ضمانت ها شامل موارد زیر می شود:

- آسیب ناشی از نادیده گرفتن اقدامات احتیاطی، یا استفاده ناشی از سهل انگاری، به ویژه:
 - اثرات، سقوط، استفاده در فر
 - قرار دادن سرپوش و سوپاپ عملیاتی در ماشین ظرفشویی.
- فقط مراکز خدمات تأیید شده TEFAL مجاز به ارائه این گارانتی می باشند.
- لطفاً با شماره TEFAL Advice برای پیدا کردن آدرس نزدیکترین مرکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید.

علامت های قانونی

نشانه گذاری	محل
شناسایی سازنده یا نام تجاری	در دسته کوتاه سرپوش
سال ساخت	در بالای سرپوش
شناسایی تجهیزات / مرجع مدل	در بالای سرپوش
فشار عملیاتی (OP)	در بالای سرپوش
فشار ایمنی (SP)	در بالای سرپوش
ظرفیت	در پایه بیرونی پایه

خصوصیات

ظرفیت کل*	ظرفیت ماهی تابه	قطر ماهی تابه داخلی	قطر پایه ماهی تابه	منابع
5 لیتر	4,5 لیتر	22 سانتیمتر	15,5 سانتیمتر	P20506
6,5 لیتر	6 لیتر	22 سانتیمتر	15,5 سانتیمتر	P20507
8,8 لیتر	8 لیتر	25 سانتیمتر	18 سانتیمتر	P20514
10,8 لیتر	10 لیتر	25 سانتیمتر	18 سانتیمتر	P20515

*ظرفیت کل: ظرفیت کل شامل حجم سرپوش.

اطلاعات فنی: فشار عملیاتی: 140. کیلوباسکال.
حداکثر فشار ایمنی: 140. کیلوباسکال.
ماهی تابه ها و سرپوش ها از جنس فولاد ضد زنگ هستند.

منابع گرمای سازگار

الکتریکی
(مقاومت اسپیرال)



الکتریکی
(سرامیک القایی)



الکتریکی
(سرامیک تابشی یا هالوزن)



الکتریکی
(صفحه جامد)



گاز



- زودپز سنسور می تواند بر روی تمام منابع گرمایش، از جمله القاء، استفاده شود.
- در جوش الکتریکی و القایی، از یک حلقه با قطر برابر یا کمتر از پایه زودپز خود استفاده کنید.
- در سرامیک تابشی، اطمینان حاصل کنید که پایه ماهی تابه تمیز و خشک است. در گاز، شعله نباید فراتر از قطر ماهی تابه باشد.
- برای همه منابع گرما، اطمینان حاصل کنید که زودپز شما خوب محور است.

ضمانت

- هنگامی که طبق توصیه در کتابچه راهنمای کاربر به کار برده شود، استفاده از زودپز جدید TEFAL شما برای 10 سال تضمین شده است:
- هر گونه نقص مرتبط با ساختار فلزی ماهی تابه
- هر گونه زنگ زودگذر فلز پایه
- تمام بخش های دیگر زودپز شما در برابر نقص در کار و یا مواد تضمین شده است، برای دوره گارانتی که توسط قانون در کشور خرید و از تاریخ خرید به اجرا در می آید.
- این ضمانتنامه قراردادی، با ارائه رسید یا فاکتور که نشان دهنده تاریخ خرید است، تعیین می شود.



برای تمیز کردن سوپاپ ایمنی (D)

- پایین دریچه ایمنی (D) را که در داخل سرپوش قرار گرفته است، با قرار دادن در زیر آب تمیز کنید.
- اطمینان حاصل کنید که با فشار دادن آرام به توپ به خوبی کار می کند و شما باید بدون هیچ مشکلی قادر به فشار دادن آن باشید. نقاشی را مشاهده کنید.

هرگز پوشش سوپاپ ایمنی (D) را که بالای سرپوش قرار دارد برندارید.

