

Tefal®



Turbo Cuisine CY754

www.tefal.com

EN

UA

CZ

SK

HU

RO

BG

HR

SL

SR

BS

PL

ET

LV

LT

DE

NL

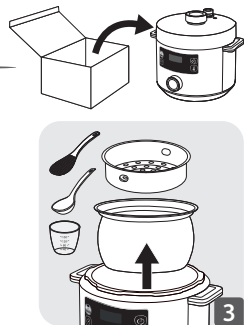
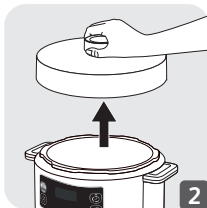
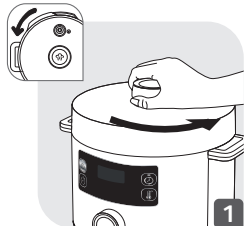
FR

IT

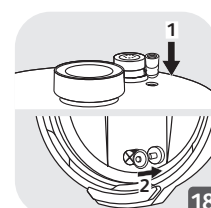
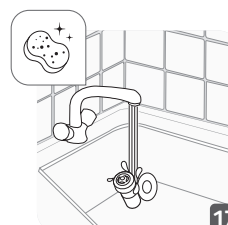
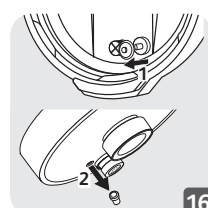
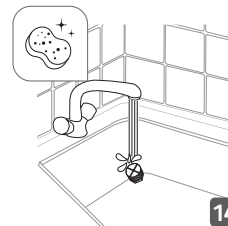
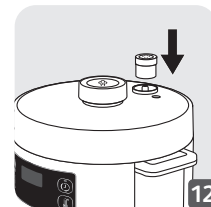
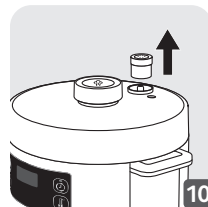
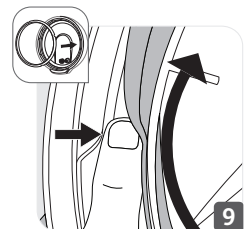
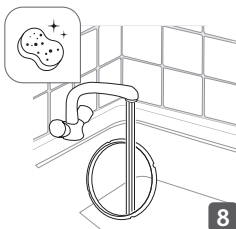
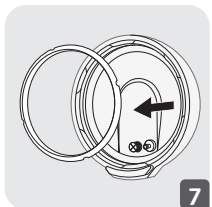
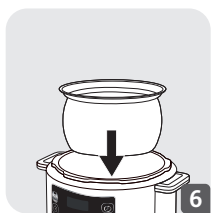
TR

EL

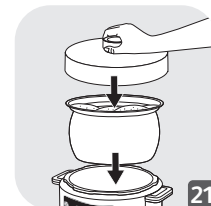
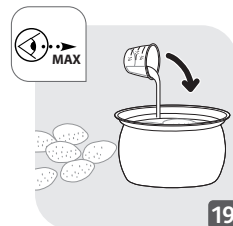
1

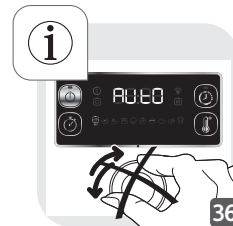
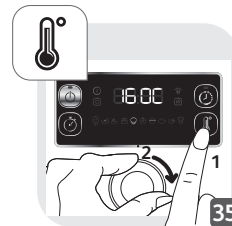
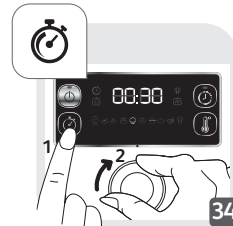
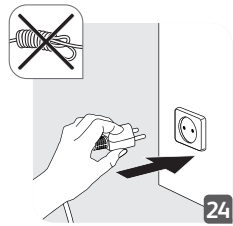
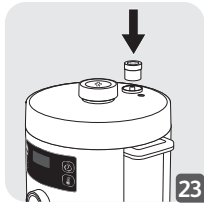
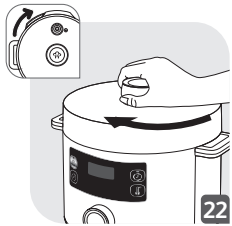


2

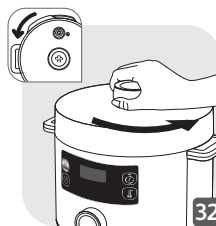
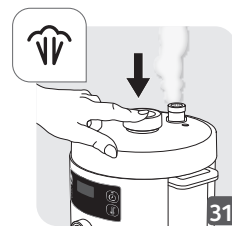
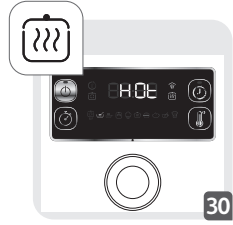
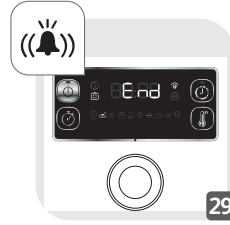
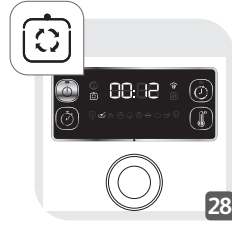
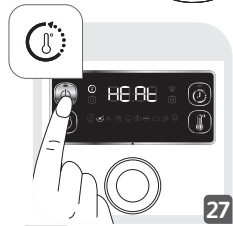


3

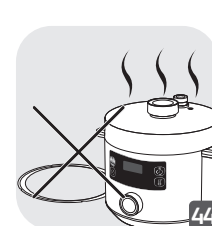
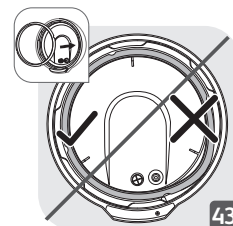
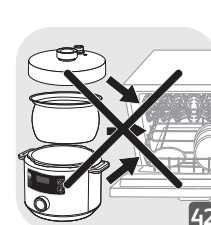
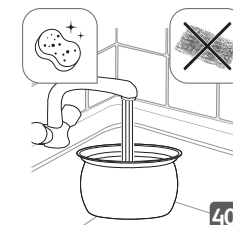
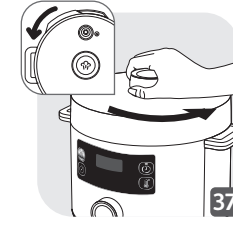




4



5



THANKS FOR CHOOSING TEFAL

Welcome to the world of fast & delicious cooking!

With Turbo Cuisine, we took up the challenge of reinventing the pot: Easier. Tastier. Just better!

Designed with this guiding principle, Turbo Cuisine allows you to save time and cook homemade delicious meals in total simplicity and convenience.

Thanks again for welcoming us to your kitchen.

Now let's cook together!

CONTENTS

Quick Start Guide in Images	2
Tefal Recommends Safety First	8
All Parts of Your Product.....	17
Getting Familiar with the Control Panel.....	18
How To Use & Clean Guide	19
Technical Troubleshooting Guide	37
Tefal International Limited Guarantee.....	728

Safety is our number one priority. We design and manufacture our product with high safety and technology standards. However, as with any electric appliance there are some potential risks, we therefore invite you to exercise a degree of care and to adhere to the following instructions.

SAFETY INSTRUCTIONS

Take the time to read all the following instructions carefully and save them for future reference.

- Improper use of the appliance and its accessories may damage the appliance and cause injury.
- The appliance cooks food under pressure. Incorrect use may cause risks of burns due to steam.
- For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).
- The heat source necessary for cooking is included in the appliance.

1. Where to use safely?

- Indoor use only.
- This appliance is intended for domestic household use only. It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;

- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential type environments;
- bed and breakfast type environments.
- Do not place the appliance in a heated oven or on a hot hob. Do not place the appliance close to an open flame or a flammable object.
- Use on a flat and stable, heat resistant work surface, away from any water splashes.

2. Who to use safely?

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved.
- This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its power cord out of reach of children.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- Do not let children near the pressure cooker when in use.

3. How to use safely – general usage?

- Do not use appliance for other than the intended purpose.
- Do not use the appliance to fry food in oil. Only browning is allowed.
- Never use the pressure cooker in its pressurized mode for deep or shallow frying of food.
- When cooking doughy food, gently shake the cooker before opening the lid to avoid food ejection.
- This appliance is not a steriliser. Do not use it to sterilise jars.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- To carry the appliance always use the two side handles on the housing of the appliance. Wear oven mitts if the appliance is hot. For more safety, make sure that the lid is locked before transporting the appliance.
- The bottom of the cooking pot and the heating plate should be in direct contact. Remove any object or food residue located between the cooking pot and the heating plate, it could affect performance
- Be aware that certain types of food, such as applesauce, cranberries, rhubarb, pearl barley, oatmeal or other cereals, split peas, noodles, or pasta can foam, froth and sputter, and clog the valves. Use caution when cooking these types of food and after use clean valves thoroughly.
- Be aware that certain recipes which include milk can foam, froth, overflow and clog the valves. Use caution when cooking these recipes and after use clean valves thoroughly.

- After cooking meat which has an outer layer of skin (such as ox tongue), which could swell with the effect of pressure, do not pierce the skin after cooking if it appears swollen: you could get burnt. Pierce it before cooking.
- Do not use the appliance empty, without its cooking pot or without ingredients inside the cooking pot. This could cause serious damage to the appliance.
- Do not use the appliance under pressure without adding water, which could cause serious damage to the appliance.
- Do not fill up your appliance without its cooking pot.
- Caution: do not spill liquid on the plug.
- Do not heat the cooking pot with any other heat source than the heating plate of the appliance and do not use any other pot. Do not use the cooking pot with other appliances.
- Use the cooking pot in the appliance ONLY. Do not use it to cook on stovetops, in the oven etc.
- Use a plastic or wooden spoon to prevent any damage to the non-stick coating of the cooking pot. Do not cut food directly in the cooking pot.
- Do not touch the valves, except while cleaning and maintaining the appliance in accordance with the instructions given.
- Do not place any foreign objects in the valves and pressure release button. Do not replace the valve.
- Check regularly the ducts in the valves allowing the escape of steam to ensure that they are not blocked.
- Do not use a cloth or anything else between the lid and the housing to leave the lid ajar. This can permanently damage the sealing gasket.

- Do not let the power cord hang over the edge of table or counter; or touch hot surfaces.
- Use the appropriate heat source(s) according to the instructions for use.

4. How to use safely – before cooking?

- Before each use, check that the valves are not obstructed. See the Instructions for use.
- Before using your appliance, check that the sealing gasket has been correctly installed on the lid.
- Make sure that the bottom of the cooking pot and the heating plate are always clean. Make sure that the central part of the heating plate is mobile.
- Do not fill your appliance more than the MAX mark on the cooking pot.
- Please follow the recommendations on the volume of food and water to avoid the risk of boiling over which can damage your appliance and cause injury.
- Make sure that the appliance is properly closed before bringing it up to pressure.
- This appliance cooks under pressure. Scalds may result from inappropriate use of the pressure cooker. Make sure that the cooker is properly closed before applying heat.
- Do not fill the cooker beyond 2/3 of its capacity. When cooking foodstuffs which expand during cooking, such as rice or dehydrated vegetables, do not fill the cooker to more than half of its capacity.

5. How to use safely – during cooking?

- Do not try to open the lid until the pressure has decreased sufficiently. Do not try to open the lid until the float valve is down.
- Never force open the pressure cooker. Do not open before making sure that its internal pressure has completely dropped. see the “Instructions for use”.
- During cooking and steam release at the end of cooking, the appliance releases heat and steam. Keep your face and hands away from the appliance to avoid burns. Do not touch the lid during cooking.
- Move the pressure cooker under pressure with the greatest care. Do not touch hot surfaces. Use the handles when moving it and wear oven mitts, if necessary. Do not use the lid knob to lift the appliance.
- Do not remove the cooking pot while the appliance is working.
- In browning mode, be careful of risks of burns caused by spattering when you add food or ingredients into the hot cooking pot.

6. How to use safely – after cooking?

- When you open the lid, always hold it by the lid knob. Position your arm parallel to the side handles. Boiling water could remain trapped between the sealing gasket and the lid and could cause burns.

- Be careful also about the risk of burns from the steam coming out of the appliance when you open the lid. First open the lid very slightly to allow the steam to escape gently.
- Do not touch hot parts of the appliance. After use, heating plate surface can remain hot for up to 2 hours.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.

7. How to use safely – cleaning?

- Wipe clean the bottom of the cooking pot and the heating plate after every use.
- Do not immerse the appliance in water.
- For cleaning your appliance, please refer to instructions for use. You can wash the cooking pot and the lid in soapy hot water, do not put them in the dishwasher. Clean the housing of the appliance using a damp cloth.

8. What to do in case of damage?

- Only authorized person in Approved Service Centre can repair the product.
- Do not operate any appliance with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest Approved Service Centre for examination, repair or adjustment.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by an Approved Service Centre in order to avoid a hazard. Do not replace the power cord supplied with other cords.

- Do not damage the sealing gasket. If it is damaged, have it replaced in an Approved Service Centre.
- Replace the sealing gasket every 2 years, or sooner if you see the sealing gasket is worn or in need of replacement.
- Use only the appropriate spare parts for your model. This is particularly important for the sealing gasket and the cooking pot.
- Use only spare parts sold in an Approved Service Centre.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not use other cooking pots in the appliance in place of the provided cooking pot. Only replace the cooking pot with an original spare part designed to be used with this product.
- In accordance with current regulations, before disposing of an appliance no longer needed, the appliance must be rendered inoperative (by unplugging it and cutting off the power cord).
- Only use manufacturer's spare parts in accordance with the relevant model. In particular, use a body and a lid from the same manufacturer indicated as being compatible.
- Do not tamper with any of the safety systems beyond the maintenance instructions specified in the instructions for use.

Environment protection first!

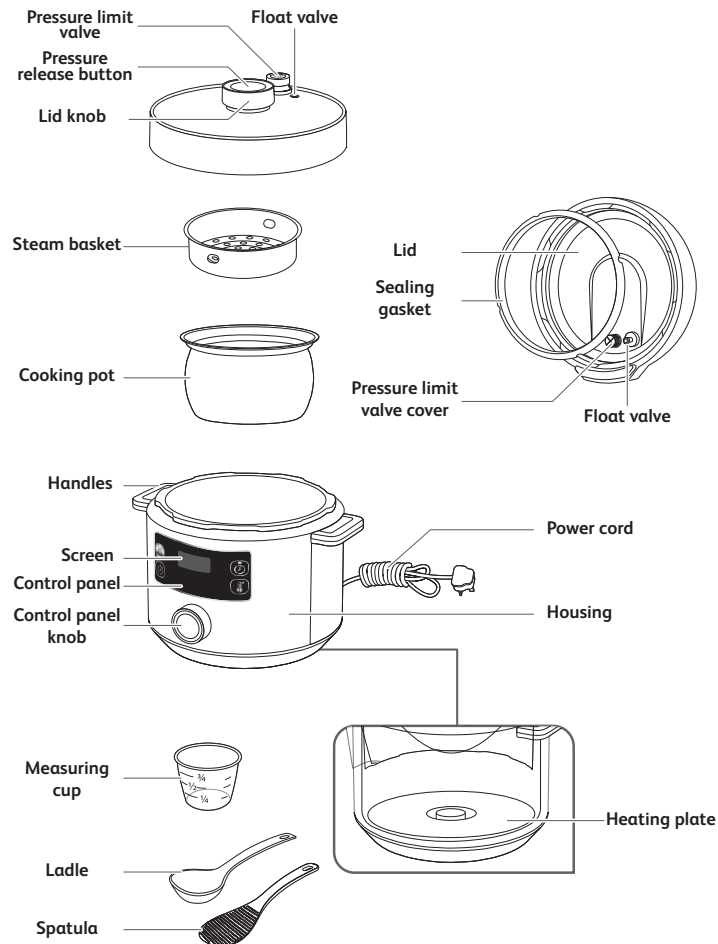


- ① Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

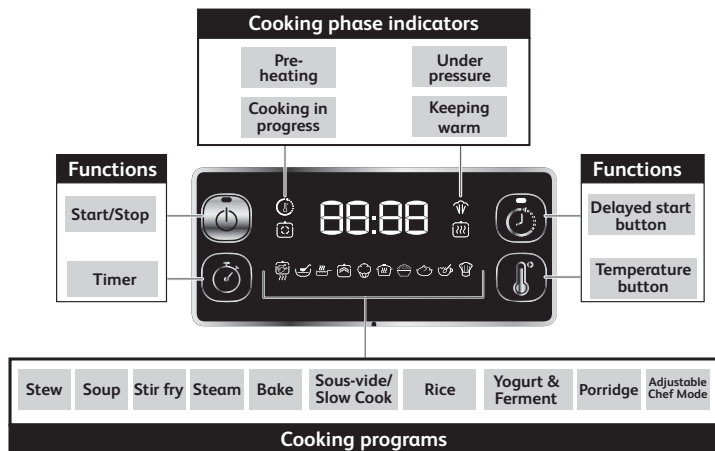
9. When does warranty apply?

- The warranty does not cover the abnormal wear and tear of the cooking pot.
- Read these instructions for use carefully before using your appliance for the first time. Any use which does not conform to these instructions will absolve the manufacturer from any liability and void the warranty.
- In case of commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee does not apply.

ALL PARTS OF YOUR PRODUCT



Sealing gasket, Cooking pot, Pressure limit valve cover of your appliance are available commercially. You can change those elements by yourself without calling on the after sales service. You can refer to the user manual for more details.



STATUS MESSAGES

HE 10

Welcome message when appliance is turned on.

01:30

Time display. In this example: 1 hour 30 minutes.

114°C

Temperature display. In this example: 114 degrees Celsius.

AU 60

Indicates that the program has a default automatic temperature/time setting. It cannot be modified.

00:00

Indicates that temperature is rising during pre-heating phase.

HE HE

Indicates that the appliance is pre-heating.

EE AD

Indicates that the program is finished.

KH 0E

Indicates that the appliance is in keep warm phase.

SE 0P

Indicates that the program has been interrupted.

88:88

Indicates that the appliance is in standby mode.

Feel free to refer to the figures indicated as (Fig.x) from Quick Start Guide part.

BEFORE FIRST USE

1. Remove packaging

- Take your appliance out of its packaging and please take time to read the instruction manual before first use.
- Remove promotional stickers (if any) from your appliance before first use.

2. Open the lid

- To open the lid, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.1 & 2).

Note: When lifting the lid, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

- Place your appliance on a flat surface. Remove all protective materials and accessories from the inside of the appliance (Fig.3).

3. Clean all parts of the appliance

3a. Clean the lid, the cooking pot and the accessories

- Clean the lid, the cooking pot and the accessories with a soft sponge and soapy hot water (Fig.4).
- Dry off the lid, the cooking pot and the accessories (Fig.5)

- Do not use a scourer or abrasive sponge to clean the cooking pot as it could damage the non-stick coating in the cooking pot (Fig.40).
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- If you inadvertently immerse your appliance in water or spill water directly on the heating plate, take it to an Approved Service Centre for repair.
- Do not put the lid and the cooking pot in the dishwasher (Fig.42).
- Be aware, only the accessories: ladle, spatula, measuring cup and steam basket are dishwasher safe.

3b. Clean the sealing gasket

- Remove the sealing gasket from the lid and clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.7 & 8).
- Dry it off thoroughly.
- Place the sealing gasket over the sealing gasket rack and press it into place (Fig.9). Press down firmly to ensure there is no puckering and that the sealing gasket is snug behind the sealing gasket rack.
- After placing the sealing gasket on the lid, if you open the lid too quickly, it can happen that the cooking pot remains attached to the lid (Fig.37 & 38). Wait few seconds for the cooking pot to free itself from the lid (Fig.39).

Note: It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

WARNING: Never use your appliance without the sealing gasket (Fig.44)

3c. Clean the valves

- To clean the pressure limit valve, remove the pressure limit valve from the pipe on top of the lid (Fig.10). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.11). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before plugging the pressure limit valve back on the pipe on top of the lid (Fig.12). Ensure that the pressure limit valve is well put in place, it must be able to move up and down.
- To clean the pressure limit valve cover, unscrew the limit valve cover from inside of the lid (Fig.13). Clean it with a soft sponge and soapy hot water (Fig.14). Once dry, take care that the duct of the pipe is clean before screwing the pressure limit valve cover back inside of the lid (Fig.15).
- To clean the float valve, remove the float valve gasket from inside of the lid, flip the lid so that the float valve can come out of the lid (Fig.16). Clean the float valve gasket and the float valve with a soft sponge and soapy hot water (Fig.17). Once dry, insert the float valve back on the lid and put the float valve gasket back in place (Fig.18). Ensure that the float valve is well put in place, it must be able to move up and down.

3d. Clean the housing of the appliance

- Clean the housing of the appliance using a damp cloth.
- Do not immerse the appliance in water (Fig.41).
- Wipe clean the heating plate using a dry cloth.

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Place ingredients in the cooking pot

- Remove the cooking pot from the housing.
- Put ingredients into the cooking pot.
- Please note that the level of food and liquids should never exceed the max level marking on the cooking pot (Fig.19).
- When cooking food ingredients which expand during cooking, such as dehydrated vegetables or rice, in pressure modes, do not fill the cooker to exceed more than half of its max level.

2. Place the cooking pot in the housing

- Ensure the bottom of the cooking pot is clean and dry; and remove any food residue from the heating plate (Fig.20).
- Place the cooking pot into the housing (Fig.21).
- Never use your appliance without the cooking pot.

3. Close and lock the lid

- Check that the sealing gasket is securely placed on the lid (Fig.43).
- Take hold of the lid knob, place the lid on the appliance and turn it clockwise to lock it (Fig.22).

4. Attach the pressure limit valve

- Properly place the pressure limit valve on the lid (Fig.23). Please note that the valve will remain somewhat loose, it is normal.











5. Switch on the appliance

- Fully unwind the power cord and plug it into the mains (Fig.24).
- The appliance makes a 'beep' sound, the screen flashes and displays **HELD**.

6. Select and launch a cooking program

- Each program has a default time and temperature and requires a specific lid position, please have a look at the cooking programs table:





COOKING PROGRAMS TABLE


Cooking program icon	Cooking program name	Default cooking time	Adjustable time	Default temperature	Adjustable temperature	Default pressure	Delayed start from 10min to 12h	Keep warm up to 24h	Lid status		
									Lid closed and locked	Lid closed but not locked	Lid open
	Stew	30min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Soup	12min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Stir Fry	20min	from 1min to 1h	160C	Yes from 100C to 160C	No	No	No			•
	Steam	10min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Bake	40min	from 1min to 2h	160C	Yes from 100C to 160C	No	Yes	Yes		•	
	Sous-vide/ Slow-cook	4h	from 30min to 12h	85C	Yes from 55C to 95C	No	Yes	No	•		•
	Rice	8min	from 1min to 2h	114C	No	70Kpa	Yes	Yes	•		
	Yogurt & Ferment	8h	from 30min to 12h	30C	Yes from 22C to 40C	No	No	No	•	•	
	Porridge	15min	from 1min to 2h	100C	No	No	Yes	Yes	•		
	Adjustable Chef Mode	30min	from 1min to 4h	80C	Yes from 70C to 160C	No	No	Yes	•	•	•

Note: When cooking, you may notice slight steam leakage from the lid, especially from the pressure limit valve. This is normal and occurs when pressure builds up.

Please refer to the figures from Quick Start Guide (from Fig.25 to Fig.36)

INGREDIENT COOKING GUIDE

Ingredient	Preparation/Quantity	Timing	Additional Instruction	Accessory
PRESSURE COOKING IN BOWL  				
lentils	100-500g	24 min	add twice the weight in water	put the ingredient directly in the bowl
quinoa		5 min	add 300mL water	
wheat		5 min		
peas		3 min		
cabbage	in quarters	15 min		
STEAM PRESSURE COOKING 				
potatoes	diced, 100-400g	14 min	add 200mL water	basket/ tray accessory
brocoli	in florets, 100-400g	3 min		
cauliflower		4 min		
carrots	sliced, as many as you like	7 min		
green beans	as many as you like	8 min		
RICE 				
white rice	300g (4 people)	3 min	400mL water	put the ingredient directly in the bowl
	600g (8 people)		800mL water	
sticky rice	300g (4 people)	3 min	200mL water	
	600g (8 people)		400mL water	
brown rice Stew	300g (4 people)	20 min	500mL water	
	600g (8 people)		930mL water	

Ingredient	Preparation/Quantity	Timing	Additional Instruction	Accessory
SOUS VIDE 				
egg (medium poached)	as many as you like	45 min	68°C	put the ingredient directly in the bowl
red meat (beef steak, fillet)	2,5 cm thick	1h30	62°C	sealable plastic bag
prawns		30	60°C	
root vegetables (carrots, parsnips, potatoes, turnips, beets, etc)	must fit in the hermetic plastic bag without overlapping	1h(firm) - 4h (tender)	85°C	
tender vegetables (asparagus, broccoli, eggplants, squash etc)		30 min (firm) - 1h30 (tender)	85°C	

NOTES ON COOKING GUIDES :

These cooking guides are indicative, and are meant to provide you with well-done cooking results. You can adjust the ingredient quantity based on how done you like your food. For more ingredient cooking guides, please refer to the Tefal mobile app (availability depending on country).

NOTES ON SOUS-VIDE :

Place the seasoned ingredients in a zip-lock bag and remove all air before sealing, then place the zip-lock bag in the bowl filled with water.










PRECAUTIONS FOR SOUS VIDE :




- The sous-vide cooking guides ensure safe cooking of fresh ingredients through pasteurization at temperatures of 60°C or above, enabling a complete cooking at the heart of the ingredient.

- Be careful if not following the cooking guides, as food that have not been completely pasteurized can cause health risks. Take caution when serving these foods to people with lower immunity including pregnant women, infants, and elderly people. Do not eat if there is any concern about the state of cooking or food, health, etc.
- After purchasing ingredients, immediately store them in a refrigerator. Do not leave them at room temperature.
- Use fresh ingredients. Use a new zip-lock bag every time.















Stew program

- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Stew program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .












- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Soup program













- Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Soup program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Stir-Fry program


- Turn the control panel knob to the right to reach Stir-Fry program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- Place the ingredients in the cooking pot and keep the lid open to stir-fry.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.












Steam program

- Place 150ml of water (3/4 cup) in the cooking pot, put your ingredients in the steam basket and place the steam basket on top of the cooking pot. Completely close and lock the lid.



- Turn the control panel knob to the right to reach Steam program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light indicator  turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.










Bake program

- Place the preparation in the cooking pot and close but don't lock the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Bake program . The screen displays the default cooking time.

- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Sous-vide/Slow Cook program







- Turn the control panel knob to the right to reach Sous-vide/Slow-cook program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).






- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.



Rice program





Place the ingredients in the cooking pot and completely close and lock the lid.








- Turn the control panel knob to the right to reach Rice program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.

- During cooking process, pressure builds up in the appliance and pushes the float valve up. The under pressure light  indicator turns on to notify that the lid cannot be opened without releasing the pressure first.
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to keep warm phase. The screen displays  and the keeping warm light indicator  turns on.
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.









Yogurt & Ferment program




Yogurt & Ferment program can be used to make yogurt or raise bread/pastry dough.

- When making yogurt, place the ingredients in the cooking pot and close the lid.
- When raising dough, you can knead the dough directly in the cooking pot then place the cooking pot in the housing and close the lid.
- Turn the control panel knob to the right to reach Yogurt & Ferment program . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.

- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator .
- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.

Adjustable Chef mode



- Place the ingredients in the cooking pot and close the lid or not depending on your recipe.
- Turn the control panel knob to the right to reach Adjustable Chef mode . The screen displays the default cooking time.
- Optional: Press  and set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Optional: Press  and set the desired temperature by turning the control panel knob to the right (to increase temperature) or to the left (to decrease temperature).
- Press  to start the cooking program.
- The appliance starts the pre-heating phase. The screen displays alternatively  &  and the pre-heating light indicator  turns on.
- When the pre-heating phase is completed, the appliance switches automatically to cooking phase. The screen displays the count down and the cooking in progress light indicator  turns on.

- At the end of the count down, the appliance beeps and the screen displays .
- After a few seconds, the appliance will automatically switch to standby mode. The screen displays .
- Press  for 3 seconds to stop the program at any time.


* **Suggestion for quickly reheating dishes:** set temperature to $\geq 95^{\circ}\text{C}$ and cook with lid closed but unlocked.

7. Use the delayed start function

Delayed start can be useful to preset the appliance to start cooking later.

- First select a program following the steps described above in part 6.
- Before starting the selected program, press . The screen displays the default time for delayed start.
- Set the desired time by turning the control panel knob to the right (to increase time) or to the left (to decrease time).
- Press . The screen displays the delayed start count down. When preset time is elapsed, the appliance will start cooking automatically.

8. Open the lid

- Do not attempt to open the lid if the float valve is up and if the under pressure light indicator  is turned on.
- The pressure can be release in 2 different ways at the end of the cooking:

Natural release: At the end of the cooking or after stopping the program, the appliance will cool down by itself, and the pressure will release naturally. During natural release, food might overcook due to the remaining pressure in the pot. Use manual release to stop cooking process immediately.

Manual release: Press continuously the pressure release button, on top of the lid. It will take a few seconds to a few minutes depending on the amount of food inside of the cooking pot (Fig.34). When cooking soup, porridge and recipes with a lot of liquid, to avoid the liquid overflowing, intermittently press the pressure release button instead of one continuous hold.

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the appliance. Keep your face and hands away from the steam output (Fig.45).

- To open the lid, position your arm parallel to the side handles, take hold of the lid knob, turn anti-clockwise and lift the lid up (Fig.35 & 36).

WARNING: Be careful of the hot steam coming out from the cooking pot.

9. Unplug the appliance

- After usage, unplug the appliance and let it cool down for at least 2 hours before cleaning.

10. Clean after use

- Clean your appliance after each use.
- Before cleaning, let your appliance cool down for at least 2 hours.
- For cleaning instructions, refer to part 3. Clean all parts of the appliance in BEFORE FIRST USE section.

11. Maintenance tips

- To ensure the durability of the cooking pot time over time, do not cut food in it.
- Use the provided accessories. Do not use any metallic utensil as it could damage the nonstick coating in the pot.

- After usage, the sealing gasket may keep the smell of your dish. It is normal; silicone has little pores that open up when exposed to high temperature and close back once temperature drops. To eliminate the smell from the sealing gasket, you can:
 - Put the silicone ring in the dishwasher
 - Add 1 cup of vinegar, 1 cup of water and 1 lemon cut in large pieces into the cooking pot and launch a steam program for 2 minutes, then let the steam release naturally.
- Change the sealing gasket every 2 years or earlier in case of damage.

TECHNICAL TROUBLESHOOTING GUIDE

Problem	Possible reasons	Solutions
Unable to open lid	Unable to open because of pressure in the cooking pot.	Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.
	Pressure in the cooking pot is fully released but the float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ol style="list-style-type: none"> Be sure the pressure is totally released by letting the appliance cool down for at least 2 hours. Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
Unable to close lid	The sealing gasket is not properly installed.	Install the sealing gasket properly.
	The cooking pot contains hot ingredients generating steam.	Wait for the ingredients in the cooking pot to cool down before trying to close the lid again.
	The float valve is stuck because it is too dirty and therefore unable to move down.	<ol style="list-style-type: none"> Gently push the float valve down by inserting a skewer or a long object into the float valve opening. If this does not work, send the appliance to an Approved Service Centre. For next use, please clean and dry off the float valve thoroughly.
	Position and or direction at which the lid was closed is incorrect.	Close the lid in the correct direction according to the instruction manual.
When opening the lid, the cooking pot remains attached to the lid.	The sealing gasket created a suction effect.	The cooking pot will free from the lid by itself. It is normal and simply demonstrates a good hermeticity of the product. To avoid that the cooking pot falls heavily on the product when opening the lid, always open the lid gently.

Problem	Possible reasons	Solutions
Intense release of pressure from the pressure limit valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	The pressure limit valve is in an incorrect position.	Carefully rotate/press the pressure limit valve to make it fall into place. Be careful of the hot steam. Position yourself safely and wear oven mitts.
	Faulty pressure control resulted in release of pressure.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Continuous pressure release from the float valve.	The inner pressure exceeds working pressure, or the inner pressure exceeds the safety pressure.	Clean pressure limit valve, float valve and lid thoroughly. If float valve still has steam coming out, please return appliance to the nearest Approved Service Center for inspecting, repairing or adjusting by authorized person.
	Residue in the float valve.	<p>a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</p> <p>b. Let the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p>c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</p>
	The float valve is stuck.	<p>a. Press continuously the pressure release button to remove the pressure inside of the cooking pot. It can take a few minutes until the pressure is fully released.</p> <p>b. Let the appliance cool down for at least 2 hours.</p> <p>c. Clean and dry off the float valve before restarting the cooking.</p>

Problem	Possible reasons	Solutions
Steam leakage from lid.	The sealing gasket is not properly installed.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is dirty.	Remove the sealing gasket, clean it and reinstall it in the correct position.
	The sealing gasket is damaged, or the edge of the cooking pot is damaged.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
Food is uncooked	Solid/liquid ingredients ratio is incorrect.	Try again by following precisely the quantities of the recipe.
	No electricity from the power supply.	Check your home electric circuit.
E0 displayed on the digital screen.	Pressure switch is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E1 displayed on the digital screen.	The temperature sensor is faulty.	Send the appliance to an Approved Service Centre for repair.
E2 displayed on the digital screen.	The lid is not properly positioned for your cooking program. Each program requires a specific lid position.	Check and adjust the lid position required by your cooking program, refer to the cooking programs table in part 6 of this manual. Restart your program once the lid is correctly positioned. If the issue remains, send the appliance to an Approved Service Center for repair.

ДЯКУЄМО ЗА ТЕ, ЩО ОБРАЛИ TEFAL

Вітаємо вас у світі швидкого приготування смачної їжі!

Turbo Cuisine – це нове слово у світі каструль: Легше. Смачніше. Просто краще!

Пристрій Turbo Cuisine, що створений за цими принципами, допомагає вам заощадити час, готуючи апетитні домашні страви в максимально зручний і простий спосіб.

Ще раз дякуємо за те, що вітаєте нас на своїй кухні.

Час разом створити кулінарний шедевр!

ЗМІСТ

Короткий ілюстрований посібник із початку роботи	2
Рекомендації Tefal щодо техніки безпеки	42
Усі компоненти виробу	51
Знайомство з панеллю керування	52
Інструкції з використання та чищення	53
Усунення технічних несправностей	72
Міжнародна обмежена гарантія Tefal	728

Безпека — це наш абсолютний пріоритет. Ми проектуємо й виготовляємо наші вироби відповідно до найвищих стандартів безпеки й технологічної якості. Проте із цим приладом, як із будь-яким іншим електричним виробом, пов'язані певні потенційні ризики, тому ми радимо вам бути обережними й дотримуватися наведених нижче інструкцій.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ

Уважно прочитайте наведені нижче інструкції та збережіть їх для подальшого використання.

- Неналежне використання приладу й відповідних аксесуарів може призвести до його пошкодження або травми користувача.
- Прилад призначений для приготування їжі під тиском. Його неналежне використання пов'язане з ризиками опіків від гарячої пари.
- Для вашої безпеки цей виріб відповідає чинним нормам і правилам (директивам про низьку напругу, електромагнітну сумісність, охорону навколишнього середовища тощо).
- До складу приладу включено джерело тепла, що необхідне для приготування.

1. Де приладом можна користуватися безпечно?

- Лише в приміщенні.
- Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Прилад не призначений для використання за наведених нижче обставин, на які не поширюється гарантія:
 - у кухонних приміщеннях, відведених для персоналу в магазинах, офісах й інших робочих умовах;
 - у житлових будівлях на фермах;
 - клієнтами в готелях, мотелях й інших комерційних житлових приміщеннях;

- у закладах, що надають послуги ночівлі та сніданок.
- Не ставте прилад у гарячу піч або на гарячу варильну панель. Не ставте прилад поблизу відкритого вогню або вогненебезпечного предмета.
- Використовуйте прилад на рівній, стійкій і жаротривкій робочій поверхні, де його не дістануть бризки води.

2. Хто може безпечно користуватися приладом?

- Цей прилад не призначений для використання особами (зокрема, дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або особами, які не мають достатньо досвіду та знань, необхідних для використання приладу, окрім випадків, коли вони використовують прилад під наглядом або були проінструктовані стосовно його використання особою, відповідальною за їхню безпеку.
- Використання приладу особами зі зниженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями або відсутністю досвіду та знань можливе лише за умов, що вони отримали необхідні інструкції щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану із цим небезпеку або під наглядом інших осіб.
- Цей прилад не повинен використовуватися дітьми. Тримайте прилад і його шнур живлення в недоступному для дітей місці.
- Діти не повинні грати з приладом.
- Не допускайте, щоб діти гралися з приладом.
- Не підпускайте дітей до скороварки під час її використання.

3. Загальні правила безпечного користування приладом

- Не використовуйте прилад у цілях, для яких він не призначений.

- Не використовуйте прилад для смаження їжі в олії. Дозволяється лише підсмажування.
- Ніколи не використовуйте скороварку в режимі під тиском для сильного або слабкого смаження продуктів.
- Якщо ви готуєте страви з тіста, обережно струсіть скороварку перед відкриттям кришки, щоб уникнути викидання їжі.
- Цей прилад не забезпечує стерилізацію. Не використовуйте його для стерилізації посуду.
- Цей прилад не призначений для роботи від зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Під час перенесення приладу завжди тримайте його за дві бічні ручки на корпусі. Якщо прилад гарячий, використовуйте рукавички. Заради безпеки перед перенесенням приладу переконайтеся, що кришка зафіксована.
- Нижня частина чаші й нагрівальна пластина мають бути в безпосередньому контакті. Видаліть будь-які предмети або залишки їжі з-поміж чаші й нагрівальної пластини: в іншому випадку характеристики приладу можуть погіршитися.
- Зауважте, що деякі види харчових продуктів, як-от яблучний сік, журавлина, ревінь, ячмінь, вівсяна або інша крупа, горох, локшина чи макарони, можуть утворювати піну й розбризкуватися, забиваючи клапани. Під час приготування таких продуктів будьте уважні, а після приготування ретельно очищуйте клапани.
- Зауважте, що під час приготування деяких страв із молоком, може утворюватися піна, що забруднюватиме клапани. Під час приготування таких страв будьте уважні, а після приготування ретельно очищуйте клапани.
- Після приготування м'яса із зовнішнім шаром шкіри (як-от коров'ячого язика), що під тиском може

- набрякнути, не протикайте шкіру відразу після приготування: це може призвести до опіку. Проткніть її до початку приготування.
- Не вмикайте прилад, коли він порожній — без чаші для приготування або інгредієнтів усередині. Це може призвести до серйозного пошкодження приладу.
- Не використовуйте прилад під тиском, якщо до нього не залито воду: це може спричинити серйозні пошкодження виробу.
- Не заповнюйте прилад без чаші.
- Увага: не проливайте рідину на роз'єм.
- Не нагрівайте чашу для приготування за допомогою будь-якого іншого джерела тепла, окрім нагрівальної пластини приладу, і не використовуйте жодну іншу чашу. Не використовуйте чашу для приготування з іншими приладами.
- Використовуйте чашу для приготування **ЛИШЕ** в цьому приладі. Не застосовуйте її для приготування на варильній панелі, у печі тощо.
- Щоб уникнути пошкодження антипригарного покриття чаші для приготування, використовуйте пластикову або дерев'яну ложку. Не різте їжу безпосередньо в чаші для приготування.
- Торкатися клапанів можна лише під час процедур чищення та обслуговування приладу відповідно до наданих інструкцій.
- Не кладіть сторонні предмети в клапани й на кнопку скидання тиску. Не намагайтеся замінити клапан.
- Регулярно перевіряйте канали всередині клапанів, що використовуються для відведення пари: вони не мають бути заблоковані.
- Не кладіть ганчірку або щось інше між кришкою та корпусом, намагаючись залишити кришку трошки відчиненою. Це може призвести до пошкодження ущільнювальної прокладки без можливості відновлення.

- Не давайте шнуру живлення звисати з краю столу чи стільниці або торкатися гарячої поверхні.
- Використовуйте відповідні джерела тепла згідно з інструкціями з використання.

4. Правила безпечного користування приладом перед приготуванням

- Перед кожним використанням перевіряйте, чи не засмічені клапани. Дивіться інструкції з використання.
- Перед початком використання приладу переконайтеся, що ущільнювальна прокладка правильно встановлення в кришку.
- Стежте за тим, щоб дно чаші для приготування і нагрівальна пластина завжди були чистими. Переконайтеся, що центральна частина нагрівальної пластини рухається.
- Не заповнюйте прилад вище максимальної позначки на чаші для приготування.
- Дотримуйтеся рекомендацій щодо кількості продуктів і води, щоб уникнути википання води — це може призвести до пошкодження приладу й травми користувача.
- Перш ніж стравити в приладі тиск, переконайтеся, що його належним чином закрито.
- Цей прилад готує їжу під тиском. Неналежне використання скороварки може призвести до опіків. Перед подачею тепла переконайтеся, що скороварка закрита належним чином.
- Не наповнюйте скороварку більше ніж на 2/3 її об'єму. Під час приготування продуктів, які при цьому збільшуються в об'ємі, наприклад, овочів або рису, не заповнюйте скороварку більше ніж на половину її об'єму.

5. Правила безпечного користування приладом під час приготування

- Не намагайтеся відкрити кришку, доки тиск не зменшиться належним чином. Не намагайтеся відкрити кришку, доки поплавковий клапан не буде внизу.
- Ніколи не намагайтеся відкривати скороварку силоміць. Відкривайте скороварку, лише переконавшись, що внутрішній тиск повністю впав. Дивіться інструкції з використання.
- Під час приготування і випускання пари на етапі його завершення з приладу виходять тепло та пара. Щоб уникнути опіків, тримайте обличчя та руки на достатній відстані від приладу. Не торкайтеся кришки під час приготування.
- Дуже обережно переміщайте скороварку, коли вона під тиском. Не торкайтеся гарячих поверхонь. Для перенесення тримайте прилад за ручки й за потреби використовуйте рукавички. Не намагайтеся підняти прилад за ручку на кришці.
- Не виймайте чашу для приготування, поки прилад працює.
- У режимі підсмажування будьте обережні, щоб не отримати опіків від бризок, коли кладете інгредієнти в гарячу чашу для приготування.

6. Правила безпечного користування приладом після приготування

- Відкриваючи кришку, завжди тримайте її за ручку. Руки мають бути розташовані паралельно бічним ручкам. Між ущільнювальною прокладкою та кришкою може залишитися гаряча вода, яка може спричинити опік.
- Пам'ятайте про ризик опіків через пару, що виходить із приладу, коли ви відкриваєте кришку. Відкривайте кришку обережно, щоб пара виходила поступово.

- Не торкайтеся гарячих елементів приладу. Після використання нагрівальна пластина може залишатися гарячою до 2 годин.
- Коли прилад не використовується, а також після його чищення від'єднуйте його від електричної розетки. Перш ніж установлювати чи знімати будь-які елементи приладу, дозвольте йому охолонути

7. Правила безпечного користування приладом під час чищення

- Очищуйте дно чаші для приготування і нагрівальну пластину кожного разу після використання.
- Не занурюйте прилад у воду.
- Дотримуйтеся інструкцій з очищення приладу. Чашу для приготування і кришку можна мити в гарячій мильній воді; не кладіть їх у посудомийну машину. Очищуйте корпус приладу вологою тканиною.

8. Що робити в разі пошкодження?

- Тільки уповноважений спеціаліст затвердженого сервісного центру може ремонтувати виріб.
- Не користуйтеся приладом із пошкодженим шнуром живлення, штепсельною вилкою, після порушень в роботі приладу, потрапляння в нього рідини або пошкодження. Поверніть прилад для огляду, ремонту або налаштування до найближчого авторизованого сервісного центру.
- У разі виявлення пошкоджень шнура живлення необхідно замінити в авторизованому сервісному центрі, щоб уникнути небезпечних ситуацій. Не замінюйте шнур живлення з комплекту іншими шнурами.
- Не пошкоджуйте ущільнювальну прокладку. У разі пошкодження замініть її в авторизованому сервісному центрі.

- Замініть ущільнювальну прокладку кожні два роки або частіше, якщо бачите, що вона зношена або потребує заміни.
- Використовуйте лише належні запасні деталі до своєї моделі. Це правило зокрема стосується ущільнювальної прокладки та чаші для приготування.
- Використовуйте лише ті запасні частини, що продаються в авторизованих сервісних центрах.
- Використання аксесуарів, що не рекомендовані виробником приладу, може призвести до травмування.
- Не використовуйте в приладі інші чаші для приготування замість комплектної. Замініть чашу для приготування лише оригінальною, що призначена для цього виробу.
- Відповідно до чинних нормативних вимог перед утилізацією приладу, який більше не використовуватиметься, його потрібно вивести з ладу (витягнувши та обрізавши шнур живлення).
- Використовуйте лише запчастини виробника, що підходять до відповідної моделі. Зокрема, використовуйте корпус і кришку, виготовлені одним виробником і зазначені як сумісні.
- Не втручайтесь у роботу будь-якої системи безпеки поза межами інструкцій із технічного обслуговування, зазначених в інструкціях із використання.