برای حفظ کیفیت زودپز خود برای مدت طولانی، مخزن را هنگامی که خالی است بیش از حد گرم نکنید.

نگهداری

برای تغییر واشر زودپز خود:

- هر سال آن را تغییر دهید یا در صورتیکه یک برش ظاهر شده باشد.
- همیشه از یک واشر اصل TEFAL متناظر مدل خود استفاده کنید.

برای ذخیره سازی زودپز خود:

- سرپوش را بالای ماهی تابه بچرخانید.

اطمینان حاصل کنید که زودپز خود را در یک مرکز خدمات مجاز TEFAL پس از 10 سال استفاده مورد بررسی قرار می دهید

لوازم جانبی TEFAL

- لوازم خانگی موجود تجاری برای زودپز Sensor شما عبارتند از:

10 لیتر / 8 لیتر	6 لیتر/4.5 لیتر	
-	792185	سبد بخار
792691 یا X1030007		دارنده سبد بخار
980549	792189	واشر

- برای جایگزینی قطعات دیگر یا برای تعمیرات، با مرکز خدمات مجاز TEFAL تماس بگیرید.
- فقط از قطعات اصل TEFAL برای مدل خود استفاده کنید.

تمیز کردن

برای اطمینان از کارکرد صحیح زودپز خود، این تمیز کردن و توصیه های تعمیر و نگهداری پس از هر استفاده را دنبال کنید.

پس از هر بار استفاده، زودپز خود را بشویید.

رنگ قهوه ای و علامت هایی که ممکن است بعد از استفاده طولانی ظاهر شوند، زودپز را تحت تاثیر قرار نمی دهد.

برای حفظ کیفیت زودپز خود برای مدت طولانی، ظرف را در زمان خالی بودن، بیش از حد حرارت ندهید.

- زودپز خود (ماهی تابه و سرپوش) را بعد از هر بار استفاده، با آب گرم و کمی مایع شوینده اضافه شده بشوئید. روش مشابه برای سبد* را دنبال کنید.
- از مواد سفید کننده یا کلر حاوی مواد شیمیایی استفاده نکنید.
- ماهی تابه خود را هنگام خالی بودن، بیش از حد گرم نکنید.

برای تمیز کردن ماهی تابه

- برای داخل ماهی تابه، با یک پد تمیز کردن و مایع شستشو بشویید. برای خارج از ماهی تابه، با یک اسفنج طبیعی و مایع شستشو بشوئید. اگر داخل زودپز به رنگ سیاه شده باشد، اگر دارای بازتاب های پر زرق و برق باشد و یا اگر غذا بر روی آن سوخته شده باشد، آن را با سرکه سفید یا محصول فولاد ضد زنگ خاص که برای تمیز کردن آن در نظر گرفته شده تمیز کنید.

برای تمیز کردن سرپوش

- آن را در زیر آب گرم با یک اسفنج و مایع شستشو بشوئید.
- سرپوش را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.

فقط ماهی تابه و سبد* در ماشین ظرفشویی در امان هستند.

تمیز کردن واشر سرپوش (H)

- بعد از هر استفاده، واشر (H) و غلاف آن را تمیز کنید.
- آن را با قرار دادن سوراخ در واشر با میله روی آن، به محفظه خود برگردانید - شکل 10
- برای تمیز کردن سوپاپ عملیاتی (A):
- آن را بردارید. بخش «استفاده از سوپاپ عملیاتی» را مشاهده کنید.
- سوپاپ عملیاتی (A) زیر آب شیرین جاری را تمیز کنید - شکل 12
- برای تمیز کردن مجرای آزاد کردن بخار (B) واقع در داخل سرپوش:
- سوپاپ عملیاتی (A) را بردارید (به بخش «استفاده از سوپاپ عملیاتی» مراجعه کنید).
- بصری چک کنید که مجرای آزاد کردن بخار (B) مسدود نشده باشد - شکل 16. در صورت لزوم، آن را با خلال دندان تمیز کنید - شکل 9

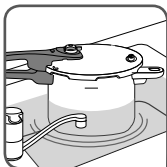
- دو اقدام ایمنی در برابر فشار زیاد:
- اندازه گیری اول: سوپاپ ایمنی (D) فشار را آزاد می کند و بطور عمودی رها می شود
- شکل 14
- اندازه گیری دوم: واشر (H)* اجازه می دهد بخار بین سرپوش و تابه از بین درب برود
- شکل 15


اگر یکی از سیستم های ایمنی راه انداخته شود:

- منبع حرارت را خاموش کنید.
- به زودپز اجازه دهید به طور کامل خنک شود. باز کنید.
- سوپاپ عملیاتی (A)، مجرای آزاد کردن بخار (B)، و سوپاپ ایمنی (D) و واشر (H)* را بررسی نموده و تمیز کنید.

توصیه هایی برای استفاده

1. - بخار بسیار داغ است هنگامی که را ترک می کند. اطمینان حاصل کنید که شما خود را نمی سوزانید.
2. - در حالی که میله ی ایمنی بالا است، شما نمی توانید زودپز را باز کنید. هرگز با میله ایمنی مداخله نکنید.
3. - برای حرکت زودپز خود، از دو دسته ماهی تابه استفاده کنید. در صورت لزوم، از دستکش های فر استفاده کنید.
4. - هرگز غذا را در زودپز خود رها نکنید.
5. - هرگز از سفید کننده یا محصولات حاوی کلر استفاده نکنید.
6. - در ماشین ظرفشویی قرار ندهید یا در آب غوطه ور نکنید: واشر، سرپوش و سوپاپ عملیاتی.
7. - هر سال واشر را تغییر دهید یا اگر یک شکاف ظاهر شود.
8. - هنگامی که سرد و خالی است، فقط باید زودپز خود را تمیز کنید.
9. - همانطور با هر ظرف پخت و پز، از نظارت نزدیک اطمینان حاصل کنید اگر شما از زودپز در نزدیکی کودکان استفاده می کنید.
10. - در صورت انداختن ظرف یا سرپوش، ضروری است که شما فر را در مرکز خدمات مجاز TEFAL مورد بررسی قرار دهید.
11. - اطمینان حاصل کنید که شما زودپز خود را در مرکز خدمات مجاز TEFAL پس از 10 سال استفاده مورد بررسی قرار می دهید.



فشرده سازی سریع: آب سرد را در سینک خود جاری کنید و پایین زودپز را در آب فرو ببرید تا زمانی که میله آهنی پائین آید. وقتی میله ایمنی (E) پائین آید، زودپزشما دیگر تحت فشار نیست. سوپاپ عملیاتی (A) را به طرف موقعیت  بچرخانید.

■ شما هم اکنون می توانید آن را باز کنید.

■ برای مواد غذایی که در طول پخت و پز گسترش می یابند، مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک، کمپوت، کدو تنبل، کاکائو، سیب زمینی، فیله ماهی و غیره، زودپز خود را تا ظرفیت کامل آن (3/1) (MAX 1) پر نکنید. اجازه دهید زودپز شما برای چند دقیقه خنک شود. سپس در آب سرد قرار دهید. به روش علمی و به آرامی و هر بار قبل از باز کردن، پس از تأیید اینکه میله ایمنی کاملاً پایین آمده، برای جلوگیری از سرریز شدن بخار آب و سوزاندن خود تکان دهید. این عمل بسیار مهم است هنگامی که بخار سریعاً آزاد می شود یا پس از خنک شدن در آب سرد. برای سوپ، ما فشرده سازی در آب سرد را توصیه می کنیم.

میله ایمنی (E) از باز شدن زودپز جلوگیری می کند اگر هنوز تحت فشار باشد.