Захист довкілля

Захист довкілля — понад все!

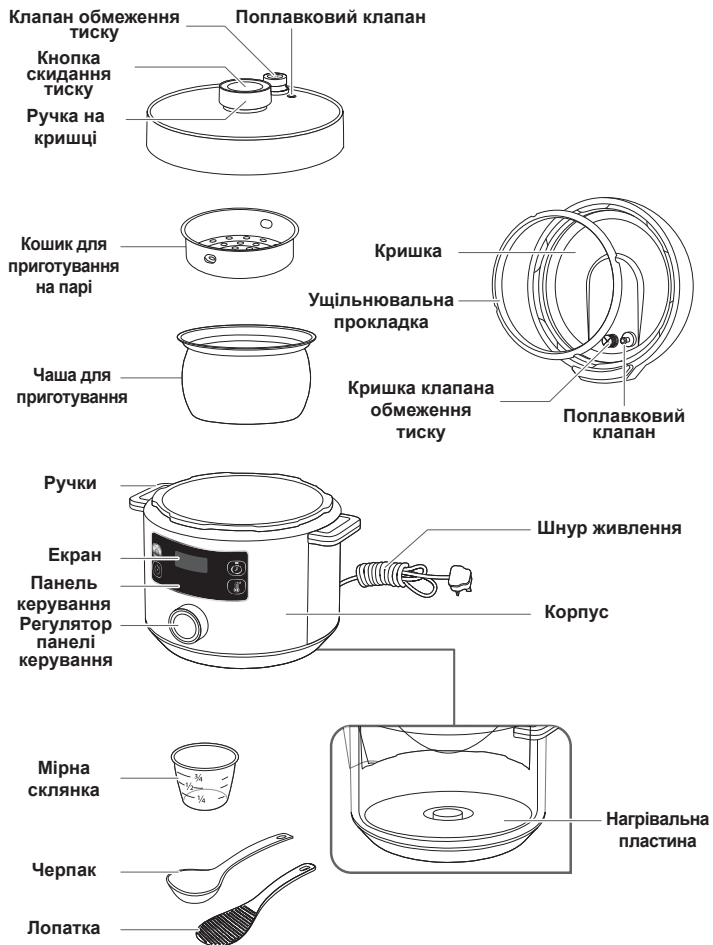


- ① Ваш прилад містить цінні матеріали, які придатні для вторинної переробки.
- ⇒ Залиште його у місцевому пункті збору відходів.

9. У яких випадках діє гарантія?

- Гарантія не поширюється на зношення чаші для приготування через нормальне використання.
- Перш ніж починати користування приладом, ознайомтеся із цими інструкціями. Будь-яке використання, що їй не відповідає, звільнює виробника від будь-якої відповідальності та призводить до анулювання гарантії.
- У разі будь-якого застосування в комерційних цілях або неналежного використання, а також у разі недотримання інструкцій виробник не несе відповідальності, а гарантія не застосовується.

УСІ КОМПОНЕНТИ ВИРОБУ



Ущільнювальна прокладка, чаша, кришка клапана обмеження тиску вашого приладу доступні в продажу. Ви можете замінити ці елементи самостійно, не звертаючись до сервісного центру. Для отримання більш докладної інформації див. посібник користувача.



ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО СТАН

HEHO

Привітальне повідомлення після ввімкнення приладу.

01:30

Відображення часу. У цьому прикладі: 1 година 30 хвилин.

114°C

Відображення температури. У цьому прикладі: 114 градусів Цельсія.

AVEO

Вказує, що в програми є налаштування температури/часу за замовчуванням. Його не можна змінити

00:00

Вказує на збільшення температури на етапі попереднього підігрівання.

HEAE

Вказує, що прилад перебуває в режимі попереднього підігрівання.

8EAD

Вказує, що програму завершено.

8H0E

Вказує, що прилад перебуває в режимі збереження тепла.

SEOP

Вказує, що виконання програми перервано.

88:88

Вказує, що прилад перебуває в режимі очікування.

Використовуйте малюнки, посилання на які мають вигляд «(мал. х)», з розділу «Короткий посібник із початку роботи». **ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ**

1. Зніміть пакування

- Вийміть прилад із пакування і прочитайте інструкції перед першим використанням.
- Перед першим використанням зніміть із приладу всі рекламні наліпки, якщо вони є.

2. Відкрийте кришку

- Щоб зняти кришку, візьміться за ручку на ній, поверніть її проти годинникової стрілки й підніміть кришку (мал. 1 і 2).

Примітка. Коли ви піднімаєте кришку, чаша для приготування може не відчепитися. Це нормальне явище, яке свідчить про належну герметичність приладу. Щоб уникнути раптового падіння чаші для приготування під час відкриття кришки, завжди відкривайте її обережно.

- Поставте прилад на пласку поверхню. Вийміть із приладу всі захисні матеріали й аксесуари (мал. 3).

3. Очистьте деталі приладу

3а. Очистьте кришку, чашу для приготування та аксесуари

- Очистьте кришку, чашу для приготування та аксесуари м'якою губкою з гарячою водою (мал. 4).
- Висушіть кришку, чашу для приготування та аксесуари (мал. 5).
- Не використовуйте для чищення чаші для приготування металеву або абразивну губку, щоб не пошкодити антипригарне покриття всередині (мал. 40).

- Не занурюйте прилад у воду (мал. 41).
- У разі випадкового занурювання приладу у воду або розливання води безпосередньо на нагрівальну пластину віддайте його для ремонту в уповноважений сервісний центр.
- Не кладіть кришку й чашу для приготування в посудомийну машину (мал. 42).
- Зауважте, що мити в посудомийній машині можна лише аксесуари: черпак, лопатку, мірну склянку й кошик для приготування на парі.

3б. Очистьте ущільнювальну прокладку

- Зніміть ущільнювальну прокладку з кришки та очистьте її за допомогою м'якої губки й гарячої мильної води (мал. 7 і 8).
- Ретельно витріть її.
- Покладіть ущільнювальну прокладку на тримач для прокладки й міцно натисніть на неї, щоб зафіксувати (мал. 9). Натискайте щільно, щоб уникнути утворення складок і зафіксувати прокладку на її місці в тримачі.
- Якщо після встановлення ущільнювальної прокладки в кришку спробувати відчинити кришку надто швидко, чаша для приготування може не відчепитися (мал. 37 і 38). Зачекайте кілька секунд, доки чаша саме не відчепиться від кришки (мал. 39).

Примітка. Це нормальне явище, яке свідчить про належну герметичність приладу. Щоб уникнути раптового падіння чаші для приготування під час відкривання кришки, завжди відкривайте її обережно.

УВАГА! Ніколи не використовуйте прилад без ущільнювальної прокладки (мал. 44)

3в. Очистьте клапани

- Щоб очистити клапан обмеження тиску, витягніть його з трубки зверху кришки (мал. 10). Очистьте його м'якою губкою та гарячою мильною водою (мал. 11). Після сушіння переконайтеся, що канал трубки чистий, перш ніж установлювати клапан обмеження тиску назад на кришку (мал. 12). Переконайтеся, що клапан обмеження тиску встановлено належним чином: він має вільно рухатися вгору й вниз.
- Щоб очистити кришку клапану обмеження тиску, відкрутіть її зсередини кришки чаші (мал. 13). Очистьте її м'якою губкою та гарячою мильною водою (мал. 14). Після сушіння переконайтеся, що канал трубки чистий, перш ніж установлювати кришку клапану обмеження тиску назад усередину кришки чаші (мал. 15).
- Щоб очистити поплавковий клапан, витягніть його прокладку зсередини кришки й перегорніть кришку таким чином, щоб клапан можна було дістати (мал. 16). Очистьте прокладку поплавкового клапана й поплавковий клапан м'якою губкою та гарячою мильною водою (мал. 17). Висушивши поплавковий клапан, установіть його назад на кришку, а потім установіть на місце прокладку поплавкового клапана (мал. 18). Переконайтеся, що поплавковий клапан встановлено належним чином: він має вільно рухатися вгору й вниз.

3г. Очистьте корпус приладу

- Очищуйте корпус приладу вологою тканиною.
- Не занурюйте прилад у воду (мал. 41).
- Витріть нагрівальну пластину сухою ганчіркою.

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

1. Покладіть інгредієнти в чашу для приготування

- Вийміть чашу для приготування з корпусу.
- У чашу для приготування покладіть інгредієнти.

- Ніколи не накладайте їжу й не наливайте рідини вище максимальної позначки на чаші (мал. 19).
- Під час приготування під тиском продуктів, розмір яких збільшується в результаті варіння (наприклад, зневоднені овочі або рис), не заповнюйте скороварку вище половини максимального рівня.

2. Установіть чашу для приготування в прилад

- Протріть і висушіть дно чаші для приготування та видаліть залишки їжі з нагрівальної пластини (мал. 20).
- Установіть чашу для приготування в прилад (мал. 21).
- Не використовуйте прилад без чаші для приготування.


3. Закрийте та зафіксуйте кришку

- Переконайтеся, що ущільнювальна прокладка надійно встановлена в кришку (мал. 43).
- Візьміться за ручку кришки, установіть кришку на прилад та оберніть її за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати (мал. 22).

4. Установіть клапан обмеження тиску

- Належним чином установіть клапан обмеження тиску на кришку (мал. 23). Зверніть увагу, що клапан не фіксується щільно: це нормальне явище.











5. Увімкніть прилад

- Повністю розмотайте шнур живлення і під'єднайте його до електричної мережі (мал. 24).
- Пролунає звуковий сигнал, екран заблимає, і на ньому з'явиться .

6. Виберіть і запустіть програму приготування

- У кожній програмі власний час роботи за замочуванням і температура, і їй потрібне певне положення кришки. Відповідні відомості можна знайти в таблиці програм приготування.




ТАБЛИЦЯ ПРОГРАМ ПРИГОТУВАННЯ


Позначка програми приготування	Назва програми приготування	Час приготування за замочуванням	Регульований час	Температура за замочуванням	Регульована температура	Тиск за замочуванням	Запуск із затримкою від 10 хвилин до 12 годин	Збереження тепла до 24 годин	Стан кришки		
									Кришка закрита й зафіксована	Кришка закрита, але не зафіксована	Кришка відкрита
	Тушування	30 хв	від 1 хв до 2 год	114 °C	Ні	70 кПа	Так	Так	•		
	Суп	12 хв	від 1 хв до 2 год	114 °C	Ні	70 кПа	Так	Так	•		
	Обсмажування	20 хв	від 1 хв до 1 год	160 °C	Так, від 100 °C до 160 °C	Ні	Ні	Ні			•
	Пара	10 хв	від 1 хв до 2 год	114 °C	Ні	70 кПа	Так	Так	•		
	Випікання	40 хвилин	від 1 хв до 2 год	160 °C	Так, від 100 °C до 160 °C	Ні	Так	Так		•	
	Су-від / повільне приготування	4 год	від 30 хв до 12 год	85 °C	Так, від 55 °C до 95 °C	Ні	Так	Ні		•	•
	Рис	8 хв	від 1 хв до 2 год	114 °C	Ні	70 кПа	Так	Так	•		
	Йогурт і ферментація	8 год	від 30 хв до 12 год	30 °C	Так, від 22 °C до 40 °C	Ні	Ні	Ні	•	•	
	Каша	15 хв	від 1 хв до 2 год	100 °C	Ні	Ні	Так	Так	•		
	Ручний режим	30 хв	від 1 хв до 4 год	80 °C	Так, від 70 °C до 160 °C	Ні	Ні	Так	•	•	•

Примітка. Під час приготування з-під кришки, зокрема з клапану обмеження тиску, може виходити незначна кількість пари. Це нормальне явище, яке виникає, коли тиск збільшується.

Див. малюнки з короткого посібника з початку роботи (мал. 25–36).

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ІНГРЕДІЄНТІВ

інгредієнт	приготування / кількість	час	додаткова інструкція	аксесуар
ПРИГОТУВАННЯ ПІД ТИСКОМ У ЧАШІ 				
сочевиця	100-500g	24 хв	додати удвічі більше води	помістіть інгредієнт безпосередньо в чашу
кіноа		5 хв	додати 300 мл води	
пшениця		5 хв		
горох		3 хв		
капуста		на чверть більше		
ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ ПІД ТИСКОМ 				
картопля	нарізати кубиками, 100-400g	14 хв	додати 200 мл води	аксесуар кошик / піддон
броколі	в суцвіттях, 100-400g	3 хв		
цвітна капуста		4 хв		
морква	нарізати скибками, 100-400g	7 хв		
зелена квасоля	100-400g	8 хв		
РИС 				
білий рис	300 г (на 4 особи)	3 хв	400 мл води	помістіть інгредієнт безпосередньо в чашу
	600 г (на 8 осіб)		800 мл води	
клейкий рис	300 г (на 4 особи)	3 хв	200 мл води	
	600 г (на 8 осіб)		400 мл води	
коричневий рис	300 г (на 4 особи)	20 хв	500 мл води	
	600 г (на 8 осіб)		930 мл води	

інгредієнт	приготування / кількість	час	додаткова інструкція	аксесуар
СУВІД 				
яйце (пашот середнього ступеню)	кількість за бажанням	45 хв	68 °C	помістіть інгредієнт безпосередньо в чашу
червоне м'ясо (стейк з яловичини, філе)	товщиною 2,5 см	1год.30хв.	62 °C	поліетиленовий пакет, що щільно закривається
креветки	мають поміщатися в поліетиленовий пакет, що щільно закривається, без перекриття	30	60 °C	
коренеплоди (морква, пастернак, картопля, ріпа, буряк тощо)		1 год (твердий стан) – 4 год (м'який стан)	85 °C	
м'які овочі (спаржа, броколі, баклажани, патисони тощо)		30 хв (твердий стан) – 1 год 30 хв (м'який стан)	85 °C	

ЗАУВАЖЕННЯ ЩОДО РЕКОМЕНДАЦІЙ ІЗ ПРИГОТУВАННЯ

Ці рекомендації з приготування є орієнтовними та призначені для того, щоб ви могли отримати гарні результати приготування їжі. Кількість інгредієнтів можна варіювати на свій смак.

Щоб отримати додаткові рекомендації з приготування інгредієнтів, зверніться до програми Tefal для мобільних пристроїв (доступність залежить від країни).

ЗАУВАЖЕННЯ ЩОДО СУВІД

Помістіть приправлені інгредієнти в пакет із застібкою-блискавкою та видаліть звідти все повітря перед закриттям, а потім помістіть цей пакет у чашу, наповнену водою.

ЗАСТЕРЕЖЕННЯ ЩОДО СУВІД

- Рекомендації з приготування сувід забезпечують безпечне приготування сирих продуктів до повної готовності шляхом пастеризації за температури 60 °C або вище.
- У разі недотримання рекомендацій із приготування будьте обережні, оскільки продукти, які не були повністю пастеризовані, можуть становити ризик для здоров'я. Не радимо давати такі продукти людям зі зниженим імунітетом, включаючи вагітних жінок, немовлят і людей похилого віку. Не їжте приготовані страви, якщо у вас є якісь занепокоєння щодо способу їх приготування чи стану продуктів, вашого здоров'я тощо.
- Після придбання продуктів одразу покладіть їх у холодильник. Не залишайте їх за кімнатної температури.
- Використовуйте свіжі продукти. Щоразу використовуйте новий пакет із застібкою-блискавкою.



Програма тушкування





- Покладіть інгредієнти в чашу для приготування і повністю закрийте й зафіксуйте кришку.
- Поверніть регулятор праворуч і знайдіть програму тушкування . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необов'язковий крок: натисніть і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .

- Під час приготування в приладі утворюється тиск, який підіймає поплавковий клапан угору. Індикатор тиску повідомляє про те, що кришку неможливо відкрити, спочатку не скинувши тиск.
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемкнеться в режим збереження тепла. На екрані з'явиться , і почне світитись індикатор збереження тепла .
- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку та утримуйте її протягом 3 секунд.














Програма приготування супу

- Покладіть інгредієнти в чашу для приготування і повністю закрийте й зафіксуйте кришку.
- Поверніть регулятор праворуч і знайдіть програму приготування супу . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необов'язковий крок: натисніть і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .
- Під час приготування в приладі утворюється тиск, який підіймає поплавковий клапан угору. Індикатор тиску повідомляє про те, що кришку неможливо відкрити, спочатку не скинувши тиск.












- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемикається в режим збереження тепла. На екрані з'явиться напис , і почне світитись індикатор збереження тепла .
- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 3 секунд.


Програма обсмажування

- Поверніть регулятор праворуч, щоб знайти програму обсмажування . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необов'язковий крок: натисніть  і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Необов'язковий крок: натисніть  і встановіть бажану температуру, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи  та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .
- Покладіть інгредієнти в чашу для приготування і залиште кришку відчиненою для обсмажування.
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .

- За кілька секунд прилад автоматично перемикається в режим очікування. На екрані з'явиться .
- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 3 секунд.











Програма приготування на парі


- Залийте 150 мл води (3/4 склянки) в чашу для приготування, покладіть інгредієнти в кошик для приготування на парі й поставте кошик на чашу для приготування. Повністю закрийте й зафіксуйте кришку.
- Поверніть регулятор праворуч і знайдіть програму приготування на парі . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необов'язковий крок: натисніть  і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи  та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .
- Під час приготування в приладі утворюється тиск, який підіймає поплавковий клапан угору. Індикатор тиску  повідомляє про те, що кришку неможливо відкрити, спочатку не скинувши тиск.
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемикається в режим збереження тепла. На екрані з'явиться напис , і почне світитись індикатор збереження тепла .

- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 3 секунд.














Програма випікання

- Покладіть інгредієнти в чашу для приготування і закрийте кришку, але не фіксуйте її.
- Поверніть регулятор праворуч і знайдіть програму випікання . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необ'язковий крок: натисніть  і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Необ'язковий крок: натисніть  і встановіть бажану температуру, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи  та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемкнеться в режим збереження тепла. На екрані з'явиться напис , і почне світитись індикатор збереження тепла .

- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 3 секунд.



Програма «Су-від / повільне приготування»

- Поверніть регулятор на панелі керування вправо, щоб перейти до програми «Су-від / повільне приготування» . На екрані відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необ'язковий крок: натисніть  і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Необ'язковий крок: натисніть  і встановіть бажану температуру, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи  та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемкнеться в режим очікування. На екрані з'явиться напис .
- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 3 секунд.



Програма приготування рису

Покладіть інгредієнти в чашу для приготування і повністю закрийте й зафіксуйте кришку.

- Поверніть регулятор праворуч і знайдіть програму приготування рису . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необ'язковий крок: натисніть і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Під час приготування в приладі утворюється тиск, який підіймає поплавковий клапан угору. Індикатор тиску повідомляє про те, що кришку неможливо відкрити, спочатку не скинувши тиск.
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемкнеться в режим збереження тепла. На екрані з'явиться напис , і почне світитись індикатор збереження тепла .
- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку та утримуйте її протягом 3 секунд.



Програма приготування йогурту та ферментації












Програму приготування йогурту та ферментації можна використовувати для приготування йогурту або тіста для хліба чи випічки.

- Для приготування йогурту покладіть інгредієнти в чашу для приготування й закрийте кришку.
- Для приготування тіста його можна замішати безпосередньо в чаші, потім поставити її в прилад і закрити кришку.
- Поверніть регулятор праворуч і знайдіть програму приготування йогурту та ферментації . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необ'язковий крок: натисніть і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Необ'язковий крок: натисніть і встановіть бажану температуру, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемкнеться в режим очікування. На екрані з'явиться .
- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку та утримуйте її протягом 3 секунд.






Програма приготування каші









- Покладіть інгредієнти в чашу для приготування і повністю закрийте й зафіксуйте кришку.

- Поверніть регулятор праворуч і знайдіть програму приготування каші . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необов'язковий крок: натисніть  і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи  та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемкнеться в режим збереження тепла. На екрані з'явиться напис , і почне світитись індикатор збереження тепла .
- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 3 секунд.



Ручний режим



- Покладіть інгредієнти в чашу й закрийте або не закривайте кришку залежно від рецепту.
- Поверніть регулятор праворуч і знайдіть ручний режим . На дисплеї відобразиться час приготування за замовчуванням.
- Необов'язковий крок: натисніть  і встановіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Необов'язковий крок: натисніть  і встановіть бажану температуру, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).

- Натисніть , щоб запустити програму приготування.
- Прилад почне етап попереднього підігрівання. На екрані чергуватимуться символи  та , і почне світитись індикатор попереднього підігрівання .
- Коли попереднє підігрівання буде завершено, прилад автоматично перейде в режим приготування. На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку, і почне світитись індикатор процесу приготування .
- Коли зворотній відлік буде завершено, прилад видасть звуковий сигнал, і на екрані з'явиться .
- За кілька секунд прилад автоматично перемкнеться в режим очікування. На екрані з'явиться .
- Щоб у будь-який момент зупинити програму, натисніть кнопку  та утримуйте її протягом 3 секунд.


* **Порада для швидкого підігрівання страв:** установіть температуру $\geq 95\text{C}$ і запустіть прилад, закривши, але не блокуючи кришку.

7. Використання функції запуску із затримкою

Режим запуску із затримкою дозволяє підготувати прилад для приготування, що має розпочатися пізніше.

- Спочатку виберіть програму за допомогою інструкцій вище в розділі 6.
- Перш ніж запускати вибрану програму, натисніть . На екрані з'явиться час затримки запуску за замовчуванням.
- Установіть бажаний час, обертаючи регулятор на панелі керування праворуч (для збільшення) або ліворуч (для зменшення).
- Натисніть . На екрані з'явиться таймер зворотнього відліку запуску із затримкою. Коли встановлений час стече, прилад автоматично почне приготування.

8. Відкрийте кришку

- Не намагайтеся відкрити кришку, коли поплавковий клапан угорі, а індикатор тиску  світиться.

- Тиск можна скинути у два різні способи після завершення процесу приготування.

Нормальне скидання. Після завершення приготування або після припинення програми прилад автоматично охолоне, і тиск спаде природним чином. Протягом цього процесу може відбутися переварювання їжі через залишковий тиск у чаші. Щоб негайно припинити процес приготування, скиньте тиск вручну.

Скидання тиску вручну: натисніть і не відпускайте кнопку скидання тиску зверху кришки. Скидання тиску потребуватиме від кількох секунд до кількох хвилин залежно від кількості їжі всередині чаші (мал. 34).

Під час приготування супів, каш і рецептів із великою кількістю рідини, щоб уникнути виливання рідини, натискайте й відпускайте кнопку скидання тиску замість того, щоб безперервно втримувати її натиснутою.

УВАГА! Будьте обережні: з приладу виходитиме гаряча пара. Не підставляйте під пару обличчя й руки (мал. 45).

- Щоб зняти кришку, розташуйте руки паралельно бічним ручкам, візьміться за ручку на кришці, поверніть її проти годинникової стрілки й підніміть (мал. 35 і 36).

УВАГА! Будьте обережні: з чаші для приготування виходитиме гаряча пара.

9. Вийміть вилку з розетки

- Після використання відключіть прилад від мережі живлення і дайте йому охолонути принаймні 2 години, перш ніж починати чищення.

10. Чищення після використання

- Виконуйте чищення приладу щоразу після використання.
- Перед чищенням дайте приладу охолонути принаймні 2 години.

- Інструкції з чищення див. в розділі 3. Очистьте всі деталі приладу, як описано в розділі «ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ».

11. Поради з обслуговування

- Щоб чаша для приготування прослужила якомога довше, не різте в ній їжу.
- Використовуйте аксесуари, що йдуть у комплекті. Не використовуйте металеві інструменти, тому що вони можуть пошкодити антипригарне покриття чаші.
- Після використання ущільнювальна прокладка може зберігати запах страви. Це нормальне явище, оскільки в силіконі є маленькі отвори, що відкриваються під впливом високої температури й закриваються, коли вона падає. Щоб усунути запах ущільнювальної прокладки, скористайтеся наведеними нижче інструкціями.
 - Покладіть силіконове кільце в посудомийну машину.
 - Налийте в чашу для приготування 1 склянку оцту, 1 склянку води й покладіть 1 лимон, нарізаний великими шматками, запустіть на 2 хвилини програму приготування на парі, а потім дозвольте парі вийти природним чином.
- Замінюйте ущільнювальну прокладку кожні 2 роки або частіше в разі пошкодження.

УСУНЕННЯ ТЕХНІЧНИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Можливі причини	Рішення
Не вдається відкрити кришку	Кришку не вдається відкрити через тиск у чаші для приготування.	Натисніть та утримуйте кнопку скидання тиску, щоб скинути тиск із чаші для приготування. Повне скидання тиску може потребувати кілька хвилин.
	Тиск у чаші для приготування повністю скинуто, але поплавковий клапан застряг, тому що не може опуститися через забруднення.	<p>а) Переконайтеся, що тиск повністю скинуто: дайте приладу охолонути принаймні 2 години.</p> <p>б) Обережно натисніть на поплавковий клапан донизу, вставивши у відповідний отвір шпильку або інший довгий предмет. Якщо це не допомагає, віддайте прилад до авторизованого сервісного центру.</p> <p>в) Наступного разу перед використанням очистьте й висушіть поплавковий клапан.</p>
Не вдається закрити кришку	Ущільнювальна прокладка не встановлена належним чином.	Установіть ущільнювальну прокладку належним чином
	Чаша для приготування містить гарячі інгредієнти, що утворюють пару.	Дочекайтеся, доки вони охолонуть, перш ніж намагатися знову закрити кришку.
	Поплавковий клапан застряг, тому що не може опуститися через забруднення.	<p>а) Обережно натисніть на поплавковий клапан донизу, вставивши у відповідний отвір шпильку або інший довгий предмет. Якщо це не допомагає, віддайте прилад до авторизованого сервісного центру.</p> <p>б) Наступного разу перед використанням очистьте й висушіть поплавковий клапан.</p>
	Положення або напрямок розташування кришки неправильні.	Закрийте кришку в правильному напрямку згідно з інструкціями з використання.
У момент відкриття кришки чаша для приготування не відчепляється від неї.	Ущільнювальна прокладка створила ефект всмоктування.	Згодом чаша для приготування відчепиться від кришки сама. Це нормальне явище, яке свідчить про належну герметичність приладу. Щоб уникнути раптового падіння чаші для приготування під час відкривання кришки, завжди відкривайте її обережно.

Проблема	Можливі причини	Рішення
Інтенсивне скидання тиску з клапана обмеження тиску.	Внутрішній тиск перевищує робочий тиск, або внутрішній тиск перевищує безпечний тиск.	Ретельно очистьте клапан обмеження тиску, поплавковий клапан і кришку. Якщо з поплавкового клапана все ще виходить пара, віднесіть прилад до найближчого затвердженого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання уповноваженим спеціалістом.
	Клапан скидання тиску в неправильному положенні.	Обережно поверніть клапан скидання тиску/натисніть на нього, щоб установити на місце. Будьте обережні через гарячу пару. Стійте в безпечному положенні й використовуйте рукавички.
	Помилкове скидання тиску через збій механізму скидання.	Віддайте прилад на ремонт до авторизованого центру обслуговування.
Постійне скидання тиску з поплавкового клапана.	Внутрішній тиск перевищує робочий тиск, або внутрішній тиск перевищує безпечний тиск.	Ретельно очистьте клапан обмеження тиску, поплавковий клапан і кришку. Якщо з поплавкового клапана все ще виходить пара, віднесіть прилад до найближчого затвердженого сервісного центру для перевірки, ремонту або регулювання уповноваженим спеціалістом..
	Залишки в поплавковому клапані.	<p>а) Натисніть та утримуйте кнопку скидання тиску, щоб скинути тиск із чаші для приготування. Повне скидання тиску може потребувати кілька хвилин.</p> <p>б) Дайте приладу охолонути принаймні 2 години.</p> <p>в) Перед повторним приготуванням очистьте поплавковий клапан і висушіть його.</p>
	Поплавковий клапан застряг.	<p>а) Натисніть та утримуйте кнопку скидання тиску, щоб скинути тиск із чаші для приготування. Повне скидання тиску може потребувати кілька хвилин.</p> <p>б) Дайте приладу охолонути принаймні 2 години.</p> <p>в) Перед повторним приготуванням очистьте поплавковий клапан і висушіть його.</p>

Проблема	Можливі причини	Рішення
З кришки витікає пара.	Ущільнювальна прокладка не встановлена належним чином.	Зніміть ущільнювальну прокладку, очистьте її та встановіть в правильне положення.
	Ущільнювальна прокладка забруднена.	Зніміть ущільнювальну прокладку, очистьте її та встановіть в правильне положення.
	Пошкоджена ущільнювальна прокладка або край чаші для приготування.	Віддайте прилад на ремонт до авторизованого центру обслуговування.
Їжа недоварена	Неправильна пропорція твердих інгредієнтів і рідини.	Повторіть спробу, точно дотримуючись рецепту.
	Немає електрики з мережі живлення.	Перевірте мережу живлення.
На цифровому екрані відображається код E0.	Несправний перемикач тиску.	Віддайте прилад на ремонт до авторизованого центру обслуговування.
На цифровому екрані відображається код E1.	Несправний датчик температури.	Віддайте прилад на ремонт до авторизованого центру обслуговування.
На цифровому екрані відображається код E2.	Кришка розташована неправильно для вибраної програми приготування. Для кожної програми потрібне певне положення кришки.	Перевірте й виправте положення кришки, як того потребує програма приготування (див. таблицю програм у розділі б цього посібника). Після встановлення кришки перезапустіть програму приготування. Якщо проблема не зникне, віддайте прилад на ремонт до авторизованого сервісного центру.

DĚKUJEME, ŽE JSTE SI VYBRALI TEFAL

Vítejte ve světě rychlého a lahodného vaření!

V případě produktu Turbo Cuisine jsme se chopili výzvy a zcela přepracovali hrnec: Snazší. Chutnější. Prostě lepší! **CZ**

Zařízení Turbo Cuisine je navrženo na základě tohoto hlavního principu a umožňuje vám šetřit čas a připravovat domácí jídla naprosto jednoduše a pohodlně.

Ještě jednou děkujeme, že jste nás pozvali do své kuchyně. Teď se spolu pusťme do vaření!

OBSAH

Stručný obrázkový návod	2
Tefal doporučuje bezpečnost na prvním místě	77
Všechny součásti produktu	86
Seznámení se s ovládacím panelem	87
Návod k použití a čištění	88
Průvodce řešením technických problémů	106
Omezená mezinárodní záruka Tefal	728

TEFAL DOPORUČUJE BEZPEČNOST NA PRVNÍM MÍSTĚ

Bezpečnost je naší hlavní prioritou. Při navrhování a výrobě svého produktu plníme vysoké bezpečnostní a technologické normy. Nicméně stejně jako u jiných elektrických spotřebičů existuje i zde určité riziko. Proto vám doporučujeme být do jisté míry opatrní a dodržovat následující pokyny.

CZ

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Vyhradte si čas a pečlivě si přečtěte všechny následující pokyny, které si uložte pro budoucí použití.

- Nesprávné použití spotřebiče a jeho příslušenství jej může poškodit a způsobit zranění.
- Spotřebič připravuje potraviny pod tlakem. Při nesprávném použití může dojít k popálení párou.
- K zajištění vaší bezpečnosti tento výrobek vyhovuje všem platným normám a předpisům (směrnice o nízkém napětí, směrnice o elektromagnetické kompatibilitě, směrnice o materiálech slučitelných s potravinářskými výrobky, předpisy o ochraně životního prostředí, ...).
- Součástí spotřebiče je zdroj tepla potřebný pro vaření.

1. Kde je použití bezpečné?

- Pouze uvnitř.
- Tento přístroj je určen pouze k domácímu použití. Není určen k použití v těchto prostředích, na které se současně nevztahuje záruka:
 - kuchyňky pro zaměstnance v obchodech, kancelářích a dalších pracovních prostředích,

- v obytných prostorech zemědělských budov,
- používání klienty v hotelech, motelech a v jiných typech ubytovacích zařízení,
- v penzionech poskytujících nocleh se snídaní.
- Neumísťujte spotřebič do vyhřívané trouby ani na horkou varnou plotýnku. Neumísťujte spotřebič do blízkosti otevřeného ohně ani hořlavých předmětů.
- Použijte rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch mimo dosah stříkající vody.

2. Kdo může spotřebič bezpečně používat?

- Tento spotřebič není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud tyto osoby nejsou pod dohledem nebo nejsou řádně poučeny ohledně používání spotřebiče ze strany osoby zodpovědné za jejich bezpečnost.
- Tento spotřebič mohou používat osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou tyto osoby pod dohledem, nebo byly řádně poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a chápou možná rizika spojená s jeho používáním.
- Tento spotřebič nesmějí používat děti. Uchovávejte spotřebič i jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Děti si nesmí s tímto spotřebičem hrát.
- Dohlédněte, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- Nedovolte dětem, aby se během vaření pohybovaly v blízkosti tlakového hrnce.

3. Jak používat spotřebič bezpečně při běžném použití?

- Nepoužívejte spotřebič pro jiný účel, než je určený.
- Nepoužívejte spotřebič ke smažení jídla v oleji. Je povoleno pouze opékání.
- Nikdy nepoužívejte tlakový hrnce v tlakovém režimu ke smažení pokrmů.
- Když vaříte pokrmy z těsta, lehce zatřeste tlakovým hrncem předtím, než otevřete víko, aby nedošlo k jejich vymrštění.
- Tento spotřebič není sterilizátor. Nepoužívejte jej ke sterilizaci nádob.
- Tento spotřebič není určen k ovládní pomocí externího časovače ani samostatného systému dálkového ovládní.
- Při přenášení spotřebiče vždy používejte dvě boční rukojeti na krytu přístroje. Pokud je spotřebič horký, použijte kuchyňské chňapky. Pro větší bezpečnost se před přepravou spotřebiče ujistěte, že je zajištěno víko.
- Spodní část hrnce a varná deska by měly být v přímém kontaktu. Odstraňte veškeré předměty nebo zbytky potravin, které se nacházejí mezi hrncem a varnou deskou, jinak by mohlo dojít k ovlivnění výkonu
- Uvědomte si, že určité druhy potravin, jako jsou jablečné omáčky, brusinky, rebarbora, perlové kroupy, ovesné vločky a jiné obiloviny, loupaný hrách, nudle či těstoviny mohou pěnit, vytvářet bubliny, stříkat, a tím zanést ventily. Při přípravě těchto typů potravin si dejte pozor a ventily po použití pečlivě vyčistěte.

- Mějte na paměti, že některé recepty, které obsahují mléko, mohou způsobit pění, přetékání a ucpaní ventilů. Při přípravě takových receptů si dejte pozor a ventily po použití pečlivě vyčistěte.
- Po přípravě masa, které má na povrchu vrstvu kůže (například hovězí jazyk), která se může působením tlaku vypoulit, tuto vypoulenou vrstvu kůže po dokončení přípravy nepropichujte: mohli byste se popálit. Propíchněte ji ještě před vařením.
- Spotřebič nepoužívejte prázdný, bez hrnce či bez přísad uvnitř hrnce. Mohlo by dojít k vážnému poškození spotřebiče.
- Nepoužívejte tento spotřebič pod tlakem, aniž byste do něj předtím nalili vodu. Mohli byste jej vážně poškodit.
- Nenaplňujte spotřebič bez hrnce.
- Pozor: Nepolijte kapalinou zástrčku.
- Hrnec neohřívejte žádným jiným zdrojem tepla, než je varná deska spotřebiče, ani nepoužívejte žádný jiný hrnec. Hrnec nepoužívejte se žádným jiným spotřebičem.
- Hrnec používejte POUZE ve spotřebiči. Nepoužívejte jej k vaření na sporáku, v troubě apod.
- Používejte plastovou nebo dřevěnou lžici, aby nedošlo k poškození nepřilnavého povrchu hrnce. Někrajte jídlo přímo do hrnce.
- Nedotýkejte se ventilů, s výjimkou čištění a údržby spotřebiče v souladu s uvedenými pokyny.
- Do ventilů a tlačítka uvolnění tlaku nevkládejte žádné cizí předměty. Nevyměňujte ventil.

- Pravidelně kontrolujte potrubí ve ventilech, abyste se ujistili, že není ucpané.
- Mezi víko a kryt nevkládejte žádnou tkaninu ani cokoli jiného, abyste nechali víko pootevřené. Mohlo by dojít k trvalému poškození těsnění.
- Nenechávejte napájecí kabel volně viset přes okraj stolu nebo pultu a zabraňte jeho styku s horkými povrchy.
- Používejte zdroj tepla, který najdete v návodu k použití.

4. Bezpečné používání – co provést před přípravou jídla?

- Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou zablokovány ventily. Viz návod k použití.
- Před použitím spotřebiče zkontrolujte, zda je těsnění na víku správně nasazeno.
- Dbejte na to, aby spodní část hrnce a varná deska byly vždy čisté. Zkontrolujte, zda je střední část varné desky pohyblivá.
- Neplňte spotřebič nad značku MAX na hrnci.
- Dodržujte doporučení týkající se objemu potravin a vody, aby nedošlo k vytečení při varu, které by mohlo spotřebič poškodit a způsobit zranění.
- Před natlakováním se ujistěte, že je spotřebič řádně zavřený.
- Tento spotřebič vaří pod tlakem. V případě nevhodného používání tlakového hrnce může dojít k opaření. Než tlakový hrnec vystavíte teplu, ujistěte se, že je řádně uzavřen.

- Neplňte hrnec do více než 2/3 jeho kapacity. V případě potravin, které při přípravě zvětšují svůj objem, jako je rýže nebo sušená zelenina, neplňte hrnec do více než poloviny jeho kapacity.

5. Bezpečné používání – jak postupovat během přípravy jídla?

- Nepokoušejte se otevřít víko, dokud tlak dostatečně neklesne. Nepokoušejte se otevřít víko, dokud plovákový ventil nebude dole.
- Tlakový hrnec nikdy neotevírejte silou. Před otevřením se vždy ujistěte, že vnitřní tlak zcela poklesl, viz „Návod k použití“.
- Během přípravy pokrmu a vypuštění páry na konci přípravy uvolňuje spotřebič teplo a páru. Udržujte obličej i ruce v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče, abyste se nepopálili. Během přípravy pokrmu se nedotýkejte víka.
- Když je tlakový hrnec natlakovaný, pohybujte s ním velmi opatrně. Nedotýkejte se horkých povrchů spotřebiče. Při přemísťování použijte rukojeti, a je-li třeba, použijte kuchyňské chňapky. Ke zvedání spotřebiče nepoužívejte úchyt víka.
- Nevyjímejte hrnec, pokud je spotřebič v provozu.
- V režimu opékání buďte opatrní při přidávání jídla nebo přísad do horkého hrnce, aby vás nepopálily střikající přísady.

6. Bezpečné používání – jak postupovat po dokončení přípravy jídla?

- Při otvírání víka je vždy držte za úchyt. Ruce umístěte rovnoběžně s bočními madly. Mezi těsněním a víkem mohla zůstat zachycená vroucí voda, která by vás mohla popálit.
- Dejte si také pozor, aby nedošlo o opaření párou unikající ze spotřebiče po otevření víka. Nejprve víko otevřete jen trochu, aby pára mohla unikat v malém množství.
- Nedotýkejte se horkých částí spotřebiče. Po použití může zůstat povrch varné desky horký až 2 hodiny.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjete ho ze zásuvky. Před montáží a demontáží součástí nechte spotřebič vychladnout.

7. Bezpečné používání – jak čistit?

- Po každém použití otřete spodní část hrnce a varnou desku.
- Neponořujte spotřebič do vody.
- Informace o čištění spotřebiče naleznete v návodu k použití. Hrnec a víko můžete umýt v horké mýdlové vodě, nemyjte je v myčce nádobí. Povrch víka spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.

8. Co dělat v případě poškození?

- Výrobek smí opravovat pouze oprávněná osoba v autorizovaném servisním středisku.
- Spotřebič nikdy neprovozujte v případě, že má poškozený napájecí kabel nebo zástrčku, došlo k jeho závadě nebo

je jakýmkoli způsobem poškozen. Pokud je třeba provést prohlídku, opravu nebo úpravy spotřebiče, odevzdejte ho do nejbližšího autorizovaného servisního střediska.

- Pokud dojde k poškození napájecího kabelu, musí být vyměněn v autorizovaném servisním středisku, aby se předešlo veškerým rizikům. Nevyměňujte dodaný napájecí kabel za jiné kabely.
- Nepoškozte těsnění. Pokud je poškozené, nechte je vyměnit v autorizovaném servisním středisku.
- Těsnění vyměňujte každé 2 roky, nebo dříve, pokud zjistíte, že je opotřebené nebo vyžaduje výměnu.
- Používejte pouze náhradní díly určené pro váš model. To je důležité zejména v případě těsnění a hrnce.
- Používejte pouze náhradní díly prodávané v autorizovaném servisním středisku.
- Použití přídavných nástavců, které nejsou doporučeny výrobcem spotřebiče, může způsobit zranění.
- Do spotřebiče nekládejte jiné hrnce než dodaný hrnec. Hrnec vyměňujte pouze za originální náhradní díl určený k použití s tímto výrobkem.
- Před likvidací spotřebiče, který již nepotřebujete, jej v souladu s platnými předpisy učiňte neprovozuschopným (odpojením z napájení a přerезáním napájecího kabelu).
- Používejte pouze náhradní díly od výrobce podle konkrétního modelu. Je tedy nutné používat tělo a víko stejného výrobce, které jsou spolu kompatibilní.
- Nemanipulujte s bezpečnostními systémy, s výjimkou pokynů k údržbě, které jsou uvedené v návodu k použití.

Chraňte životní prostředí

Podílejte se na ochraně životního prostředí!



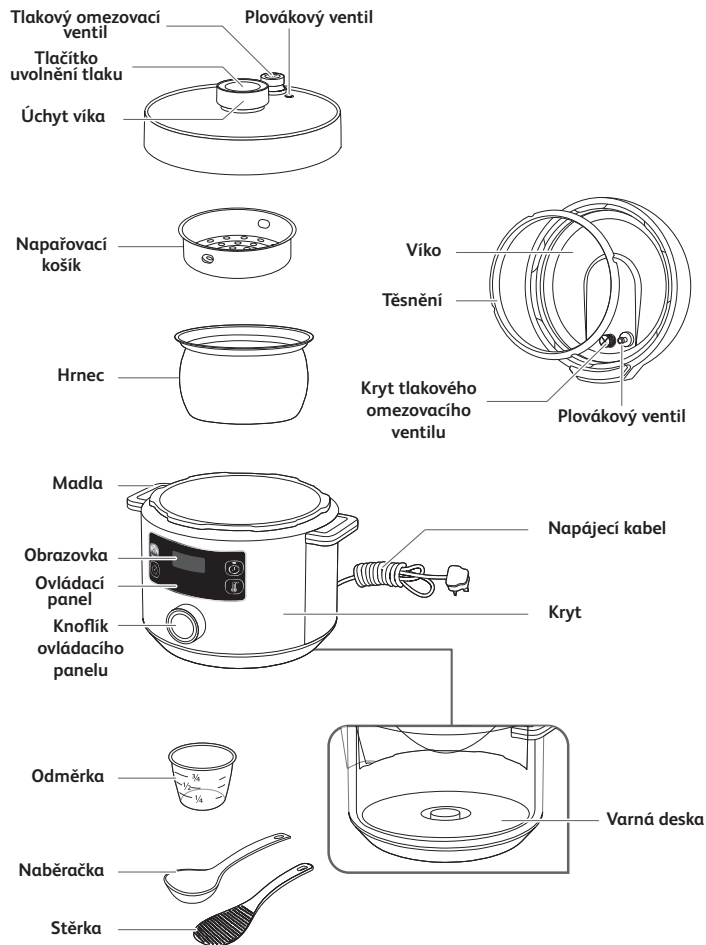
- ① Váš přístroj obsahuje čtené zhodnotitelné nebo recyklovatelné materiály.
- Svěřte jej sběrnému místu nebo, neexistuje-li, smluvnímu servisnímu středisku, kde s ním bude naloženo odpovídajícím způsobem.

CZ

9. Kdy platí záruka?

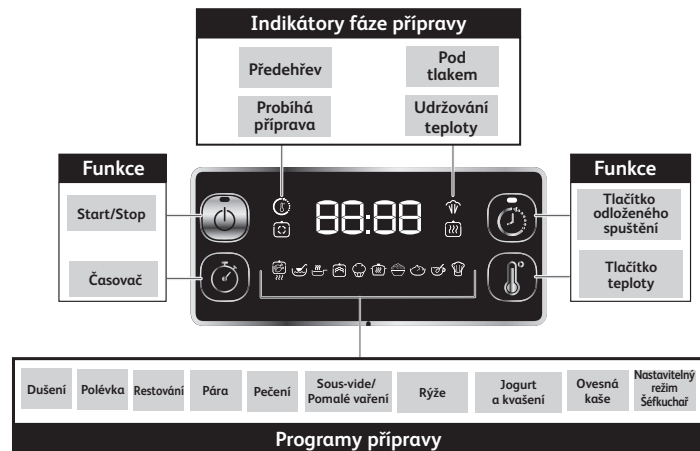
- Záruka se nevztahuje na neobvyklé opotřebení hrnce.
- Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte tento návod. Jakékoli použití, které není v souladu s tímto návodem, zbaví výrobce odpovědnosti a zruší platnost záruky.
- Výrobce nenese žádnou odpovědnost za jakékoli komerční použití, nevhodné použití nebo nedodržení pokynů. Záruka nebude v takových případech platit.

VŠECHNY SOUČÁSTI PRODUKTU

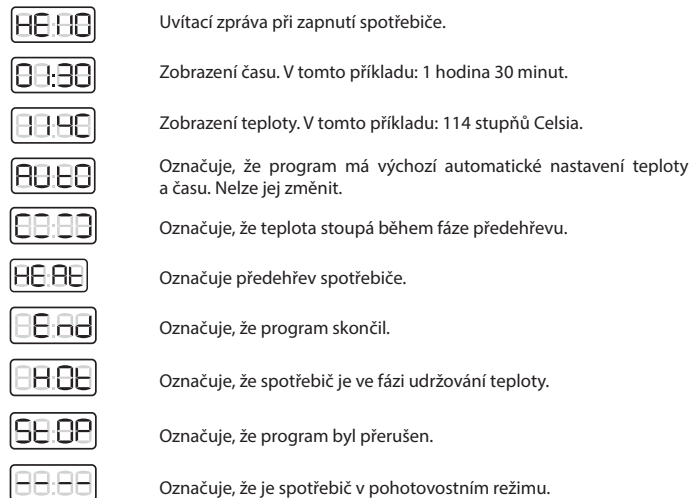


Těsnění, hrniec a kryt tlakového omezovacího ventilu spotřebiče jsou volně dostupné na trhu. Tyto náhradní díly můžete vyměnit sami, aniž byste museli volat poprodejní servis. Další podrobnosti naleznete v uživatelské příručce.

SEZNÁMENÍ S OVLÁDACÍM PANELEM



STAVOVÉ ZPRÁVY



NÁVOD K POUŽITÍ A ČIŠTĚNÍ

Podívejte se na obrázky uvedené jako (obr. x) v části Stručný návod.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte obalový materiál

- Vyjměte spotřebič z obalu a před prvním použitím si přečtěte návod k použití.
- Před prvním použitím odstraňte ze spotřebiče propagační nálepky (pokud jsou).

2. Otevřete víko

- Chcete-li otevřít víko, uchopte úchyt víka, otočte jím proti směru hodinových ručiček a zvedněte víko nahoru (obr. 1 a 2).

Poznámka: Při zvedání víka může dojít k tomu, že hrnec zůstane k víku připevněný. Je to normální a jednoduše to svědčí o dobrém těsnění produktu. Abyste předešli silnému pádu hrnce na produkt při otvírání víka, vždy víko otevírejte opatrně.

- Umístěte spotřebič na rovný, plochý povrch. Odstraňte z vnitřku spotřebiče veškerý ochranný materiál a příslušenství (obr. 3).

3. Vyčistěte všechny části spotřebiče

3a. Vyčistěte víko, hrnec a příslušenství

- Víko, hrnec a příslušenství vyčistěte měkkou houbou a horkou mýdlovou vodou (obr. 4).
- Víko, hrnec a příslušenství osušte (obr. 5)

- K čištění hrnce nepoužívejte drátěnku ani abrazivní houbičku, mohlo by dojít k poškození jeho nepřilnavého povrchu (obr. 40).
- Neponořujte spotřebič do vody (obr. 41).
- Pokud spotřebič nedopatřením ponoříte do vody nebo vylijete vodu přímo na varnou desku, odneste jej do autorizovaného servisního střediska.
- Víko ani hrnec nemyjte v myčce nádobí (obr. 42).
- Mějte na paměti, že v myčce lze mýt pouze příslušenství: naběračku, stěrku, odměrku a napařovací košík.

3b. Vyčistěte těsnění

- Sejměte těsnění z víka a vyčistěte je měkkou houbou a horkou mýdlovou vodou (obr. 7 a 8).
- Důkladně je osušte.
- Umístěte těsnění na záchyty těsnění a zatlačte jej (obr. 9). Pevně zatlačte dolů, abyste zajistili, že nedojde ke zkrabacení a že těsnění k záchytu těsně přiléhá.
- Pokud po umístění těsnění na víko otevřete víko příliš rychle, může se stát, že hrnec zůstane k víku připevněný (obr. 37 a 38). Počkejte několik sekund, než se hrnec z víka uvolní (obr. 39).

Poznámka: Je to normální a jednoduše to svědčí o dobrém těsnění produktu. Abyste předešli silnému pádu hrnce na produkt při otvírání víka, vždy víko otevírejte opatrně.

VAROVÁNÍ: Spotřebič nikdy nepoužívejte bez těsnění (obr. 44)

3c. Vyčistěte ventily

- Při čištění tlakového omezovacího ventilu ventil demontujte z trubice v horní části víka (obr. 10). Vyčistěte jej měkkou houbou a horkou mýdlovou vodou (obr. 11). Po oschnutí dbejte na to, aby byl kanálek trubice čistý, než na trubici v horní části víka znova namontujete tlakový omezovací ventil (obr. 12). Ujistěte se, že je tlakový omezovací ventil správně umístěn. Musí se pohybovat nahoru a dolů.
- Chcete-li vyčistit kryt tlakového omezovacího ventilu, odšroubujte kryt tlakového omezovacího ventilu zevnitř víka (obr. 13). Vyčistěte jej měkkou houbou a horkou mýdlovou vodou (obr. 14). Po oschnutí dbejte na to, aby byl kanálek trubice čistý, než kryt tlakového omezovacího ventilu našroubujete zpět zevnitř víka (obr. 15).
- Chcete-li vyčistit plovákový ventil, sejměte těsnění plovákového ventilu z vnitřku víka a víko otočte tak, aby se z něj plovákový ventil mohl vysunout (obr. 16). Vyčistěte těsnění plovákového ventilu a plovákový ventil měkkou houbou a horkou mýdlovou vodou (obr. 17). Po vysušení vložte plovákový ventil zpět na víko a vraťte těsnění plovákového ventilu zpět na místo (obr. 18). Ujistěte se, že je plovákový ventil správně umístěn, musí se pohybovat nahoru a dolů.

3d. Vyčistěte kryt přístroje

- Povrch víka spotřebiče očistěte vlhkým hadříkem.
- Neponořujte spotřebič do vody (obr. 41).
- Otřete varnou desku suchým hadříkem.

NÁVOD K POUŽITÍ

1. Vložte ingredience do hrnce

- Vyjměte hrnec ze spotřebiče.
- Vložte do hrnce ingredience.
- Upozorňujeme, že hladina potravin a tekutin nesmí nikdy překročit značku maximální hladiny na hrnci (obr. 19).
- Pokud vaříte potraviny, které během vaření zvětšují svůj objem, například sušenou zeleninu nebo rýži, a používáte tlakové režimy, naplňte hrnec maximálně do poloviny jeho maximální kapacity.

2. Vložte hrnec do spotřebiče

- Zkontrolujte, zda je dno hrnce čisté a suché a odstraňte veškeré zbytky potravin z varné desky (obr. 20).
- Vložte hrnec do spotřebiče (obr. 21).
- Spotřebič nikdy nepoužívejte bez hrnce.


3. Zavřete a uzamkněte víko

- Zkontrolujte, zda je těsnění na víku bezpečně na svém místě (obr. 43).
- Uchopte víko za úchyt, nasadte je na spotřebič a otočením ve směru hodinových ručiček zajistěte (obr. 22).

4. Nasadte tlakový omezovací ventil

- Řádně umístěte tlakový omezovací ventil na víko (obr. 23). Upozorňujeme, že ventil zůstane poněkud volný, což je normální.

5. Zapněte spotřebič

- Zcela odviňte napájecí kabel a zapojte jej do elektrické sítě (obr. 24).
- Spotřebič vydá zvukový signál, obrazovka začne blikat a zobrazí se .

6. Vyberte a spusťte program přípravy pokrmu

- Každý program má přednastavený čas a teplotu a vyžaduje konkrétní polohu víka. Podívejte se na tabulku programů přípravy:

TABULKA PROGRAMŮ PŘÍPRAVY POKRMŮ


Ikona programu přípravy	Název programu přípravy	Výchozí doba přípravy	Nastavitelný čas	Výchozí teplota	Nastavitelná teplota	Výchozí tlak	Odložené spuštění od 10 min do 12 h	Udržování teploty až 24 hodin	Stav víka		
									Víko zavřeno a uzamčeno	Víko je zavřené, ale nezamknuté	Víko je otevřené
	Dušení	30 min	od 1 min do 2 h	114 °C	Ne	70 kPa	Ano	Ano	•		
	Polévka	12 min	od 1 min do 2 h	114 °C	Ne	70 kPa	Ano	Ano	•		
	Restování	20 min	od 1 min do 1 h	160 °C	Ano, od 100 °C do 160 °C	Ne	Ne	Ne			•
	Pára	10 min	od 1 min do 2 h	114 °C	Ne	70 kPa	Ano	Ano	•		
	Pečení	40 min	od 1 min do 2 h	160 °C	Ano, od 100 °C do 160 °C	Ne	Ano	Ano		•	
	Sous-vide/ Pomalé vaření	4 h	od 30 min do 12 h	85 °C	Ano, od 55 °C do 95 °C	Ne	Ano	Ne		•	•
	Rýže	8 min	od 1 min do 2 h	114 °C	Ne	70 kPa	Ano	Ano	•		
	Jogurt a kvašení	8 h	od 30 min do 12 h	30 °C	Ano, od 22 °C do 40 °C	Ne	Ne	Ne	•	•	
	Ovesná kaše	15 min	od 1 min do 2 h	100 °C	Ne	Ne	Ano	Ano	•		
	Nastavitelný režim Šéfkuchař	30 min	od 1 min do 4 h	80 °C	Ano, od 70 °C do 160 °C	Ne	Ne	Ano	•	•	•

Poznámka: Při přípravě pokrmu si můžete všimnout mírného úniku páry z víka, zejména z tlakového omezovacího ventilu. Jedná se o normální jev, ke kterému dochází při nárůstu tlaku.

Viz obrázky ve Stručném návodu (obr. 25 až obr. 36)

PRŮVODCE PŘÍPRAVOU INGREDIENCÍ

Ingredience	příprava/ množství	čas	další pokyny	příslušenství
VAŘENÍ V NATLAKOVANÉ NÁDOBĚ				
čočka	100-500g	24 min	množství vody by mělo odpovídat dvojnásobku váhy ingrediencí	vlozte ingredienci přímo do nádoby
quinoa		5 min	přidejte 300 ml vody	
pšenice		5 min		
hrách		3 min		
zelí	na čtvrtiny	15 min		
NAPAŘOVÁNÍ POD TLAKEM				
brambory	nakrájené na kostičky, 100-400g	14 min	přidejte 200 ml vody	košík/plech
brokolice	nakrájené na růžičky, 100-400g	3 min		
květák		4 min		
mrkev	nakrájené na plátky, 100-400g	7 min		
zelené fazole	100-400g	8 min		
RÝŽE				
bílá rýže	300 g (pro 4 osoby)	3 min	400 ml vody	vlozte ingredienci přímo do nádoby
	600 g (pro 8 osob)		800 ml vody	
lepkavá rýže	300 g (pro 4 osoby)	3 min	200 ml vody	
	600 g (pro 8 osob)		400 ml vody	
hnědá rýže	300 g (pro 4 osoby)	20 min	500 ml vody	
	600 g (pro 8 osob)		930 ml vody	

Ingredience	příprava/ množství	čas	další pokyny	příslušenství
SOUS-VIDE 				
vejce (ztracené, připravované středně dlouho)	množství dle vlastního uvážení	45 min	68°C	vložte ingredienci přímo do mísy
červené maso (hovězí steak, filety)	tloušťka 2,5 cm	1 h 30 min	62°C	uzavíratelný plastový sáček
krevety	tak, aby se vešly do uzavíratelného sáčku, aniž by se překrývaly	30	60°C	
kořenová zelenina (mrkev, pastinák, brambory, tuřín, řepa atd.)		1 h (pevné)– 4 h (křehké)	85°C	
křehká zelenina (chřest, brokolice, lilek, dýně atd.)		30 min (pevné)– 1 h 30 min (křehké)	85°C	

POZNÁMKY K PŘÍVODCŮM VAŘENÍM:

Tito průvodci vařením jsou pouze orientační a jejich výsledkem má být dobře uvařený pokrm. Množství přísad můžete upravit podle toho, jak hodně uvažené je chcete mít.

Další průvodce přípravou ingrediencí naleznete v mobilní aplikaci Tefal (dostupnost závisí na zemi zakoupení).

POZNÁMKY K POSTUPU SOUS-VIDE:

Okořeněné ingredience vložte do uzavíratelného sáčku a před uzavřením z něho odstraňte veškerý vzduch. Poté sáček vložte do nádoby naplněné vodou.










BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ PRO POSTUP SOUS VIDE:




- příručky pro postup sous-vide zajišťují bezpečnou přípravu čerstvých ingrediencí pomocí pasterizace při teplotách 60 °C nebo více, což umožňuje, že se střed ingredience zcela uvaří.

- Buďte opatrní, pokud se rozhodnete nepostupovat podle průvodce, protože ingredience, které neprojdou úplnou pasterizací, mohou představovat zdravotní riziko. Dbejte si pozor, pokud takto připravené pokrmy podáváte lidem s nižší imunitou, včetně těhotných žen, kojenců a starších osob.
- Potravinu nejezte, pokud si nejste jisti přípravou, zdravotní nezávadností jídla atd.
- Po zakoupení ingredience okamžitě uložte do chladničky. Ingredience neponechávejte při pokojové teplotě.
- Používejte čerstvé ingredience. Pokaždé použijte nový uzavíratelný sáček.















Program důšení












- Vložte ingredience do hrnce a zcela zavřete a zajistěte víko.
- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejdete k programu Důšení . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Stisknutím tlačítka  spustíte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat  a  a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Během přípravy pokrmu se ve spotřebiči vytváří tlak a tlačí plovákový ventil nahoru. Rozsvítí se kontrolka natlakování , která upozorňuje, že víko nelze otevřít bez předchozího uvolnění tlaku.
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .

- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do fáze udržování teploty. Na obrazovce se objeví ikona  a rozsvítí se kontrolka udržování teploty .
- Stisknutím tlačítka  na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.

Program Polévka

- Vložte ingredience do hrnce a zcela zavřete a zajistěte víko.
- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejdete k programu Polévka . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Stisknutím tlačítka  spustíte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat  a  a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Během přípravy pokrmu se ve spotřebiči vytváří tlak a tlačí plovákový ventil nahoru. Rozsvítí se kontrolka natlakování , která upozorňuje, že víko nelze otevřít bez předchozího uvolnění tlaku.
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do fáze udržování teploty. Na obrazovce se objeví ikona  a rozsvítí se kontrolka udržování teploty .
- Stisknutím tlačítka  na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.

Program Restování

- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejdete k programu Restování . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovanou teplotu otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (zvýšení teploty) nebo doleva (snížení teploty).
- Stisknutím tlačítka  spustíte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat  a  a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Vložte ingredience do hrnce a nechte víko otevřené, aby se osmahly.
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu. Na obrazovce se zobrazí ikona .
- Stisknutím tlačítka  na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.

Program Pára

- Nalijte do hrnce 150 ml vody (3/4 šálku), vložte ingredience do napařovacího košíku a košík položte nahoru na hrnec. Zcela zavřete a uzamkněte víko.

- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejděte k programu Pára . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Stisknutím tlačítka spustíte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat a a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Během přípravy pokrmu se ve spotřebiči vytváří tlak a tlačí plovákový ventil nahoru. Rozsvítí se kontrolka natlakování , která upozorňuje, že víko nelze otevřít bez předchozího uvolnění tlaku.
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do fáze udržování teploty. Na obrazovce se objeví ikona a rozsvítí se kontrolka udržování teploty .
- Stisknutím tlačítka na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.



Program Pečení





- Vložte připravený pokrm do hrnce a zavřete víko, ale nezamykejte ho.
- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejděte k programu Pečení . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).

- Volitelné: Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu otočením knoflíku ovládacího panelu doprava (zvýšení teploty) nebo doleva (snížení teploty).
- Stisknutím tlačítka spustíte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat a a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do fáze udržování teploty. Na obrazovce se objeví ikona a rozsvítí se kontrolka udržování teploty .
- Stisknutím tlačítka na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.



Program Sous-vide/Pomalé vaření












- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejděte k programu Sous-vide/Pomalé vaření . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Volitelné: Stiskněte tlačítko a nastavte požadovanou teplotu otočením knoflíku ovládacího panelu doprava (zvýšení teploty) nebo doleva (snížení teploty).
- Stisknutím tlačítka spustíte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat a a rozsvítí se kontrolka předehřevu .

- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu. Na obrazovce se zobrazí ikona .
- Stisknutím tlačítka  na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.



Program Rýže












Vložte ingredience do hrnce a zcela zavřete a zajistěte víko.

- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejděte k programu Rýže . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Stisknutím tlačítka  spustíte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat  a  a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Během přípravy pokrmu se ve spotřebiči vytváří tlak a tlačí plovákový ventil nahoru. Rozsvítí se kontrolka natlakování , která upozorňuje, že víko nelze otevřít bez předchozího uvolnění tlaku.
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do fáze udržování teploty. Na obrazovce se objeví ikona  a rozsvítí se kontrolka udržování teploty .
- Stisknutím tlačítka  na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.














Program Jogurt a kvašení

Program Jogurt a kvašení lze použít k přípravě jogurtu nebo k nakynutí chlebového/moučnickového těsta.


- Při přípravě jogurtu vložte ingredience do hrnce a zavřete víko.
- Při kynutí těsta můžete těsto hníst přímo v hrnci a hrnec poté vložit do spotřebiče a zavřít víko.
- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejděte k programu Jogurt a kvašení . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovanou teplotu otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (zvýšení teploty) nebo doleva (snížení teploty).
- Stisknutím tlačítka  spustíte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat  a  a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu. Na obrazovce se zobrazí ikona .
- Stisknutím tlačítka  na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.











Program Ovesná kaše

- Vložte ingredience do hrnce a zcela zavřete a zajistěte víko.
- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejděte k programu Ovesná kaše . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Stisknutím tlačítka  spusťte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat  a  a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do fáze udržování teploty. Na obrazovce se objeví ikona  a rozsvítí se kontrolka udržování teploty .
- Stisknutím tlačítka  na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.



Nastavitelný režim Šéfkuchař



- Vložte ingredience do hrnce a podle receptu zavřete víko, nebo ne.
- Otočením knoflíku ovládacího panelu doprava přejděte k nastavitelnému režimu Šéfkuchař . Na obrazovce se zobrazí výchozí doba přípravy pokrmu.

- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Volitelné: Stiskněte tlačítko  a nastavte požadovanou teplotu otočením knoflíku ovládacího panelu doprava (zvýšení teploty) nebo doleva (snížení teploty).
- Stisknutím tlačítka  spusťte program.
- Spotřebič zahájí fázi předehřevu. Na obrazovce se bude střídavě zobrazovat  a  a rozsvítí se kontrolka předehřevu .
- Po dokončení fáze předehřevu se spotřebič automaticky přepne do fáze přípravy pokrmu. Na obrazovce se zobrazí odpočítávání a rozsvítí se kontrolka probíhající přípravy pokrmu .
- Na konci odpočítávání spotřebič pípne a na displeji se zobrazí ikona .
- Po několika sekundách se spotřebič automaticky přepne do pohotovostního režimu. Na obrazovce se zobrazí ikona .
- Stisknutím tlačítka  na 3 sekundy můžete program kdykoli zastavit.


* **Doporučení pro rychlé ohřátí pokrmů:** Nastavte teplotu na ≥ 95 C a ohřívejte zavřeným, ale odemknutým víkem.

7. Použijte funkci odloženého spuštění

Odložené spuštění může být užitečné k přednastavení spotřebiče na pozdější zahájení přípravy pokrmu.

- Nejprve vyberte program podle kroků popsaných výše v části 6.
- Před spuštěním vybraného programu stiskněte tlačítko . Na obrazovce se objeví přednastavený čas odloženého spuštění.
- Nastavte požadovaný čas otáčením knoflíku ovládacího panelu doprava (prodloužení doby) nebo doleva (zkrácení doby).
- Stiskněte tlačítko . Na obrazovce se objeví odpočítávání odloženého spuštění. Po uplynutí přednastavené doby začne spotřebič automaticky s přípravou.

8. Otevřete víko

- Nepokoušejte se víko otevírat, pokud je plovákový ventil nahoře a svítí kontrolka natlakování .
- Tlak lze na konci přípravy uvolnit 2 různými způsoby:

Přirozené uvolnění: Na konci přípravy nebo po zastavení programu se spotřebič sám ochladí a tlak se uvolní přirozeně. Během přirozeného uvolňování se může pokrm kvůli zbývajcímu tlaku v hrnci uvařit přespíliš. Ukončit proces přípravy okamžitě můžete pomocí ručního uvolnění.

Ruční uvolnění: Podržte stisknuté tlačítko uvolnění tlaku na horní straně víka. V závislosti na množství pokrmu uvnitř hrnce to potrvá několik sekund až několik minut (obr. 34).

Abyste zabránili přetečení kapaliny při přípravě polévek, kaší a jiných receptů velkým množstvím tekutiny, mačkejte tlačítko pro uvolnění tlaku přerušovaně, raději než abyste ho dlouze drželi.

VAROVÁNÍ: Dávejte pozor na horkou páru vycházející ze spotřebiče. Udržujte obličej a ruce v dostatečné vzdálenosti od výstupu páry (obr. 45).

- Chcete-li otevřít víko, umístěte paže rovnoběžně s bočními madly, otočte úchopem víka proti směru hodinových ručiček a víko zvedněte (obr. 35 a 36).

VAROVÁNÍ: Dávejte pozor na horkou páru vycházející z hrnce.

9. Spotřebič vypojte ze zásuvky

- Po použití odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej před čištěním alespoň 2 hodiny vychladnout.

10. Po použití spotřebič vyčistěte

- Po každém použití spotřebič vyčistěte.
- Před čištěním nechte spotřebič alespoň 2 hodiny chladnout.
- Pokyny k čištění naleznete v části 3. Vyčistěte všechny součásti spotřebiče uvedené v části PŘED PRVNÍM POUŽITÍM.

11. Tipy na údržbu

- Aby byla zajištěna dlouhodobá trvanlivost hrnce, nekrájejte v něm jídlo.
- Použijte dodané příslušenství. Nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu nádoby.
- Po použití může těsnění uchovat vůni připraveného jídla. To je normální, silikon má malé póry, které se otevírají při vysoké teplotě a zavírají, jakmile teplota klesne. Abyste těsnění vůně zbavili, můžete:
 - vložit silikonový kroužek do myčky na nádobí,
 - přidat do hrnce 1 šálek octa, 1 šálek vody a 1 citrón rozkrájený na velké kousky, spustit na 2 minuty program Pára a nechat páru přirozeně vycházet.
- Těsnění vyměňte každé 2 roky, v případě poškození dříve.

PRŮVODCE ŘEŠENÍM TECHNICKÝCH PROBLÉMŮ

Problém	Možné důvody	Řešení
Nelze otevřít víko	Víko nelze otevřít kvůli tlaku v hrnci.	Opakovaným stisknutím tlačítka uvolnění tlaku uvolníte tlak uvnitř hrnce. Úplné uvolnění tlaku může trvat několik minut.
	Tlak v hrnci je zcela uvolněn, ale plovákový ventil je zaseknutý, protože je příliš znečištěný, a proto se nemůže posunout dolů.	<p>a. Tlak zcela uvolníte tím, že spotřebič necháte alespoň 2 hodiny vychladnout.</p> <p>b. Opatrně zatlačte plovákový ventil dolů zasunutím jehlice nebo dlouhého předmětu do otvoru plovákového ventilu. Pokud to nepomůže, odešlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska.</p> <p>c. Při dalším použití plovákový ventil důkladně vyčistěte a vysušte.</p>
Nelze zavřít víko	Těsnění není správně namontováno.	Namontujte těsnění správně.
	Hrnc obsahuje horké ingredience, které generují páru.	Počkejte, až ingredience v hrnci zchladnou, a pak se znovu pokuste víko zavřít.
	Plovákový ventil je zaseknutý, protože je příliš znečištěný, a nemůže se proto pohybovat dolů.	<p>a. Opatrně zatlačte plovákový ventil dolů zasunutím jehlice nebo dlouhého předmětu do otvoru plovákového ventilu. Pokud to nepomůže, odešlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska.</p> <p>b. Při dalším použití plovákový ventil důkladně vyčistěte a vysušte.</p>
	Poloha nebo směr zavření víka nejsou správné.	Zavřete víko ve správném směru podle návodu k použití.
Při otvírání víka zůstává hrnc na víku přichycen.	Těsnění vytvořilo sací efekt.	Hrnc se sám od víka uvolní. Je to normální a jednoduše to svědčí o dobrém těsnění produktu. Abyste předešli silnému pádu hrnce na produkt při otvírání víka, vždy víko otevřete opatrně.

Problém	Možné důvody	Řešení
Intenzivní uvolnění tlaku z tlakového omezovacího ventilu.	Vnitřní tlak je vyšší než pracovní tlak nebo vnitřní tlak překračuje hodnotu bezpečného tlaku.	Důkladně vyčistěte tlakový ventil, plovákový ventil a víko. Pokud z plovákového ventilu stále vychází pára, vraťte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, kde jej zkontroluje, opraví nebo přenastaví oprávněná osoba
	Tlakový omezovací ventil je v nesprávné poloze.	Opatrně otočte/zatlačte tlakový omezovací ventil, aby zapadl na místo. Dávejte pozor na horkou páru. Postavte se na bezpečné místo a použijte kuchyňské čňapky.
	Závada regulace tlaku měla za následek uvolnění tlaku.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Kontinuální uvolňování tlaku z plovákového ventilu.	Vnitřní tlak je vyšší než pracovní tlak nebo vnitřní tlak překračuje hodnotu bezpečného tlaku.	Důkladně vyčistěte tlakový ventil, plovákový ventil a víko. Pokud z plovákového ventilu stále vychází pára, vraťte přístroj do nejbližšího autorizovaného servisního střediska, kde jej zkontroluje, opraví nebo přenastaví oprávněná osoba.
	V plovákovém ventilu se nacházejí zbytky.	<p>a. Opakovaným stisknutím tlačítka uvolnění tlaku odstraňte tlak uvnitř hrnce. Úplné uvolnění tlaku může trvat několik minut.</p> <p>b. Nechte spotřebič alespoň 2 hodiny vychladnout.</p> <p>c. Před opětovným spuštěním přípravy pokrmu plovákový ventil vyčistěte a vysušte.</p>
	Plovákový ventil je zaseknutý.	<p>a. Opakovaným stisknutím tlačítka uvolnění tlaku odstraňte tlak uvnitř hrnce. Úplné uvolnění tlaku může trvat několik minut.</p> <p>b. Nechte spotřebič alespoň 2 hodiny vychladnout.</p> <p>c. Před opětovným spuštěním přípravy pokrmu plovákový ventil vyčistěte a vysušte.</p>

Problém	Možné důvody	Řešení
Únik páry z víka.	Těsnění není správně namontováno.	Sejměte těsnění, vyčistěte je a namontujte zpět do správné polohy.
	Těsnění je znečištěné.	Sejměte těsnění, vyčistěte je a namontujte zpět do správné polohy.
	Těsnění je poškozené nebo je hrana hrnce poškozená.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Jídlo je nedovařené	Poměr pevných/kapalných ingrediencí není správný.	Zkuste to znovu a postupujte přesně podle množství v receptu.
	Napájecí zdroj nedodává elektřinu.	Zkontrolujte elektrický obvod domácnosti.
Na digitální obrazovce se zobrazí kód E0.	Tlakový spínač je vadný.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Na digitální obrazovce se zobrazí kód E1.	Snímač teploty je vadný.	Zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.
Na digitální obrazovce se zobrazí kód E2.	Víko není správně umístěno pro zvolený program přípravy. Každý program vyžaduje specifickou polohu víka.	Zkontrolujte a upravte polohu víka požadovanou programem přípravy, viz tabulka programů přípravy v části 6 tohoto návodu. Po správném umístění víka restartujte program. Pokud problém přetrvává, zašlete spotřebič do autorizovaného servisního střediska k opravě.

ĎAKUJEME, ŽE STE SI VYBRALI TEFAL

Vitajte vo svete rýchleho a chutného varenia.

Zariadenie Turbo Cuisine je našou odpoveďou na to, ako nanovo vynájsť hrniec: Jednoduchšie. Chutnejšie. Jednoducho lepšie!

SK

Zariadenie Turbo Cuisine, navrhnuté s ohľadom na tento princíp, vám umožňuje šetriť čas a pripravovať doma chutné jedlá úplne jednoducho a pohodlne.

Ešte raz vám ďakujem, že ste nás pustili do svojej kuchyne.

Pusťme sa spolu do varenia!

OBSAH

Obrázková príručka so stručným návodom	2
Tefal dáva bezpečnosť na prvé miesto	111
Všetky diely vášho výrobku	120
Oboznámenie sa s ovládacím panelom	121
Spríevodca používaním a čistením	122
Riešenie technických problémov	140
Medzinárodná obmedzená záruka Tefal	728

TEFAL DÁVA BEZPEČNOSŤ NA PRVÉ MIESTO

Bezpečnosť je našou prioritou číslo jeden. Naše výrobky navrhujeme a vyrábame s dodržaním vysokých bezpečnostných a technologických noriem. Avšak ako v prípade akéhokoľvek elektrického spotrebiča, aj tu existujú určité potenciálne riziká. Vyzývame vás preto, aby ste postupovali primerane opatrne a dodržiavali nasledujúce pokyny.

SK

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pozorne si prečítajte všetky nasledujúce pokyny a uschovajte si ich na neskoršie použitie.

- Nesprávne používanie spotrebiča a jeho príslušenstva môže poškodiť spotrebič a spôsobiť zranenie.
- Spotrebič varí jedlo pod tlakom. Nesprávne použitie môže viesť k riziku popálenia parou.
- Z dôvodu vašej bezpečnosti je tento produkt v súlade so všetkými platnými normami a predpismi (smernicami o nízkom napätí, elektromagnetickej kompatibilite, materiáloch vyhovujúcich potravinám, životnému prostrediu...).
- Spotrebič obsahuje zdroj tepla potrebný na varenie.

1. Aké prostredie zaisťuje bezpečné používanie?

- Len na použitie v interiéri.
- Tento spotrebič je určený len na použitie v domácnosti. Nie je určený na použitie v nasledujúcich prípadoch a záruka sa nebude vzťahovať na nasledujúce aplikácie:
 - kuchyne pre zamestnancov v obchodoch, kanceláriách a v ďalších pracovných prostrediach;

- použitie na statku;
- použitie klientmi v hoteloch, motelloch a v iných typoch ubytovacích zariadení;
- prostredia penziónov.
- Neumiestňujte spotrebič do vyhrievanej rúry ani na horúcu platničku. Neumiestňujte spotrebič do blízkosti otvoreného plameňa ani horľavých predmetov.
- Používajte ho na rovnom a stabilnom pracovnom povrchu odolnom voči teplu a mimo dosahu striekajúcej vody.

2. Kto môže bezpečne používať spotrebič?

- Spotrebič nie je určený na používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a znalostí, ak tieto osoby nie sú pod dohľadom alebo nie sú riadne poučené o používaní spotrebiča osobou zodpovednou za ich bezpečnosť.
- Tento spotrebič môžu používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými či mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, ak sú pod dozorom alebo ak postupujú podľa pokynov týkajúcich sa používania spotrebiča bezpečným spôsobom a porozumeli nebezpečenstvám, ktoré sa s ním spájajú.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Uchovávajújte spotrebič aj napájací kábel mimo dosahu detí.
- Spotrebič nie je určený pre deti na hranie.

- Dozrite na to, aby sa so spotrebičom nehrali deti.
- Nenechávajújte deti v blízkosti tlakového hrnca počas jeho používania.

3. Ako postupovať bezpečne (všeobecné kroky)?

- Nepoužívajte spotrebič na iné účely, než na ktoré je určený.
- Spotrebič nepoužívajte na smaženie potravín v oleji. Povolené je iba opekanie.
- Tlakový hrniec nikdy nepoužívajte v tlakovom režime na fritovanie alebo vyprážanie potravín.
- Pri varení dusených pokrmov je pred otvorením veka potrebné jemne potriať hrncom, aby nedošlo k vystreknutiu jedla.
- Tento spotrebič nie je sterilizátor. Nepoužívajte ho na sterilizáciu pohárov.
- Tento spotrebič nie je určený na ovládanie pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Pri prenášaní spotrebiča vždy používajte dve bočné rukoväte nachádzajúce sa na jeho tele. Ak je zariadenie horúce, použite kuchynské rukavice. Bezpečnosť prenášania zariadenia zvýšite ešte tým, ak sa uistíte, že je veko zaistené.
- Spodná časť hrnca a ohrevná platňa by mali byť v priamom kontakte. Odstráňte všetky predmety alebo zvyšky potravín, ktoré sa nachádzajú medzi hrncom a ohrevnou platňou – mohli by ovplyvniť výkon spotrebiča.

- Dávajte si pozor na určité druhy potravín, ako napríklad jablkové pyré, brusnice, rebarboru, krúčky, ovsenú múku alebo iné obilniny, polený hrach, rezance alebo cestoviny – môžu peniť, prskať a upchať ventily. Vareniu týchto druhov potravín venujte vyššiu pozornosť a po dokončení dôkladne vyčistite ventily.
- Upozorňujeme, že počas prípravy niektorých jedál, ktoré obsahujú mlieko, môžu dochádzať k peneniu, prskaniu, pretekaniu a v dôsledku toho k upchatiu ventilov. Vareniu týchto jedál venujte vyššiu pozornosť a po dokončení dôkladne vyčistite ventily.
- Po varení mäsa s vonkajšou vrstvou kože (napríklad hovädzieho jazyka), ktorá by sa mohla vplyvom tlaku naduť, túto kožu v prípade nadutia po uvarení neprepichujte – mohli by ste sa popáliť. Prepichnete ju ešte pred varením.
- Spotrebič nepoužívajte prázdny, bez hrnca ani bez prísad v hrnci. Mohlo by to spôsobiť vážne poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte prístroj pod tlakom bez prídania vody, pretože by to mohlo spôsobiť vážne poškodenie spotrebiča.
- Spotrebič nenapíňajte bez vloženého hrnca.
- Upozornenie: Nelejte tekutinu na zástrčku.
- Nezahrievajte hrniec žiadnym iným zdrojom tepla okrem ohrevnej platne spotrebiča a v spotrebiči nepoužívajte žiaden iný hrniec. Nepoužívajte hrniec s iným spotrebičom.
- Hrniec používajte IBA v tomto spotrebiči. Nepoužívajte ho na varenie na sporáku, v rúre a pod.
- Používajte plastové alebo drevené lyžice, aby ste

nepoškodili neprilnavý povrch hrnca. Potraviny nekrájajte priamo v hrnci.

- Nedotýkajte sa ventilov s výnimkou prípadov čistenia a údržby spotrebiča podľa uvedených pokynov.
- Do ventilov a tlačidla na uvoľnenie tlaku nevkładajte žiadne cudzie predmety. Ventil nevymieňajte.
- Pravidelne kontrolujte vedenie ventilov a uistite sa, či nie sú blokované, aby bol možný únik pary.
- Nevkladajte handričku ani nič iné medzi veko a rám spotrebiča s cieľom nechať veko pootvorené. Mohlo by to natrvalo poškodiť tesnenie.
- Nenechajte napájací kábel visieť cez okraj stola alebo pracovnej dosky, ani sa dotýkať horúcich povrchov.
- Použite vhodný zdroj (zdroje) tepla podľa návodu na použitie.

4. Ako postupovať bezpečne pred varením?

- Pred každým použitím skontrolujte, či nie sú upchaté ventily. Pozrite si návod na použitie.
- Pred použitím spotrebiča skontrolujte, či je na veku správne nasadené tesnenie.
- Vždy sa uistite, že dno hrnca a ohrevná platňa sú čisté. Uistite sa, že sa stredná časť ohrevnej platne môže pohybovať.
- Spotrebič naplňte maximálne po značku MAX na hrnci.
- Dodržiavajte odporúčania týkajúce sa objemu potravín a vody, aby ste predišli riziku pretekania počas varu, čo by mohlo poškodiť spotrebič a spôsobiť zranenie.

- Pred zvyšovaním tlaku sa uistite, že je spotrebič riadne zatvorený.
- Tento spotrebič varí pod tlakom. Nesprávnym používaním tlakového hrnca môže dôjsť k obareniu. Pred zahrievaním sa uistite, že je tlakový hrniec správne uzavretý.
- Nenapĺňajte tlakový hrniec nad 2/3 jeho kapacity. Pri varení potravín, ktoré sa počas varenia zväčšujú, ako je ryža alebo dehydrovaná zelenina, nenapĺňajte hrniec na viac ako polovicu jeho kapacity.

5. Ako postupovať bezpečne počas varenia?

- Nepokúšajte sa otvoriť veko pod tlakom, kým tlak dostatočne neklesne. Nepokúšajte sa otvoriť veko, kým plavákový ventil neklesne.
- Tlakový hrniec nikdy neotvárajte násilím. Neotvárajte ho predtým, než sa ubezpečíte, že jeho vnútorný tlak úplne klesol, pozrite si „Návod na použitie“.
- Počas varenia a uvoľňovania pary na konci varenia zo spotrebiča vychádza teplo a para. Nepribližujte sa tvárou ani rukami k spotrebiču, aby ste predišli popáleninám. Nedotýkajte sa veka počas varenia.
- Tlakový hrniec pod tlakom premiestňujte s najväčšou opatrnosťou. Nedotýkajte horúcich povrchov. Pri prenášaní použite rukoväť a v prípade potreby si nasadte kuchynské rukavice. Na zdvíhanie spotrebiča nepoužívajte rúčku na veko.
- Keď je spotrebič spustený, nevyberajte z neho hrniec.

- Pri opekaní dávajte pozor na nebezpečenstvo popálenia postriekaním, keď pridávate potraviny alebo prísady do horúceho hrnca.

6. Ako postupovať bezpečne po varení?

- Pri otváraní držte veko vždy za rúčku veka. Ruku položte rovnobežne s bočnými rukoväťami. Vriaca voda by mohla zostať zachytená medzi tesnením a vekom a mohla by spôsobiť popáleniny.
- Pri otváraní veka dávajte pozor na riziko popálenín spôsobené parou vychádzajúcou zo spotrebiča. Veko najskôr otvorte veľmi mierne, aby mohla para pomaly unikať.
- Nedotýkajte sa horúcich častí spotrebiča. Po použití môže povrch ohrevnej platne zostať horúci až 2 hodiny.
- Pred čistením a keď spotrebič nepoužívate odpojte ho z elektrickej zásuvky. Spotrebič pred skladaním alebo nasadzovaním dielov nechajte vychladnúť.

7. Ako postupovať bezpečne pri čistení?

- Po každom použití utrite dočista spodnú časť hrnca a ohrevnú platňu.
- Spotrebič neponárajte do vody.
- Pri čistení zariadenia postupujte podľa návodu na používanie. Hrniec a veko môžete umyť v horúcej mydlovej vode. Nevkladajte ich do umývačky riadu. Vyčistite rám spotrebiča pomocou vlhkej handričky.

8. Čo robiť v prípade poškodenia?

- Produkt môže opravovať jedine oprávnená osoba v schválenom servisnom stredisku.
- Nepoužívajte spotrebič s poškodeným napájacím káblom alebo zástrčkou, alebo ak má zariadenie poruchu, či bolo inak poškodené. Spotrebič prineste do najbližšieho schváleného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie.
- Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť schválené servisné stredisko, aby sa predišlo možnému riziku. Dodaný napájací kábel nenahrádzajte za iné káble.
- Dávajte pozor, aby ste nepoškodili tesnenie. Ak je poškodené, nechajte ho vymeniť v schválenom servisnom stredisku.
- Tesnenie vymieňajte každé 2 roky alebo skôr, ak zistíte, že je tesnenie opotrebované či potrebuje vymeniť.
- Používajte len vhodné náhradné diely pre váš model. Je to obzvlášť dôležité v prípade tesnenia a hrnca.
- Používajte len náhradné diely predávané v schválenom servisnom stredisku.
- Používanie prídavných nadstavcov neodporúčaných výrobcom spotrebiča môže viesť k zraneniam.
- V spotrebiči nepoužívajte iné hrnce okrem toho, ktorý bol dodaný so spotrebičom. Hrnec môžete vymeniť iba za originálny náhradný diel, ktorý je určený na použitie s týmto výrobkom.

- Pred likvidáciou spotrebiča, ktorý už nie je potrebný, je nutné v súlade s platnými predpismi spotrebič znefunkčnúť (odpojením a odrezaním napájacieho kábla).
- Používajte iba náhradné diely výrobcu v závislosti od príslušného modelu. Dôležité je hlavne to, aby ste používali telo a veko od rovnakého výrobcu, označené ako kompatibilné.
- Nezasahujte do žiadneho z bezpečnostných systémov nad rámec pokynov na údržbu uvedených v návode na použitie.

Ochrana životného prostredia

Podieľajte sa na ochrane životného prostredia!

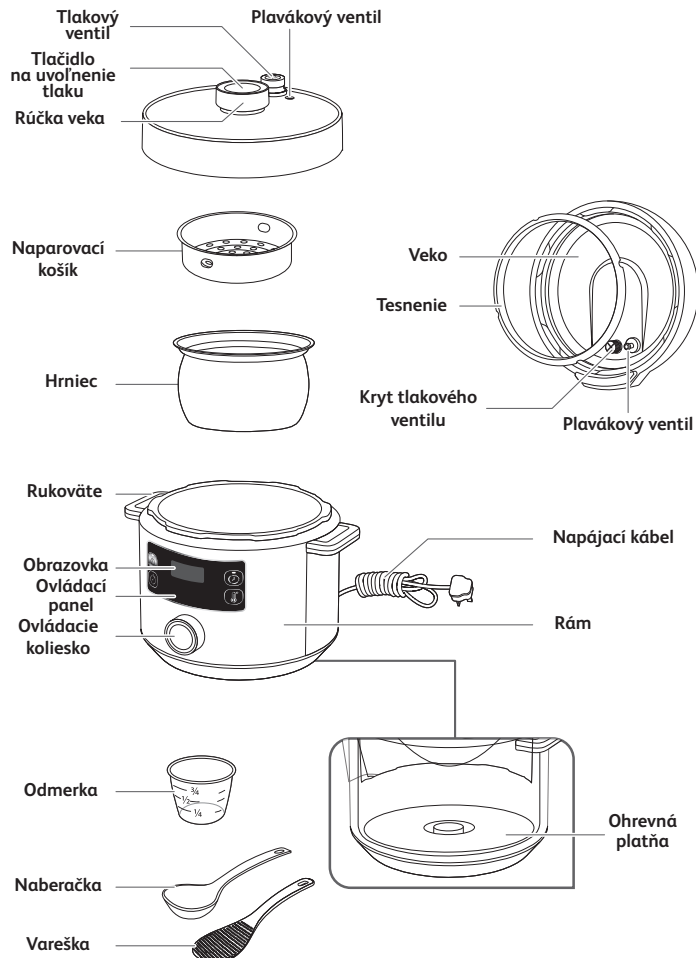


- ① Váš prístroj obsahuje čerňé zhodnotiteľné alebo recyklovateľné materiály.
 - Zverte ho sbernému miestu alebo, ak neexistuje, zmluvnému servisnému stredisku, kde s ním bude naložené zodpovedajúcim spôsobom.