ایمنی

زودپز شما با چند دستگاه ایمنی نصب شده است:

■ **بسته شدن ایمنی:**

- اگر سرپوش به اشتباه قرار داده شده، یا کاملاً بسته نشده، بخار در سطح میله ایمنی (E) نشست می کند و قادر نخواهد بود که فشار را افزایش دهد.

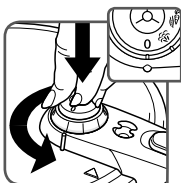
میله ایمنی (E) از افزایش فشار زودپز جلوگیری می کند اگر به درستی بسته نشده باشد.

■ **گشایش ایمنی:**

- اگر زودپز شما تحت فشار باشد، میله ایمنی (E) در موقعیت بالا قرار دارد و دسته های سرپوش را نمی توان مورد استفاده قرار داد.
- هرگز سعی نکنید با زور، زودپز را باز کنید.
- **بیشتر از همه، با میله ایمنی (E) مداخله نکنید.**
- مطمئن شوید که فشار داخلی با چک کردن میله ایمنی (E) در موقعیت کم قرار دارد.
- هرگز از مدل های دیگری از دستگاه های سرپوش استفاده نکنید.

میله ایمنی (E) از باز شدن سرپوش جلوگیری می کند اگر هنوز هم تحت فشار باشد.

▪ سوپاپ را بردارید.



برای تعویض درجه عملیاتی

- با تراز «0» یا نشانگر (G)، درجه عملیاتی را قرار دهید.
- بخش مرکز را فشار دهید و به موقعیت دلخواه بچرخانید.

قبل از پخت و پز

- قبل از هر استفاده، سوپاپ (A) را بردارید (به بخش «استفاده از سوپاپ عملیاتی (A) مراجعه کنید») و از نظر بصری بررسی کنید که مجرای سوپاپ عملیاتی (B) مانع نیست. اگر لازم است، آن را با یک خلال دندان پاک کنید - شکل 9.
- سوپاپ عملیاتی (A) را قرار دهید و موقعیت یا را انتخاب کنید.
- زودپز را روی یک منبع حرارت قرار دهید، سپس به قدرت کامل تنظیم کنید.

در طول پخت و پز

- هنگامی که سوپاپ عملیاتی (A) به طور مداوم بخار ساطع می کند و صدای ثابت (PSCHHHT) ایجاد می کند، پخت و پز آغاز شده است، بنابراین منبع حرارت را کاهش دهید.
- زمان پخت نشان داده شده در دستورالعمل خود را حساب کنید.
- به محض اتمام زمان پخت، منبع حرارت را خاموش کنید.

میله ایمنی (E) از افزایش فشار در زودپز جلوگیری می کند در صورتی که به درستی بسته شود.

پایان پخت و پز

برای آزاد کردن بخار

- هنگامی که منبع گرما خاموش شده است، شما دو گزینه دارید:
- فشرده سازی آهسته: سوپاپ عملیاتی (A) را به موقعیت بچرخانید هنگامی که میلۀ ایمنی (E) پایین آید، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست.

اگر، در حالی که بخار را آزاد می کنید، متوجه آزاد شدن بخار غیر طبیعی فشار شوید، سوپاپ عملیاتی (A) را به موقعیت پخت و پز یا برگردانید، سپس فشرده سازی سریع در آب سرد را انجام دهید.

میلۀ ایمنی (E) مانع افزایش فشار در زودپز می شود، در صورتیکه درستی بسته نشده باشد.

هرگز با میلۀ ایمنی مداخله نکنید.

حداکثر سطح پر کردن

■ هرگز زودپز خود را بیش از (2/3) کامل پر نکنید - شکل 7.