9. Kedy sa uplatňuje záruka?

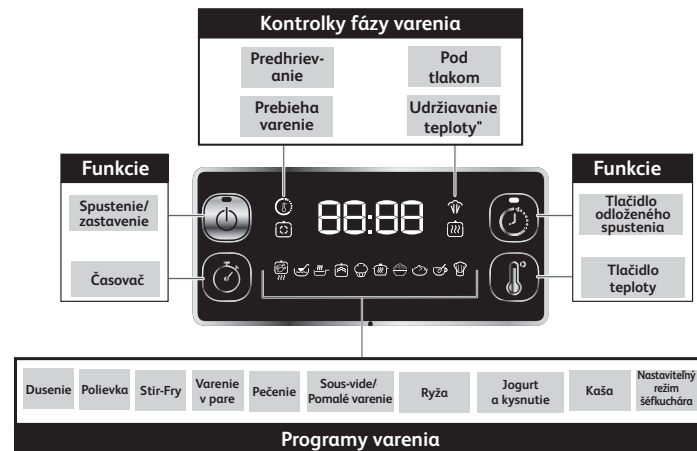
- Záruka sa nevzťahuje na nadmerné opotrebenie hrnca.
- Než začnete nový spotrebič používať, pozorne si prečítajte tieto pokyny. Akékoľvek použitie, ktoré nie je v súlade s týmito pokynmi, zbavuje výrobcu zodpovednosti a ruší platnosť záruky.
- Výrobca nenesie žiadnu zodpovednosť a záruka sa nevzťahuje na žiadne komerčné či nevhodné použitie alebo poškodenie z dôvodu nedodržania pokynov.

VŠETKY DIELY VÁŠHO VÝROBKU



Tesniaci krúžok, hrniec, kryt ventilu na obmedzenie tlaku pre váš spotrebič sú k dispozícii na zakúpenie. Tieto prvky môžete vymeniť sami bez toho, aby ste museli kontaktovať popredajný servis. Ďalšie podrobnosti nájdete v návode na použitie.

OBOZNÁMENIE SA S OVLÁDACÍM PANELOM



SPRÁVY O STAVE

HE 10

Uvitacia správa, keď je spotrebič zapnutý.

01:30

Zobrazenie času. V tomto príklade: 1 hodina 30 minút.

114°C

Zobrazenie teploty. V tomto príklade: 114 stupňov Celzia.

AUTO

Signalizuje, že program má predvolené automatické nastavenie teploty/času. Nie je ho možné zmeniť.

00:00

Signalizuje, že teplota stúpa počas fázy predhrievania.

HE AT

Signalizuje, že spotrebič je predhriaty.

EE AD

Signalizuje, že program je ukončený.

H 0 E

Signalizuje, že spotrebič je vo fáze udržiavania teploty.

SE OP

Signalizuje prerušenie programu.

00:00

Signalizuje, že spotrebič je v pohotovostnom režime.

Pozrite si obrázky označené ako (obr. x) uvedené v príručke so stručným návodom.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Odstráňte obal

- Vyberte spotrebič z obalu a pred prvým použitím si prečítajte návod na použitie.
- Pred prvým použitím odstráňte zo spotrebiča propagačné nálepky (ak sa na ňom nachádzajú).

2. Otvorte veko

- Veko otvoríte tak, že ho uchopíte za rúčku, otočíte proti smeru hodinových ručičiek a zdvihnete (obr. 1 a 2).

Poznámka: Pri zdvíhaní veka sa môže stať, že k nemu zostane pripojený hrniec. Je to normálne a prejavom dobrého hermetického uzavretia výrobku. Aby ste predišli spadnutiu hrnca na výrobok pri otváraní veka, otvárajte ho vždy zľahka.

- Umiestnite spotrebič na rovný povrch. Odstráňte všetky ochranné materiály a príslušenstvo (obr. 3) z vnútornej strany spotrebiča.

3. Vyčistite všetky diely spotrebiča

3a. Očistite veko, hrniec a príslušenstvo

- Veko, hrniec a príslušenstvo očistite jemnou špongiou a horúcou mydlovou vodou (obr. 4).
- Veko, hrniec a príslušenstvo osušte (obr. 5).

- Na čistenie hrnca nepoužívajte drôtenku ani abrazívnu hubku, pretože by ste mohli poškodiť neprilnavú vrstvu v hrnci (obr. 40).
- Spotrebič neponárajte do vody (obr. 41).
- Ak spotrebič neúmyselne ponoríte do vody alebo vylejete vodu priamo na ohrevnú platňu, odneste ho na opravu do schváleného servisného strediska.
- Veko ani hrniec nevkladajte do umývačky riadu (obr. 42).
- Upozorňujeme, že v umývačke riadu je možné umývať iba príslušenstvo: naberačku, varešku, odmerku a parovací košík.

3b. Vyčistite tesnenie

- Odstráňte tesnenie z veka a vyčistite ho mäkkou špongiou a horúcou mydlovou vodou (obr. 7 a 8).
- Dôkladne ho vysušte.
- Nasadte tesnenie na rám tesnenia a zatlačte ho na miesto (obr. 9). Zatlačte ho pevne nadol, aby ste sa uistili, že nedochádza k jeho ohýbaniu a že je tesnenie tesne za jeho rámom.
- Ak po nasadení tesnenia na veko otvoríte veko príliš rýchlo, môže sa stať, že hrniec pečenie zostane prichytený k veku (obr. 37 a 38). Počkajte niekoľko sekúnd, kým sa hrniec samovoľne neuvoľní z veka (obr. 39).

Poznámka: Je to normálne a prejavom dobrého hermetického uzavretia výrobku. Aby ste predišli spadnutiu hrnca na výrobok pri otváraní veka, otvárajte ho vždy zľahka.

VAROVANIE: Nikdy nepoužívajte spotrebič bez tesnenia (obr. 44)

3c. Vyčistite ventily

- Ak chcete vyčistiť tlakový ventil, vyberte ho z rúrky na vrchu veka (obr. 10). Vyčistite ho mäkkou špongiou a horúcou mydlovou vodou (obr. 11). Po vysušení sa pred opakovaným nasadením tlakového ventilu do rúrky na vrchu veka (obr. 12) uistite, že je rúrka čistá. Uistite sa, že je tlakový ventil dobre nasadený na mieste – musí byť schopný pohybovať sa nahor a nadol.
- Ak chcete vyčistiť kryt tlakového ventilu, odskrutkujte jeho kryt zvnútra veka (obr. 13). Vyčistite ho mäkkou špongiou a horúcou mydlovou vodou (obr. 14). Po vysušení sa pred opakovaným naskrutkovaním krytu tlakového ventilu späť na vnútornú stranu veka (obr. 12) uistite, že je rúrka čistá.
- Ak chcete vyčistiť plavákový ventil, odstráňte tesnenie plavákového ventilu z vnútornej strany veka a otočte veko, aby plavákový ventil z neho vypadol (obr. 16). Vyčistite tesnenie plavákového ventilu a samotný plavákový ventil mäkkou špongiou a horúcou mydlovou vodou (obr. 17). Po vysušení nasadte plavákový ventil späť na veko a nasadte jeho tesnenie späť na miesto (obr. 18). Uistite sa, že je plavákový ventil dobre nasadený na mieste – musí byť schopný pohybovať sa nahor a nadol.

3d. Vyčistite rám spotrebiča

- Vyčistite rám spotrebiča pomocou vlhkej handričky.
- Spotrebič neponárajte do vody (obr. 41).
- Utrite ohrevnú platňu dočista suchou tkaninou.

NÁVOD NA POUŽÍVANIE

1. Vloženie prísad do hrnca

- Vyberte hrniec z rámu.
- Vložte prísady do hrnca.
- Uvedomte si, že množstvo potravín a tekutín by nikdy nemalo prekročiť značku maximálnej úrovne na hrnci (obr. 19).
- Pri varení potravinových prísad, ktoré sa počas varenia zväčšujú, ako napríklad dehydrovaná zelenina alebo ryža, v tlakových režimoch neplňte hrniec viac ako do polovice maximálnej úrovne.

2. Vloženie hrnca do rámu

- Uistite sa, že dno hrnca je čisté a suché a odstráňte všetky zvyšky potravín z ohrevnej platne (obr. 20).
- Vložte hrniec do rámu (obr. 21).
- Spotrebič nikdy nepoužívajte bez hrnca.


3. Zatvorenie a uzamknutie veka

- Skontrolujte, či je tesnenie bezpečne umiestnené na veku (obr. 43).
- Uchopte rúčku veka, nasadte veko na spotrebič a otočením v smere hodinových ručičiek ho uzamknite (obr. 22).

4. Nasadenie tlakového ventilu

- Nasadte tlakový ventil správne na veko (obr. 23). Upozorňujeme, že ventil zostane trochu voľný, je to v poriadku.

5. Spustenie spotrebiča

- Napájací kábel úplne odviňte a zapojte ho do elektrickej siete (obr. 24).
- Spotrebič vydá zvukový signál, obrazovka bliká a zobrazuje sa na nej .

6. Výber a spustenie programu varenia

- Každý program má predvolený čas a teplotu a vyžaduje špecifickú polohu veka. Pozrite si nižšie tabuľku programov varenia:

TABUĽKA PROGRAMOV VARENIA


Ikona programu varenia	Názov programu varenia	Predvolený čas varenia	Nastaviteľný čas	Predvolená teplota	Nastaviteľná teplota	Predvolený tlak	Oneskorené spustenie o 10 min až 12h	Udržiavanie teploty až 24h	Stav veka		
									Veko uzavreté a uzamknuté	Veko uzavreté, ale nie uzamknuté	Veko otvorené
	Dusenie	30 min	1 min až 2h	114°C	Nie	70 kPa	Áno	Áno	•		
	Polievka	12 min	1 min až 2h	114°C	Nie	70 kPa	Áno	Áno	•		
	Stir-Fry	20 min	1 min až 1h	160°C	Áno, od 100°C po 160°C	Nie	Nie	Nie			•
	Varenie v pare	10 min	1 min až 2h	114°C	Nie	70 kPa	Áno	Áno	•		
	Pečenie	40 min	1 min až 2h	160°C	Áno, od 100°C po 160°C	Nie	Áno	Áno		•	
	Sous-vide/ Pomalé varenie	4h	30 min až 12h	85°C	Áno, od 55°C po 95°C	Nie	Áno	Nie		•	•
	Ryža	8 min	1 min až 2h	114°C	Nie	70 kPa	Áno	Áno	•		
	Jogurt a kysnutie	8h	30 min až 12h	30°C	Áno, od 22°C po 40°C	Nie	Nie	Nie	•	•	
	Kaša	15 min	1 min až 2h	100°C	Nie	Nie	Áno	Áno	•		
	Nastaviteľný režim šéfkuchára	30 min	1 min až 4h	80°C	Áno, od 70°C po 160°C	Nie	Nie	Áno	•	•	•

Poznámka: Pri varení môžete spozorovať mierny únik pary spod veka, najmä cez tlakový ventil. Je to bežný jav, ktorý nastáva pri zvýšenom tlaku.

Pozrite si obrázky v príručke so stručným návodom (obr. 25 až obr. 36).

SPRIEVODCA VARENÍM PRÍSAD

prísada	příprava/ množstvo	čas	dodatočné pokyny	príslušenstvo
TLAKOVÉ VARENIE V NÁDOBE				
šošovica	100-500g	24 min	pridajte dvojnásobok hmotnosti vo vode	vlozte prísadu priamo do nádoby
quinoa		5 min	pridajte 300 ml vody	
pšenica		5 min		
hrášok		3 min		
kapusta	štvrtiny	15 min		
TLAKOVÉ VARENIE V PARE				
zemiaky	nakrájané na kocky, 100-400g	14 min	pridajte 200 ml vody	Košík/podnos (príslušenstvo)
brokolica	ružičky, 100-400g	3 min		
karfiol		4 min		
mrkva	nakrájané na kolieska, 100-400g	7 min		
zelená fazuľka	100-400g	8 min		
RYŽA				
biela ryža	300 g (4 ľudia)	3 min	400 ml vody	vlozte prísadu priamo do nádoby
	600 g (8 ľudia)		800 ml vody	
lepkavá ryža	300 g (4 ľudia)	3 min	200 ml vody	
	600 g (8 ľudia)		400 ml vody	
hnedá ryža	300 g (4 ľudia)	20 min	500 ml vody	
	600 g (8 ľudia)		930 ml vody	

prísada	príprava/ množstvo	čas	dodatočné pokyny	príslušenstvo
SOUS VIDE 				
vajíčko (stredne pošírované)	množstvo podľa želania	45 min	68°C	vložte prísadu priamo do nádoby
červené mäso (hovädzí steak, filé)	2,5 cm hrubé	1h30	62°C	uzatváratelné plastové vrečko
kreветy	musí sa zmesť do uzatváratelného plastového vrečka bez vyčnievania	30	60°C	
koreňová zelenina (mrkva, paštrnák, zemiaky, repa, repa atď.)		1 h (tvrdšia) – 4 h (mäkká)	85°C	
mäkká zelenina (špargla, brokolica, baklažán, tekvica atď.)		30 min (tvrdšia) – 1h30 (mäkká)	85°C	

POZNÁMKY NA NÁVODOCH NA VARENIE:

Tieto návody na varenie sú orientačné a ich cieľom je poskytnúť vám správne výsledky varenia. Množstvo prísad môžete upraviť podľa toho, do akej miery chcete uvariť jedlo.

Viac sprievodcov varením nájdete v mobilnej aplikácii Tefal (dostupnosť závisí od krajiny).

POZNÁMKY K VARIENIU SOUS-VIDE:

Vložte ochutené prísady do vrečka so zipsom a pred uzavretím odstráňte všetok vzduch, potom vložte vrečko so zipsom do misky naplnenej vodou.










BEZPEČNOSTNÉ OPATRENIA PRI VARENÍ SOUS VIDE:




- Sprievodcovia varením sous-vide zaisťujú bezpečné varenie čerstvých surovín pasterizáciou pri teplotách 60 °C alebo vyšších, čo umožňuje úplné uvarenie priamo v samotnom jadre prísady.

- Ak nepostupujete podľa sprievodcov varením, buďte veľmi opatrní, pretože potraviny, ktoré neboli úplne pasterizované, môžu spôsobiť zdravotné riziká. Buďte opatrní pri podávaní týchto potravín ľuďom s nižšou imunitou vrátane tehotných žien, dojčiat a starších ľudí. Nekonzumujte tieto jedlá, ak máte nejaké obavy týkajúce sa stavu uvarenia alebo jedla, zdravia atď.
- Prísady po zakúpení ihneď uložte do chladničky. Nenechávajúte ich pri izbovej teplote.
- Používajte čerstvé prísady. Vždy použite nové vrečko na zips.















Program dusenia












- Vložte prísady do hrnca a úplne zatvorte a uzamknite veko.
- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnete na program dusenia . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
- Stlačením tlačidla  spustíte program varenia.
- Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly  a  a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .
- Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
- Počas varenia v spotrebiči narastá tlak, ktorý tlačí plavákový ventil nahor. Rozsvieti sa kontrolka podtlaku , ktorá signalizuje, že veko je možné otvoriť až po uvoľnení tlaku.
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .

- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Na obrazovke sa zobrazí  a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla  na 3 sekundy.

Program polievky

- Vložte prísady do hrnca a úplne zatvorte a uzamknite veko.
- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnete na program polievky . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
- Stlačením tlačidla  spustíte program varenia.
- Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly  a  a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .
- Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
- Počas varenia v spotrebiči narastá tlak, ktorý tlačí plavákový ventil nahor. Rozsvieti sa kontrolka podtlaku , ktorá signalizuje, že veko je možné otvoriť až po uvoľnení tlaku.
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Na obrazovke sa zobrazí  a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla  na 3 sekundy.

Program Stir-Fry

- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnete na program Stir-Fry . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovanú teplotu otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie teploty) alebo doľava (na zníženie teploty).
- Stlačením tlačidla  spustíte program varenia.
- Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly  a  a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .
- Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
- Postup stir-fry, vyžaduje, aby ste prísady vložili do hrnca a veko nechali otvorené.
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu. Na obrazovke sa zobrazí .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla  na 3 sekundy.

Program varenia v pare

- Do hrnca nalejte 150 ml vody (3/4 šálky), do naparovacieho košíka vložte prísady a naparovací košík vložte zhora do hrnca. Úplne zatvorte a uzamknite veko.

- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnete na program varenia v pare . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
- Stlačením tlačidla spustíte program varenia.
- Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly a a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .
- Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
- Počas varenia v spotrebiči narastá tlak, ktorý tlačí plavákový ventil nahor. Rozsvieti sa kontrolka podtlaku , ktorá signalizuje, že veko je možné otvoriť až po uvoľnení tlaku.
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Na obrazovke sa zobrazí a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla na 3 sekundy.



Program pečenia










- Vložte pripravené prísady do hrnca a veko úplne zatvorte – neuzamykajte ho však.
- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnete na program pečenia . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.

- Voliteľné: Stlačte tlačidlo a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo a nastavte požadovanú teplotu otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie teploty) alebo doľava (na zníženie teploty).
- Stlačením tlačidla spustíte program varenia.
- Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly a a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .
- Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Na obrazovke sa zobrazí a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla na 3 sekundy.









Sous-vide/Program pomalého varenia






- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnete na program Sous-vide/Pomalé varenie . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).

- Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovanú teplotu otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie teploty) alebo doľava (na zníženie teploty).
- Stlačením tlačidla  spustíte program varenia.
- Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly  a  a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .
- Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu. Na obrazovke sa zobrazí .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla  na 3 sekundy.



Program na varenie ryže








- Vložte prísady do hrnca a úplne zatvorte a uzamknite veko.
- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnete na program varenia ryže . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.
 - Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
 - Stlačením tlačidla  spustíte program varenia.
 - Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly  a  a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .





- Počas varenia v spotrebiči narastá tlak, ktorý tlačí plavákový ventil nahor. Rozsvieti sa kontrolka podtlaku , ktorá signalizuje, že veko je možné otvoriť až po uvoľnení tlaku.
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Na obrazovke sa zobrazí  a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla  na 3 sekundy.














Program jogurtu a kvasenia

Program jogurtu a kvasenia je možné použiť na prípravu jogurtu alebo cesta na chlieb či pečivo.












- Pri príprave jogurtu vložte prísady do hrnca a zatvorte veko.
- Pri kysnutí cesta môžete cesto vymiesiť priamo v hrnci a potom vložiť hrniec do rámu a zatvoriť veko.
- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnete na program jogurtu a kysnutia . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovaný čas otočením ovládača na ovládacom paneli doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovanú teplotu otočením ovládača na ovládacom paneli doprava (na zvýšenie teploty) alebo doľava (na zníženie teploty).
- Stlačením tlačidla  spustíte program varenia.
- Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly  a  a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .

- Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu. Na obrazovke sa zobrazí .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla  na 3 sekundy.

Program kaše



- Vložte prísady do hrnca a úplne zatvorte a uzamknite veko.
- Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnite na program kaše . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas varenia.
- Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
- Stlačením tlačidla  spustíte program varenia.
- Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly  a  a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .
- Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
- Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
- Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do režimu udržiavania teploty. Na obrazovke sa zobrazí  a rozsvieti sa kontrolka udržiavania teploty .
- Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla  na 3 sekundy.

Nastaviteľný režim šéfkuchára


- Prísady vložte do hrnca a podľa receptu veko hrnca zatvorte alebo nechajte otvorené.
 - Otočením ovládacieho kolieska doprava prepnite na nastaviteľný **režim šéfkuchára** . Na obrazovke sa zobrazí **SK** predvolený čas varenia.
 - Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
 - Voliteľné: Stlačte tlačidlo  a nastavte požadovanú teplotu otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie teploty) alebo doľava (na zníženie teploty).
 - Stlačením tlačidla  spustíte program varenia.
 - Spotrebič spustí fázu predhrievania. Na obrazovke sa budú striedavo zobrazovať symboly  a  a rozsvieti sa kontrolka predhrievania .
 - Po dokončení fázy predhrievania sa spotrebič automaticky prepne do fázy varenia. Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie a rozsvieti sa kontrolka priebehu varenia .
 - Po ukončení odpočítavania spotrebič zapípa a na obrazovke sa zobrazí .
 - Po niekoľkých sekundách sa spotrebič automaticky prepne do pohotovostného režimu. Na obrazovke sa zobrazí .
 - Program môžete kedykoľvek zastaviť stlačením tlačidla  na 3 sekundy.
- * **Rada na rýchle zohriatie jedál:** nastavte teplotu na aspoň 95°C a varte s vekom uzavretým, ale odomknutým.

7. Použitie funkcie oneskoreného spustenia

Oneskorené spustenie môže byť užitočné, ak chcete nastaviť, aby spotrebič začal variť neskôr.

- Najprv vyberte program podľa postupu uvedeného vyššie v časti 6.
- Pred spustením zvoleného programu stlačte tlačidlo . Na obrazovke sa zobrazí predvolený čas oneskoreného spustenia.
- Nastavte požadovaný čas otočením ovládacieho kolieska doprava (na zvýšenie času) alebo doľava (na zníženie času).
- Stlačte tlačidlo . Na obrazovke sa zobrazí odpočítavanie oneskoreného spustenia. Po uplynutí nastaveného času začne spotrebič automaticky variť.

8. Otvorenie veka

- Ak je plavákový ventil hore a kontrolka podtlaku  svieti, nepokúšajte sa otvoriť veko.
- Po dokončení varenia je možné tlak uvoľniť dvoma rôznymi spôsobmi:

Prirodzené uvoľnenie: Po dokončení varenia alebo zastavení programu sa spotrebič ochladí a tlak uvoľní prirodzene sám. Pri prirodzenom uvoľnení sa môže jedlo prevariť z dôvodu zostávajúceho tlaku v hrnci. Ak chcete zastaviť proces varenia okamžite, použite manuálne uvoľnenie.

Manuálne uvoľnenie: Stlačte tlačidlo na uvoľnenie tlaku na hornej strane veka. V závislosti od množstva potravín vo vnútri hrnca to bude niekoľko sekúnd až niekoľko minút (obr. 34).

Pri varení polievky, kaše a receptov s množstvom tekutiny sa vyhnite pretečeniu tekutiny a namiesto jedného neprerušovaného podržaniaprerušovane stláčajte tlačidlo uvoľnenia tlaku.

VAROVANIE: Dávajte pozor na horúcu paru, ktorá vychádza zo spotrebiča. Tvár a ruky udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od vychádzajúcej pary (obr. 45).

- Veko otvoríte tak, že ruku položíte rovnobežne s bočnými rukoväťami, uchopíte rúčku, otočíte proti smeru hodinových ručičiek a veko zdvihnete (obr. 35 a 36).

VAROVANIE: Dávajte pozor na horúcu paru, ktorá vychádza z hrnca.

9. Odpojenie spotrebiča od napájania

- Po použití odpojte spotrebič od napájania a pred čistením ho nechajte aspoň 2 hodiny vychladnúť.

10. Čistenie po použití

- Po každom použití spotrebič vyčistite.
- Pred čistením nechajte spotrebič aspoň 2 hodiny vychladnúť.
- Pokyny na čistenie nájdete v časti 3. Vyčistite všetky diely spotrebiča uvedené v časti PRED PRVÝM POUŽITÍM.

11. Tipy na údržbu

- Nekrájajte jedlo priamo v hrnci, aby ste zaistili jeho dlhú životnosť.
- Používajte dodané príslušenstvo. Nepoužívajte žiadne kovové náčinie, pretože by mohlo poškodiť neprilnavý povrch hrnca.
- Po použití môže mať tesnenie zápach vášho jedla. Je to bežný jav. Silikón má malé póry, ktoré sa pri vysokej teplote otvárajú a po poklese teploty sa zatvárajú. Ak chcete odstrániť zápach z tesnenia, môžete:
 - vložiť silikónový krúžok do umývačky riadu;
 - pridať do hrnca 1 šálku octu, 1 šálku vody a 1 citrón rozrezaný na veľké kúsky a spustiť program varenia v pare na 2 minúty a potom nechať paru prirodzene unikať.
- Tesnenie meňte raz za 2 roky alebo v prípade poškodenia skôr.

RIEŠENIE TECHNICKÝCH PROBLÉMOV

Problém	Možné dôvody	Riešenia
Nie je možné otvoriť veko	Nedá sa otvoriť kvôli tlaku v hrnci.	Postupným stláčaním tlačidla na uvoľnenie tlaku uvoľníte tlak z hrnca. Môže trvať niekoľko minút, kým sa tlak plne uvoľní.
	Tlak v hrnci je úplne uvoľnený, ale plavákový ventil je zaseknutý, pretože je príliš špinavý a preto nemôže klesnúť.	<p>a. Nechajte spotrebič aspoň dve hodiny vychladnúť, aby ste sa uistili, že je tlak úplne uvoľnený.</p> <p>b. Jemne zatlačte plavákový ventil nadol tak, že do otvoru plavákového ventilu vložíte špajdlú alebo dlhý predmet. Ak to nepomôže, odošlite spotrebič do schváleného servisného strediska.</p> <p>c. Pred ďalším použitím plavákový ventil dôkladne vyčistite a vysušte.</p>
Nie je možné zatvoriť veko	Tesnenie nie je správne nasadené.	Tesnenie správne nasadte.
	Hrniec obsahuje horúce prísady, ktoré vytvárajú paru.	Pred opätovným zatvorením veka počkajte, kým prísady v hrnci vychladnú.
	Plavákový ventil je zaseknutý, pretože je príliš znečistený, a preto nemôže klesnúť.	<p>a. Jemne zatlačte plavákový ventil nadol tak, že do otvoru plavákového ventilu vložíte špajdlú alebo dlhý predmet. Ak to nepomôže, odošlite spotrebič do schváleného servisného strediska.</p> <p>b. Pred ďalším použitím plavákový ventil dôkladne vyčistite a vysušte.</p>
	Poloha a/alebo smer, v ktorom bolo veko zatvorené, sú nesprávne.	Zatvorte veko v správnom smere podľa návodu na použitie.
Pri otváraní veka k nemu zostal pripojený hrniec	Tesnenie vytvorilo sací efekt.	Hrniec sa z veka uvoľní sám. Je to normálne a prejavom dobrého hermetického uzavretia výrobku. Aby ste predišli spadnutiu hrnca na výrobok pri otváraní veka, otvárajte ho vždy zľahka.

Problém	Možné dôvody	Riešenia
Tlak sa intenzívne uvoľňuje cez tlakový ventil	Vnútrotný tlak presahuje pracovný tlak alebo vnútrotný tlak presahuje bezpečnostný tlak.	Dôkladne vyčistite obmedzovací tlakový ventil, plavákový ventil a veko. Ak na plavákovom ventile stále uniká para, vráťte spotrebič do najbližšieho schváleného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie autorizovanou osobou.
	Tlakový ventil je v nesprávnej polohe.	Opatrne otočte/stlačte tlakový ventil, aby zapadol na miesto. Dávajte pozor na horúcu paru. Pristupujte k hrncu bezpečne a použite kuchynské rukavice.
	Chybná kontrola tlaku spôsobila uvoľnenie tlaku.	Spotrebič odošlite na opravu do schváleného servisného strediska.
Tlak sa nepretržite uvoľňuje cez plavákový ventil	Vnútrotný tlak presahuje pracovný tlak alebo vnútrotný tlak presahuje bezpečnostný tlak.	Dôkladne vyčistite obmedzovací tlakový ventil, plavákový ventil a veko. Ak na plavákovom ventile stále uniká para, vráťte spotrebič do najbližšieho schváleného servisného strediska na kontrolu, opravu alebo nastavenie autorizovanou osobou.
	V plavákovom ventile sa nachádzajú zvyšky.	<p>a. Postupným stláčaním tlačidla na uvoľnenie tlaku uvoľníte tlak z hrnca. Môže trvať niekoľko minút, kým sa tlak plne uvoľní.</p> <p>b. Spotrebič nechajte aspoň 2 hodiny vychladnúť.</p> <p>c. Pred opätovným spustením varenia vyčistite a vysušte plavákový ventil.</p>
	Plavákový ventil je zaseknutý.	<p>a. Postupným stláčaním tlačidla na uvoľnenie tlaku uvoľníte tlak z hrnca. Môže trvať niekoľko minút, kým sa tlak plne uvoľní.</p> <p>b. Spotrebič nechajte aspoň 2 hodiny vychladnúť.</p> <p>c. Pred opätovným spustením varenia vyčistite a vysušte plavákový ventil.</p>

Problém	Možné dôvody	Riešenia
Z veka uniká para	Tesnenie nie je správne nasadené.	Odstráňte tesnenie, vyčistite ho a znova ho nasadte do správnej polohy.
	Tesnenie je znečistené.	Odstráňte tesnenie, vyčistite ho a znova ho nasadte do správnej polohy.
	Je poškodené tesnenie alebo okraj hrnca.	Spotrebič odošlite na opravu do schváleného servisného strediska.
Jedlo sa neuvarilo	Pomer pevných a kvapalných prísad je nesprávny.	Skúste to znova a dodržte presné množstvá uvedené v recepte.
	Zdroj napájania nedodáva elektrický prúd.	Skontrolujte elektrický obvod vo svojej domácnosti.
Na digitálnej obrazovke sa zobrazuje E0	Tlakový spínač je chybný.	Spotrebič odošlite na opravu do schváleného servisného strediska.
Na digitálnej obrazovke sa zobrazuje E1	Snímač teploty je chybný.	Spotrebič odošlite na opravu do schváleného servisného strediska.
Na digitálnej obrazovke sa zobrazuje E2	Veko je v nesprávnej polohe pre vybraný program varenia. Každý program vyžaduje špecifickú polohu veka.	Skontrolujte a nastavte polohu veka požadovanú programom varenia – informácie nájdete v tabuľke s programami varenia uvedenej v časti 6 tohto návodu. Po správnom umiestnení veka opätovne spustite program. Ak problém pretrváva, odošlite spotrebič na opravu do schváleného servisného strediska.

KÖSZÖNJÜK, HOGY A TEFALT VÁLASZTotta

Üdvözljük a gyors és ízletes ételek világában!

A Turbo Cuisine termékekkel az volt a célunk, hogy újra feltaláljuk a fazekat: Egyszerűbb. Ízletesebb. Még jobb!

Az ezen vezérelv alapján tervezett Turbo Cuisine termékek segítségével időt takaríthat meg, és ízletes ételeket készíthet otthon, egyszerűen és kényelmesen. **HU**

Ismét köszönjük, hogy befogadott minket a konyhájába.

Most pedig főzzünk együtt!

TARTALOM

Gyors üzembe helyezési útmutató képekben	2
A Tefal javaslata: első a biztonság	145
A termék minden alkatrésze	153
A kezelőpanel megismerése	154
Használati és tisztítási útmutató	155
Műszaki hibaelhárítási útmutató	171
A Tefal International Limited garanciája	728

A TEFAL JAVASLATA: ELSŐ A BIZTONSÁG

A biztonság az első számú prioritásunk. Termékünket magas biztonsági és technológiai szabványoknak megfelelően tervezzük és gyártjuk. Azonban, mint minden elektromos készülék esetében, vannak potenciális kockázatok, ezért kérjük, hogy figyeljen oda, és tartsa be az alábbi utasításokat.

HU

BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

Szánjon rá időt, és olvassa el figyelmesen az alábbi utasításokat, és őrizze meg őket későbbi használatra.

- A készülék és tartozékainak nem megfelelő használata károsíthatja a készüléket, és sérülést okozhat.
- A készülék nyomás alatt főzi az ételeket. A nem megfelelő használat a gőz miatt égési sérüléseket okozhat.
- Az Ön biztonsága érdekében a termék megfelel az alkalmazandó szabályoknak és szabályozásoknak (alacsony feszültségre, elektromágneses összeférhetőségre, élelmiszeriparban használható anyagokra, környezetvédelemre vonatkozó irányelvek stb.). A készülék tartalmazza a főzéshez szükséges hőforrást.

1. Hol használható biztonságosan?

- Kizárólag beltérben használható.
- A készülék csak otthoni háztartási használatra alkalmas. A következő felhasználási területeken történő használatra nem alkalmas, így ezekre a garancia sem vonatkozik:
 - üzletek, irodák és egyéb munkahelyek teakonyhája;
 - mezőgazdasági épületek;
 - szállodák, motelek és egyéb szálláshelyek ügyfelei általi használat;

- panzió jellegű helyek.
- Ne helyezze a készüléket forró sütőbe vagy forró főzőlapra. Ne helyezze a készüléket nyílt láng vagy gyúlékony tárgy közelébe.
- Sík, stabil, hőálló munkafelületen használja, kifröccsenő víztől távol.

2. Ki használhatja biztonságosan?

- Ezt a készüléket nem használhatják olyan személyek (gyermeket is beleértve), akik csökkent fizikai, érzékszervi vagy szellemi képességekkel rendelkeznek, vagy nem rendelkeznek kellő belátással és tudással, kivéve, ha az említett személyek a biztonságukért felelős személy felügyelete alatt állnak, vagy ilyen személytől kaptak utasítást a berendezés használatára vonatkozóan.
- A készüléket csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességekkel rendelkező, vagy a készülék működtetésében járatlan személyek is használhatják, amennyiben ezt felügyelet mellett teszik, illetve ismerik a készülék biztonságos működtetésének módját és megértik az azzal járó veszélyeket.
- Gyermek nem használhatja a készüléket. A készülék és a hozzá tartozó hálózati kábel gyermekektől elzárva tartandó.
- A gyermekek ne játsszanak a készülékkel.
- A gyermekeket szemmel kell tartani, hogy ne játsszanak a készülékkel.

3. A biztonságos használat módja – általános használat?

- Ne használja a készüléket a rendeltetéstől eltérő célra.
- Ne használja a készüléket olajban történő sütéshez. Csak pirításra használható.
- Ne használja a kuktát élelmiszer olajban való sütéséhez.
- Szaftos étel főzésekor óvatosan rázza meg a főzőedényt, mielőtt felnyitná a fedelet, hogy elkerülje az étel kifröccsenését.
- A készülék nem sterilizáló. Ne használja edények sterilizálására.
- A készüléket nem külső időkapcsolóról vagy külön távvezérlő rendszerről történő üzemeltetésre tervezték.
- A készülék hordozásához mindig használja a készülék burkolatán található két oldalsó fogantyút. Ha a készülék forró, viseljen konyhai kesztyűt. A nagyobb biztonság érdekében a készülék mozgatása előtt győződjön meg arról, hogy a fedél le van zárva.
- A főzőedény alja és a fűtőlemez közvetlen érintkezésben kell legyen. Távolítsa el minden tárgyat vagy ételmaradékot a főzőedény és a fűtőlemez közül, mert ez befolyásolhatja a teljesítményt.
- Ne feledje, hogy bizonyos típusú élelmiszerek, például a párolt alma, a tözegáfonya, a rebarbara, az árpagyöngy, a zabliszt vagy más gabonafélék, a sárgaborsó, vagy a tészták habot és kifröccsenést okozhatnak, ezáltal eltömődhetnek a szelepek. Legyen óvatos az ilyen típusú ételek elkészítésekor és a használat után alaposan tisztítsa meg a szelepeket.
- Ne feledje, hogy bizonyos receptek, amelyek tejet tartalmaznak, habosodhatnak, túlfolyhatnak és

eltömíthetik a szelepeket. Legyen óvatos az ilyen receptek elkészítésekor és a használat után alaposan tisztítsa meg a szelepeket.

- Ha olyan húst főz, amelynek külső bőrrétege a nyomás hatására felduzzadhat (ilyen például a marhanyelv), sütés után ne szűrje át a bőrt, ha az fel van duzzadva. Ezzel égési sérülést okozhat. Ilyen esetben sütés előtt szűrje át a bőrt.
- Ne használja a készüléket üres állapotban, főzőedény nélkül vagy a főzőedény hozzávalókkal való feltöltése nélkül. Ez a készülék súlyos károsodását okozhatja.
- Ne használja a nyomás alatt lévő készüléket víz hozzáadása nélkül, mert ez súlyos kárt okozhat a készülékben.
- Ne töltsen fel a készüléket a főzőedény nélkül.
- Vigyázat: ne öntsön folyadékot a csatlakozódugóra.
- A főzőedényt kizárólag a készülék fűtőlemezével melegítse fel, és ne használjon más edényt. Ne használja a főzőedényt más készülékekkel.
- A főzőedényt CSAK a készülékben használja. Ne használja főzőlapon, sütőben stb.
- Használjon műanyag- vagy fakanalat, hogy elkerülje a főzőedény tapadásmentes bevonatának sérülését. Ne vágjon ételt közvetlenül a főzőedényben.
- Ne érintse meg a szelepeket, kivéve, ha a készüléket a megadott utasításoknak megfelelően tisztítja és karbantartja.
- Ne helyezzen idegen tárgyakat a szelepekbe és a nyomáscsökkentő gombba. Ne cserélje ki a szelepet.
- Rendszeresen ellenőrizze a szelepek csatornáit, amelyek lehetővé teszik a gőz kijutását, és győződjön meg arról, hogy nincsenek-e eltömődve.

- A fedél és a ház közé ne tegyen rongyot vagy más tárgyat a fedél nyitva tartására. Ez tartósan károsíthatja a tömitést.
- Ne lógassa le a tápkábelt az asztal vagy a pult szélén, és vigyázzon, hogy ne érjen forró felületekhez.

4. A biztonságos használat módja – főzés előtt?

HU

- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy az úszószelep és a nyomáskorlátozó szelep tiszta-e.
- A készülék használata előtt ellenőrizze, hogy a tömités megfelelően fel van-e helyezve a fedélre.
- Ügyeljen arra, hogy a főzőedény alja és a fűtőlemez mindig tiszta legyen. Ellenőrizze, hogy a fűtőlemez középső része mozgatható legyen.
- Ne töltsen a készüléket a főzőedényen lévő MAX jelzésnél tovább.
- Kérjük, tartsa be az étel és víz mennyiségére vonatkozó utasításokat, hogy elkerülje a forrásban lévő víz kicsordulását, amely károsíthatja a készüléket és sérülést okozhat.
- Nyomás alá helyezés előtt ellenőrizze, hogy a készülék megfelelően le van-e zárva.

5. A biztonságos használat módja – főzés közben?

- Ne próbálja meg felnyitni a fedelet, amíg a nyomás megfelelően le nem csökkent. Ne nyissa fel a fedelet, amíg az úszószelep le nem megy.
- Soha nyissa ki erővel a készüléket.
- Főzés közben és a főzés végén a készülék hőt és gőzt bocsát ki. Az égési sérülések elkerülése érdekében tartsa

távol az arcát és a kezét a készüléktől. Használat közben ne érintse meg a készülék fedelét.

- A nyomás alatt lévő készüléket ne mozdítsa meg. Mozgatáskor használja a fogantyúkat, és szükség esetén viseljen konyhai kesztyűt. Ne használja a fedél gombját a készülék felemeléséhez.
- A készülék működése közben ne vegye ki a főzőedényt.
- Pírítás módban ügyeljen a fröccsenés által okozott égési sérülés veszélyére, amikor ételt vagy hozzávalókat tesz az edénybe.

6. A biztonságos használat módja – főzés után?

- A fedelet mindig a fedél gombjánál fogva nyissa fel. Tartsa a karját az oldalsó fogantyúkkal párhuzamosan. A forrásban lévő víz a tömítés és a fedél közé szorulhat, és égési sérülést okozhat.
- A fedél felnyitáskor ügyeljen a készülékből kiáramló gőz okozta égési sérülések kockázatára. Először nagyon enyhén emelje fel a fedelet, hogy a gőz lassan távozhasson.
- Ne érintse meg a készülék forró alkatrészeit! Használat után a fűtőlemez felülete akár még 2 órán át forró maradhat.
- Húzza ki a hálózati kábelt a fali aljzatból, ha nem használja a készüléket, illetve tisztítás előtt. Hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt beteszi vagy kiveszi az alkatrészeket.

7. A biztonságos használat módja – tisztítás?

- Minden használat után törölje tisztára a főzőedény alját és a fűtőlemezt.

- Soha ne merítse a készüléket vízbe.
- A készülék tisztításával kapcsolatban tekintse meg a használati útmutatót. A főzőedényt és a fedelet meleg, mosogatószeres vízben is elmoshatja, ne tegye őket mosogatógépbe. Tisztítsa meg a készülék házáat egy nedves törülőruga segítségével.

8. Mi a teendő sérülés esetén?

- A termék javítását kizárólag hivatalos szervizközpontban dolgozó jogosult személy végezheti.
- Ne üzemeltesse a készüléket, ha megsérült a hálózati kábel vagy a csatlakozódugó, vagy ha a készülék hibásan működött, illetve bármilyen módon megsérült. Vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizközpontba vizsgálatra, javításra vagy beállításra.
- Ha a hálózati kábel sérült, a veszély elkerülése érdekében azt egy hivatalos szervizközpontban ki kell cseréltetni. Ne cserélje ki a mellékelt tápkábelt más kábelekre.
- Ne sértse meg a tömítést. Ha sérült, cseréltesse ki hivatalos szervizközponttal.
- Cserélje ki a tömítést 2 évente, vagy hamarabb, amennyiben a tömítés kopott vagy cseréire szorul.
- Csak az adott típushoz megfelelő pótalkatrészeket használjon. Ez különösen fontos a tömítés és a főzőedény esetében.
- Csak a hivatalos szervizközpontokban értékesített pótalkatrészeket használjon.
- A készülék gyártója által nem ajánlott tartozékok használata sérülést okozhat.

- Ne használjon más főzőedényt a készülékben a mellékelt főzőedény helyett. A főzőedényt kizárólag a termékhez való használatra tervezett eredeti pótalkatrésszel cserélje ki.
- Ha a készülékre tovább nincs szükség, akkor az aktuális szabályozásoknak megfelelően hatástalanítani kell (húzza ki, és vágja át a hálózati kábelt).

Óvja a környezetet!

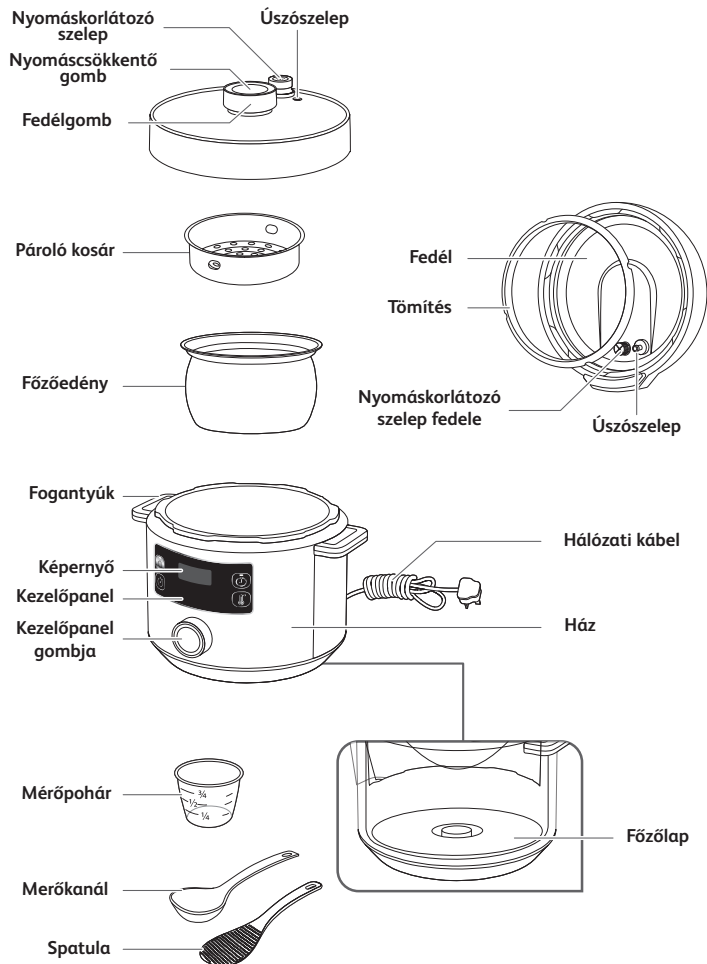
Első a környezetvédelem!

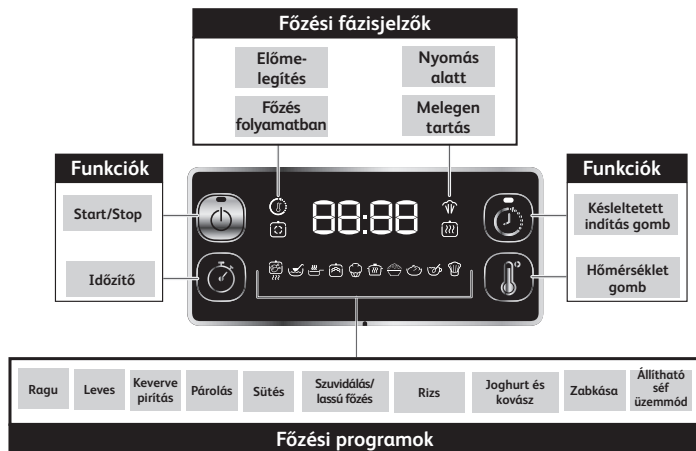
- ① Az Ön terméke értékes újrahasznosítható anyagokat tartalmaz.
- ➔ Kérjük készülékét ne dobja ki, hanem adja le az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyen.

9. Mikor érvényes a garancia?

- A garancia nem terjed ki a főzőedény rendellenes kopására és elhasználódására.
- Kérjük, figyelmesen olvassa el a használati útmutató az új készülék első használata előtt. Minden olyan használat, amely nem felel meg a jelen utasításoknak, mentesíti a gyártót minden felelősség alól, és érvényteleníti a garanciát.
- Kereskedelmi felhasználás, nem megfelelő használat, illetve az útmutató be nem tartása esetén a gyártó semmilyen felelősséget nem vállal, a garancia pedig érvényét veszti.

A TERMÉK MINDEN ALKATRÉSZE





ÁLLAPOTÜZENETEK

HEHO

Üdvözlő üzenet a készülék bekapcsolásakor.

01:30

Időkijelzés. Ebben a példában: 1 óra 30 perc.

114C

Hőmérséklet-kijelző. Ebben a példában: 114 Celsius fok.

Auto

Azt jelzi, hogy a program alapértelmezett automatikus hőmérséklet/

00:00

idő beállítással rendelkezik. Ez nem módosítható. Azt jelzi, hogy a hőmérséklet emelkedik az előmelegítési szakaszban.

HEHE

Azt jelzi, hogy a készülék előmelegítése megtörtént.

EEAD

Azt jelzi, hogy a program befejeződött.

HOHE

Azt jelzi, hogy a készülék melegen tartási szakaszban van.

SEOP

Azt jelzi, hogy a program megszakadt.

88:88

Azt jelzi, hogy a készülék készenléti üzemmódban van.

A gyors üzembe helyezési útmutató ábrái (jelölés: x. ábra) alapján tájékozódjon.

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Távolítsa el a csomagolást

- Vegye ki a készüléket a csomagolásából, és az első használat előtt olvassa el a használati útmutatót.
- Az első használat előtt távolítsa el a promóciós matricákat (ha vannak) a készülékről.

2. Nyissa fel a fedelet

- A fedél kinyitásához fogja meg a fedél gombját, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel a fedelet (1. és 2. ábra).

Megjegyzés: A fedél felemelésekor előfordulhat, hogy a főzőedény a fedélre rögzül. Ez normális jelenség, és egyszerűen a termék jó zárását mutatja. Annak érdekében, hogy a fedél kinyitásakor a főzőedény ne essen rá a termékekre, mindig óvatosan nyissa fel a fedelet.

- Helyezze a készüléket sík felületre. Távolítson el minden védőanyagot és tartozékot a készülék belsejéből (3. ábra).

3. Tisztítsa meg a készülék összes alkatrészét

3a. Tisztítsa meg a fedelet, a főzőedényt és a tartozékokat

- Tisztítsa meg a fedelet, a főzőedényt és a tartozékokat puha szivaccsal és meleg szappanos vízzel (4. ábra).
- Szárítsa meg a fedelet, a főzőedényt és a tartozékokat (5. ábra)
- Ne használjon súrolókefét vagy dörzsszivacsot a főzőedény tisztításához, mert az károsíthatja a főzőedény tapadásmentes bevonatát (40. ábra).

- Ne merítse a készüléket vízbe (41. ábra).
- Ha véletlenül vízbe meríti a készüléket, vagy víz fröccsen közvetlenül a fűtőlemezre, vigye el egy hivatalos szervizközpontba javításra.
- Ne tegye a fedelet és a főzőedényt mosogatógépbe (42. ábra).
- Ne feledje, hogy csak a következő tartozékok tisztíthatók mosogatógépben: merőkanál, spatula, mérőpohár és pároló kosár.

3b. Tisztítsa meg a tömitést

- Távolítsa el a tömitést a fedélről, és tisztítsa meg puha szivaccsal és meleg szappanos vízzel (7. és 8. ábra).
- Alaposan szárítsa meg.
- Helyezze és nyomja a tömitést a helyére (9. ábra). Nyomja le erősen, hogy sehol se dudorodjon ki, és hogy a tömités szorosan illeszkedjen a helyére.
- A tömités felhelyezése után, ha túl gyorsan nyitja fel a fedelet, előfordulhat, hogy a főzőedény a fedélre rögzül (37. és 38. ábra). Ilyenkor várjon néhány másodpercet, amíg a főzőedény leválik a fedélről (39. ábra).

Megjegyzés: Ez normális jelenség, és egyszerűen a termék jó zárását mutatja. Annak érdekében, hogy a fedél kinyitásakor a főzőedény ne essen rá a termékre, mindig óvatosan nyissa fel a fedelet.

FIGYELEM: Soha ne használja a készüléket tömités nélkül (44. ábra)

3c. Tisztítsa meg a szelepeket

- A nyomáskorlátozó szelep tisztításához távolítsa el a nyomáskorlátozó szelepet a fedél tetején lévő csőről (10. ábra). Tisztítsa meg puha szivaccsal és meleg szappanos vízzel (11. ábra). Ha megszáradt, ügyeljen arra, hogy a cső belülről tiszta legyen, mielőtt a nyomáskorlátozó szelepet visszatenné a fedél tetején lévő csőre (12. ábra). Győződjön meg arról, hogy a nyomáskorlátozó szelep megfelelően a helyére került. Fel és le kell tudnia mozogni.

- A nyomáskorlátozó szelep fedelének tisztításához csavarja ki a szelep fedelét a fedél belsejéből (13. ábra). Tisztítsa meg puha szivaccsal és meleg szappanos vízzel (14. ábra). Ha megszáradt, ügyeljen arra, hogy a cső belülről tiszta legyen, mielőtt visszacsavarja a nyomáskorlátozó szelepet a fedélbe (15. ábra).
- Az úszószelep tisztításához távolítsa el az úszószelep tömitését a fedél belsejéből, majd fordítsa meg a fedelet, hogy az úszószelep kijöjjön a belőle (16. ábra). Tisztítsa meg az úszószelep tömitését és az úszószelepet puha szivaccsal és meleg szappanos vízzel (17. ábra). Ha megszáradt, helyezze vissza az úszószelepet a fedélre, és tegye vissza az úszószelep tömitését (18. ábra). Győződjön meg arról, hogy az úszószelep megfelelően a helyére került. Fel és le kell tudnia mozogni.

3d. Tisztítsa meg a készülék burkolatát

- Tisztítsa meg a készülék házát egy nedves törülőruga segítségével.
- Ne merítse a készüléket vízbe (41. ábra).
- Törölje le a fűtőlemez egy száraz ruhával.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

1. Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe

- Vegye ki a főzőedényt a házából.
- Tegye a hozzávalókat a főzőedénybe.
- Ne feledje, hogy az étel és a folyadék szintje soha nem haladhatja meg a főzőedényen feltüntetett maximális szintet (19. ábra).
- Ha olyan élelmiszer-összetevőket főz, amely mérete főzés közben megnő, például dehidratált zöldségeket vagy rizst, legfeljebb a maximális szint feléig töltsen meg a kuktát.

2. Helyezze a főzőedényt a házába

- Ellenőrizze, hogy a főzőedény alja tiszta és száraz-e, és távolítsa el az ételmaradványokat a fűtőlemezről (20. ábra).
- Helyezze a főzőedényt a házába (21. ábra).
- Soha ne használja a készüléket a főzőedény nélkül.

3. Csukja le és zárolja a fedelet.

- Ellenőrizze, hogy a tömítés megfelelően van-e a fedélre helyezve (43. ábra).
- Fogja meg a fedél gombját, helyezze a fedelet a készülékre, és a rögzítéshez fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányba (22. ábra).

4. Csatlakoztassa a nyomáskorlátozó szelepet

- Helyezze a nyomáskorlátozó szelepet megfelelően a fedélre (23. ábra). Ne feledje, hogy a szelep kissé laza marad, ez normális jelenség.











5. Kapcsolja be a készüléket

- Teljesen tekerje le a tápkábelt, és csatlakoztassa a hálózathoz (24. ábra).
- A készülék sípoló hangot ad, a képernyő villog és megjelenik a következő felirat: **HEFI0**.

6. Válasszon ki és indítson el egy főzési programot

- Minden programhoz tartozik alapértelmezett idő és hőmérséklet, és adott fedélpozíciót igényelnek. Kérjük, tekintse át a főzési programok táblázatát:

FŐZÉSI PROGRAMOK TÁBLÁZATA

Főzési program ikonja	Főzési program neve	Alapértelmezett főzési idő	Állítható idő	Alapértelmezett hőmérséklet	Állítható hőmérséklet	Alapértelmezett nyomás	Készletet indítás 10 percről 12 óráig	Melegítse akár 24 órán át	Fedél állapota		
									A fedél csukva van és le van zárva	A fedél csukva van, de nincs lezárva	Fedél nyitva
	Ragu	30 perc	1 perc és 2 óra között	114 °C	Nem	70 Kpa	Igen	Igen	•		
	Leves	12 perc	1 perc és 2 óra között	114 °C	Nem	70 Kpa	Igen	Igen	•		
	Dobvárzás piritás	20 perc	1 perc és 1 óra között	160 °C	Igen 100 °C és 160 °C között	Nem	Nem	Nem			•
	Párolás	10 perc	1 perc és 2 óra között	114 °C	Nem	70 Kpa	Igen	Igen	•		
	Sütés	40 perc	1 perc és 2 óra között	160 °C	Igen 100 °C és 160 °C között	Nem	Igen	Igen		•	
	Szuvidálás/lassú főzés	4 óra	30 perctől 12 óra között	85 °C	Igen, 55 °C és 95 °C között	Nem	Igen	Nem		•	•
	Rizs	8 perc	1 perc és 2 óra között	114 °C	Nem	70 Kpa	Igen	Igen	•		
	Joghurt és kovász	8 óra	30 perctől 12 óráig	30 °C	Igen 22 °C és 40 °C között	Nem	Nem	Nem	•	•	
	Zabkása	15 perc	1 perc és 2 óra között	100 °C	Nem	Nem	Igen	Igen	•		
	Állítható séf üzemmód	30 perc	1 perc és 4 óra között	80 °C	Igen 70 °C és 160 °C között	Nem	Nem	Igen	•	•	•

Megjegyzés: Főzés közben enyhe gőzszivárgást észlelhet a fedélből, különösen a nyomáskorlátozó szelepből. Ez normális jelenség, és akkor fordul elő, amikor nyomás alakul ki.

Tekintse meg a gyors üzembe helyezési útmutató ábrái című részt (a 25. és a 36. ábra között)



Ragu program

- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, teljesen csukja le és zárolja a fedelet.
- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Ragu program eléréséhez . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Opcionális: Nyomja meg a(z) gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
- A(z) gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z) vagy a(z) jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye világitani kezd.
- Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszazámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye világitani kezd.
- Főzés közben nyomás alakul ki a készülékben, ami felnyomja az úszószelepet. A nyomás alatt jelzőfénye világit, ezzel jelzi, hogy a fedél nem nyitható ki a nyomás kiengedése nélkül.
- A visszazámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a melegen tartás szakaszra. A képernyőn a(z) jelenik meg, és a melegen tartás jelzőfénye világitani kezd.
- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z) gombot, bármikor leállíthatja a programot.



Leves program










- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, teljesen csukja le és zárolja a fedelet.
- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Leves program eléréséhez . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.

- Opcionális: Nyomja meg a(z) gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
- A(z) gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z) vagy a(z) jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye világitani kezd.
- Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszazámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye világitani kezd.
- Főzés közben nyomás alakul ki a készülékben, ami felnyomja az úszószelepet. A nyomás alatt jelzőfénye világit, ezzel jelzi, hogy a fedél nem nyitható ki a nyomás kiengedése nélkül.
- A visszazámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a melegen tartás szakaszra. A képernyőn a(z) jelenik meg, és a melegen tartás jelzőfénye világitani kezd.
- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z) gombot, bármikor leállíthatja a programot.





Dobva-rázva pirítás program











- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Dobva-rázva pirítás program eléréséhez . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Opcionális: Nyomja meg a(z) gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).

- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (a hőmérséklet növeléséhez), vagy balra forgatásával (a hőmérséklet csökkentéséhez).
- A(z)  gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z)  vagy a(z)  jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye  világítani kezd.
- Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszaszámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye  világítani kezd.
- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, és a dobva-rázva piritáshoz tartsa nyitva a fedelet.
- A visszaszámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a készenléti üzemmódra. A képernyőn a következő jelenik meg: .
- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z)  gombot, bármikor leállíthatja a programot.






Párolás program










- Helyezzen 150 ml vizet (34 csésze) a főzőedénybe, tegye a hozzávalókat a pároló kosárba, és helyezze a pároló kosarat a főzőedény tetejére. Teljesen csukja le és zárolja a fedelet.
- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Párolás program eléréséhez . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).

- A(z)  gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z)  vagy a(z)  jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye  világítani kezd.
- Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszaszámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye  világítani kezd.
- Főzés közben nyomás alakul ki a készülékben, ami felnyomja az úszószelepet. A nyomás alatt jelzőfénye  világít, ezzel jelzi, hogy a fedél nem nyitható ki a nyomás kiengedése nélkül.
- A visszaszámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a melegen tartás szakaszra. A képernyőn a(z)  jelenik meg, és a melegen tartás jelzőfénye  világítani kezd.
- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z)  gombot, bármikor leállíthatja a programot.














Sütés program

- Helyezze az előkészített hozzávalókat a főzőedénybe, teljesen csukja le, de ne zárja a fedelet.
- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Sütés program eléréséhez . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (a hőmérséklet növeléséhez), vagy balra forgatásával (a hőmérséklet csökkentéséhez).

- A(z)  gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z)  vagy a(z)  jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye  világítani kezd.
- Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszazámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye  világítani kezd.
- A visszazámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a melegen tartás szakaszra. A képernyőn a(z)  jelenik meg, és a melegen tartás jelzőfénye  világítani kezd.
- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z)  gombot, bármikor leállíthatja a programot.











Szuvidálás/lassú főzés program


- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Szuvidálás/lassú főzés program  eléréséhez. A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (a hőmérséklet növeléséhez), vagy balra forgatásával (a hőmérséklet csökkentéséhez).
- A(z)  gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z)  vagy a(z)  jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye  világítani kezd.

- Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszazámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye  világítani kezd.
- A visszazámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a készenléti üzemmódra. A képernyőn a következő jelenik meg: .
- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z)  gombot, bármikor leállíthatja a programot.

Ríz program










Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, teljesen csukja le és zárolja a fedelet.



- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Ríz program eléréséhez  . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
- A(z)  gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z)  vagy a(z)  jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye  világítani kezd.
- Főzés közben nyomás alakul ki a készülékben, ami felnyomja az úszószelepet. A nyomás alatt  jelzőfénye világít, ezzel jelzi, hogy a fedél nem nyitható ki a nyomás kiengedése nélkül.
- A visszazámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a melegen tartás szakaszra. A képernyőn a(z)  jelenik meg, és a melegen tartás jelzőfénye  világítani kezd.

- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z)  gombot, bármikor leállíthatja a programot.












Joghurt és kovász program

A joghurt és a kovász program joghurt készítéséhez, illetve kenyér- és süteménytészta készítéséhez használható.

- Joghurt készítéséhez helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, és zárja le a fedelet.
- A tészta kelesztésekor a tésztát dagaszthatja közvetlenül a főzőedényben, ez után a főzőedényt helyezze a házba, és tegye rá a fedelet.
- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Joghurt és kovász program eléréséhez . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (a hőmérséklet növeléséhez), vagy balra forgatásával (a hőmérséklet csökkentéséhez).
- A(z)  gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z)  vagy a(z)  jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye  világítani kezd.
- Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszaszámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye  világítani kezd.
- A visszaszámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .

- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a készenléti üzemmódra. A képernyőn a következő jelenik meg: .
- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z)  gombot, bármikor leállíthatja a programot.

Zabkása program

- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, teljesen csukja le és zárolja a fedelet.
- Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra a Zabkása program eléréséhez . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
- Opcionális: Nyomja meg a(z)  gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
- A(z)  gombbal indítsa el a főzési programot.
- A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z)  vagy a(z)  jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye  világítani kezd.
- Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszaszámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye  világítani kezd.
- A visszaszámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
- A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a melegen tartás szakaszra. A képernyőn a(z)  jelenik meg, és a melegen tartás jelzőfénye  világítani kezd.
- Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z)  gombot, bármikor leállíthatja a programot.



Állítható séf üzemmód

- Helyezze a hozzávalókat a főzőedénybe, és a recepttől függően zárja le vagy tartsa nyitva a fedelet.
 - Fordítsa a kezelőpanel gombját jobbra az Állítható séf üzemmód eléréséhez . A képernyőn megjelenik az alapértelmezett főzési idő.
 - Opcionális: Nyomja meg a(z) gombot, és állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
 - Opcionális: Nyomja meg a(z) gombot, és állítsa be a kívánt hőmérsékletet a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (a hőmérséklet növeléséhez), vagy balra forgatásával (a hőmérséklet csökkentéséhez).
 - A(z) gombbal indítsa el a főzési programot.
 - A készülék elindítja az előmelegítési szakaszt. A képernyőn a(z) vagy a(z) jelenik meg, és az előmelegítés jelzőfénye világitani kezd.
 - Az előmelegítési szakasz befejeztével a készülék automatikusan a főzési szakaszra vált. A képernyőn megjelenik a visszaszámlálás, és a főzés folyamatban jelzőfénye világitani kezd.
 - A visszaszámlálás végén a készülék sípol, és a képernyőn a következő jelenik meg: .
 - A készülék néhány másodperc múlva automatikusan átvált a készenléti üzemmódra. A képernyőn a következő jelenik meg: .
 - Ha három másodpercig lenyomva tartja a(z) gombot, bármikor leállíthatja a programot.
- * **Javaslat az ételek gyors felmelegítésére:** Állítsa a hőmérsékletet ≥ 95 °C-ra, és főzze csukott, de nem lezárt fedéllel.

7. Használja a késleltetett indítás funkciót

A késleltetett indítás hasznos lehet, ha később kívánja elkezdni a főzést.

- Először válasszon ki egy programot a 6. részben leírt lépések szerint.
- A kiválasztott program elindítása előtt nyomja meg a(z) gombot. A képernyőn megjelenik a késleltetett indítás alapértelmezett ideje.
- Állítsa be a kívánt időt a kezelőpanel gombjának jobbra forgatásával (az idő növeléséhez), vagy balra forgatásával (az idő csökkentéséhez).
- Nyomja meg a következő gombot: . A képernyőn megjelenik a késleltetett indítás visszaszámlálója. Az előre beállított idő leteltével a készülék automatikusan megkezdí a főzést.

HU

8. Nyissa fel a fedelet

- Ne nyissa fel a fedelet, ha az úszószelep fent van, és világít a nyomás alatt jelzőfénye .
- A nyomás 2 különböző módon engedhető ki a főzés végén:

Természetes lecsökkenés: A főzés befejeztével vagy a program leállítása után a készülék magától lehűl, és a nyomás természetes módon lecsökken. Természetes lecsökkenéskor az étel túlfőhet az edényben lévő nyomás miatt. A kézi lecsökkentéssel azonnal leállíthatja a főzési folyamatot.

Kézi lecsökkentés: Tartsa folyamatosan nyomva a fedél tetején lévő nyomáscsökkentő gombot. A nyomás lecsökkenéséhez a főzőedényben lévő étel mennyiségétől függően néhány másodperc vagy néhány perc szükséges (34. ábra).

FIGYELEM: Vigyázzon a készülékből kiáramló forró gőzzel. Tartsa távol az arcát és a kezét a kiáramló gőztől (45. ábra).

- A fedél kinyitásához tartsa a karját az oldalsó fogantyúkkal párhuzamosan, fogja meg a fedél gombját, fordítsa el az óramutató járásával ellentétes irányba, és emelje fel a fedelet (35. és 36. ábra).

FIGYELEM: Vigyázzon a főzőedényből kiáramló forró gőzzel.

9. Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból

- Használat után húzza ki a készülék csatlakozódugóját a konnektorból, és hagyja hűlni legalább 2 órán keresztül a tisztítás előtt.

10. Használat utáni tisztítás

- Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.
- Tisztítás előtt hagyja a készüléket legalább 2 órán át hűlni.
- A tisztításra vonatkozó utasításokat lásd a 3. részben. Az ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT lévő szakaszban leírtak szerint tisztítsa meg a készülék összes alkatrészét.

11. Karbantartási tippek

- A főzőedény tartósságának biztosítása érdekében ne vágjon benne ételt.
- Használja a mellékelt tartozékokat. Ne használjon fém eszközöket, mert azok kárt tehetnek az edényben lévő tapadásmentes bevonatban.
- Használat után a tömítés megőrizheti az edény illatát. Ez normális jelenség; a szilikon kis pórusokkal rendelkezik, amelyek megnyílnak a magas hőmérséklet hatására, és visszazárulnak, ha a hőmérséklet csökken. A tömítésből származó szag megszüntetése érdekében a következőket teheti:
 - Tegye a szilikon gyűrűt a mosogatógépbe
 - Tegyen 1 csésze ecetet, 1 csésze vizet és 1 nagy darabokra vágott citromot a főzőedénybe, és indítsa el a párolás programot 2 percig, majd hagyja, hogy a gőz magától távozzon.
- 2 évente vagy sérülés esetén korábban cserélje ki a tömítést.

MŰSZAKI HIBAELHÁRÍTÁSI ÚTMUTATÓ

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
Nem lehet kinyitni a fedelet	Nem lehet kinyitni a főzőedényben lévő nyomás miatt.	Tartsa folyamatosan nyomva a nyomáscsökkentő gombot a főzőedényben lévő nyomás lecsökkentéséhez. A nyomás teljes kiengedése eltarthat néhány percig.
	A nyomás a főzőedényben teljesen megszűnik, de az úszószelep beragadt, mert túl szennyezett, és ezért nem tud lefelé mozogni.	<p>a. Teljesen csökkentse le a nyomást a készülékben úgy, hogy legalább 2 órán át hűlni hagyja</p> <p>b. Finoman nyomja le az úszószelepet úgy, hogy egy nyársat vagy egy hosszú tárgyat helyez az úszószelep nyílásába. Ha ez nem működik, küldje el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.</p> <p>c. A következő használatához alaposan tisztítsa és szárítsa meg az úszószelepet.</p>
Nem lehet lezárni a fedelet	A tömítés nincs megfelelően behelyezve.	Helyezze be megfelelően a tömítést.
	A főzőedény forró hozzávalókat tartalmaz, amelyek gőzt termelnek.	Várja meg, amíg a főzőedényben lévő hozzávalók kihűlnek, majd próbálja meg ismét lezárni a fedelet.
	Az úszószelep beragadt, mert túl szennyezett, és ezért nem tud lefelé mozogni.	<p>a. Finoman nyomja le az úszószelepet úgy, hogy egy nyársat vagy egy hosszú tárgyat helyez az úszószelep nyílásába. Ha ez nem működik, küldje el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba.</p> <p>b. A következő használatához alaposan tisztítsa és szárítsa meg az úszószelepet.</p>
A fedél felnyitásakor a főzőedény a fedélre rögzül.	A fedél zárásának helyzete vagy iránya nem megfelelő.	Zárja le a fedelet a használati utasításnak megfelelő irányban.
	A tömítés szívóhatást hozott létre.	A főzőedény magától elengedi a fedelet. Ez normális jelenség, és egyszerűen a termék jó zárását mutatja. Annak érdekében, hogy a fedél kinyitásakor a főzőedény ne essen rá a termékre, mindig óvatosan nyissa fel a fedelet.

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
A nyomáskorlátozó szelep erőteljesen enged ki a nyomást.	A belső nyomás meghaladja az üzemi nyomást, vagy a belső nyomás meghaladja a biztonsági nyomást.	Tisztítsa meg alaposan a nyomáskorlátozó szelepet, az úszószelepet és a fedelet. Ha az úszószelepből még mindig jön ki gőz, kérjük, vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizközpontba, hogy ellenőriztesse, megjavíttassa vagy beállíttassa a készüléket a jogosult személlyel.
	A nyomáskorlátozó szelep nem megfelelő helyzetben van.	Óvatosan forgassa el/nyomja meg a nyomáskorlátozó szelepet, hogy az a helyére kerüljön. Vigyázzon a forró gőzzel. Helyezkedjen el biztonságosan, és viseljen konyhai kesztyűt.
	A hibás nyomásszabályozás a nyomás lecsökkenését eredményezte.	Küldje el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba javításra.
Az úszószelep folyamatosan enged ki a nyomást.	A belső nyomás meghaladja az üzemi nyomást, vagy a belső nyomás meghaladja a biztonsági nyomást.	Tisztítsa meg alaposan a nyomáskorlátozó szelepet, az úszószelepet és a fedelet. Ha az úszószelepből még mindig jön ki gőz, kérjük, vigye vissza a készüléket a legközelebbi hivatalos szervizközpontba, hogy ellenőriztesse, megjavíttassa vagy beállíttassa a készüléket a jogosult személlyel.
	Kosz van az úszószelepen.	<p>a. Tartsa folyamatosan nyomva a nyomáscsökkentő gombot a főzőedényben lévő nyomás lecsökkentéséhez. A nyomás teljes kiengedése eltarthat néhány percig.</p> <p>b. Tisztítás előtt hagyja a készüléket legalább 2 órán át hűlni.</p> <p>c. A főzés újakezdése előtt tisztítsa és szárítsa meg az úszószelepet.</p>
	Az úszószelep beragadt.	<p>a. Tartsa folyamatosan nyomva a nyomáscsökkentő gombot a főzőedényben lévő nyomás lecsökkentéséhez. A nyomás teljes kiengedése eltarthat néhány percig.</p> <p>b. Tisztítás előtt hagyja a készüléket legalább 2 órán át hűlni.</p> <p>c. A főzés újakezdése előtt tisztítsa és szárítsa meg az úszószelepet.</p>

Probléma	Lehetséges okok	Megoldások
Gőz szivárog a fedélből.	A tömités nincs megfelelően behelyezve.	Távolítsa el a tömitést, tisztítsa meg, majd helyezze vissza a megfelelő helyre.
	A tömités szennyezett.	Távolítsa el a tömitést, tisztítsa meg, majd helyezze vissza a megfelelő helyre.
	A tömités vagy a főzőedény pereme sérült.	Küldje el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba javításra.
Az étel nyers	A szilárd és folyékony összetevők aránya nem megfelelő.	Próbálkozzon újra, pontosan követve a recept által előírt mennyiségeket.
	Az áramellátásból nem érkezik áram.	Ellenőrizze az otthoni elektromos áramkört.
Az „E0” kód jelenik meg a digitális képernyőn.	Hibás a nyomáskapcsoló.	Küldje el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba javításra.
Az „E1” kód jelenik meg a digitális képernyőn.	A hőmérséklet-érzékelő hibás.	Küldje el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba javításra.
Az „E2” kód jelenik meg a digitális képernyőn.	A fedél nincs megfelelően felhelyezve a főzési programhoz. Minden programhoz egy adott fedélpozíció szükséges.	Ellenőrizze és állítsa a fedelet a főzési programhoz megfelelő módon. Lásd a használati útmutató 6. részében található főzési programok táblázatát. A fedél megfelelő felhelyezése után indítsa újra a programot. Ha a probléma továbbra is fennáll, küldje el a készüléket egy hivatalos szervizközpontba javításra.

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ALES TEFAL

Bine ați venit în lumea gătitului rapid și delicios!

Cu Turbo Cuisine, am acceptat provocarea de a reinventa modul de a găti: Mai ușor. Mai gustos. Mai bun!

Proiectat cu acest principiu în minte, Turbo Cuisine vă permite să economisiți timp și să gătiți mese delicioase în casă, într-un mod absolut simplu și comod.

Vă mulțumim din nou că ne-ați primit în bucătăria dvs.

Acum, haideți să gătim împreună!

CUPRINS

Ghid de pornire rapidă în imagini.....	2
Tefal recomandă siguranța în primul rând.....	176
Toate piesele produsului dvs.	185
Familiarizarea cu panoul de comandă	186
Ghid de utilizare și curățare.....	187
Ghid de depanare tehnică	205
Garanție internațională limitată Tefal	728

Siguranța este principala noastră prioritate. Proiectăm și fabricăm produsul nostru cu standarde înalte de siguranță și tehnologie. Cu toate acestea, la fel ca în cazul oricărui aparat electric, există unele riscuri potențiale, așadar vă rugăm să manifestați un anumit grad de atenție și să respectați următoarele instrucțiuni.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

Citiți cu atenție toate instrucțiunile următoare și păstrați-le pentru consultare ulterioară.

- Utilizarea incorectă a aparatului și a accesoriilor acestuia poate deteriora aparatul și poate cauza rănirea.
- Aparatul gătește sub presiune. Utilizarea incorectă poate cauza arsuri din cauza aburului.
- Pentru siguranța dvs., acest aparat respectă toate standardele și reglementările aplicabile (directiva privind tensiunea scăzută, compatibilitatea electromagnetică, directivele privind alimentele, mediul...).
- Sursa de căldură necesară pentru gătit este inclusă în aparat.

1. Unde se poate utiliza în siguranță?

- Numai pentru utilizarea la interior.
- Acest aparat este destinat numai pentru uz casnic. Nu este destinat să fie utilizat în următoarele situații, iar garanția nu se va aplica pentru:
 - spații dedicate personalului din magazine, birouri și alte medii de lucru;
 - ferme;

- utilizare de către clienți în hoteluri, moteluri și alte locații de tip rezidențial;
- locații de tip pensiune.

- Nu amplasați aparatul într-un cuptor încălzit sau pe o plită fierbinte. Nu amplasați aparatul aproape de o flacăra deschisă sau de un obiect inflamabil.
- Utilizați-l pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
- Nu lăsați copiii în apropierea oalei cu presiune când este în uz.

2. Cine îl poate utiliza în siguranță?

- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse, sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea sunt supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă de securitatea lor.
- Aparatul poate fi utilizat de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse ori lipsite de experiență și cunoștințe dacă au fost supravegheate sau instruite în prealabil cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg pericolele pe care le presupune aceasta.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de copii. Aparatul și cablul său de alimentare nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul.

- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.

3. Cum se utilizează în siguranță - utilizare generală?

- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele precizate.
- Nu utilizați aparatul pentru a prăji alimente în ulei. Este permisă numai rumenirea.
- Nu utilizați niciodată oala sub presiune în modul sub presiune pentru a prăji alimentele în baie de ulei sau în puțin ulei.
- Când gătiți alimente cu aluat, scuturați ușor oala înainte de a deschide capacul pentru a evita revărsarea alimentelor.
- Aparatul nu este un sterilizator. Nu-l utilizați pentru a steriliza borcane.
- Acest aparat nu este destinat utilizării prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Pentru a transporta aparatul, folosiți întotdeauna cele două mâner laterale de pe carcasă. Purtați mănuși de bucătărie dacă aparatul este fierbinte. Pentru mai multă siguranță, asigurați-vă că ați blocat capacul înainte de a transporta aparatul.
- Partea de jos a vasului de gătit și placa de încălzire trebuie să fie în contact direct. Îndepărtați orice obiect sau resturi alimentare aflate între vasul de gătit și placa de încălzire; acestea pot afecta performanța produsului
- Nu uitați că anumite tipuri de alimente, cum ar fi sosul de mere, afinele, rubarba, orzul perlat, terciul de ovăz sau alte cereale, mazărea despicată, tăiței sau paste pot să facă spumă, să stropescă și să

înfunde supapele. Procedați cu atenție la prepararea acestor tipuri de alimente și curățați cu atenție supapele după aceea.

- Rețineți că anumite rețete care includ lapte pot să facă spumă, să se reverse și să înfunde supapele. Procedați cu atenție la prepararea acestor rețete și curățați cu atenție supapele după aceea.
- După ce ați gătit carnea care are un strat exterior de piele (cum ar fi limba de vită), care s-ar putea umfla sub efectul presiunii, nu perforați pielea după gătit dacă pare umflată: riscați să vă opăriți. Întepați-o înainte de a o găti.
- Nu folosiți aparatul gol, fără vasul de gătit sau fără ingrediente în interiorul acestuia. Acest lucru ar putea deteriora semnificativ aparatul.
- Nu utilizați aparatul sub presiune fără a adăuga apă, deoarece acest lucru poate cauza deteriorarea semnificativă a acestuia.
- Nu umpleți aparatul fără vasul de gătit.
- Atenție: nu vărsați lichide pe ștecăr.
- Nu încălziți vasul de gătit cu altă sursă de căldură decât placa de încălzire a aparatului și nu utilizați alt vas. Nu utilizați vasul de gătit cu alte aparate.
- Folosiți vasul de gătit NUMAI cu aparatul. Nu-l utilizați pentru a găti pe plită, în cuptor etc.
- Utilizați întotdeauna o lingură din plastic sau lemn pentru a evita deteriorarea stratului antiaderent al vasului de gătit. Nu tăiați alimentele direct în vasul de gătit.
- Nu atingeți supapele, cu excepția situațiilor în care curățați și întrețineți aparatul, în conformitate cu instrucțiunile oferite.

- Nu introduceți obiecte străine în supape și în butonul de eliberare a presiunii. Nu înlocuiți supapa.
- Verificați periodic conductele din supape care permit evacuarea aburului, pentru a vă asigura că nu sunt blocate.
- Nu utilizați lavete sau altceva între capac și carcasă pentru a lăsa capacul întredeschis. Acestea pot să deterioreze definitiv garnitura de etanșare.
- Nu lăsați cablul de alimentare să atârne peste marginea mesei sau a blatului ori să atingă suprafețe fierbinți.
- Rabite odgovarajuće izvore topline u skladu s uputama za uporabu.

4. Cum se utilizează în siguranță - înainte de gătire?

- Înainte de fiecare utilizare, verificați ca supapele să nu fie obstrucționate. Consultați instrucțiunile de utilizare.
- Înainte de a utiliza aparatul, verificați dacă garnitura de etanșare a fost montată corect pe capac.
- Asigurați-vă că partea inferioară a vasului de gătit și placa de încălzire sunt întotdeauna curate. Verificați dacă partea centrală a plăcii de încălzire este mobilă.
- Nu umpleți aparatul peste nivelul MAX de pe vasul de gătit.
- Respectați recomandările privind volumul de alimente și apă pentru a evita riscul de revărsare, care poate deteriora aparatul și poate cauza vătămări corporale.
- Verificați dacă aparatul este închis corect înainte de a-l aduce la presiune.
- Aparatul gătește sub presiune. Pot fi cauzate arsuri prin utilizarea necorespunzătoare a oalei sub presiune. Asigurați-vă că oala este adecvat închisă înainte de a o pune la încălzit.

- Nu umpleți oala mai mult de 2/3 din capacitatea sa. Când gătiți alimente care se umflă în timpul gătirii, cum ar fi orezul sau legumele deshidratate, nu umpleți oala mai mult de jumătate din capacitatea sa.

5. Cum se utilizează în siguranță - în timpul gătirii?

- Nu încercați să deschideți capacul înainte ca presiunea să scadă suficient. Nu încercați să deschideți capacul înainte ca supapa de siguranță să coboare.
- Nu încercați niciodată să deschideți forțat oala sub presiune. Nu deschideți înainte de a vă asigura că presiunea internă a scăzut complet. Consultați „Instrucțiuni de utilizare”.
- În timpul preparării și eliberării aburului la sfârșitul gătirii, aparatul eliberează căldură și abur. Pentru a evita arsurile, nu apropiați mâinile sau fața de aparat. Nu atingeți capacul în timpul gătirii.
- Mutați oala aflată sub presiune cu mare grijă. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul atunci când îl mișcați și purtați mănuși de bucătărie dacă este necesar. Nu utilizați butonul capacului pentru a ridica aparatul.
- Nu deschideți vasul de gătit în timpul funcționării aparatului.
- În modul de rumenire, aveți grijă la riscurile de arsuri cauzate de stropire atunci când adăugați alimente sau ingrediente în recipientul fierbinte.

6. Cum se utilizează în siguranță (după gătire)?

- Când deschideți capacul, țineți-l întotdeauna de butonul capacului. Poziționați brațul paralel cu mânerul lateral. Între garnitura de etanșare și capac se poate acumula apă fierbinte, care poate provoca arsuri.
- Fiți atenți și la riscul de arsuri ce pot fi cauzate de aburul care iese din aparat când deschideți capacul. Mai întâi, deschideți capacul foarte ușor pentru a permite aburului să iasă încet.
- Nu atingeți părțile fierbinți ale aparatului. După utilizare, suprafața plăcii de încălzire poate rămâne fierbinte până la 2 ore.
- Deconectați aparatul de la priză când nu este în uz și înainte de a-l curăța. Lăsați-l să se răcească înainte de a monta sau de a demonta piese.

7. Cum se utilizează în siguranță - curățare?

- Ștergeți partea de jos a vasului de gătit și placa de încălzire după fiecare utilizare.
- Nu scufundați aparatul în apă.
- Pentru curățarea aparatului, consultați instrucțiunile de utilizare. Puteți spăla vasul de gătit și capacul cu apă caldă și detergent; nu le puneți în mașina de spălat vase. Curățați carcasa aparatului cu o lavetă umedă.

8. Ce este de făcut în caz de defectare?

- Aparatul poate fi reparat numai de o persoană autorizată, într-un centru de service autorizat.

- Nu puneți în funcțiune aparatul dacă are cablul de alimentare sau ștecărul defect, după defectarea aparatului sau dacă acesta a fost deteriorat în vreun fel. Duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat în vederea examinării, reparării sau reglării.
- În caz de deteriorare a cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de către un centru de service autorizat pentru a evita orice risc. Nu înlocuiți cablul de alimentare furnizat cu alte cabluri.
- Nu deteriorați garnitura de etanșare. Dacă s-a deteriorat, înlocuiți-o la un centru de service autorizat.
- Înlocuiți garnitura de etanșare la fiecare 2 ani sau mai devreme dacă observați că este uzată sau trebuie înlocuită.
- Utilizați numai piesele de schimb corespunzătoare pentru modelul dvs. Acest lucru este deosebit de important pentru garnitura de etanșare și vasul de gătit.
- Utilizați numai piesele de schimb vândute într-un centru de service autorizat.
- Utilizarea de accesorii care nu au fost recomandate de producătorul aparatului poate provoca rănirea.
- Nu utilizați alte vase în aparat, în locul vasului de gătit furnizat. Înlocuiți vasul de gătit numai cu o piesă de schimb originală destinată utilizării cu acest produs.
- În conformitate cu reglementările în vigoare, înainte de a arunca un aparat care nu mai este necesar, acesta trebuie scos din funcțiune (prin scoaterea acestuia din priză și deconectarea cablului de alimentare).

- Utilizați numai piese de schimb de la producător, conform modelului relevant. În special, folosiți un corp și un capac de la același producător, indicate ca fiind compatibile.
- Nu modificați niciunul dintre sistemele de siguranță, mai mult decât se specifică în instrucțiunile de întreținere din manualul de utilizare.

Protejarea mediului

Să participăm la protecția mediului!

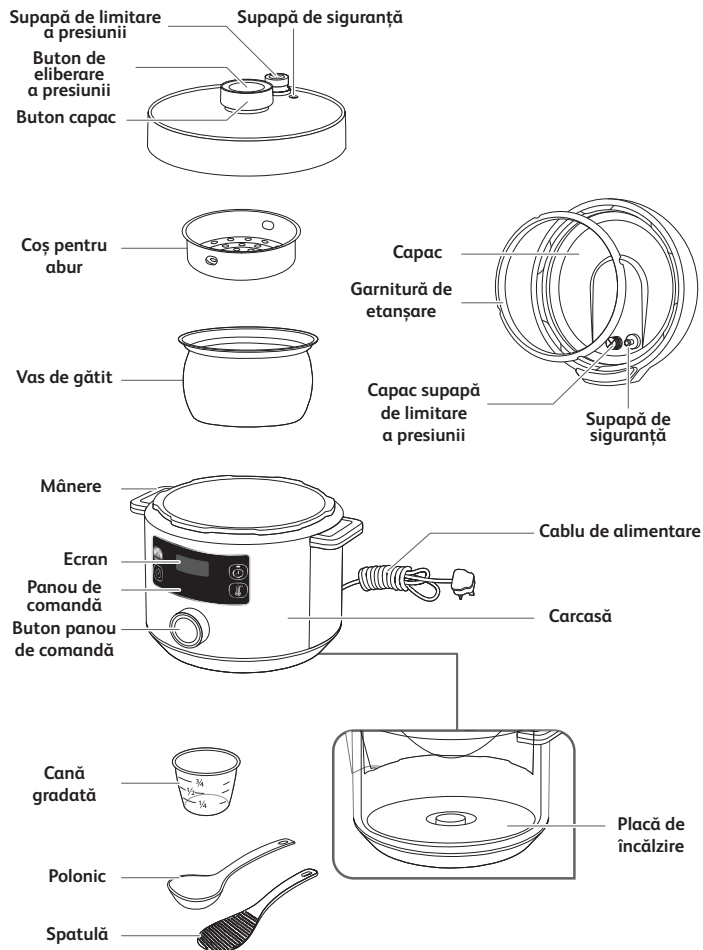


- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale valorificabile sau reciclabile.
- ⇒ Predați aparatul la un punct de colectare pentru reciclare.

9. Când se aplică garanția?

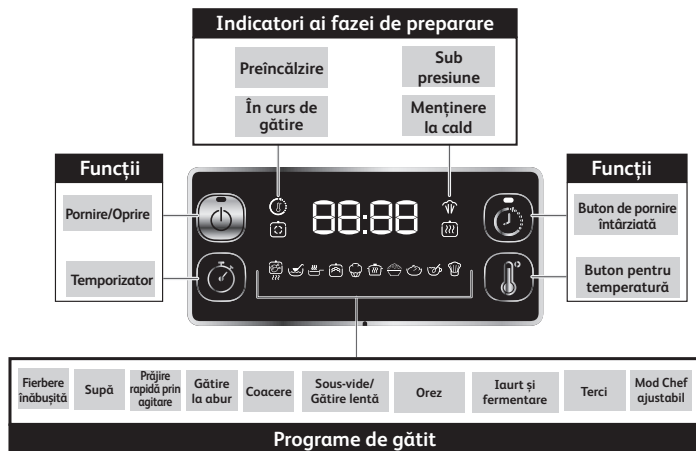
- Garanția nu acoperă uzura anormală a vasului pentru gătit.
- Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată. Orice utilizare care nu este conformă cu aceste instrucțiuni va anula producătorul de orice responsabilitate și va anula garanția.
- În caz de utilizare comercială, utilizare inadecvată sau nerespectare a instrucțiunilor, producătorul nu își asumă niciun fel de responsabilitate, iar garanția nu se aplică.

TOATE COMPONENTELE PRODUSULUI



Garnitura de etanșare, vasul de gătit, capacul pentru supapa de limitare a presiunii aparatului sunt disponibile în magazine. Puteți schimba aceste elemente pe cont propriu fără a apela la un service autorizat. Puteți consulta manualul de utilizare pentru mai multe detalii.

PREZENTAREA PANOULUI DE COMANDĂ



MESAJE DE STARE

HEHO

Mesaj de întâmpinare la pornirea aparatului.

01:30

Afișaj timp. În acest exemplu: 1 oră 30 de minute.

114C

Afișaj temperatură. În acest exemplu: 114 grade Celsius.

Auto

Indică faptul că programul are o setare automată prestabilită pentru temperatură/timp. Nu se poate modifica.

0000

Indică faptul că temperatura crește în timpul fazei de preîncălzire.

HEHE

Indică faptul că aparatul se preîncălzește.

EEAD

Indică faptul că programul s-a încheiat.

HOHE

Indică faptul că aparatul este în faza de menținere la cald.

SEOP

Indică faptul că programul a fost întrerupt.

8888

Indică faptul că aparatul este în modul în așteptare.

GHID DE UTILIZARE ȘI CURĂȚARE

Nu ezitați să consultați figurile indicate ca (Fig. x) din Ghidul de pornire rapidă.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Eliminați ambalajul

- Înainte de prima utilizare, scoateți aparatul din ambalaj și citiți manualul de instrucțiuni.
- Înainte de prima utilizare, îndepărtați de pe aparat autocolantele promoționale (dacă există).

2. Deschideți capacul

- Pentru a deschide capacul, apăsați butonul capacului, rotiți în sens opus acelor de ceasornic și ridicați capacul (Fig.1 și 2).

Notă: Când ridicați capacul, se poate întâmpla ca vasul de gătit să rămână atașat de capac. Este normal și demonstrează pur și simplu o bună etanșeitate a produsului. Pentru a evita ca vasul de gătit să cadă pe produs la deschiderea capacului, deschideți întotdeauna ușor capacul.

- Așezați aparatul pe o suprafață plană. Îndepărtați toate materialele de protecție și accesoriile din interiorul aparatului (Fig. 3).

3. Curățați toate piesele aparatului

3a. Curățați capacul, vasul de gătit și accesoriile

- Curățați capacul, vasul de gătit și accesoriile cu un burete moale și apă caldă cu detergent (Fig. 4).
- Uscați capacul, vasul de gătit și accesoriile (Fig.5)
- Nu folosiți un burete aspru sau abraziv pentru a curăța vasul de gătit, deoarece ar putea deteriora stratul antiaderent al acestuia (Fig. 40).

- Nu scufundați aparatul în apă (Fig. 41).
- Dacă introduceți accidental aparatul în apă sau vărsați apă direct pe placa de încălzire, duceți-l la un centru de service autorizat în vederea reparării.
- Nu spălați capacul și vasul de gătit în mașina de spălat vase (Fig. 42).
- Atenție: numai accesoriile (polonicul, spatula, paharul gradat și coșul de abur) pot fi spălate în mașina de spălat vase.