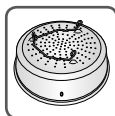
برای مواد غذایی خاص

■ برای مواد غذایی که در طول پخت و پز گسترش می یابد و / یا فوم، مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک، کمپوت، کدو تنبل، کاکائو، هویج، سیب زمینی، فیله ماهی و غیره .. "حداکثر 3/1 (MAX 1) - شکل 6" یا "زودپز خود را بیش از 3/1 کامل پر نکنید (حداکثر علامت پر کردن 1) شکل 6". اجازه دهید شما برای چند دقیقه خنک شود، سپس در آب سرد خنک کنید. به طور متداول و به آرامی هر بار زودپز را قبل از باز کردن، پس از تایید اینکه میله ایمنی به طور کامل پایین آمده، برای جلوگیری از حباب لبریز شدن بخار و سوزاندن خود تکان دهید. این عمل هنگامی که بخار به سرعت یا پس از خنک شدن در آب سرد آزاد می شود، بسیار مهم است.

استفاده از سبب بخار*



- 75 لیتر آب را درون ظرف (L) بریزید.
- سه پایه (J) را بر روی سبب (I)* بگذارید، سپس در پایین تابه قرار دهید.



- در حال پخت بخار، غذا در سبب بخار* نباید در تماس با آب باشد - شکل 5*.

غذا در سبب بخار* نباید از سطح MAX 2 فراتر رود.

با استفاده از سوپاپ عملیاتی (A)

برای طبخ غذاهای ظریف و حفظ ویتامین ها

- نماد سوپاپ (A) ☹ را به صورت نشانگر (G) قرار دهید.

برای پخت و پز گوشت و انجماد

- نماد سوپاپ (A) ☹ را به صورت نشانگر (G) قرار دهید.

برای آزاد کردن بخار

- نماد سوپاپ (A) ☹ را به صورت نشانگر (G) قرار دهید.

برای برداشتن سوپاپ عملیاتی

- قبل از برداشتن سوپاپ (A)، دستگاه را خنک نگه دارید.

■ روی بخش مرکزی فشار دهید و سوپاپ را برای تراز موقعیت «0» با نشانگر (G) بچرخانید - شکل 8

گشایش



- دسته بلند تابه (K) را در یک دست نگه دارید، دستگیره سرپوش (C) را با دست دیگر بگیرید و دکمه باز کردن را با انگشت شست خود (F) فشار دهید - شکل 1.
- سپس، بدون باز کردن دکمه، سرپوش را به سمت راست بکشید تا باز شود، سپس سرپوش را بلند کنید - شکل 2.

بسته شدن

- با تراز کردن مثلث روی سرپوش و دسته ظرف (K)، سطح سرپوش را روی ظرف قرار دهید - شکل 3.
- سرپوش را سمت چپ بچرخانید تا زمانی که شلیک خاموش شدن آن را بشنوید - شکل 4.

اگر نمی توانید آن را ببندید، بررسی کنید که دکمه باز کردن (F) تمام راه را برگشته است، اگر نه، از انگشت شست خود استفاده کنید تا بتوانید آن را به عقب برگردانید.

استفاده اول

- ظرف (2/3) را با آب پر کنید.
 - زودپز خود را ببندید.
 - سوپاپ عملیاتی (A) را به طرف  حرکت دهید.
 - زودپز خود را روی یک منبع حرارت قرار دهید، سپس به قدرت کامل برسید.
 - هنگامی که بخار شروع به خروج از سوپاپ می کند، منبع حرارت را پایین آورید و یک تایمر را تا 15 دقیقه تنظیم کنید.
 - پس از 15 دقیقه، منبع حرارت خود را خاموش کنید. اجاق گاز فشار را در آب سرد قرار دهید.
 - هنگامی که میله ایمنی (E) پایین می آید، زودپز شما دیگر تحت فشار نیست. حوسوپاپ عملیاتی (A) را به سمت موقعیت  بچرخانید، زودپز خود را باز کنید.
 - زودپز خود را با آب بشویید و خشک کنید.
- توجه: ظاهر لکه ها در انتهای داخل ظرف هیچ تاثیری بر کیفیت فلز ندارد. آنها صرفاً رسوبات آهنی هستند. برای برداشتن آنها از یک پد پاک کننده با سرکه سفید کمی رقیق استفاده کنید.

حداقل سطح پر شدن

- همیشه از حداقل مقدار مایعات برابر با 25 سانتی لیتر استفاده کنید.

برای بخار پز کردن

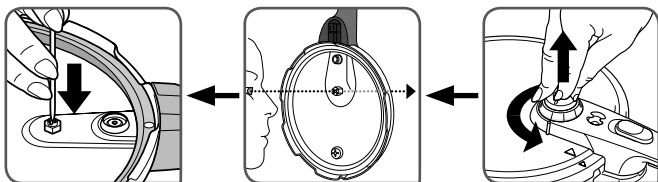
- سطح پر شدن باید حداقل برابر با 75 سانتی لیتر باشد.
- پایه سه پایه (J) را بر روی سبد (I) قرار دهید.

نمودار توصیفی

- | | |
|-------------------------|-----------------------------|
| A. سوپاپ عملیاتی | H. واشر سرپوش (بسته به مدل) |
| B. مجرای سوپاپ عملیاتی | I. سبد بخار (بسته به مدل) |
| C. دستگیره سرپوش طولانی | J. سبد بخار (بسته به مدل) |
| D. سوپاپ ایمنی | K. دستگیره طولانی تابه |
| E. میله ایمنی | L. تابه |
| F. دکمه باز کردن | M. دستگیره کوتاه تابه |
| G. موقعیت سوپاپ عملیاتی | |

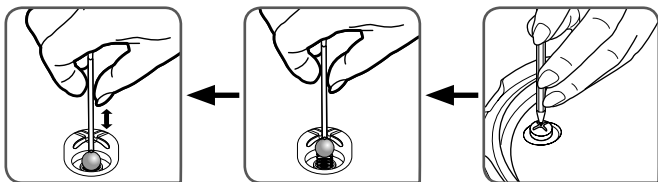
بازرسی اجباری قبل از هر استفاده

بازرسی سوپاپ عملیاتی



■ بررسی کنید که سوراخ تخلیه سوپاپ عملیاتی مانع نشده باشد (بخش «استفاده از سوپاپ عملیاتی» را مشاهده کنید).

بررسی سوپاپ ایمنی



■ بررسی کنید که تحمل سوپاپ ایمنی می تواند حرکت کند (از یک چوب کوچک استفاده کنید).

- اگر متوجه شوید به بخشی از اجاق گاز فشار داده شده یا ترک خورده، سعی نکنید آن را تحت هیچ شرایطی باز کنید، اگر بسته باشد؛ صبر کنید تا قبل از حرکت آن کاملاً خنک شود. از آن دوباره استفاده نکنید و آن را برای تعمیر به مرکز خدمات مجاز TEFAL ببرید.
- سیستم های ایمنی را دستکاری نکنید غیر از زمانی که با آنها برخورد می کنید، به دنبال دستورالعمل های تمیز کردن و تعمیر و نگهداری.
- فقط از قطعات اصل TEFAL برای مدل خود استفاده کنید. به طور خاص، از ظرف و سرپوش TEFAL استفاده کنید.
- قبل و پس از پخت و پز، از زودپز خود خود برای ذخیره غذاهای اسیدی یا نمک استفاده نکنید چون ممکن است به ظرف شما آسیب برساند.
- زودپز خود را پس از هر استفاده تمیز کنید و بشوئید.
- هرگز سوپاپ عملیاتی (A)، واکش (H)* یا سرپوش را در ماشین ظرفشویی قرار ندهید.
- هرگز از سفید کننده یا محصولات حاوی کلر استفاده نکنید، چون ممکن است کیفیت فولاد ضد زنگ را از بین ببرد.
- سرپوش را برای خیس خوردن در آب نگذارید.
- واکش را هر سال یا بلافاصله در صورت ظاهر شدن شکاف تغییر دهید.
- اطمینان حاصل کنید که زودپز خود را بررسی شده در یک مرکز خدمات مجاز TEFAL پس از 10 سال استفاده می گیرید.
- برای ذخیره سازی زودپز خود: سرپوش را واژگون در ظرف قرار دهید تا از سایش زودرس واکش سرپوش جلوگیری شود.