3b. Curățați garnitura de etanșare

- Înlăturați garnitura de etanșare de pe capac și curățați-o cu un burete moale și apă caldă cu detergent (Fig. 7 și 8).
- Uscați-o cu grijă.
- Așezați garnitura de etanșare peste grilaj și apăsați-o până se fixează în poziție (Fig. 9). Apăsați ferm în jos pentru a vă asigura că nu se deformează și că garnitura de etanșare este fixată bine în spatele grilajului.
- După așezarea garniturii de etanșare pe capac, dacă deschideți capacul prea repede, se poate întâmpla ca vasul de gătit să rămână atașat de capac (Fig. 37 și 38). Așteptați câteva secunde ca vasul de gătit să se detașeze singur de capac (Fig. 39).

Notă: Este normal și demonstrează pur și simplu o bună etanșeitate a produsului. Pentru a evita ca vasul de gătit să cadă pe produs la deschiderea capacului, deschideți întotdeauna ușor capacul.

AVERTISMENT: Nu folosiți niciodată aparatul fără garnitura de etanșare (Fig. 44)

3c. Curățați supapele

- Pentru a curăța supapa de limitare a presiunii, scoateți supapa de limitare a presiunii din conducta de deasupra capacului (Fig. 10). Curățați-o cu un burete moale și apă caldă cu detergent (Fig. 11). După uscare, conducta trebuie să fie curată înainte de a introduce supapa de

limitare a presiunii înapoi pe conducta de deasupra capacului (Fig.12). Asigurați-vă că supapa de limitare a presiunii este bine așezată; aceasta trebuie să se poată deplasa în sus și în jos.

- Pentru a curăța capacul supapei de limitare a presiunii, deșurubați capacul supapei de limitare din interiorul capacului (Fig. 13). Curățați-l cu un burete moale și apă caldă cu detergent (Fig. 14). După uscare, conducta trebuie să fie curată înainte de a înșuruba capacul supapei de limitare a presiunii înapoi în capac (Fig. 15).
- Pentru a curăța supapa de siguranță, scoateți garnitura supapei din interiorul capacului și întoarceți capacul astfel încât supapa să poată ieși din el (Fig. 16). Curățați garnitura supapei de siguranță și supapa cu un burete moale și apă caldă cu detergent (Fig. 17). După uscare, introduceți supapa de siguranță înapoi în capac și puneți garnitura supapei la loc (Fig. 18). Asigurați-vă că supapa de siguranță este bine așezată; aceasta trebuie să se poată deplasa în sus și în jos.

3d. Curățați carcasa aparatului

- Curățați carcasa aparatului cu o lavetă umedă.
- Nu scufundați aparatul în apă (Fig. 41).
- Ștergeți placa de încălzire cu o lavetă uscată.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Așezați ingredientele în vasul de gătit

- Îndepărtați vasul de gătit din carcasă.
- Așezați ingredientele în vasul de gătit.
- Rețineți că nivelul alimentelor și al lichidelor nu trebuie să depășească niciodată nivelul maxim marcat pe vasul de gătit (Fig. 19).
- Când gătiți alimente care se umflă în timpul gătirii, cum ar fi legumele deshidratate sau orezul, în modurile sub presiune, nu umpleți oala mai mult de jumătate din nivelul maxim.

2. Așezați vasul de gătit în carcasă

- Asigurați-vă că partea inferioară a vasului de gătit este curată și uscată și îndepărtați resturile de alimente de pe placa de încălzire (Fig. 20).
- Puneți vasul de gătit în carcasă (Fig. 21).
- Nu folosiți niciodată aparatul fără vasul de gătit.

3. Închideți și blocați capacul

- Verificați dacă garnitura este poziționată corect pe capac (Fig. 43).
- Apucați butonul capacului, așezați capacul pe aparat și rotiți-l în sens orar pentru a-l bloca (Fig. 22).

4. Atașați supapa de limitare a presiunii

- Așezați corect supapa de limitare a presiunii pe capac (Fig. 23). Rețineți că aceasta va rămâne puțin liberă; este normal.











5. Porniți aparatul

- Desfășurați complet cablul de alimentare și conectați-l la priză (Fig. 24).
- Aparatul emite un semnal sonor, ecranul este afișat intermitent și se afișează **HE:10**.

6. Selectați și lansați un program de gătire

- Fiecare program are o durată și o temperatură implicite și necesită o poziție specifică a capacului; consultați tabelul cu programe de gătit:




TABELUL CU PROGRAME DE GĂTIT


Pictograma programului de gătit	Numele programului de gătit	Timpul de gătire implicit	Timp reglabil	Temperatura implicită	Temperatura reglabilă	Presiune implicită	Pornire întârziată de la 10 min la 12 h	Menținere la cald până la 24 h	Starea capacului		
									Capac închis și blocat	Capac închis, dar nu blocat	Capac deschis
	Fierbere înăbușită	30 min	de la 1 min la 2 h	114 C	Nu	70 Kpa	Da	Da	•		
	Supă	12 min	de la 1 min la 2 h	114 C	Nu	70 Kpa	Da	Da	•		
	Prăjire rapidă	20 min	de la 1 min la 1 h	160 C	Da, de la 100 C la 160 C	Nu	Nu	Nu			•
	Gătire la abur	10 min	de la 1 min la 2 h	114 C	Nu	70 Kpa	Da	Da	•		
	Coacere	40 min	de la 1 min la 2 h	160 C	Da, de la 100 C la 160 C	Nu	Da	Da		•	
	Sous-vide/ Gătire lentă	4 h	de la 30 min la 12 h	85 C	Da, de la 55 C la 95 C	Nu	Da	Nu		•	•
	Orez	8 min	de la 1 min la 2 h	114 C	Nu	70 Kpa	Da	Da	•		
	Iaurt și fermentare	8 h	de la 30 min la 12 h	30 C	Da, de la 22 C la 40 C	Nu	Nu	Nu	•	•	
	Terci	15 min	de la 1 min la 2 h	100 C	Nu	Nu	Da	Da	•		
	Modul Chef reglabil	30 min	de la 1 min la 4 h	80 C	Da, de la 70 °C la 160 °C	Nu	Nu	Da	•	•	•

Notă: Când gătiți, este posibil să observați scurgeri ușoare de abur din capac, în special la supapa de limitare a presiunii. Acest lucru este normal și apare atunci când se acumulează presiune.

Consultați figurile din Ghidul de pornire rapidă (de la Fig. 25 la Fig. 36)

GHID DE GĂTIRE A INGREDIENTELOR

Ingredient	Preparare/cantitate	Timp	Instrucțiuni suplimentare	Accesoriu
GĂTIRE SUB PRESIUNE ÎN BOL 				
Linte	100-500g	24 min	Adăugați apă cât dublul cantității de ingrediente	Puneți ingredientul direct în bol
Quinoa		5 min	Adăugați 300 ml apă	
Grâu		5 min		
Mazăre		3 min		
Varză		În sferturi		
GĂTIRE SUB PRESIUNE CU ABUR 				
Cartofi	Cubulețe, 100-400g	14 min	Adăugați 200 ml apă	Accesoriu coș/tavă
Broccoli	Buchețele, 100-400g	3 min		
Conopidă		4 min		
Morcovi	Felii, 100-400g	7 min		
Fasole verde	100-400g	8 min		
OREZ 				
Orez alb	300 g (4 porții)	3 min	400 ml apă	Puneți ingredientul direct în bol
	600 g (8 porții)		800 ml apă	
Orez lipicios	300 g (4 porții)	3 min	200 ml apă	
	600 g (8 porții)		400 ml apă	
Orez brun	300 g (4 porții)	20 min	500 ml apă	
	600 g (8 porții)		930 ml apă	

Ingredient	Preparare/cantitate	Timp	Instrucțiuni suplimentare	Accesoriu
SOUS-VIDE 				
Ou (poșat mediu)	Cât de multe doriți	45 min.	68°C	Puneți ingredientul direct în bol
Carne roșie (file, bucată pentru friptură de vită)	2,5 cm grosime	1 h 30	62°C	Pungă sigilată din plastic
Creveți	Trebuie să încapă în punga sigilată din plastic, fără să se suprapună	30	60°C	
Legume rădăcinoase (morcov, păstârnac, cartof, nap, sfeclă etc.)		1 h (tare) - 4 h (fraged)	85°C	
Legume moi (sparanghel, broccoli, vânăță, dovleac etc.)		30 min. (tare) - 1 h 30 (fraged)	85°C	

NOTE PRIVIND GHIDURILE DE GĂTIRE:

Aceste ghiduri de gătire sunt orientative și sunt menite să ofere preparate bine gătite. Puteți ajusta cantitatea de ingrediente pe baza a cât de bine gătită doriți mâncarea. Pentru mai multe ghiduri de gătire a ingredientelor, consultați aplicația mobilă Tefal (disponibilă în funcție de țară).

NOTE PRIVIND SOUS-VIDE:

Puneți toate ingredientele condimentate într-o pungă cu închidere etanșă și scoateți tot aerul înainte de a o sigila. Puneți apoi punga în bolul umplut cu apă.










PRECAUȚII PENTRU SOUS-VIDE:




- Ghidurile de gătire sous-vide asigură gătirea în siguranță a ingredientelor proaspete prin pasteurizare la temperaturi de minimum 60 °C, permițând astfel o gătire integrală a mijlocului ingredientului.

- Dacă ghidurile de gătire nu sunt urmate, alimentele care nu au fost complet pasteurizate pot prezenta risc de îmbolnăvire. Aveți grijă atunci când serviți aceste alimente persoanelor cu imunitate scăzută, inclusiv femeii însărcinate, copiii și vârstnici. Nu consumați dacă aveți dubii cu privire la starea de gătire, sănătate, a alimentului etc.
- După cumpărarea ingredientelor, depozitați-le imediat într-un frigider. Nu le lăsați la temperatura camerei.
- Folosiți ingrediente proaspete. Folosiți o pungă cu închidere etanșă nouă de fiecare dată.















Programul de fierbere înăbușită

- Așezați ingredientele în vasul de gătit, închideți complet și blocați capacul.
- Rotiți butonul panoului de comandă spre dreapta pentru a accesa programul Fierbere înăbușită . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.
- Opțional: Apăsăți  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Apăsăți  pentru a începe programul de gătit.
- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și , iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează numărătoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătire în desfășurare  se aprinde.
- În timpul procesului de preparare, se acumulează presiune în aparat și supapa de siguranță este împinsă în sus. Indicatorul luminos sub presiune  se aprinde, indicând că nu se poate deschide capacul fără a elibera mai întâi presiunea.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează .












- După câteva secunde, aparatul va trece automat la etapa de menținere la cald. Ecranul afișează  și indicatorul luminos de menținere la cald  se aprinde.
- Apăsăți  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.



Programul „Supă”













- Așezați ingredientele în vasul de gătit, închideți complet și blocați capacul.
- Rotiți butonul de pe panoul de comandă spre dreapta pentru a ajunge la programul „Supă” . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.
- Opțional: Apăsăți  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Apăsăți  pentru a începe programul de gătit.
- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și , iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează numărătoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătire în desfășurare  se aprinde.
- În timpul procesului de preparare, se acumulează presiune în aparat și supapa de siguranță este împinsă în sus. Indicatorul luminos sub presiune  se aprinde, indicând că nu se poate deschide capacul fără a elibera mai întâi presiunea.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează .
- După câteva secunde, aparatul va trece automat la etapa de menținere la cald. Ecranul afișează  și indicatorul luminos de menținere la cald  se aprinde.
- Apăsăți  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.

Programul „Prăjire rapidă”

- Rotiți butonul de pe panoul de comandă spre dreapta pentru a ajunge la programul „Prăjire rapidă prin agitare” . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.
- Opțional: Apăsați  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Opțional: Apăsați  și setați temperatura dorită, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări temperatura) sau spre stânga (pentru a reduce temperatura).
- Apăsați  pentru a începe programul de gătit.
- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și  HEAT, iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează număratoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătire în desfășurare  se aprinde.
- Așezați ingredientele în vasul de gătit și țineți capacul deschis pentru a prăji rapid.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează  END.
- După câteva secunde, aparatul va trece automat la modul în așteptare. Ecranul afișează .
- Apăsați  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.


Programul de gătire la abur












- Turnați 150 ml de apă (3/4 ceașcă) în vasul de gătit, puneți ingredientele în coșul pentru abur și așezați coșul pentru abur deasupra vasului de gătit. Închideți complet și blocați capacul.

- Rotiți butonul de pe panoul de comandă spre dreapta pentru a accesa programul de Gătire la abur . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.
- Opțional: Apăsați  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Apăsați  pentru a începe programul de gătit.
- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și  HEAT, iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează număratoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătire în desfășurare  se aprinde.
- În timpul procesului de preparare, se acumulează presiune în aparat și supapa de siguranță este împinsă în sus. Indicatorul luminos sub presiune  se aprinde, indicând că nu se poate deschide capacul fără a elibera mai întâi presiunea.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează  END.
- După câteva secunde, aparatul va trece automat la etapa de menținere la cald. Ecranul afișează  HOLD și indicatorul luminos de menținere la cald  se aprinde.
- Apăsați  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.














Programul de coacere

- Așezați preparatul în vasul de gătit și închideți, dar nu blocați capacul.
- Rotiți butonul de pe panoul de comandă spre dreapta pentru a ajunge la programul Coacere . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.

- Opțional: Apăsați  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Opțional: Apăsați  și setați temperatura dorită, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări temperatura) sau spre stânga (pentru a reduce temperatura).
- Apăsați  pentru a începe programul de gătit.
- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și , iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează numărătoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătit în desfășurare  se aprinde.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează .
- După câteva secunde, aparatul va trece automat la etapa de menținere la cald. Ecranul afișează  și indicatorul luminos de menținere la cald  se aprinde.
- Apăsați  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.

Program Sous-vidé/Gătire lentă











- Rotiți butonul de pe panoul de comandă spre dreapta pentru a ajunge la programul Sous-vidé/Gătire lentă . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.
- Opțional: Apăsați  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Opțional: Apăsați  și setați temperatura dorită, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări temperatura) sau spre stânga (pentru a reduce temperatura).
- Apăsați  pentru a începe programul de gătit.

- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și , iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează numărătoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătit în desfășurare  se aprinde.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează .
- După câteva secunde, aparatul va trece automat la modul în așteptare. Ecranul afișează .
- Apăsați  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.



Programul pentru orez












Așezați ingredientele în vasul de gătit, închideți complet și blocați capacul.

- Rotiți butonul de pe panoul de comandă spre dreapta pentru a ajunge la programul pentru orez . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.
- Opțional: Apăsați  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Apăsați  pentru a începe programul de gătit.
- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și , iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- În timpul procesului de preparare, se acumulează presiune în aparat și supapa de siguranță este împinsă în sus. Indicatorul luminos sub presiune  se aprinde, indicând că nu se poate deschide capacul fără a elibera mai întâi presiunea.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează .
- După câteva secunde, aparatul va trece automat la etapa de menținere la cald. Ecranul afișează  și indicatorul luminos de menținere la cald  se aprinde.












- Apăsați  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.

Programul Iaurt și fermentare


Programul Iaurt și fermentare poate fi folosit pentru a face Iaurt sau pentru a dospa pâine/aluat de patiserie.











- Când preparați Iaurt, puneți ingredientele în vasul de gătit și închideți capacul.
- Când dospați aluat, îl puteți frământa direct în vasul de gătit, apoi puneți vasul în carcasă și închideți capacul.
- Rotiți butonul de pe panoul de comandă spre dreapta pentru a ajunge la programul „Iaurt și fermentare”  . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.
- Opțional: Apăsați  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Opțional: Apăsați  și setați temperatura dorită, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări temperatura) sau spre stânga (pentru a reduce temperatura).
- Apăsați  pentru a începe programul de gătit.
- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și  iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează număratoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătit în desfășurare  se aprinde.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează .
- După câteva secunde, aparatul va trece automat la modul în așteptare. Ecranul afișează .
- Apăsați  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.

Programul pentru terci

- Așezați ingredientele în vasul de gătit, închideți complet și blocați capacul.
- Rotiți butonul panoului de comandă spre dreapta pentru a ajunge la programul pentru terci  . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.
- Opțional: Apăsați  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Apăsați  pentru a începe programul de gătit.
- Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și  iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
- După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează număratoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătit în desfășurare  se aprinde.
- La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează .
- După câteva secunde, aparatul va trece automat la etapa de menținere la cald. Ecranul afișează  și indicatorul luminos de menținere la cald  se aprinde.
- Apăsați  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.



Modul Chef reglabil

- Adăugați ingredientele în vasul de gătit și închideți capacul (sau nu, în funcție de rețetă).
- Rotiți butonul de pe panoul de comandă spre dreapta pentru a ajunge la modul Chef reglabil  . Pe ecran este afișat timpul de preparare implicit.


- Opțional: Apăsați  și setați timpul dorit, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
 - Opțional: Apăsați  și setați temperatura dorită, rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări temperatura) sau spre stânga (pentru a reduce temperatura).
 - Apăsați  pentru a începe programul de gătit.
 - Aparatul începe etapa de preîncălzire. Ecranul afișează alternativ  și , iar indicatorul luminos pentru preîncălzire  se aprinde.
 - După încheierea fazei de preîncălzire, aparatul trece automat la faza de preparare. Ecranul afișează numărătoarea inversă, iar indicatorul luminos de gătire în desfășurare  se aprinde.
 - La sfârșitul numărătorii inverse, aparatul emite un semnal sonor și ecranul afișează .
 - După câteva secunde, aparatul va trece automat la modul în așteptare. Ecranul afișează .
 - Apăsați  timp de 3 secunde pentru a opri programul în orice moment.
- * **Sugestie pentru reîncălzirea rapidă a preparatelor:** setați temperatura la ≥ 95 C și gătiți cu capacul închis, dar deblocat.

7. Utilizați funcția de pornire întârziată

Pornirea întârziată poate fi utilă pentru a preseta aparatul să înceapă prepararea mai târziu.

- Mai întâi selectați un program urmând pașii descriși mai sus în partea 6.
- Înainte de a începe programul selectat, apăsați . Pe ecran se afișează timpul implicit pentru pornirea întârziată.
- Setați timpul dorit rotind butonul panoului de comandă spre dreapta (pentru a mări timpul) sau spre stânga (pentru a reduce timpul).
- Apăsați . Ecranul afișează numărătoarea inversă pentru pornirea întârziată. După expirarea timpului presetat, aparatul va începe să gătească automat.

8. Deschideți capacul

- Nu încercați să deschideți capacul dacă supapa de siguranță este sus și dacă indicatorul luminos sub presiune  este aprins.
- La sfârșitul procesului de preparare, presiunea se poate elibera în două moduri:

Eliberare naturală: La sfârșitul preparării sau după oprirea programului, aparatul se va răci singur, iar presiunea se va elibera în mod natural. În timpul eliberării naturale, alimentele pot fi gătite excesiv din cauza presiunii rămase în oală. Utilizați eliberarea manuală pentru a opri imediat procesul de preparare.

Eliberare manuală: Apăsați continuu butonul de eliberare a presiunii de pe capac. Va dura câteva secunde sau câteva minute, în funcție de cantitatea de alimente din vasul de gătit (Fig. 34).

Când gătiți supă, terci de ovăz și rețete cu mult lichid, pentru a evita ca lichidul să se reverse, apăsați intermitent pe butonul de eliberare a presiunii în loc să-l mențineți apăsat un timp îndelungat.

AVERTISMENT: Aveți grijă la aburul fierbinte care iese din aparat. Țineți fața și mâinile departe de aburul eliminat (Fig. 45).

- Pentru a deschide capacul, poziționați brațul paralel cu mânerul lateral, prindeți butonul capacului, rotiți în sens invers acelor de ceasornic și ridicați capacul (Fig. 35 și 36).

AVERTISMENT: Aveți grijă la aburul fierbinte care iese din vasul de gătit.

9. Scoateți aparatul din priză

- După utilizare, scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore înainte de a-l curăța.

10. Curățați-l după utilizare

- Curățați aparatul după fiecare utilizare.
- Înainte de a-l curăța, lăsați-l să se răcească timp de cel puțin 2 ore.
- Pentru instrucțiuni de curățare, consultați partea 3. Curățați toate piesele aparatului, din secțiunea ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.

11. Sfaturi de întreținere

- Pentru a vă asigura de durabilitatea vasului de gătit în timp, nu tăiați alimente în interiorul acestuia.
- Folosiți accesoriile furnizate. Nu folosiți ustensile metalice, deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent al vasului.
- După utilizare, garnitura de etanșare poate păstra mirosul preparatului dvs. Este normal; siliconul are pori mici care se deschid atunci când este expus la temperaturi ridicate și se închid înapoi odată ce temperatura scade. Pentru a elimina mirosul garniturii de etanșare, puteți proceda astfel:
 - Puneți inelul de silicon în mașina de spălat vase
 - Adăugați 1 ceașcă de oțet, 1 ceașcă de apă și 1 lămâie tăiată în bucăți mari în vasul de gătit și lansați un program de gătire la abur timp de 2 minute, apoi lăsați aburul să se elibereze în mod natural.
- Schimbați garnitura de etanșare la fiecare 2 ani sau mai devreme în caz de deteriorare.

GHID DE DEPANARE TEHNICĂ

Problemă	Cauze posibile	Soluții
Capacul nu poate fi deschis	Nu se poate deschide din cauza presiunii din vasul de gătit.	Apăsăți continuu butonul de eliberare a presiunii pentru a elimina presiunea din interiorul vasului de gătit. Poate fi nevoie de câteva minute pentru ca toată presiunea să se elimine.
	Presiunea din vasul de gătit este complet eliberată, dar supapa de siguranță este blocată, deoarece este prea murdară și, prin urmare, nu se poate deplasa în jos.	<p>a. Lăsați aparatul să se răcească cel puțin 2 ore pentru a vă asigura că toată presiunea s-a eliberat.</p> <p>b. Împingeți ușor supapa de siguranță în jos prin introducerea unui băț de frigăruie sau a unui obiect lung în deschiderea supapei de siguranță. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat.</p> <p>c. Pentru următoarea utilizare, curățați și uscați bine supapa de siguranță.</p>
Capacul nu poate fi închis	Garnitura de etanșare nu este montată corespunzător.	Montați corect garnitura de etanșare.
	Vasul de gătit conține ingrediente fierbinți care generează abur.	Așteptați ca ingredientele din vasul de gătit să se răcească înainte de a încerca să închideți din nou capacul.
	Supapa de siguranță este blocată, deoarece este prea murdară și, prin urmare, nu se poate deplasa în jos.	<p>a. Împingeți ușor supapa de siguranță în jos prin introducerea unui băț de frigăruie sau a unui obiect lung în deschiderea supapei de siguranță. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat.</p> <p>b. Pentru următoarea utilizare, curățați și uscați bine supapa de siguranță.</p>
	Poziția și/sau direcția în care capacul a fost închis este incorectă.	Închideți capacul în direcția corectă, conform manualului de instrucțiuni.
La deschiderea capacului, vasul de gătit rămâne atașat de capac.	Garnitura de etanșare a creat un efect de vidare.	Vasul de gătit se va elibera singur de capac. Este normal și demonstrează pur și simplu o bună etanșeitate a produsului. Pentru a evita ca vasul de gătit să cadă pe produs la deschiderea capacului, deschideți întotdeauna ușor capacul.

Problemă	Cauze posibile	Soluții
Eliberare intensă a presiunii din supapa de limitare a presiunii.	Presiunea interioară depășește presiunea de lucru sau presiunea interioară depășește presiunea de siguranță.	Curățați bine supapa de limitare a presiunii, supapa de siguranță și capacul. Dacă prin supapa de siguranță încă iese abur, duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru ca o persoană autorizată să efectueze verificarea, repararea și reglarea.
	Supapa de limitare a presiunii este poziționată greșit.	Rotiți/apăsați cu grijă supapa de limitare a presiunii până când se poziționează corect. Aveți grijă la aburul fierbinte. Poziționați-vă într-un loc sigur și purtați mănuși de bucătărie.
	Controlul incorect al presiunii a dus la eliberarea presiunii.	Trimiteti aparatul la un centru de service autorizat în vederea reparării.
Eliberare continuă a presiunii din supapa de siguranță.	Presiunea interioară depășește presiunea de lucru sau presiunea interioară depășește presiunea de siguranță.	Curățați bine supapa de limitare a presiunii, supapa de siguranță și capacul. Dacă prin supapa de siguranță încă iese abur, duceți aparatul la cel mai apropiat centru de service autorizat pentru ca o persoană autorizată să efectueze verificarea, repararea și reglarea.
	Resturi în supapa de siguranță.	<p>a. Apăsați continuu butonul de eliberare a presiunii pentru a elimina presiunea din interiorul vasului de gătit. Poate fi nevoie de câteva minute pentru ca toată presiunea să se elimine.</p> <p>b. Lăsați aparatul să se răcească cel puțin 2 ore.</p> <p>c. Curățați și uscați supapa de siguranță înainte de a reporni prepararea.</p>
	Supapa de siguranță este blocată.	<p>a. Apăsați continuu butonul de eliberare a presiunii pentru a elimina presiunea din interiorul vasului de gătit. Poate fi nevoie de câteva minute pentru ca toată presiunea să se elimine.</p> <p>b. Lăsați aparatul să se răcească cel puțin 2 ore.</p> <p>c. Curățați și uscați supapa de siguranță înainte de a reporni prepararea.</p>

Problemă	Cauze posibile	Soluții
Scurgeri de abur din capac.	Garnitura de etanșare nu este montată corespunzător.	Scoateți garnitura de etanșare, curățați-o și reinstalați-o în poziția corectă.
	Garnitura de etanșare este murdară.	Scoateți garnitura de etanșare, curățați-o și reinstalați-o în poziția corectă.
	Garnitura de etanșare sau marginea vasului de gătit este deteriorată.	Trimiteti aparatul la un centru de service autorizat în vederea reparării.
Măncarea nu este gătită complet	Raportul de ingrediente solide/lichide este incorect.	Încercați din nou urmând exact cantitățile rețetei.
	Nu există energie electrică de la sursa de alimentare.	Verificați circuitul electric domestic.
Pe ecranul digital se afișează E0.	Comutatorul de presiune este defect.	Trimiteti aparatul la un centru de service autorizat în vederea reparării.
Pe ecranul digital se afișează E1.	Senzorul de temperatură este defect.	Trimiteti aparatul la un centru de service autorizat în vederea reparării.
Pe ecranul digital se afișează E2.	Capacul nu este poziționat corect pentru programul dvs. de gătit. Fiecare program necesită o anumită poziție a capacului.	Verificați și reglați poziția capacului necesară pentru programul dvs. de gătit; consultați tabelul cu programele de gătit din secțiunea 6 a acestui manual. Reporniți programul după ce capacul este poziționat corect. Dacă problema persistă, trimiteți aparatul la un centru de service autorizat în vederea reparării.

БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ИЗБРАХТЕ TEFAL

Добре дошли в света на бързото и вкусно готвене!

С Turbo Cuisine приехме предизвикателството да преоткрием тенджерата: По-лесно. По-вкусно. Просто по-добре!

Проектиран според този водещ принцип, Turbo Cuisine Ви позволява да спестите време и да пригответе вкусни домашни ястия с абсолютна лекота и удобство.

Благодарим още веднъж, че ни приехте в кухнята си.

Сега нека готвим заедно!

СЪДЪРЖАНИЕ

Илюстративно ръководство за бърз старт	2
Tefal препоръчва безопасност на първо място	210
Всички части на Вашия продукт	219
Опознаване на контролния панел	220
Ръководство за употреба и почистване	221
Техническо ръководство за отстраняване на неизправности	239
Международна ограничена гаранция на Tefal	728

Безопасността е приоритет номер едно за нас. Проектираме и произвеждаме нашия продукт с високи стандарти за безопасност и технология. Въпреки това, както при всеки електрически уред, има някои потенциални рискове, затова Ви приканваме да бъдете внимателни и да се придържате към следните инструкции.

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Отделете време да прочетете внимателно всички инструкции по-долу и ги запазете за бъдещи справки.

- Неправилната употреба на уреда и неговите аксесоари може да го повреди и да причини нараняване.
- Уредът готви храна под налягане. Неправилната употреба може да създаде риск от изгаряния поради наличието на пара.
- За Вашата безопасност, този продукт отговаря на всички приложими стандарти и регламенти (Директивата за ниското напрежение, за електромагнитната съвместимост, за материалите, предназначени за контакт с храни, за околната среда, ...).
- Необходимият за готвене източник на топлина е включен в уреда.

1. Къде може да се използва безопасно?

- За употреба само на закрито.
- Този уред е предназначен само за домашна употреба. Той не е предназначен за използване за следните цели и гаранцията няма да важи при използване в/от:
 - кухненски зони за персонала в магазини, офиси и други работни среди;
 - ферми;

- клиенти в хотели, мотели и други среди от жилищен тип;
- среди от тип „нощувка със закуска“.

- Не поставяйте уреда в загрята фурна или върху горещ котлон. Не поставяйте уреда близо до открит пламък или запалим предмет.
- Използвайте го върху равна и стабилна, топлоустойчива работна повърхност, далеч от водни пръски.

2. Кой може да го използва безопасно?

- Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, нито с липса на опит и знания, освен ако те не получат наблюдение или инструкции относно употребата на уреда от лице, отговорно за тяхната безопасност.
- Уредът може да се използва от лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или без опит и знания, ако са под наблюдение или са получили инструкции относно безопасното използване на уреда и ако са наясно с опасностите.
- Този уред не трябва да се използва от деца. Дръжте уреда и охраняващия му кабел извън обсега на деца.
- Децата не трябва да си играят с уреда.
- Децата трябва да бъдат под наблюдение, за да се гарантира, че те не си играят с уреда.
- Не допускайте деца в близост до уреда за готвене под налягане, когато се използва.

3. Как да се използва безопасно – общи принципи на употреба?

- Не използвайте уреда за друга цел освен предвидената.
- Не използвайте уреда, за да пържите храна в мазнина. Допуска се само запечатване.
- Никога не използвайте уреда за готвене под налягане в режим на налягане за дълбоко или плитко пържене на храна.
- Когато готвите тестена храна, внимателно разклатете тенджерата, преди да отворите капака, за да избегнете разпръскване на храна.
- Този уред не е стерилизатор. Не го използвайте, за да стерилизирате буркани.
- Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление.
- За пренасяне на уреда винаги използвайте двете странични дръжки върху корпуса му. Носете кухненски ръкавици, ако уредът е горещ. За по-голяма безопасност се уверете, че капакът е заключен, преди да транспортирате уреда.
- Дъното на съда за готвене и нагриващата плоча трябва да бъдат в пряк контакт. Отстранете всички предмети или остатъци от храна, попаднали между съда за готвене и нагриващата плоча, защото може да повлияят на работата.
- Имайте предвид, че някои видове храни, като ябълково пюре, червени боровинки, ревен, перлен ечемик, овесена каша или други зърнени храни, сух грах, нудъли или макаронени изделия може да

образуват пяна, да пръскат и да запушат клапаните. Бъдете внимателни, когато готвите тези видове храна и след употреба почиствайте старателно клапаните.

- Имайте предвид, че при някои рецепти, които включват мляко, може да се получи пяна, преливане и да се запушат клапаните. Бъдете внимателни, когато пригответе такива рецепти и след употреба почиствайте старателно клапаните.
- След готвене на месо, чиято повърхност е покрита с кожа (напр. говежди език), която може да набъбне под влияние на налягането, не набождайте кожата след готвенето, ако тя изглежда надута – може да получите изгаряне. Набождайте я преди готвене.
- Не използвайте уреда празен, без съда за готвене или без да има съставки в съда. Това може да причини сериозна повреда на уреда.
- Не използвайте уреда под налягане, без да добавите вода, което може да причини сериозна повреда на уреда.
- Не пълнете уреда без съда за готвене.
- Внимание: не разливайте течности върху щепсела.
- Не загривайте съда за готвене чрез друг източник на топлина освен нагриващата плоча на уреда и не използвайте други съдове. Не използвайте съда за готвене с други уреди.
- Използвайте съда за готвене САМО в уреда. Не го използвайте, за да готвите върху котлони, във фурната и т.н.
- Използвайте пластмасова или дървена лъжица, за да избегнете увреждане на незалепващото покритие на съда за готвене. Не режете храна директно в съда за готвене.

- Не докосвайте клапаните, освен когато почиствате и поддържате уреда в съответствие с дадените инструкции.
- Не поставяйте никакви чужди тела в клапаните и бутона за освобождаване на налягането. Не подменяйте клапана.
- Проверявайте редовно каналите в клапаните, позволяващи изпускане на пара, за да се уверите, че не са блокирани.
- Не поставяйте кърпа или нещо друго между капака и корпуса, за да държите капака леко отворен. Това може трайно да повреди уплътнението.
- Не оставяйте захранващия кабел да виси от края на масата или плота, както и да докосва горещи повърхности.
- Използвайте подходящ(и) източник(ци) на топлина в съответствие с инструкциите за употреба.

4. Как да се използва безопасно – преди готвене?

- Преди всяка употреба проверявайте дали клапаните не са запушени. Вижте инструкциите за употреба.
- Преди да използвате уреда, проверете дали уплътнението е поставено правилно на капака.
- Погрижете се дъното на съда за готвене и нагревателната плоча да са винаги чисти. Уверете се, че централната част на нагриващата плоча е подвижна.
- Не пълнете уреда над маркировката MAX (МАКС.) на съда за готвене.
- Моля, следвайте препоръките относно количествата на храната и водата, за да избегнете риска от преливане, което може да повреди уреда Ви и да причини нараняване.

- Уверете се, че уредът е правилно затворен, преди да го приведете под налягане.
- Този уред готви под налягане. При неподходяща употреба на уреда за готвене под налягане може да възникнат изгаряния. Уверете се, че уредът за готвене е правилно затворен, преди да бъде нагрят.
- Не пълнете уреда за готвене над 2/3 от капацитета му. Когато готвите храни, които се разширяват по време на готвене, като например ориз или дехидратирани зеленчуци, не пълнете уреда за готвене над половината от неговия капацитет.

BG

5. Как да се използва безопасно – по време на готвене?

- Не се опитвайте да отворите капака, докато налягането не спадне достатъчно. Не се опитвайте да отворите капака, докато преливният клапан не се спусне.
- Никога не отваряйте уреда за готвене под налягане, прилагайки сила. Не отваряйте, преди да се уверите, че вътрешното налягане е спаднало напълно. Вижте „Инструкции за употреба“.
- По време на готвенето, както и при отделянето на пара в края на готвенето, уредът изпуска топлина и пара. Дръжте лицето и ръцете си далеч от уреда, за да избегнете изгаряния. Не докосвайте капака по време на готвене.
- Когато уредът за готвене под налягане е под налягане, го премествайте много внимателно. Не докосвайте горещите повърхности. Използвайте дръжките, когато го премествате, и носете кухненски ръкавици, ако е необходимо. Не използвайте дръжката на капака, за да повдигате уреда.

- Не изваждайте съда за готвене, докато уредът работи.
- В режим Запечатване внимавайте да не се изгорите от пръски, когато добавяте храна или съставки в горещия съд за готвене.

6. Как да се използва безопасно – след готвене?

- Когато отваряте капака, винаги го дръжте за дръжката му. Поставете ръката си успоредно на страничните дръжки. Между уплътнението и капака може да остане вряла вода и да причини изгаряния.
- Внимавайте също да не се изгорите от парата, излизаща от уреда, когато отваряте капака. Първо отворете капака съвсем леко, за да може парата да излезе постепенно.
- Не докосвайте горещите части на уреда. След употреба повърхността на нагриващата плоча може да остане гореща до 2 часа.
- Изключете уреда от контакта, когато не се използва, както и преди почистване. Оставете го да изстине, преди да сложите или свалите части.

7. Как да се използва безопасно – почистване?

- Избърсвайте дъното на съда за готвене и нагривателната плоча след всяка употреба.
- Не потапяйте уреда във вода.
- За почистване на уреда, моля, вижте инструкциите за употреба. Можете да миете съда за готвене и капака в гореща сапунена вода; не ги поставяйте в съдомиялна машина. Почиствайте корпуса на уреда с влажна кърпа.

8. Какво да направите в случай на повреда?

- Единствено упълномощено лице в одобрен сервизен център може да ремонтира продукта.
- Не работете с уреда при повреден хранващ кабел или щепсел, както и след неизправност на уреда или ако той е повреден по какъвто и да било начин. Занесете уреда в най-близкия одобрен сервизен център за проверка, ремонт или настройка.
- Ако хранващият кабел е повреден, трябва да се смени от одобрен сервизен център, за да се избегнат рискове. Не подменяйте предоставения хранващ кабел с други кабели.
- Не увреждайте уплътнението. Ако е увредено, трябва да бъде подменено в одобрен сервизен център.
- Сменяйте уплътнението на всеки 2 години или по-рано, ако видите, че е износено или се нуждае от подмяна.
- Използвайте само подходящите за Вашия модел резервни части. Това е особено важно за уплътнението и за съда за готвене.
- Използвайте само такива резервни части, които се продават в одобрен сервизен център.
- Използването на принадлежности, които не са препоръчани от производителя на уреда, може да причини наранявания.
- Не използвайте други съдове за готвене в уреда на мястото на предоставения съд за готвене. Заменете съда за готвене само с оригинална резервна част, предназначена за използване с този продукт.
- В съответствие с действащите разпоредби, преди да се изхвърли уред, който вече не е необходим,

той трябва да бъде изваден от действие (чрез изключване и отрязване на захранващия кабел).

- Използвайте само резервни части на производителя, отговарящи на съответния модел. В частност използвайте корпус и капак от един и същ производител, които са посочени като съвместими.
- Не правете промени по системите за безопасност, с изключение на инструкциите за поддръжка, посочени в инструкциите за употреба.

Пазете околната среда!

Да участваме в опазването на околната среда!



① Уредът е изработен от различни материали, които могат да се предадат на вторични суровини или да се рециклират.

⇒ Занесете го в центъра за вторични суровини или в оторизирания сервиз, където той ще бъде рециклиран.

9. В кои случаи важи гаранцията?

- Гаранцията не покрива необичайно износване на съда за готвене.
- Прочетете внимателно тези инструкции за употреба, преди да използвате своя нов уред за пръв път. Всякаква употреба, която не отговаря на тези инструкции, освобождава производителя от отговорност и анулира гаранцията.
- В случай на употреба за търговски цели, неподходяща употреба или неспазване на инструкциите производителят не поема отговорност и гаранцията няма да важи.

ВСИЧКИ ЧАСТИ НА ВАШИЯ ПРОДУКТ



Уплътнителната гарнитура, тенджерата и капачето на клапана за ограничаване на налягането на Вашия уред се предлагат в търговската мрежа. Можете да смените тези елементи сами, без да се свързвате със следпродажбения сервиз. Можете да направите справка с ръководството за потребителя за повече подробности.

ОПОЗНАВАНЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



СЪОБЩЕНИЯ ЗА СЪСТОЯНИЕТО

HE HO

Приветствено съобщение при включване на уреда.

01:30

Показване на времето. В този пример: 1 час и 30 мин.

114°C

Показване на температурата. В този пример: 114 градуса по Целзий.

AUTO

Показва, че програмата има автоматична настройка по подразбиране за температура/време. Не може да бъде променена.

88:88

Показва, че температурата се повишава по време на фазата на предварително нагряване.

HE HE

Показва, че уредът се нагрява предварително.

EE EE

Показва, че програмата е завършена.

HO OE

Показва, че уредът е във фаза на поддържане на топлината.

SE OP

Показва, че програмата е прекъсната.

88:88

Показва, че уредът е в режим на готовност.

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА И ПОЧИСТВАНЕ

Не се колебайте да направите справка с изображенията, обозначени като (фиг. X) от частта с ръководството за бърз старт.

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Премахване на опаковката

- Извадете уреда от опаковката му и отделете време да прочетете ръководството с инструкции, преди да го използвате за първи път.
- Премахнете от уреда промоционалните стикери (ако има такива) преди първата употреба.

2. Отваряне на капака

- За да отворите капака, хванете дръжката му, завъртете я обратно на часовниковата стрелка и вдигнете капака (фиг. 1 и 2).

Забележка: При повдигане на капака съдът за готвене може да остане прикрепен към капака. Това е нормално и просто демонстрира добрата херметичност на продукта. За да се избегне силното падане на съда за готвене върху продукта при отваряне на капака, винаги отваряйте капака внимателно.

- Поставете уреда върху равна повърхност. Отстранете всички предпазни материали и аксесоари от вътрешността на уреда (фиг. 3).

3. Почистване на всички части на уреда

За. Почистване на капака, съда за готвене и аксесоарите

- Почистете капака, съда за готвене и аксесоарите с мека гъба и гореща сапунена вода (фиг. 4).
- Подсушете капака, съда за готвене и аксесоарите (фиг. 5)
- Не използвайте телена или абразивна гъба за почистване на съда за готвене, тъй като може да се увреди неговото незалепващо покритие (фиг. 40).

- Не потапяйте уреда във вода (фиг. 41).
- Ако по невнимание потопите уреда във вода или разлеее вода директно върху нагревателната плоча, занесете го в одобрен сервизен център за ремонт.
- Не поставяйте капака и съда за готвене в съдомиялна машина (фиг. 42).
- Имайте предвид, че само аксесоарите – черпак, шпатула, мерителна чаша и кошница за пара – са подходящи за миене в съдомиялна машина.

3b. Почистване на уплътнението

- Отстранете уплътнението от капака и го почистете с мека гъба и гореща сапунена вода (фиг. 7 и 8).
- Подсушете го старателно.
- Поставете уплътнението в жлеба, предназначен за него, и го натиснете на мястото му (фиг. 9). Натиснете силно, за да сте сигурни, че няма гънки и че уплътнението е влязло плътно в жлеба си.
- След като поставите уплътнението на капака, ако отворите капака твърде бързо, може да се случи съдът за готвене да остане прикрепен към капака (фиг. 37 и 38). Изчакайте няколко секунди да се освободи съдът от капака (фиг. 39).

Забележка: Това е нормално и просто демонстрира добрата херметичност на продукта. За да се избегне силното падане на съда за готвене върху продукта при отваряне на капака, винаги отваряйте капака внимателно.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Никога не използвайте уреда без уплътнението му (фиг. 44)

3с. Почистване на клапаните

- За да почистите клапана за ограничаване на налягането, свалете го от тръбата отгоре на капака (фиг. 10). Почистете го с мека гъба и гореща сапунена вода (фиг. 11). След изсъхването му се уверете, че

каналът на тръбата е чист, преди отново да поставите клапана за ограничаване на налягането върху тръбата отгоре на капака (фиг. 12). Уверете се, че клапанът за ограничаване на налягането е добре поставен – трябва да може да се движи нагоре и надолу.

- За да почистите капачето на клапана за ограничаване на налягането, развийте капачето откъм вътрешната страна на капака (фиг. 13). Почистете го с мека гъба и гореща сапунена вода (фиг. 14). След изсъхването му се уверете, че каналът на тръбата е чист, преди да завиете капачето на клапана за ограничаване на налягането откъм вътрешната страна на капака (фиг. 15).
- За да почистите преливния клапан, отстранете уплътнението му откъм вътрешната страна на капака и обърнете капака, така че преливният клапан да може да се отдели от капака (фиг. 16). Почистете преливния клапан и уплътнението му с мека гъба и гореща сапунена вода (фиг. 17). След като изсъхне, поставете преливния клапан отново на капака и поставете уплътнението на преливния клапан на мястото му (фиг. 18). Уверете се, че преливният клапан е добре поставен – трябва да може да се движи нагоре и надолу.

3d. Почистване на корпуса на уреда

- Почиствайте корпуса на уреда с влажна кърпа.
- Не потапяйте уреда във вода (фиг. 41).
- Избършете нагревателната плоча със суха кърпа.

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

1. Поставяне на съставките в съда за готвене

- Извадете съда за готвене от корпуса.
- Поставете съставките в съда за готвене.
- Моля, имайте предвид, че нивото на храната и течностите никога не трябва да надвишава маркировката за максимално ниво на съда за готвене (фиг. 19).

- Когато готвите хранителни съставки, които се разширяват по време на готвене, като дехидратирани зеленчуци или ориз, в режими на налягане, не пълнете тенджерата така, че да надвишава повече от половината от максималното си ниво.

2. Поставяне на съда за готвене в корпуса

- Уверете се, че дъното на съда за готвене е чисто и сухо; отстранете всички остатъци от храна от нагриващата плоча (фиг. 20).
- Поставете съда за готвене в корпуса (фиг. 21).
- Никога не използвайте уреда без съда за готвене.

3. Затваряне и заключване на капака

- Проверете дали уплътнението е сигурно поставено на капака (фиг. 43).
- Хванете дръжката на капака, поставете капака на уреда и го завъртете по посока на часовниковата стрелка, за да го заключите (фиг. 22).