این دستورالعمل ها را حفظ کنید

پس از پخت 9 پز

- به تدریج سوپاپ عملیاتی (A) را روشن کرده و در نماد  شکل 10. اگر، هنگام آزاد شدن بخار، متوجه خروج غیر طبیعی شوید، سوپاپ عملیاتی (A) را به موقعیت پخت و پز  یا  برگردانید. سپس کاستن سریع فشار در آب سرد را انجام دهید.
- اگر میله ایمنی (E) پایین نمی آید، زودپز را در آب سرد قرار دهید.
- هرگز با این میله ایمنی تداخل نداشته باشید.
- پس از پختن گوشت با پوست (به عنوان مثال زبان گوشت گوساله)، جایی که خطر تورم در فشار وجود دارد، گوشت را در هنگام تورم برش ندهید تا از سوختگی اجتناب شود. قبل از پخت، گوشت را برش دهید.
- برای مواد غذایی که هنگام پخت و پز، حجم آن افزایش می یابد و/یا کف می کند، مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک، کمپوت، کدو تنبل، کدو، هویج، سیب زمینی، فیله ماهی و غیره. اجازه دهید زودپز شما برای چند دقیقه خنک شود، سپس در آب سرد قرار دهید. هر دفعه اسلوب دارو آهسته، زودپز را قبل از باز کردن تکان دهید، پس از تأیید اینکه میله ایمنی به طور کامل پایین آمده است تا از ریزش بخار و سوزاندن شما جلوگیری شود.
- همیشه هنگام تکان دادن زودپز تحت فشار بسیار مراقب باشید. سطوح داغ را لمس نکنید. از دستگیره و دسته استفاده کنید. در صورت لزوم، از دستکش استفاده کنید.
- برای سوپ ها، توصیه می کنیم کم شدن سریع فشار در آب سرد انجام شود (بخش «پایان پخت و پز» رویت شود).
- یُرَجَى التَّأَكُّدُ بَأَن مِّنْفَذُ تَصْرِيفِ الْبَخَارِ فِي مَوْقِعِ التَّصْرِيفِ قَبْلَ فَتْحِ طَنْجَرَةِ الضَّغَطِ. وَأَنَّ قَضِيبَ السَّلَامَةِ (E) يَجِبُ أَنْ يَكُونَ فِي الْمَوْقِعِ السَّفْلِيِّ. (انظر فقرة «السلامة»).
- اطمینان حاصل کنید که قبل از باز کردن زودپز، دریچه در وضعیت کاسته شدن فشار آب است. میله ایمنی (E) باید در موقعیت کم قرار بگیرد.
- هرگز از زور برای باز شدن زودپز استفاده نکنید. اطمینان حاصل کنید که فشار داخلی آزاد شده است. میله ایمنی (E) باید در موقعیت کم قرار بگیرد. (بخش «ایمنی» را مشاهده کنید).