4. Поставяне на клапана за ограничаване на налягането

- Поставете правилно върху капака клапана за ограничаване на налягането (фиг. 23). Моля, имайте предвид, че клапанът ще остане малко хлабав, това е нормално.

5. ВКЛЮЧВАНЕ НА УРЕДА

- Напълно разгънете хранящия кабел и го включете в електрическата мрежа (фиг. 24).
- Уредът издава звуков сигнал, екранът мига и показва **HEAT**.

6. Избор и стартиране на програма за готвене




- Всяка програма има време и температура по подразбиране и изисква конкретна позиция на капака – моля, разгледайте таблицата с програми за готвене:

ТАБЛИЦА С ПРОГРАМИ ЗА ГОТВЕНЕ

Икона на програмата за готвене	Име на програмата за готвене	Време за готвене по подразбиране	Регулируемо време	Температура по подразбиране	Регулируема температура	Налягане по подразбиране	Отложен старт от 10 мин до 12 ч	Поддържане на топлината до 24 ч	Състояние на капака		
									Капакът е затворен и заключен	Капакът е затворен, но не е заключен	Капакът е отворен
	Задушаване	30 мин	от 1 мин до 2 ч	114°C	Не	70 kPa	Да	Да	•		
	Супа	12 мин	от 1 мин до 2 ч	114°C	Не	70 kPa	Да	Да	•		
	Запържване	20 мин	от 1 мин до 1 ч	160°C	Да, от 100°C до 160°C	Не	Не	Не			•
	Пара	10 мин	от 1 мин до 2 ч	114°C	Не	70 kPa	Да	Да	•		
	Печене	40 мин	от 1 мин до 2 ч	160°C	Да, от 100°C до 160°C	Не	Да	Да		•	
	Су вид/бавно готвене	4 ч	от 30 мин до 12 ч	85°C	Да, от 55°C до 95°C	Не	Да	Не		•	•
	Ориз	8 мин	от 1 мин до 2 ч	114°C	Не	70 kPa	Да	Да	•		
	Кисело мляко и ферментиране	8 ч	от 30 мин до 12 ч	30°C	Да, от 22°C до 40°C	Не	Не	Не	•	•	
	Овесена каша	15 мин	от 1 мин до 2 ч	100°C	Не	Не	Да	Да	•		
	Регулируем режим Chef	30 мин	от 1 мин до 4 ч	80°C	Да, от 70°C до 160°C	Не	Не	Да	•	•	•

Забележка: При готвене може да забележите леко изтичане на пара от капака, особено от клапана за ограничаване на налягането. Това е нормално и се случва, когато налягането се покачва. Моля, вижте фигурите от краткото ръководство за бърз старт (от фиг. 25 до фиг. 36)

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ НА РАЗЛИЧНИ ПРОДУКТИ

продукт	подготовка/ количество	време	допълнителна инструкция	аксесоар
ГОТВЕНЕ ПОД НАЛЯГАНЕ В КУПА 				
ляца	100-500g	24 мин	добавете двойно количество вода	поставете продукта направо в купата
киноа		5 мин	добавете 300 ml вода	
пшеница		5 мин		
грах		3 мин		
зеле	на четвъртини	15 мин		
ГОТВЕНЕ С ПАРА ПОД НАЛЯГАНЕ 				
картофи	нарязани на кубчета, 100-400g	14 мин	добавете 200 ml вода	аксесоар – кошница/тава
броколи	нарязани на цветчета, 100-400g	3 мин		
карфиол		4 мин		
моркови	нарязани, 100-400g	7 мин		
зелен фасул	100-400g	8 мин		
ОРИЗ 				
бял ориз	300 g (4 порции)	3 мин	400 ml вода	поставете продукта направо в купата
	600 g (8 порции)		800 ml вода	
лепкав ориз	300 g (4 порции)	3 мин	200 ml вода	
	600 g (8 порции)		400 ml вода	
кафяв ориз	300 g (4 порции)	20 мин	500 ml вода	
	600 g (8 порции)		930 ml вода	

продукт	подготовка/ количество	време	допълнителна инструкция	аксесоар
СУ ВИД 				
яйце (средно рохко)	колкото пожелаете	45 мин	68°C	поставете продукта направо в купата
червено месо (телешка пържола, филе)	2,5 cm дебелина	1 ч 30 мин	62°C	запечатващ се найлонов плик
скариди		30	60°C	
кореноплодни зеленчуци (моркови, пащърнак, картофи, репи, цвекло и т.н.)	трябва да се побират в запечатващия се найлонов плик, без да се застъпват	1 ч (твърди) – 4 ч (крехки)	85°C	
крехки зеленчуци (аспержи, броколи, патладжани, тиква и т.н.)		30 мин (твърди) – 1 ч 30 мин (крехки)	85°C	

ЗАБЕЛЕЖКИ ЗА РЪКОВОДСТВАТА ЗА ГОТВЕНЕ:

Тези ръководства за готвене са ориентировъчни и са предвидени за приготвяне на добре изпечени ястия. Можете да коригирате количеството на продуктите в зависимост от това колко изпечена храна харесвате.

За повече ръководства за готвене на различни продукти, моля, направете справка с мобилното приложение на Tefal (наличност в зависимост от държавата).

ЗАБЕЛЕЖКИ ЗА СУ ВИД:







Поставете подправените продукти в плик с цип и изгелете всички въздух преди запечатване, след което поставете плика с цип в купата, пълна с вода.







ПРЕДПАЗНИ МЕРКИ ЗА СУ ВИД:

- Ръководствата за готвене чрез су вид гарантират безопасно готвене на пресни продукти чрез пастъоризация при температури от 60°C или по-високи, позволявайки изпичане до сърцевината на продукта.
- Внимавайте, ако не използвате ръководствата за готвене, тъй като храна, която не е напълно пастъоризирана, може да предизвика рискове за здравето. Внимавайте, като сервирайте тези ястия на хора с по-нисък имунитет, включително бременни жени, деца и възрастни хора. Не консумирайте, ако има някакви съмнения относно състоянието на приготвяне, храната, здравословно състояние и т.н.
- След закупуването на продукти незабавно ги оставете за съхранение в хладилник. Не ги оставяйте на стайна температура.
- Използвайте пресни продукти. Използвайте нов плик с цип всеки път.











Програма за задушено





- Поставете съставките в съда за готвене и напълно затворете и заключете капака.
- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да стигнете до програмата за задушено . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете  и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- Натиснете , за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагряване. Екранът показва алтернативно  и  и светлинният индикатор за предварително нагряване  светва.

- Когато фазата на предварително нагряване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход  светва.
- По време на процеса на готвене налягането се покачва в уреда и изтласква преливния клапан нагоре. Светлинният индикатор за готвене под налягане  светва, за да покаже, че капакът не може да се отвори, без най-напред да се освободи налягането.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на фазата за поддържане на топлината. Екранът показва  и светлинният индикатор за поддържане на топлината  светва.
- Натиснете  за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.













Програма за супа













- Поставете съставките в съда за готвене и напълно затворете и заключете капака.
- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да стигнете до програмата за супа . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете  и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- Натиснете , за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагряване. Екранът показва алтернативно  и  и светлинният индикатор за предварително нагряване  светва.
- Когато фазата на предварително нагряване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход  светва.
- По време на процеса на готвене налягането се покачва в уреда и изтласква преливния клапан нагоре. Светлинният индикатор за готвене под налягане  светва, за да покаже, че капакът не може да се отвори, без най-напред да се освободи налягането.

- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на фазата за поддържане на топлината. Екранът показва  и светлинният индикатор за поддържане на топлината  светва.
- Натиснете  за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.

Програма за запържване

- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да стигнете до програмата за запържване . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете  и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- По избор: Натиснете  и задайте желаната температура, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите температурата) или наляво (за да намалите температурата).
- Натиснете , за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагриване. Екранът показва алтернативно  и  и светлинният индикатор за предварително нагриване  светва.
- Когато фазата на предварително нагриване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход  светва.
- Поставете съставките в тенджерата за готвене и дръжте капака отворен за запържването.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на режим на готовност. Екранът показва .
- Натиснете  за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.

Програма за готвене на пара

- Сипете 150 ml вода (3/4 чаша) в съда за готвене, поставете съставките в кошницата за пара и после поставете кошницата за пара върху съда за готвене. Затворете капака напълно и го заключете.
- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да стигнете до програмата за готвене на пара . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете  и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- Натиснете , за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагриване. Екранът показва алтернативно  и  и светлинният индикатор за предварително нагриване  светва.
- Когато фазата на предварително нагриване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход  светва.
- По време на процеса на готвене налягането се покачва в уреда и изтласква преливния клапан нагоре. Светлинният индикатор за готвене под налягане  светва, за да покаже, че капакът не може да се отвори, без най-напред да се освободи налягането.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на фазата за поддържане на топлината. Екранът показва  и светлинният индикатор за поддържане на топлината  светва.
- Натиснете  за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.

Програма за печене

- Поставете подготвеното ястие в съда за готвене и затворете капака, но не го заключвайте.

- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да стигнете до програмата за печене . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- По избор: Натиснете и задайте желаната температура, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите температурата) или наляво (за да намалите температурата).
- Натиснете за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагряване. Екранът показва алтернативно и и светлинният индикатор за предварително нагряване светва.
- Когато фазата на предварително нагряване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход светва.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на фазата за поддържане на топлината. Екранът показва и светлинният индикатор за поддържане на топлината светва.
- Натиснете за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.

Програма за су вид/бавно готвене

- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да достигнете до програмата за су вид/бавно готвене . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- По избор: Натиснете и задайте желаната температура, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите температурата) или наляво (за да намалите температурата).

- Натиснете за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагряване. Екранът показва алтернативно и и светлинният индикатор за предварително нагряване светва.
- Когато фазата на предварително нагряване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход светва.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на режим на готовност. Екранът показва .
- Натиснете за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.














Програма за ориз

Поставете съставките в съда за готвене и напълно затворете и заключете капака.

- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да достигнете програмата за ориз . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- Натиснете за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагряване. Екранът показва алтернативно и и светлинният индикатор за предварително нагряване светва.
- По време на процеса на готвене налягането се покачва в уреда и изтласква преливния клапан нагоре. Светлинният индикатор за готвене под налягане светва, за да покаже, че капакът не може да се отвори, без най-напред да се освободи налягането.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на фазата за поддържане на топлината. Екранът показва и светлинният индикатор за поддържане на топлината светва.
- Натиснете за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.












Кисело мляко и ферментиране

Програмата за кисело мляко и ферментиране може да се използва за приготвяне на кисело мляко или втасване на тесто за хляб/сладкиши.

- Когато правите кисело мляко, поставете съставките в съда за готвене и затворете капака.
- За втасване на тесто можете да замесите тестото директно в съда за готвене, след това поставете съда в корпуса и затворете капака.
- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да достигнете програмата за кисело мляко и ферментиране . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете  и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- По избор: Натиснете  и задайте желаната температура, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите температурата) или наляво (за да намалите температурата).
- Натиснете , за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагриване. Екранът показва алтернативно  и  и светлинният индикатор за предварително нагриване  светва.
- Когато фазата на предварително нагриване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход  светва.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на режим на готовност. Екранът показва .
- Натиснете  за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.



Програма за овесена каша










- Поставете съставките в съда за готвене и напълно затворете и заключете капака.

- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да достигнете програмата за овесена каша . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете  и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- Натиснете , за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагриване. Екранът показва алтернативно  и  и светлинният индикатор за предварително нагриване  светва.
- Когато фазата на предварително нагриване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход  светва.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на фазата за поддържане на топлината. Екранът показва  и светлинният индикатор за поддържане на топлината  светва.
- Натиснете  за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.



Регулируем режим Chef



- Поставете съставките в съда за готвене и затворете или не затваряйте капака в зависимост от рецептата.
- Завъртете копчето на контролния панел надясно, за да достигнете до регулируемия режим Chef . Екранът показва времето за готвене по подразбиране.
- По избор: Натиснете  и задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).

- По избор: Натиснете  и задайте желаната температура, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите температурата) или наляво (за да намалите температурата).
- Натиснете , за да стартирате програмата за готвене.
- Уредът започва фазата на предварително нагриване. Екранът показва алтернативно  и  и светлинният индикатор за предварително нагриване  светва.
- Когато фазата на предварително нагриване завърши, уредът автоматично превключва на фазата на готвене. Екранът показва отброяването и светлинният индикатор за готвене в ход  светва.
- В края на отброяването уредът издава звук и екранът показва .
- След няколко секунди уредът автоматично ще превключи на режим на готовност. Екранът показва .
- Натиснете  за 3 секунди, за да спрете по всяко време програмата.


* **Предложение за бързо притопяне на ястия:** настройте температурата на $\geq 95^{\circ}\text{C}$ и подгрейте със затворен, но незаклучен капак.

7. Използване на функцията за отложен старт

Отложеният старт може да бъде полезен за предварително настройване уреда да започне да готви по-късно.

- Първо изберете програма, като следвате описаните стъпки по-горе в част 6.
- Преди да стартирате избраната програма, натиснете . Екранът показва времето по подразбиране за отложен старт.
- Задайте желаното време, като завъртите копчето на контролния панел надясно (за да увеличите времето) или наляво (за да намалите времето).
- Натиснете . Екранът показва отброяването на времето за отложен старт. Когато изтече предварително зададеното време, уредът автоматично ще започне да готви.

8. Отваряне на капака

- Не се опитвайте да отворите капака, ако преливният клапан е вдигнат и ако светлинният индикатор за готвене под налягане  свети.
- Налягането може да се освободи по 2 различни начина в края на готвенето:

Освобождение по естествен начин: В края на готвенето или след спиране на програмата уредът ще се охлади сам и налягането ще се освободи по естествен начин. По време на естественото освобождение е възможно храната да се сготви твърде много поради оставащото налягане в тенджерата. Използвайте ръчно освобождение, за да спрете незабавно процеса на готвене.

Ръчно освобождение: Натискайте непрекъснато бутона за освобождение на налягането отгоре на капака. Ще отнеме от няколко секунди до няколко минути в зависимост от количеството храна в съда за готвене (фиг. 34).

Когато готвите супа, каша и рецепти с много течност, за да избегнете преливането на течността, натискайте периодично бутона за освобождение на налягането, вместо да го държите постоянно натиснат.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внимавайте с горещата пара, която излиза от уреда. Дръжте лицето и ръцете си далеч от мястото, откъдето излиза парата (фиг. 45).

- За да отворите капака, поставете ръката си успоредно на страничните дръжки, хванете дръжката на капака, завъртете обратно на часовниковата стрелка и повдигнете капака (фиг. 35 и 36).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Внимавайте с горещата пара, която излиза от съда за готвене.

9. Изключване на уреда от контакта

- След употреба изключете уреда от контакта и го оставете да се охлади за поне 2 часа преди почистване.

10. Почистване след употреба

- Почиствайте уреда след всяка употреба.
- Преди почистване оставете уреда да се охлади за поне 2 часа.
- За инструкции за почистване вижте част 3. Почистете всички части на уреда, описани в раздел ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА.

11. Съвети за поддръжка

- За да осигурите дълготрайността на съда за готвене, не режете храна в него.
- Използвайте предоставените аксесоари. Не използвайте метални прибори, тъй като може да увредят незалепващото покритие на съда.
- След употреба уплътнението може да запази миризмата на ястието Ви. Това е нормално – силиконът има малки пори, които се отварят при излагане на висока температура и се затварят след спадане на температурата. За да премахнете миризмата от уплътнението, можете:
 - Да поставите силиконовия пръстен в съдомиялната машина
 - Да добавите в съда за готвене 1 чаша оцет, 1 чаша вода и 1 лимон, нарязан на големи парчета, и да включите за 2 минути програма за пара, след което да оставите парата да се отдели естествено.
- Подменяйте уплътнението на всеки 2 години или по-рано в случай на увреждане.

ТЕХНИЧЕСКО РЪКОВОДСТВО ЗА ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможни причини	Решения
Капакът не може да се отвори	Не може да се отвори поради налягане в съда за готвене.	Натискайте непрекъснато бутон за освобождаване на налягането, за да премахнете налягането вътре в съда за готвене. Може да отнеме няколко минути, докато налягането се освободи напълно.
	Налягането в съда за готвене е напълно освободено, но преливният клапан е заседнал, защото е твърде замърсен и не може да се движи надолу.	<p>a. Погрижете се налягането да е напълно освободено, като оставите уреда да се охлади за поне 2 часа.</p> <p>b. Внимателно натиснете преливния клапан надолу чрез поставяне на шиш или дълъг предмет в отвора на преливния клапан. Ако това не реши проблема, изправете уреда в одобрен сервизен център.</p> <p>c. За по-нататъшна употреба, моля, почистете и подсушете добре преливния клапан.</p>
Капакът не може да се затвори	Уплътнението не е поставено правилно.	Поставете уплътнението правилно.
	Съдът за готвене съдържа горещи съставки, които отделят пара.	Изчакайте съставките в съда за готвене да се охладят, преди да опитате отново да затворите капака.
	Преливният клапан е заседнал, защото е твърде замърсен и не може да се движи надолу.	<p>a. Внимателно натиснете преливния клапан надолу чрез поставяне на шиш или дълъг предмет в отвора на преливния клапан. Ако това не реши проблема, изправете уреда в одобрен сервизен център.</p> <p>b. За по-нататъшна употреба, моля, почистете и подсушете добре преливния клапан.</p>
При отваряне на капака съдът за готвене остава прикрепен към капака.	Позицията и/или посоката, в която е затворен капакът, е неправилна.	Затворете капака в правилната посока според ръководството с инструкции.
	Уплътнението е създало всмукателен ефект.	Съдът за готвене ще се освободи от капака от само себе си. Това е нормално и просто демонстрира добрата херметичност на продукта. За да се избегне силното падане на съда за готвене върху продукта при отваряне на капака, винаги отваряйте капака внимателно.

Проблем	Възможни причини	Решения
Интензивно освобождаване на налягане от клапана за ограничаване на налягането.	Вътрешното налягане надвишава работното налягане или вътрешното налягане надвишава защитното налягане.	Почистете добре клапана за ограничаване на налягането, поплавчния клапан и капака. Ако от поплавчния клапан излиза пара, моля, върнете уреда в най-близкия одобрен сервизен център за проверка, ремонт или коригиране от упълномощено лице
	Клапанът за ограничаване на налягането е в неправилна позиция.	Внимателно завъртете/натиснете клапана за ограничаване на налягането, за да попадне на мястото си. Внимавайте с горещата пара. Застанете на безопасно място и носете кухненски ръкавици.
	Неизправност в контрола на налягането е довела до освобождаване на налягане.	Изпратете уреда в одобрен сервизен център за ремонт.
Непрекъснато освобождаване на налягане от преливния клапан.	Вътрешното налягане надвишава работното налягане или вътрешното налягане надвишава защитното налягане.	Почистете добре клапана за ограничаване на налягането, поплавчния клапан и капака. Ако от поплавчния клапан все още излиза пара, моля, върнете уреда в най-близкия одобрен сервизен център за проверка, ремонт или коригиране от упълномощено лице.
	Остатъци в преливния клапан.	<p>a. Натиснете непрекъснато бутона за освобождаване на налягането, за да премахнете налягането вътре в съда за готвене. Може да отнеме няколко минути, докато налягането се освободи напълно.</p> <p>b. Оставете уреда да се охлади за поне 2 часа.</p> <p>c. Почистете и подсушете преливния клапан, преди да възобновите готвенето.</p>
	Преливният клапан е заседнал.	<p>a. Натиснете непрекъснато бутона за освобождаване на налягането, за да премахнете налягането вътре в съда за готвене. Може да отнеме няколко минути, докато налягането се освободи напълно.</p> <p>b. Оставете уреда да се охлади за поне 2 часа.</p> <p>c. Почистете и подсушете преливния клапан, преди да възобновите готвенето.</p>

Проблем	Възможни причини	Решения
Изтичане на пара от капака.	Уплътнението не е поставено правилно.	Свалете уплътнението, почистете го и го поставете в правилната позиция.
	Уплътнението е замърсено.	Свалете уплътнението, почистете го и го поставете в правилната позиция.
	Уплътнението е увредено или ръбът на съда за готвене е увреден.	Изпратете уреда в одобрен сервизен център за ремонт.
Храната е негответена	Съотношението твърди/течни съставки е неправилно.	Опитайте отново, като следвайте точно количествата от рецептата.
	Няма захранване от електрическата мрежа.	Проверете електрическата мрежа в дома си.
На дигиталния екран се показва E0.	Превключвателят за налягане е повреден.	Изпратете уреда в одобрен сервизен център за ремонт.
На дигиталния екран се показва E1.	Сензорът за температура е повреден.	Изпратете уреда в одобрен сервизен център за ремонт.
На дигиталния екран се показва E2.	Капакът не е правилно поставен за Вашата програма за готвене. Всяка програма изисква определена позиция на капака.	Проверете и регулирайте позицията на капака, която се изисква за Вашата програма за готвене – вижте таблицата с програми за готвене в част 6 на това ръководство. Рестартирайте програмата си след правилното поставяне на капака. Ако проблемът остана, изпратете уреда в одобрен сервизен център за ремонт.

HVALA VAM ŠTO STE IZABRALI TEFAL

Dobro došli u svijet brze i ukusne pripreme hrane!

S našim proizvodom Turbo Cuisine preuzeli smo izazov i ponovno osmislili lonac: Lakše. Ukusnije. Jednostavno bolje!

Dizajniran s tim načelima na umu, Turbo Cuisine vam omogućuje da uštedite vrijeme te jednostavno i praktično pripremite ukusne domaće obroke.

Hvala vam što ste nas primili u svoju kuhinju.

Krenimo kuhati zajedno!

SADRŽAJ

Vodič za brzo pokretanje u slikama	2
Tefal preporučuje sigurnost na prvom mjestu	244
Svi dijelovi vašeg proizvoda	253
Upoznavanje s upravljačkom pločom	254
Kako rabiti uređaj i Vodič za čišćenje	255
Vodič za rješavanje tehničkih problema	273
Ograničeno međunarodno jamstvo tvrtke Tefal	728

Sigurnost je naš prioritet. Dizajniramo i proizvodimo naše proizvode s visokim sigurnosnim i tehnološkim standardima. Međutim, kao što je slučaj sa svim električnim uređajima, uvijek postoje mogući rizici. Stoga vas pozivamo da se pažljivo pridržavate sljedećih uputa.

SIGURNOSNE UPUTE

Pažljivo pročitajte sljedeće upute i spremite ih za kasnije.

- Neispravna uporaba uređaja i dodatne opreme može oštetiti uređaj i dovesti do ozljeda.
- Uređaj priprema hranu pod tlakom. Neispravna uporaba može dovesti do rizika od opeklina zbog pare.
- Radi vaše sigurnosti ovaj proizvod u skladu je sa svim primjenjivim standardima i propisima (niski napon, elektromagnetska kompatibilnost, materijali prikladni za pripremu hrane, direktive o očuvanju okoliša...).
- Izvor topline potreban za pripremu hrane uključen je u uređaj.

1. Gdje mogu sigurno rabiti uređaj?

- Samo za uporabu u zatvorenim prostorima.
- Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za uporabu u kućanstvu. Nije namijenjen za sljedeće načine uporabe te se jamstvo na njih neće odnositi:
 - u kuhinjama za osoblje u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;

- u poljoprivrednim gospodarstvima;
 - od strane gostiju u hotelima, motelima i drugim okruženjima stambenog tipa;
 - u ugostiteljskim objektima koji nude noćenje i doručak.
- Ne stavljajte uređaj u zagrijanu pećnicu ili na vruću ploču za kuhanje. Ne stavljajte uređaj blizu otvorenog plamena ili zapaljivog predmeta.
 - Rabite na ravnoj i stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplinu, dalje od prskanja vode.

2. Tko može sigurno rabiti proizvod?

- Nije predviđeno da ovim uređajem rukuju osobe (uključujući djecu) ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu uporabe uređaja.
- Ovaj uređaj mogu rabiti osobe ograničenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili nedostatnog iskustva i znanja ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost koja im daje upute o načinu sigurne uporabe uređaja i koja razumije opasnosti koje mogu nastati.
- Djeca ne smiju rabiti ovaj uređaj. Držite uređaj i pripadajući kabel izvan dohvata djece.
- Djeca se ne smiju igrati s uređajem.
- Djecu je potrebno nadzirati kako biste se uvjerali da se ne igraju uređajem.

- Nemojte dopustiti djeci da se približe ekspres loncu kada je uporabi.

3. Kako sigurno rabiti uređaj – opća uporaba?

- Nemojte rabiti uređaj u druge svrhe osim onih za koje je namijenjen.
- Nemojte rabiti uređaj za prženje hrane u ulju. Dopušteno je samo napraviti koricu.
- Ekspres lonac nemojte rabiti u načinu kuhanja pod tlakom ako pržite hranu u dubokom ili plitkom ulju.
- Ako pripremate hranu koja ima teksturu tijesta, protresite lonac prije otvaranja poklopca kako hrana ne bi izletjela iz njega.
- Ovaj uređaj nije sterilizator. Nemojte ga rabiti za sterilizaciju staklenki.
- Ovaj uređaj nije namijenjen uporabi putem vanjskog timera ni zasebnog sustava za daljinsko upravljanje.
- Za prenošenje uređaja uvijek rabite ručke s obje strane kućišta uređaja. Nosite rukavice ako je uređaj vruć. Radi sigurnosti provjerite je li poklopac zaključan prije prenošenja uređaja.
- Dno lonca za pripremu hrane i grijaća ploča trebaju biti u izravnom kontaktu. Uklonite sve predmete ili sve ostatke hrane koji se nalaze između lonca za pripremu hrane i grijaće ploče jer bi to moglo utjecati na izvedbu
- Imajte na umu da se određene namirnice kao što su umak od jabuke, brusnice, rabarbara, ječam, zobena kaša ili druge žitarice, grašak, rezanci ili tjestenina mogu zapjeniti

i tako zaštopati ventile Budite pažljivi kad pripremate te namirnice i nakon uporabe temeljito očistite ventile.

- Određeni recepti s mlijekom mogu se zapjeniti i preliti te tako zaštopati ventile. Budite pažljivi kad pripremate takve recepte i nakon uporabe temeljito očistite ventile.
- Nakon kuhanja mesa prekrivenog slojem kože (na primjer, goveđi jezik) koja bi pod utjecajem tlaka mogla nabubriti, ne režite meso nakon pripreme ako djeluje nabubreno: mogli biste se opeći. Izrežite ga prije pripreme.
- Nemojte rabiti uređaj ako je prazan, bez lonca za pripremu hrane ili bez sastojaka u loncu za pripremu hrane. To može dovesti do ozbiljnih oštećenja uređaja.
- Uređaj nemojte upotrebljavati za kuhanje pod tlakom ako niste dodali vodu jer to može ozbiljno oštetiti uređaj.
- Nemojte preokretati uređaj bez lonca za pripremu hrane.
- Oprez: nemojte prelijevati tekućinu po utikaču.
- Nemojte zagrijavati lonac za pripremu hrane bilo kojim izvorom topline osim grijaće ploče uređaja i nemojte rabiti bilo koji drugi lonac. Nemojte rabiti lonac za pripremu hrane s drugim uređajima.
- Rabite lonac za pripremu hrane JEDINO u uređaju. Nemojte ga rabiti za pripremu na pločama za kuhanje, u pećnici itd.
- Rabite plastičnu ili drvenu žlicu kako ne biste oštetili neprianjajući sloj lonca za pripremu hrane. Ne režite namirnice izravno u loncu za pripremu hrane.
- Nemojte dirati ventile, osim tijekom čišćenja i održavanja uređaja u skladu s priloženim uputama.

- Nemojte stavljati strane predmete u ventile i tipku za otpuštanje pare. Nemojte mijenjati ventil.
- Redovito provjeravajte omogućavaju li otvori u ventilima izlaz pare kako biste bili sigurni da nisu blokirani.
- Nemojte rabiti krpnu ili nešto drugo između poklopca i kućišta kako biste poklopac ostavili blago otvorenim. To bi moglo trajno oštetiti brtvu.
- Nemojte dopustiti da kabel visi preko ruba stola ili radne ploče ili dođe u kontakt s vrućim površinama.
- Rabite odgovarajuće izvore topline u skladu s uputama za uporabu.

4. Kako sigurno rabiti uređaj – prije kuhanja?

- Prije svake uporabe provjerite nisu li ventili začepljeni. Pogledajte Upute za uporabu.
- Prije uporabe uređaja provjerite je li brtva ispravno ugrađena na poklopac.
- Provjerite jesu li dno lonca za pripremu hrane i grijaće ploče uvijek čisti. Provjerite je li središnji dio grijaće ploče mobilan.
- Nemojte napuniti uređaj iznad maksimalne oznake na loncu za pripremu hrane.
- Slijedite preporuke o količini hrane i vode kako biste izbjegli rizik od prelijevanja čime možete oštetiti uređaj ili zadobiti ozljede.
- Provjerite je li uređaj ispravno zatvoren prije no što počnete pripremati hranu pod tlakom.
- Uređaj priprema hranu pod tlakom. Uslijed nepravilne

uporabe ekspres lonca može doći do opekline. Prije primjene topline provjerite je li ekspres lonac pravilno zatvoren. Pogledajte „Upute za uporabu“.

- Ekspres lonac nemojte napuniti više od 2/3 kapaciteta. Pri pripremi namirnica koje dobivaju na volumenu tijekom kuhanja, primjerice riže ili dehidriranog povrća, lonac nemojte puniti preko polovice maksimalne razine.

5. Kako sigurno rabiti uređaj – tijekom pripreme hrane?

- Nemojte pokušavati otvoriti poklopac sve dok se tlak znatno ne smanji. Nemojte pokušavati otvoriti poklopac sve dok se plutajući ventil ne spusti.
- Ekspres lonac nikad nemojte pokušati otvoriti na silu. Nemojte ga otvarati dok ne provjerite je li se unutarnji tlak u potpunosti spustio. Pogledajte „Upute za uporabu“.
- Tijekom pripreme hrane i otpuštanja pare na kraju pripreme, uređaj otpušta toplinu i paru. Držite lice i ruke dalje od uređaja kako biste izbjegli opekline. Tijekom pripreme hrane nemojte dirati poklopac.
- Ekspres lonac pod tlakom pomičite s iznimnim oprezom. Nemojte dodirivati vruće površine. Rabite ručke kad premještate uređaj i nosite rukavice ako je to potrebno. Nemojte rabiti ručku poklopca kako biste podigli uređaj.
- Nemojte vaditi lonac za pripremu hrane dok uređaj radi.

- Dok radite koricu pripazite na opasnost od opekline uslijed prskanja do kojeg dolazi kad dodajete namirnice ili sastojke u vrući lonac za pripremu hrane.

6. Kako sigurno rabiti uređaj – nakon pripreme hrane?

- Kad otvorite poklopac, uvijek ga držite za ručku poklopca. Ruku postavite paralelno s bočnim ručkama. Između brtve i poklopca može ostati vruća voda, a to može dovesti do opekline.
- Budite pažljivi i u pogledu rizika od opekline od pare koja izlazi iz uređaja kad otvorite poklopac. Prvo malo otvorite poklopac kako biste pustili da para pomalo izlazi iz uređaja.
- Nemojte dirati vruće dijelove uređaja. Nakon uporabe površina grijaće ploče može ostati vruća i do 2 sata.
- Isključite kabel kad ne rabite uređaj i prije čišćenja. Pustite da se ohladi prije stavljanja ili skidanja dijelova.

7. Kako sigurno rabiti uređaj – čišćenje?

- Dno lonca za pripremu hrane i grijaću ploču obrišite nakon svake uporabe.
- Uređaj nemojte uranjati u vodu.
- Pogledajte upute za uporabu u pogledu čišćenja uređaja. Lonac za pripremu hrane i poklopac možete prati u vrućoj vodi s deterdžentom, ali ih nemojte stavljati u perilicu posuđa. Kućište uređaja očistite vlažnom krpom.

8. Što trebam činiti u slučaju oštećenja?

- Uređaj mogu popraviti samo osobe iz ovlaštenog servisnog centra.
- Nemojte rukovati uređajem ako su kabel ili priključak oštećeni ili nakon neispravnog rada uređaja te ako je uređaj oštećen. Vratite uređaj u najbliži ovlašteni servisni centar na pregled, popravak ili prilagodbu.
- Ako je strujni kabel oštećen, mora se zamijeniti u ovlaštenom servisnom centru kako ne bi došlo do opasnih situacija. Isporučeni strujni kabel nemojte zamijeniti drugim kabelima.
- Nemojte oštetiti brtvu. Ako je oštećena, trebate je zamijeniti u ovlaštenom servisnom centru.
- Mijenjajte brtvu svake 2 godine ili prije ako vidite da je istrošena ili ju je potrebno zamijeniti.
- Rabite samo s odgovarajućim rezervnim dijelovima za vaš model. To je osobito važno za brtvu i lonac za pripremu hrane.
- Rabite samo rezervne dijelove koji se prodaju u ovlaštenom servisnom centru.
- Uporaba dodatnog pribora koji nije preporučio proizvođač može dovesti do ozljeda.
- Nemojte rabiti druge lonce za pripremu hrane u uređaju umjesto isporučenog lonca za pripremu hrane. Lonac za pripremu hrane zamijenite jedino originalnim rezervnim dijelom osmišljenim za uporabu s ovim proizvodom.
- U skladu s propisima na snazi, prije odlaganja uređaja

koji vam više nije potreban, uređaj mora biti neuporabljiv (tako da ga iskopčate i izrežete strujni kabel).

- Rabite isključivo rezervne dijelove koje je proizvođač odobrio za relevantan model. Konkretno rabite lonac i poklopac istog proizvođača za koji je označeno da je kompatibilan.
- Nemojte neovlašteno mijenjati sigurnosne sustave ni na koji drugi način osim onog opisanog u uputama za održavanje koje su dio uputa za uporabu.

Zaštita okoliša

Sudjelujmo u zaštiti okoliša!

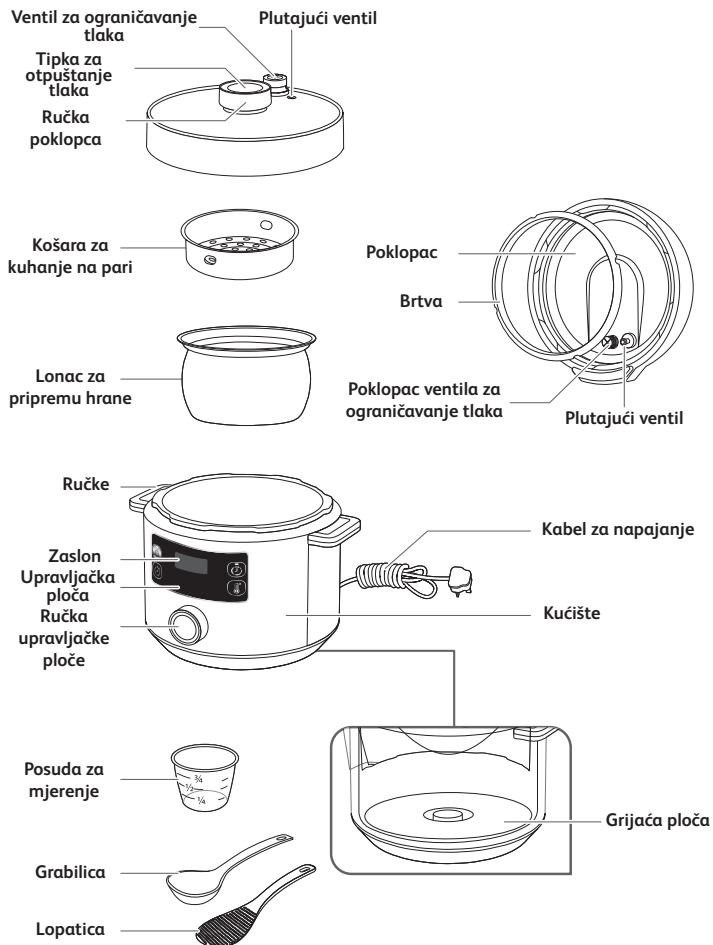


- ① Vaš uređaj se sastoji od brojnih vrijednih materijala koji se mogu reciklirati i ponovno uporabiti.
- Odnosite uređaj na mjesto predviđeno za odlaganje sličnog otpada.

9. Kad se primjenjuje jamstvo?

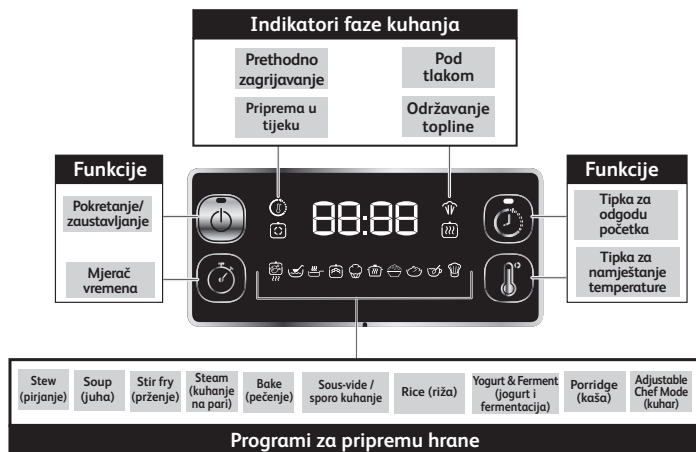
- Jamstvo ne pokriva učestalo trošenje i habanje lonca za pripremu hrane.
- Pažljivo pročitajte ove upute za uporabu prije prve uporabe novog uređaja. Svaka uporaba koja nije u skladu s ovim uputama oslobodit će proizvođača bilo kakve odgovornosti i poništiti jamstvo.
- Proizvođač neće snositi odgovornost za kvarove uzrokovane komercijalnom uporabom, nepravilnom uporabom ili nepridržavanjem uputa i jamstvo će biti poništeno.

SVI DIJELOVI VAŠEG PROIZVODA



Brtva, lonac za pripremu hrane i poklopac ventila za ograničavanje tlaka uređaja dostupni su u komercijalnoj prodaji. Te elemente možete promijeniti sami bez obraćanja poslijeprodajnoj službi. Za više pojedinosti pogledajte korisnički priručnik.

UPOZNAVANJE S UPRAVLJAČKOM PLOČOM



PORUKE O STATUSU

HEHO

Poruka dobrodošlice kad se uređaj uključi.

01:30

Prikaz vremena. U ovom primjeru: 1 sat i 30 minuta

114C

Prikaz temperature. U ovom primjeru: 114 stupnjeva Celzija.

Auto

Navodi da program ima zadanu automatsku postavku temperature/ vremena. Ne može se izmijeniti.

0000

Navodi da se temperatura povećava u fazi prethodnog zagrijavanja.

HEHE

Navodi da je uređaj u fazi prethodnog zagrijavanja.

EEAD

Navodi da je program završio.

HOHE

Navodi da je uređaj u fazi održavanja topline.

SEOP

Navodi da je program prekinut.

8888

Navodi da je uređaj u stanju pripravnosti.

KAKO RABITI UREĐAJ I VODIČ ZA ČIŠĆENJE

Pogledajte brojke navedene kao (sl. x) iz dijela Vodič za brzo pokretanje.

PRIJE PRVE UPORABE

1. Uklanjanje ambalaže

- Izvadite uređaj iz ambalaže i prije prve uporabe pažljivo pročitajte korisnički priručnik.
- Skinite promotivne naljepnice (ako postoje) s uređaja prije prve uporabe.

2. Otvaranje poklopca

- Za otvaranje poklopca primite ručku poklopca, okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i podignite poklopac (sl. 1 i 2).

Napomena: Kad podižete poklopac, lonac za pripremu hrane može ostati pričvršćen na poklopac. To je normalno i jednostavno pokazuje dobru hermetičnost proizvoda. Kako biste izbjegli da lonac za pripremu hrane padne na proizvod kad podižete poklopac, uvijek nježno otvarajte poklopac.

- Uređaj stavite na ravnu površinu. Uklonite sav zaštitni materijal i pribor s unutarnje strane uređaja (sl. 3).

3. Čišćenje svih dijelova uređaja

3a. Očistite poklopac, lonac za pripremu hrane i dodatni pribor

- Očistite poklopac, lonac za pripremu hrane i dodatni pribor mekom spužvom i vrućom vodom s deterdžentom (sl. 4).
- Osušite poklopac, lonac za pripremu hrane i dodatni pribor (sl. 5).
- Nemojte rabiti žice za ribanje ili abrazivne spužve za čišćenje lonca za pripremu hrane jer tako možete oštetiti neprianjajući sloj u loncu za pripremu hrane (sl. 40).

- Uređaj nemojte uranjati u vodu (sl. 41).
- Ako uronite uređaj u vodu ili prolijete vodu izravno na grijaću ploču, uređaj odnesite u ovlaštenu servisnu centar na popravak.
- Nemojte stavljati poklopac i lonac za pripremu hrane u perilicu posuđa (sl. 42).
- Budite oprezni, u perilici posuđa možete prati jedino sljedeći pribor: grabilicu, špatulu, posudu za mjerenje i parnu košaru.

3b. Čišćenje brtve

- Maknite brtvu iz poklopca i očistite je mekom spužvom i vrućom vodom s deterdžentom (sl. 7 i 8).
- Temeljito je osušite.
- Stavite brtvu preko rešetke za brtvu i pritisnite je da sjedne na mjesto (sl. 9). Pritisnite čvrsto kako biste osigurali da je brtva pravilno postavljena iza rešetke za brtvu.
- Kad stavite brtvu na poklopac i prebrzo podignete poklopac, lonac za pripremu hrane može ostati pričvršćen na poklopac (sl. 37 i 38). Pričekajte nekoliko sekundi da se lonac za pripremu hrane odvoji od poklopca (sl. 39).

Napomena: To je normalno i jednostavno pokazuje dobru hermetičnost proizvoda. Kako biste izbjegli da lonac za pripremu hrane padne na proizvod kad podižete poklopac, uvijek nježno otvarajte poklopac.

UPOZORENJE: Uređaj nikad nemojte rabiti bez brtve (sl. 44).

3c. Čišćenje ventila

- Za čišćenje ventila za ograničavanje tlaka skinite ventil za ograničavanje iz cijevi na vrhu poklopca (sl. 10). Očistite ga mekom spužvom i vrućom vodom s deterdžentom (sl. 11). Kad se osuši, pripazite da je otvor cijevi čist prije nego što pričvrstite ventil za ograničavanje tlaka natrag na cijev na vrhu

poklopca (sl. 12). Provjerite je li ventil za ograničavanje tlaka ispravno stavljen na mjesto, mora se moći pomicati prema gore i prema dolje.

- Za čišćenje ventila za ograničavanje tlaka odvijte poklopac ventila za ograničavanje tlaka s unutarnje strane poklopca (sl. 13). Očistite ga mekom spužvom i vrućom vodom s deterdžentom (sl. 14). Kad se osuši, pripazite da je otvor cijevi čist prije nego što pričvrstite poklopac ventila za ograničavanje tlaka natrag na unutarnju stranu poklopca (sl. 12).
- Za čišćenje plutajućeg ventila maknite brtvu plutajućeg ventila iz poklopca, okrenite poklopac da plutajući ventil može ispasti iz poklopca (sl. 16). Očistite brtvu plutajućeg ventila i plutajući ventil mekom spužvom i vrućom vodom s deterdžentom (sl. 17). Kad se osuši, plutajući ventil umetnite natrag na poklopac i brtvu plutajućeg ventila vratite natrag na mjesto (sl. 18). Provjerite je li plutajući ventil ispravno stavljen na mjesto, mora se moći pomicati prema gore i prema dolje.

3d. Čišćenje kućišta uređaja

- Kućište uređaja očistite vlažnom krpom.
- Uređaj nemojte uranjati u vodu (sl. 41).
- Grijaću ploču obrišite suhom krpom.

UPUTE ZA UPORABU

1. Sastojke stavite u lonac za pripremu hrane

- Izvadite lonac za pripremu hrane iz kućišta.
- Stavite sastojke u lonac za pripremu hrane.
- Imajte na umu da razina hrane i tekućina nikad ne bi smjela premašivati maksimalnu oznaku koja se nalazi na loncu za pripremu hrane (sl. 19).

- Pri pripremi namirnica koje dobivaju na volumenu tijekom kuhanja, primjerice dehidriranog povrća ili riže, u načinima za kuhanje pod tlakom lonac nemojte puniti preko polovice maksimalne razine.

2. Stavite lonac za pripremu hrane u kućište

- Budite sigurni da je dno lonca za pripremu hrane čisto i suho te uklonite ostatke hrane s grijače ploče (sl. 20).
- Stavite lonac za pripremu hrane u kućište (sl. 21).
- Nikad nemojte rabiti uređaj bez lonca za pripremu hrane.

3. Zatvaranje i zaključavanje poklopca

- Provjerite je li brtva sigurno stavljena na poklopac (sl. 43).
- Pridržite ručku poklopca, stavite poklopac na uređaj i okrenite ga u smjeru kazaljke na satu da biste ga zaključali (sl. 22).