بازرسی اجباری قبل از هر استفاده

- در صورتیکه زودپز استفاده می شود، آن باید دور دسترس کودکان نگه داشته شود.
- این دستگاه با استفاده از فشار طبخ می کند. استفاده نامناسب ممکن است منجر به جراحت شود. اطمینان حاصل کنید که زودپز قبل از استفاده بطور صحیح بسته شده است. (بخش «باز کردن») را مشاهده کنید.
- در طول پخت و پز، بررسی کنید که سوپاپ هنوز زمزمه می کند. اگر آزاد شدن بخار به اندازه کافی وجود ندارد، چراغ خوراک پزی را فشرده کنید و بررسی کنید که مایع به اندازه کافی وجود دارد و خروجی آزاد شدن بخار مسدود نیست. پس از این بازرسی، اگر هنوز بخار به اندازه کافی وجود ندارد، گرما را کمی افزایش دهید.
- مواد غذایی که ممکن است اجزاء ایمنی را مسدود کند، طبخ نکنید:
 - قره قاط
 - جو کوبیده
 - جو دو سرغلطان
 - نخود فرنگی دو نیمه
 - نودل، ماکارونی، اسپاگتی
 - ریواس
 - مویز
- هرگز از زودپز خود برای طبخ دستورالعمل حاوی شیراستفاده نکنید.
- هرگز از نمک درشت در زودپز خود استفاده نکنید. از نمک فقط در پایان پخت و پز استفاده کنید. این از «ایجاد صفره» جلوگیری می کند، که ممکن است کف زودپز را منبط کند.
- هرگز از زودپز خود برای سرخ کردن تحت فشار با استفاده از روغن استفاده نکنید. زودپز خود را بی مراقبت در حال گرم کردن روغن یا چربی رها نکنید. در ادامه، گرم کردن روغنی که دود دادن را شروع کرده باعث ضعیف شدن آن می شود و دما را به اندازه کافی برای ظاهر شدن شعله افزایش می دهد.
- زودپز خود را در اجاق داغ قرار ندهید. از زودپز خود برای اهداف دیگری که به آن منظور ساخته نشده استفاده نکنید.
- هرگز فویل آلومینیومی قرارگرفته در یک قلع پخت را در زودپز خود قرار ندهید. هرگز غشاء پلاستیکی را در زودپز قرار ندهید.
- فقط از منابع سازگار گرما که در لیست راهنمای کاربر ثبت شده استفاده کنید.

قبل از استفاده از زودپز خود، لطفاً زمان خواندن تمام دستورالعمل ها را بردارید و همیشه به «راهنمای کاربر» مراجعه کنید.
استفاده نادرست ممکن است باعث خسارت شود.

- برای ایمنی شما، این دستگاه مطابق با استانداردها و مقررات قابل است:
- دستور العمل فشار تجهیزات (PED)
 - مواد در تماس با مواد غذایی
 - محیط زیست

<p>بررسی کنید</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ که خروجی آزاد کردن بخار مسدود است - شکل 16. ▪ که توپ سوپاپ ایمنی متحرک است - شکل 13. ▪ که واشر سرپوش بطور صحیح ذیل هریک از شیرها بر روی سرپوش قرار دارد - شکل 11. ▪ که دسته های ماهی تابه بطور صحیح بسته شده اند. 	<p>بازرسی اجباری قبل از هر استفاده</p>
<ul style="list-style-type: none"> ▪ هرگز از زودپز بدون مایع استفاده نکنید - این به طور جدی آسیب خواهد رساند. اطمینان حاصل کنید که همیشه مقدار کافی در دستگاه هنگام پخت و پز وجود دارد. ▪ حداقل 25 سانتی لیتر. ▪ حداکثر 2/3 از بلندی ماهی تابه، نشانگر MAX 2 - شکل 7. ▪ هنگام پخت زودپز، غذا در سبد بخار نباید در تماس با آب باشد. ▪ حداکثر 1/3 (MAX 1) - شکل 6. برای مواد غذایی که حجم آن افزایش می یابد و / یا کف می کنند در طول پخت و پز، مانند برنج، حبوبات، سبزیجات خشک، کمپوت، کدو تنبل، کدو، هویج، سیب زمینی، فیله ماهی، غیره. ▪ مواد غذایی قرار گرفته در سبد بخار نباید از سطح MAX 2 دیگ رد شود - شکل 5*. 	<p>همیشه مطابق با مقادیر ذیل باشید</p>