4. Pričvršćivanje ventila za ograničavanje tlaka

- Pravilno postavite ventil za ograničavanje tlaka na poklopac (sl. 23). Imajte na umu da bi ventil trebao biti blago otpušten, to je normalno.

5. Uključite uređaj

- Do kraja razmotajte kabel za napajanje i uključite ga u strujni krug (sl. 24).
- Uređaj proizvodi zvučni signal, zaslon treperi i prikazuje **HEHD**.

6. Odaberite i pokrenite program za pripremu hrane

- Svaki program ima zadano vrijeme i temperaturu te zahtijeva određeni položaj poklopca, pogledajte tablicu s programima za pripremu hrane:

TABLICA S PROGRAMIMA ZA PRIPREMU HRANE




Ikona programa za pripremu hrane	Naziv programa za pripremu hrane	Zadano vrijeme pripreme	Vrijeme koje se može namjestiti	Zadana temperatura	Temperatura koja se može namjestiti	Zadani tlak	Odgoda početka od 10 min do 12 sati	Održavanje topline do 24 sata	Status poklopca		
									Poklopac zatvoren i zaključan	Poklopac zatvoren, ali nije zaključan	Poklopac otvoren
	Stew (pirjanje)	30 min	od 1 min do 2 sata	114 °C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Soup (juha)	12 min	od 1 min do 2 sata	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Stir Fry (prženje)	20 min	od 1 min do 1 sat	160 °C	Da, od 100 °C do 160 °C	Ne	Ne	Ne			•
	Steam (parenje)	10 min	od 1 min do 2 sata	114 °C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Bake (pečenje)	40 min	od 1 min do 2 sata	160 °C	Da, od 100 °C do 160 °C	Ne	Da	Da		•	
	Sous-vide / sporo kuhanje	4 sata	od 30 min do 12 h	85 °C	Da, od 55 °C do 95 °C	Ne	Da	Ne		•	•
	Rice (riža)	8 min	od 1 min do 2 sata	114 °C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Yogurt & Ferment (Jogurt i fermentacija)	8 h	od 30 min do 12 h	30 °C	Da, od 22 °C do 40 °C	Ne	Ne	Ne	•	•	
	Porridge (kaša)	15 min	od 1 min do 2 sata	100 °C	Ne	Ne	Da	Da	•		
	Adjustable Chef Mode (Chef)	30 min	od 1 min do 4 sata	80 C	Da, od 70 °C do 160 °C	Ne	Ne	Da	•	•	•


HR

Napomena: Tijekom pripreme hrane možete primijetiti blago ispuštanje pare iz poklopca, osobito iz ventila za ograničavanje tlaka. To je normalno i događa se kad se tlak nakupi.

Pogledajte brojke iz Vodiča za brzo pokretanje (sl. 25 – 36.)

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE SA SASTOJCIMA

sastojci	priprema/ količina	vrijeme	dodatne upute	dodatak
KUHANJE POD TLAKOM U POSUDI 				
leća	100-500g	24 min	dodajte dvostruko veću količinu vode	stavite sastojak izravno u posudu
kvinoja		5 min	dodajte 300 ml vode	
pšenica		5 min		
grašak		3 min		
kupus		na četvrtine		
KUHANJE POD TLAKOM NA PARI 				
krumpiri	narezani, 100-400g	14 min	dodajte 200 ml vode	košara/pekač
brokula	cvjetiči, 100-400g	3 min		
cvjetača		4 min		
mrkva	narezana, 100-400g	7 min		
zelene mahune	100-400g	8 min		
RIŽA 				
bijela riža	300 g (4 osobe)	3 min	400 ml vode	stavite sastojak izravno u posudu
	600 g (8 osoba)		800 ml vode	
ljepljiva riža	300 g (4 osobe)	3 min	200 ml vode	
	600 g (8 osoba)		400 ml vode	
smeđa riža	300 g (4 osobe)	20 min	500 ml vode	
	600 g (8 osoba)		930 ml vode	

sastojci	priprema/ količina	vrijeme	dodatne upute	dodatak
SOUS VIDE 				
jaje (srednje poširano)	koliko god želite	45 min	68°C	stavite sastojak izravno u posudu
crveno meso (goveđi odrezak, file)	2,5 cm debljine	1 h i 30 min	62°C	plastična vrećica koja se može hermetički zatvoriti
škampi	mora stati u plastičnu vrećicu koja se može hermetički zatvoriti bez preklapanja	30	60°C	
korjenasto povrće (mrkva, peršin, krumpir, repa, cikla, itd.)		1 h (tvrdo kuhano) – 4 h (meko kuhano)	85°C	
meko povrće (šparoge, brokula, patlidžan, tikvica, itd.)		30 min (tvrdo kuhano) – 1 h i 30 min (meko kuhano)	85°C	

NAPOMENE O VODIČIMA ZA PRIPREMU HRANE:

Ovi vodiči za pripremu hrane indikativni su i cilj im je da vam pruže dobre rezultate pripreme hrane. Količinu sastojka možete prilagoditi na temelju preferencija skuhanosti hrane. Da biste pogledali više vodiča za pripremu hrane sa sastojcima, pogledajte mobilnu aplikaciju tvrtke Tefal (dostupnost ovisi o državi).

NAPOMENE ZA SOUS-VIDE:

Začinjene sastojke stavite u vrećicu koja se može hermetički zatvoriti i uklonite sav zrak prije zatvaranja, a zatim vrećicu stavite u posudu napunjenu vodom.

MJERE OPREZA ZA SOUS-VIDE:

- Vodiči za pripremu hrane sous-vide tehnikom jamče sigurnu pripremu svježih sastojaka putem pasterizacije pri temperaturama od najmanje 60 °C, što omogućuje temeljitu obradu sastojka.

- Budite oprezni jer u slučaju nepridržavanja vođiĉa za pripremu hrane i nedovoljne pasterizacije namirnica moŹete uzrokovati zdravstvene rizike. Budite oprezni prilikom posluŹivanja takve hrane osobama oslabljenog imuniteta, ukljuĉujući trudnice, djecu i starije osobe. Hranu nemojte jesti ako niste sigurni u razinu termiĉke obrade, stanje hrane, zdravlje itd.
- Namirnice odmah nakon kupovine spremite u hladnjak. Nemojte ih ĉuvati na sobnoj temperaturi.
- Rabite svjeŹe sastojke. Svaki put upotrijebite novu vreĉiĉu koja se moŹe hermetiĉki zatvoriti.



Program dinstanja (Stew)

- Stavite sastojke u lonac za pripremu hrane i u potpunosti zatvorite i zakljuĉajte poklopac.
- Okrenite ruĉku upravljaĉke ploĉe na desnu stranu do programa dinstanja (Stew) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite i postavite Źeljeno vrijeme okretanjem upravljaĉke ploĉe na desnu stranu (za poveĉanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Pritisnite za pokretanje programa pripreme.
- Uređaj poĉinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju i te se ukljuĉuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i ukljuĉuje indikator da je priprema u tijeku .
- Tijekom procesa pripreme, u uređaju se nakuplja tlak i gura plutajuĉi ventil prema gore. Ukljuĉuje se indikator da je uređaj pod tlakom kako bi obavijestio da se poklopac ne moŹe otvoriti bez otpuštanja tlaka.
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvuĉni signal i na zaslonu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi uređaj ĉe se automatski prebaciti na fazu odrŹavanja topline. Na zaslonu se prikazuje i ukljuĉuje se indikator odrŹavanja topline .

- Pritisnite i drŹite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.













Program za juhe (Soup)

- Stavite sastojke u lonac za pripremu hrane i u potpunosti zatvorite i zakljuĉajte poklopac.
- Okrenite ruĉku upravljaĉke ploĉe na desnu stranu do programa za juhe (Soup) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite i postavite Źeljeno vrijeme okretanjem upravljaĉke ploĉe na desnu stranu (za poveĉanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Pritisnite za pokretanje programa pripreme.
- Uređaj poĉinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju i te se ukljuĉuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i ukljuĉuje indikator da je priprema u tijeku .
- Tijekom procesa pripreme, u uređaju se nakuplja tlak i gura plutajuĉi ventil prema gore. Ukljuĉuje se indikator da je uređaj pod tlakom kako bi obavijestio da se poklopac ne moŹe otvoriti bez otpuštanja tlaka.
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvuĉni signal i na zaslonu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi uređaj ĉe se automatski prebaciti na fazu odrŹavanja topline. Na zaslonu se prikazuje i ukljuĉuje se indikator odrŹavanja topline .
- Pritisnite i drŹite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.





Program za prŹenje (Stir Fry)











- Okrenite ruĉku upravljaĉke ploĉe na desnu stranu do programa za prŹenje (Stir Fry) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.

- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željenu temperaturu okretanjem ručke upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje temperature) ili na lijevu stranu (za smanjenje temperature).
- Pritisnite  za pokretanje programa pripreme.
- Uređaj počinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju  i  te se uključuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i uključuje indikator da je priprema u tijeku .
- Stavite sastojke u lonac za pripremu hrane i držite poklopac otvorenim kako biste mogli pržiti hranu.
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvučni signal i na zaslonu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi uređaj će se automatski prebaciti na način pripravnosti. Na zaslonu se prikazuje .
- Pritisnite  i držite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.







Program parenja (Steam)









- Stavite 150 ml vode (3/4 šalice) u lonac za pripremu hrane, stavite sastojke u parnu košaru i parnu košaru stavite na vrh lonca za pripremu hrane. U potpunosti zatvorite i zaključajte poklopac.
- Okrenite ručku upravljačke ploče na desnu stranu do programa parenja (Steam) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).

- Pritisnite  za pokretanje programa pripreme.
- Uređaj počinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju  i  te se uključuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i uključuje indikator da je priprema u tijeku .
- Tijekom procesa pripreme, u uređaju se nakuplja tlak i gura plutajući ventil prema gore. Uključuje se indikator da je uređaj pod tlakom  kako bi obavijestio da se poklopac ne može otvoriti bez otpuštanja tlaka.
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvučni signal i na zaslonu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi uređaj će se automatski prebaciti na fazu održavanja topline. Na zaslonu se prikazuje  i uključuje se indikator održavanja topline .
- Pritisnite  i držite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.














Program pečenja (Bake)

- Stavite sastojke u lonac za pripremu hrane i zatvorite poklopac, ali ga nemojte zaključati.
- Okrenite ručku upravljačke ploče na desnu stranu do programa pečenja (Bake) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željenu temperaturu okretanjem ručke upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje temperature) ili na lijevu stranu (za smanjenje temperature).
- Pritisnite  za pokretanje programa pripreme.

- Uređaj počinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju  i  te se uključuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i uključuje indikator da je priprema u tijeku .
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvučni signal i na zaslonu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi uređaj će se automatski prebaciti na fazu održavanja topline. Na zaslonu se prikazuje  i uključuje se indikator održavanja topline .
- Pritisnite  i držite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.

Program Sous-vide / sporo kuhanje












- Izbornik na upravljačkoj ploči okrenite udesno kako biste odabrali program Sous-vide / sporo kuhanje . Na zaslonu će se prikazati zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željenu temperaturu okretanjem ručke upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje temperature) ili na lijevu stranu (za smanjenje temperature).
- Pritisnite  za pokretanje programa pripreme.
- Uređaj počinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju  i  te se uključuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i uključuje indikator da je priprema u tijeku .
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvučni signal i na zaslonu se prikazuje .

- Nakon nekoliko sekundi uređaj će se automatski prebaciti na način pripravnosti. Na zaslonu se prikazuje .
- Pritisnite  i držite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.














Program za pripremu riže (Rice)

Stavite sastojke u lonac za pripremu hrane i u potpunosti zatvorite i zaključajte poklopac.












- Okrenite ručku upravljačke ploče na desnu stranu do programa za pripremu riže (Rice) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Pritisnite  za pokretanje programa pripreme.
- Uređaj počinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju  i  te se uključuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Tijekom procesa pripreme, u uređaju se nakuplja tlak i gura plutajući ventil prema gore. Uključuje se indikator da je uređaj pod tlakom  kako bi obavijestio da se poklopac ne može otvoriti bez otpuštanja tlaka.
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvučni signal i na zaslonu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi uređaj će se automatski prebaciti na fazu održavanja topline. Na zaslonu se prikazuje  i uključuje se indikator održavanja topline .
- Pritisnite  i držite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.

Program za pripremu jogurta i fermentaciju (Yogurt & Ferment)



Program za pripremu jogurta i fermentaciju može se rabiti za pripremu jogurta ili izradu tijesta za kruh/tjesteninu.










- Kad pripremate jogurt, sastojke stavite u lonac za pripremu hrane i zatvorite poklopac.
- Kad dižete tijesto, tijesto možete mijesiti izravno u loncu za pripremu hrane koju zatim trebate staviti u kućište i zatvoriti poklopac.
- Okrenite ručku upravljačke ploče na desnu stranu do programa za pripremu jogurta i fermentaciju (Yogurt & Ferment) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željenu temperaturu okretanjem ručke upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje temperature) ili na lijevu stranu (za smanjenje temperature).
- Pritisnite  za pokretanje programa pripreme.
- Uređaj počinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju  i  te se uključuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i uključuje indikator da je priprema u tijeku .
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvučni signal i na zaslonu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi uređaj će se automatski prebaciti na način pripravnosti. Na zaslonu se prikazuje .
- Pritisnite  i držite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.

Program za pripremu kaše (Porridge)

- Stavite sastojke u lonac za pripremu hrane i u potpunosti zatvorite i zaključajte poklopac.
- Okrenite ručku upravljačke ploče na desnu stranu do programa za pripremu kaše (Porridge) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Pritisnite  za pokretanje programa pripreme.
- Uređaj počinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju  i  te se uključuje indikator prethodnog zagrijavanja .
- Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i uključuje indikator da je priprema u tijeku .
- Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvučni signal i na zaslonu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi uređaj će se automatski prebaciti na fazu održavanja topline. Na zaslonu se prikazuje  i uključuje se indikator održavanja topline .
- Pritisnite  i držite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.



Način kuhanja Chef

- Stavite sastojke u lonac za pripremu hrane i zatvorite poklopac, ili nemojte, ovisno o receptu.
- Okrenite ručku upravljačke ploče na desnu stranu do programa Chef (Adjustable Chef) . Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme pripreme.
- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).


- Nije obavezno: Pritisnite  i postavite željenu temperaturu okretanjem ručke upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje temperature) ili na lijevu stranu (za smanjenje temperature).
 - Pritisnite  za pokretanje programa pripreme.
 - Uređaj počinje s fazom prethodnog zagrijavanja. Na zaslonu se naizmjenično prikazuju  i  te se uključuje indikator prethodnog zagrijavanja .
 - Kad je faza prethodnog zagrijavanja dovršena, uređaj se automatski prebacuje na program pripreme. Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje vremena i uključuje indikator da je priprema u tijeku .
 - Na kraju odbrojavanja uređaj ispušta zvučni signal i na zaslonu se prikazuje .
 - Nakon nekoliko sekundi uređaj će se automatski prebaciti na način pripravnosti. Na zaslonu se prikazuje .
 - Pritisnite  i držite 3 sekunde kako biste u bilo kojem trenutku zaustavili program.
- * **Prijedlog za brzo podgrijavanje obroka:** postavite temperaturu na ≥ 95 °C i kuhajte sa zatvorenim, ali otključanim poklopcem.

7. Uporaba funkcije odgode početka

Odgoda početka može biti korisna kako biste prethodno postavili uređaj da pripremu hrane započne kasnije.

- Prvo odaberite program tako da slijedite prethodno navedene korake u dijelu 6.
- Prije početka odabranog programa pritisnite  Na zaslonu se prikazuje zadano vrijeme za odgodu početka.
- Postavite željeno vrijeme okretanjem upravljačke ploče na desnu stranu (za povećanje vremena) ili na lijevu stranu (za smanjenje vremena).
- Pritisnite  Na zaslonu se prikazuje odbrojavanje do odgode početka. Kad protekne prethodno postavljeno vrijeme, uređaj će automatski započeti s pripremom hrane.

8. Otvorite poklopac

- Nemojte pokušavati otvoriti poklopac ako je plutajući ventil podignut i ako je uključen indikator da je uređaj pod tlakom .
- Tlak se može otpustiti na dva različita načina na kraju pripreme hrane:

Prirodno otpuštanje: Na kraju pripreme hrane ili nakon zaustavljanja programa, uređaj će se sam ohladiti, a tlak će se prirodno otpustiti. Tijekom prirodnog otpuštanja, hrana se može prekuhati zbog preostalog tlaka u loncu. Rabite ručno otpuštanje da odmah zaustavite proces pripreme.

Ručno otpuštanje: Držite tipku za otpuštanje tlaka pritisnutom na gornjem dijelu poklopca. Možda će proći nekoliko sekundi ovisno o količini hrane u posudi za pripremu hrane (sl. 34).

Kada kuhate juhu, kašu ili recepte s puno tekućine, dabiste spriječili prelijevanje tekućine, tipku za otpuštanje tlaka pritisnite nekoliko puta umjesto da je neprekidno držite.

UPOZORENJE: Pripazite na vruću paru koja izlazi iz uređaja. Držite lice i ruke dalje od izlaza za paru (sl. 45).

- Kako biste otvorili poklopac ruke postavite paralelno s bočnim ručkama, držite ručku poklopca, okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i podignite poklopac (sl. 35 i 36).

UPOZORENJE: Pripazite na vruću paru koja izlazi iz lonca za pripremu hrane.

9. Iskopčajte uređaj

- Nakon uporabe iskopčajte uređaj i pustite da se hladi barem 2 sata prije čišćenja.

10. Očistite nakon uporabe

- Uređaj očistite nakon svake uporabe.
- Prije čišćenja pustite da se uređaj hladi barem 2 sata.
- Upute za čišćenje potražite u dijelu 3. Čišćenje svih dijelova uređaja u odjeljku PRIJE PRVE UPORABE.

11. Savjeti o održavanju

- Kako biste osigurali izdržljivost lonca za pripremu hrane tijekom vremena, nemojte u njemu rezati hranu.
- Rabite isporučeni pribor. Nemojte rabiti metalni pribor jer može oštetiti neprianjajući sloj u posudi.
- Nakon uporabe brtva može zadržati miris vašeg jela. To je normalno; silikon ima malene pore koje se otvaraju kad je izložen visokoj temperaturi i zatvaraju se kad temperatura padne. Da uklonite miris iz brtve, možete:
 - staviti silikonski prsten u perilicu posuđa
 - dodati 1 šalicu octa, 1 šalicu vode i 1 limun odrezan na velike komade u lonac za pripremu hrane i pokrenuti program parenja 2 minute te pustiti da se para prirodno otpusti.
- Promijenite brtvu svake 2 godine ili ranije u slučaju oštećenja.

VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

Problem	Mogući uzroci	Rješenja
Poklopac se ne može otvoriti	Ne može se otvoriti zbog tlaka u loncu za pripremu hrane.	Neprestano držite pritisnutom tipku za otpuštanje tlaka kako biste uklonili tlak iz lonca za pripremu hrane. Može proći nekoliko minuta dok se tlak u potpunosti ne otpusti.
	Tlak u loncu za pripremu hrane u potpunosti je otpušten, ali je plutajući ventil zapeo jer je prljav i zbog toga se ne može pomicati prema dolje.	<p>a. Budite sigurni da je uređaj u potpunosti otpustio tlak tako da ga pustite da se hladi barem 2 sata.</p> <p>b. Nježno gurnite plutajući ventil prema dolje umetanjem odvijača ili dugačkog predmeta u otvor plutajućeg ventila. Ako to ne funkcionira, odnesite uređaj u ovlašteni servisni centar.</p> <p>c. Prije sljedeće uporabe temeljito očistite i osušite plutajući ventil.</p>
Poklopac se ne može zatvoriti	Brtva nije pravilno postavljena.	Pravilno postavite brtvu.
	U loncu za pripremu hrane nalaze se sastojci koji stvaraju paru.	Pričekajte da se sastojci u loncu za pripremu hrane ohlade prije no što ponovno pokušate zatvoriti poklopac.
	Plutajući ventil je zapeo zato što je prljav i zbog toga se ne može pomicati prema dolje.	<p>a. Nježno gurnite plutajući ventil prema dolje umetanjem odvijača ili dugačkog predmeta u otvor plutajućeg ventila. Ako to ne funkcionira, odnesite uređaj u ovlašteni servisni centar.</p> <p>b. Prije sljedeće uporabe temeljito očistite i osušite plutajući ventil.</p>
	Položaj ili smjer u kojem je poklopac zatvoren nije ispravan.	Zatvorite poklopac u odgovarajućem smjeru u skladu s korisničkim priručnikom.
Tijekom otvaranja poklopca lonac za pripremu hrane pričvršćen je za poklopac.	Brtva stvara efekt usisa.	Lonac za pripremu hrane sam će se otpustiti od poklopca. To je normalno i jednostavno pokazuje dobru hermetičnost proizvoda. Kako biste izbjegli da lonac za pripremu hrane padne na proizvod kad podižete poklopac, uvijek nježno otvarajte poklopac.

Problem	Mogući uzroci	Rješenja
Znatno otpuštanje tlaka iz ventila za ograničavanje tlaka.	Unutarnji tlak veći je od radnog tlaka ili je unutarnji tlak veći od sigurnosnog tlaka.	Temeljito očistite ventil za ograničavanje tlaka, ploveći ventil i poklopac. Ako iz plovećeg ventila i dalje izlazi para, uređaj vratite u najbliži odoabreni servisni centar kako bi ga ovlaštena osoba pregledala, popravila ili namjestila.
	Ventil za ograničavanje tlaka nije u ispravnom položaju.	Pažljivo okrenite/pritisnite ventil za ograničavanje tlaka da sjedne na mjesto. Pripazite na vruću paru. Pripazite kako stojite i nosite rukavice.
	Neispravna kontrola tlaka dovela je do otpuštanja tlaka.	Odnosite uređaj u ovlašteni servisni centar na popravak.
Neprestano otpuštanje tlaka iz plutajućeg ventila.	Unutarnji tlak veći je od radnog tlaka ili je unutarnji tlak veći od sigurnosnog tlaka.	Temeljito očistite ventil za ograničavanje tlaka, ploveći ventil i poklopac. Ako iz plovećeg ventila i dalje izlazi para, uređaj vratite u najbliži odobreni servisni centar kako bi ga ovlaštena osoba pregledala, popravila ili namjestila.
	Ostatci u plutajućem ventilu.	<p>a. Neprestano držite pritisnutom tipku za otpuštanje tlaka kako biste uklonili tlak iz lonca za pripremu hrane. Može proći nekoliko minuta dok se tlak u potpunosti ne otpusti.</p> <p>b. Pustite da se uređaj hladi barem 2 sata</p> <p>c. Očistite i osušite plutajući ventil prije ponovnog početka pripreme hrane.</p>
	Plutajući ventil je zapeo.	<p>a. Neprestano držite pritisnutom tipku za otpuštanje tlaka kako biste uklonili tlak iz lonca za pripremu hrane. Može proći nekoliko minuta dok se tlak u potpunosti ne otpusti.</p> <p>b. Pustite da se uređaj hladi barem 2 sata</p> <p>c. Očistite i osušite plutajući ventil prije ponovnog početka pripreme hrane.</p>

Problem	Mogući uzroci	Rješenja
Iz poklopca curi para.	Brtva nije pravilno postavljena.	Skinite brtvu, očistite je i ponovno postavite u ispravan položaj.
	Brtva je prljava.	Skinite brtvu, očistite je i ponovno postavite u ispravan položaj.
	Brtva je oštećena ili je rub lonca za pripremu hrane oštećen.	Odnosite uređaj u ovlašteni servisni centar na popravak.
Hrana nije skuhana	Omjer krutih/tekućih sastojaka nije ispravan.	Pokušajte ponovno i pažljivo slijedite količine u receptu.
	Nema struje u napajanju.	Provjerite strujni krug.
Na digitalnom zaslonu prikazuje se E0.	Prekidač za tlak ne funkcionira.	Odnosite uređaj u ovlašteni servisni centar na popravak.
Na digitalnom zaslonu prikazuje se E1.	Senzor temperature ne radi ispravno.	Odnosite uređaj u ovlašteni servisni centar na popravak.
Na digitalnom zaslonu prikazuje se E2.	Poklopac nije ispravno postavljen za vaš program pripreme hrane. Svaki program zahtijeva određeni položaj poklopca.	Provjerite i namjestite položaj poklopca koji zahtijeva vaš program, pogledajte tablicu s programima za pripremu hrane u dijelu 6 ovog priručnika. Ponovno pokrenite program kad pravilno postavite poklopac. Ako se problem ne riješi, odnesite uređaj u ovlašteni servisni centar na popravak.

HVALA, DA STE IZBRALI IZDELEK ZNAMKE TEFAL

Dobrodošli v svetu hitrega in okusnega kuhanja!

Z večfunkcijskim kuhalnikom Turbo Cuisine smo kuhanje dvignili na višjo raven. Z njim je kuhanje postalo: Lažje. Okusnejše. Preprosto boljše!

Kuhalnik Turbo Cuisine je zasnovan z načelom, da vam omogoča prihraniti čas in pripraviti okusne domače jedi na popolnoma preprost in priročen način.

Hvala, da ste nam izrekli dobrodošlico v svojo kuhinjo.

Zdaj pa začnimo kuhati skupaj!

VSEBINA

Vodnik za hiter začetek	2
Tefalovi varnostni napotki.....	278
Deli izdelka.....	287
Seznanjanje z nadzorno ploščo.....	288
Vodnik za uporabo in čiščenje	289
Vodnik za odpravljanje tehničnih napak	307
Mednarodna omejena garancija Tefal	728

TEFALOVIVARNOSTNI NAPOTKI

Varnost je naša glavna naloga. Naš izdelek je zasnovan in izdelan po visokih varnostnih in tehnoloških standardih. Vendar obstaja kot pri vsakem električnem aparatu nekaj potencialnih tveganj, zato vas pozivamo, da ste previdni in upoštevate naslednja navodila.

VARNOSTNA NAVODILA

Vzemite si čas in natančno preberite vsa podana navodila in jih shranite za poznejšo uporabo.

- Nepravilna uporaba naprave in njenih dodatkov lahko privede do poškodb naprave in telesnih poškodb.
- Naprava kuha hrano pod tlakom. Nepravilna uporaba naprave lahko povzroči opekline zaradi pare.
- Zaradi zagotavljanja vaše varnosti je naprava v skladu z vsemi veljavnimi standardi in predpisi glede nizke napetosti, elektromagnetne združljivosti, snovi v stiku s prehrabnimi izdelki, okolja itd.
- Vir toplote, potreben za kuhanje, je vključen v napravo.

1. Kje lahko napravo varno uporabljate?

- Napravo uporabljajte samo v zaprtih prostorih.
- Ta naprava je namenjena samo za uporabo v gospodinjstvu. Ni namenjena za uporabo v naslednjih okoljih (uporabe v teh okoljih tudi ne krije garancija):
 - v kuhinjah za osebje v trgovinah, pisarnah in drugih delovnih okoljih;
 - na kmetijah;
 - za goste v hotelih, motelih in ostalih vrstah prenočišč;
 - v objektih, ki nudijo prenočišče in zajtrk.

- Naprave ne postavljajte v segreto pečico ali na vročo grelno ploščo. Naprave ne postavljajte v bližino odprtega plamena ali vnetljivih predmetov.
- Napravo uporabljajte na ravni in stabilni podlagi, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.

2. Komu je naprava namenjena?

- Naprava ni namenjena osebam (vključno z otroki), ki imajo zmanjšane fizične, čutilne ali duševne sposobnosti ali nimajo izkušenj in znanja, razen če to počnejo pod nadzorom osebe, ki je odgovorna za njihovo varnost, ali po navodilih, ki jih dobijo od te osebe.
- Napravo lahko uporabljajo otroci, osebe z omejenimi telesnimi, čutnimi ali umskimi sposobnostmi oziroma osebe s pomanjkanjem izkušenj in znanja, če so pod nadzorom druge osebe ali so poučene o varni uporabi naprave in se zavedajo z njo povezanih nevarnosti.
- Te naprave ne smejo uporabljati otroci. Napravo in napajalni kabel shranjujte zunaj dosega otrok.
- Otroci se ne smejo igrati z napravo.
- Otroke nadzorujte in se prepričajte, da se ne igrajo z napravo.
- Med kuhanjem naj otroci ne hodijo v bližino ekonom loncu.

3. Varna uporaba naprave – splošna uporaba

- Naprave ne uporabljajte za namene, ki niso predvideni.

- Naprave ne uporabljajte za cvrtje hrane v olju. Dovoljeno je le praženje hrane.
- V načinu za kuhanje pod tlakom ekonom lonca ne uporabljate za cvrtje z več ali manj olja.
- Pri kuhanju jedi iz testa, kühalik pred odpiranjem pokrova nežno pretresite, da preprečite izmet hrane.
- Naprava ni sterilizator. Ne uporabljajte je za sterilizacijo kozarcev.
- Ta naprava ni namenjena uporabi z zunanjim časovnikom ali ločnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Pri prenašanju naprave vedno uporabljajte oba stranska ročaja na njenem ohišju. Če je naprava vroča, nosite rokavice za pečico. Za zagotavljanje večje varnosti se pred prevozom naprave prepričajte, da je pokrov zaklenjen.
- Dno posode za kuhanje in grelna plošča morata biti v neposrednem stiku. Odstranite vse predmete ali ostanke hrane, ki so med kühalikno posodo in grelno ploščo, saj lahko to vpliva na delovanje.
- Nekatero vrsto hrane, kot je jabolčna čežana, brusnice, rabarbara, biserni ječmen, ovsena kaša ali druga žita, razcepljen grah, rezanci ali testenine, se lahko penijo in brizgajo ter zamašijo ventile. Bodite previdni pri kuhanju te vrste hrane in po uporabi temeljito očistite ventile.
- Nekateri recepti vključujejo mleko, ki se lahko peni in preljuje ter zamaši ventile. Bodite previdni pri kuhanju takšnih receptov in po uporabi temeljito očistite ventile.
- Če kuhate meso z zunanjo plastjo kože (na primer goveji jezik), ki bi se zaradi tlaka lahko napihnila, po

- kuhanju kože ne prebodite, če je videti nabrekla, saj se lahko opečete. Prebodite jo pred kuhanjem.
- Naprave ne uporabljajte prazne, brez kühalikne posode ali brez tekočine v posodi. S tem lahko resno poškodujete napravo.
- Naprave ne uporabljajte pod pritiskom, ne da bi dodali vodo, saj lahko pride do resnih poškodb naprave.
- Naprave ne polnite brez kühalikne posode.
- Pozor: vtiča ne polijte s tekočino.
- Kühalikne posode ne segrevajte z nobenim drugim virom toplote, razen grelne plošče naprave, in ne uporabljajte nobene druge posode. Kühalikne posode ne uporabljajte z drugimi napravami.
- Kühalikno posodo uporabljajte SAMO v napravi. Ne uporabljajte je za kuhanje na štedilniku, v pečici itd.
- Uporabljajte plastično ali leseno žlico, da ne poškodujete neoprijemljive obloge kühalikne posode. Hrane ne režite neposredno v kühalikni posodi.
- Ne dotikajte se ventilov, razen med čiščenjem in vzdrževanjem naprave v skladu s priloženimi navodili.
- V ventile in gumb za sproščanje tlaka ne vstavljajte tujkov. Ne zamenjajte ventila.
- Redno preverjajte kanale v ventilih in se prepričajte, da niso zamašeni tako, da omogočite uhajanje pare.
- Med pokrov in ohišje ne postavljajte krpe ali katerega koli drugega predmeta, če hočete, da pokrov ostane priprt. To lahko trajno poškoduje tesnilo.

- Ne dovolite, da kabel visi čez rob mize oziroma pulta ali da se dotika vročih površin.
- V skladu z navodili za uporabo uporabite ustrezen vir toplote.

4. Varna uporaba naprave – pred začetkom kuhanja

- Pred vsako uporabo preverite, da ventili niso poškodovani. Oglejte si navodila za uporabo.
- Pred uporabo naprave se prepričajte, da je tesnilni obroč pravilno nameščen na pokrovu.
- Poskrbite, da sta dno kuhalne posode in grelna plošča vedno čista. Prepričajte se, da je osrednji del grelne plošče gibljiv.
- Pri polnjenju naprave ne presežite oznake MAX na kuhalni posodi.
- Upoštevajte priporočila glede količine hrane in vode, da preprečite nevarnost prekipevanja, ki lahko poškoduje napravo in povzroči telesne poškodbe.
- Prepričajte se, da je naprava pravilno zaprta, preden doseže tlak.
- Naprava kuha pod tlakom. Ob neustrezni uporabi ekonom lonca lahko pride do opeklin. Prepričajte se, da je ekonom lonec pravilno zaprt, preden dodate toploto.
- Ekonom lonca ne napolnite več kot 2/3. Ko v načinu kuhanja kuhate sestavine, ki se med kuhanjem razširijo, na primer riž ali dehidrirana zelenjava, kuhalnika ne napolnite več kot polovico njegove prostornine.

5. Varna uporaba naprave – med kuhanjem

- Ne poskušajte odpreti pokrova, dokler se tlak dovolj ne sprosti. Ne poskušajte odpreti pokrova, dokler se plavajoči ventil ne spusti.
- Ekonom lonca nikoli ne odpirati na silo. Lonec odprite šele, ko tlak pade. Oglejte si “navodila za uporabo”.
- Med kuhanjem in spuščanjem pare na koncu kuhanja naprava sprošča toploto in paro. Obraz in roke držite stran od naprave, da se izognete opeklinam. Med kuhanjem se ne dotikajte pokrova.
- Ko je ekonom lonec pod tlakom, ga premikajte izredno previdno. Ne dotikajte se vročih površin. Pri premikanju naprave uporabljajte ročaja in po potrebi nosite rokavice za pečico. Naprave ne dvigajte tako, da primete ročaj pokrova.
- Ne odstranjujte kuhalne posode med delovanjem naprave.
- Ko med delovanjem v načinu praženja v vročo kuhalno posodo dodajate hrano ali sestavine, pazite na nevarnost opeklin zaradi pljuskanja.

6. Varna uporaba naprave – po kuhanju

- Ko odpirate pokrov, ga vedno primite za njegov ročaj. Roko postavite tako, da je poravnana s stranskima ročajema. Vrela voda lahko ostane ujeta med nosilcem tesnila in pokrovom ter lahko povzroči opekline.
- Pazite tudi na nevarnost opeklin zaradi pare, ki uhaja iz naprave, ko odprete pokrov. Najprej zelo narahlo odprite pokrov, da začne para počasi uhajati.

- Ne dotikajte se vročih delov naprave. Po uporabi lahko površina grelne plošče ostane vroča do 2 uri.
- Pred čiščenjem naprave in takrat, ko je ne uporabljate, odklopite napravo iz električne vtičnice. Preden namestite ali odstranite dele naprave, se prepričajte, da je naprava ohlajena.

7. Varna uporaba naprave – čiščenje

- Po vsaki uporabi očistite dno kuhalne posode in grelno ploščo.
- Naprave ne potaplajte v vodo.
- Za čiščenje naprave glejte navodila za uporabo. Kuhalno posodo in pokrov lahko očistite s toplo milnico, ne smete ju pomivati v pomivalnem stroju. Ohišje naprave očistite z vlažno krpo.

8. Kaj storiti v primeru poškodb?

- Izdelek lahko popravi samo pooblaščen osebna na pooblaščenemu servisu.
- Naprave ne uporabljajte s poškodovanim kablom ali vtičem oziroma v primeru okvare ali kakršnih koli poškodb naprave. Napravo naj pregleda, popravi ali prilagodi najbližji pooblaščen serviser.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga zamenjajte pri pooblaščenem servisu, da preprečite morebitno nevarnost. Priloženega napajalnega kabla ne zamenjajte z drugim kablom.
- Ne poškodujte tesnilnega obroča. Če je poškodovan, naj ga zamenja pooblaščen servis.

- Tesnilni obroč zamenjajte vsaki 2 leti ali prej, če opazite, da je obrabljen ali ga je treba zamenjati.
- Uporabljajte samo nadomestne dele, ki ustrezajo vašemu modelu naprave. To je zlasti pomembno za tesnilni obroč in kuhalno posodo.
- Uporabljajte samo nadomestne dele, ki jih prodaja pooblaščen servis.
- Uporaba dodatkov, ki jih ni priporočil proizvajalec naprave, lahko povzroči poškodbe.
- V napravi ne uporabljajte drugih kuhalnih posod namesto priložene kuhalne posode. Kuhalno posodo zamenjajte samo z originalnim nadomestnim delom, namenjenim uporabi s tem izdelkom.
- V skladu z veljavnimi predpisi je treba pred odstranitvijo naprave, ki ni več potrebna, onemogočiti njeno delovanje (tako da jo odklopite iz omrežja in izklopite napajalni kabel).
- Uporabljajte samo proizvajalčeve nadomestne dele, ki ustrezajo določenemu modelu. Posoda in pokrov naj bosta od istega proizvajalca, ki sta med seboj združljiva.
- Ne posegajte v noben varnostni sistem, ki ni naveden v poglavju o vzdrževanju v navodilih za uporabo.

Varujte okolje

Sodelujmo pri varovanju okolja!

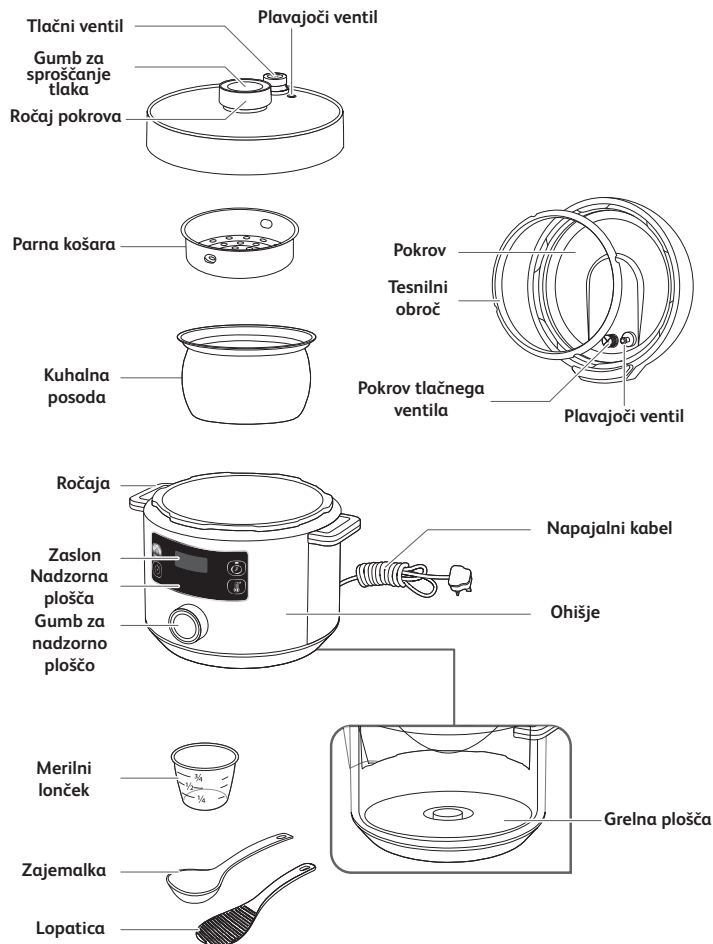


- ① Vaš aparat vsebuje številne dele, ki imajo svojo vrednost ali jih je še mogoče uporabiti.
- ⇒ Oddajte ga na mestu za zbiranje odpadkov ali pa na pooblaščenem servisu, da bo šel v predelavo.

9. Veljavnost garancije

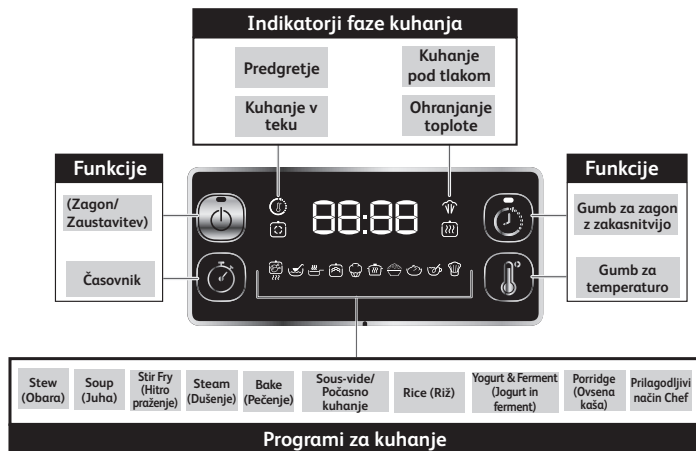
- Garancija ne zajema neobičajne obrabe kuhalne posode.
- Pred prvo uporabo naprave pozorno preberite navodila za uporabo. Uporaba, ki ni v skladu s temi navodili, proizvajalca oprosti odgovornosti in razveljavi garancijo.
- V primeru komercialne ali neustrezne uporabe oziroma neupoštevanja navodil proizvajalec ne prevzema nobene odgovornosti, prav tako pa ni mogoče uveljavljati garancije.

DELI IZDELKA



Tesnilni obroč, kuhalna posoda, tlačni ventil pokrova naprave so na voljo v prosti prodaji. Za menjavo teh elementov ni treba klicati centra za poprodajne storitve, vendar jih lahko zamenjate sami. Za več informacij si oglejte navodila za uporabo.

SEZNANJANJE Z NADZORNO PLOŠČO



SPOROČILA O STANJU

HEHO

Pozdravno sporočilo, ko je naprava vklopljena.

01:30

Prikaz časa. V tem primeru: 1 ura in 30 minut.

114°C

Prikaz temperature. V tem primeru: 114 °C.

Auto

Označuje, da ima program privzeto samodejno nastavitev temperature/časa. Ni je mogoče spremeniti.

0000

Označuje, da temperatura narašča v fazi predgretja.

HE HE

Označuje, da se naprava predgreva.

EE AD

Označuje, da je program končan.

HO HE

Označuje, da je naprava v fazi ohranjanja toplote.

SE OP

Označuje, da je bil program prekinjen.

8888

Označuje, da je naprava v stanju pripravljenosti.

VODNIK ZA UPORABO IN ČIŠČENJE

Navodila si lahko ogledate na slikah, označenih kot (sl. x), v delu Vodnik za hiter začetek.

PRED PRVO UPORABO

1. Odstranite embalažo

- Vzemite napravo iz embalaže in pred prvo uporabo pozorno preberite navodila za uporabo.
- Pred prvo uporabo naprave odstranite morebitne promocijske nalepke na napravi.

2. Odprite pokrov

- Pokrov odprete tako, da primete ročaj pokrova, ga zavrtite v nasprotno smer urnega kazalca in ga privzdignete (sl. 1 in 2).

Opomba: Pri dvigovanju pokrova se lahko zgodi, da kuhalna posoda ostane pritrjena na pokrov. To je običajno in preprosto dokazuje dobro hermetičnost izdelka. Pokrov vedno nežno odprite, sicer lahko kuhalna posoda pade na izdelek.

- Postavite napravo na ravno podlago. Iz notranjosti naprave odstranite vse zaščitne materiale in dodatke (sl. 3).

3. Očistite vse dele naprave

3a. Očistite pokrov, kuhalno posodo in dodatke

- Očistite pokrov, kuhalno posodo in dodatke z mehko gobico in toplo milnico (sl. 4).
- Osušite pokrov, kuhalno posodo in dodatke (sl. 5)
- Za čiščenje kuhalne posode ne uporabljajte žične ali grobe

gobice, saj lahko poškodujete neoprijemljiv premaz na notranji strani posode (sl. 40).

- Naprave ne potaplajte v vodo (sl. 41).
- Če napravo nenamerno potopite v vodo ali razlijete vodo neposredno po grelni plošči, jo odnesite na popravilo pooblaščenemu servisu.
- Pokrova in kuhalne posode ne pomivajte v pomivalnem stroju (sl. 42).
- Za pomivanje v pomivalnem stroju so primerni samo naslednji dodatki: zajemalka, lopatica, merilni lonček in parna košara.

3b. Očistite tesnilni obroč

- Odstranite tesnilni obroč s pokrova ter ga očistite z mehko gobico in toplo milnico (sl. 7 in 8).
- Temeljito ga osušite.
- Tesnilni obroč postavite čez nosilec tesnila in ga pritisnite, da se postavi na svoje mesto (sl. 9). Tesnilni obroč trdno pritisnite navzdol, da preprečite njegovo nagubanje in da je čvrsto nameščen za nosilcem tesnila.
- Po namestitvi tesnilnega obroča na pokrov se lahko, če pokrov odprete prehitro, zgodi, da kuhalna posoda ostane pritrjena na pokrov (sl. 37 in 38). Počakajte nekaj sekund, da se kuhalna posoda loči od pokrova (sl. 39).

Opomba: To je običajno in preprosto dokazuje dobro hermetičnost izdelka. Pokrov vedno nežno odprite, sicer lahko kuhalna posoda pade na izdelek.

OPOZORILO: Naprave nikoli ne uporabljajte brez tesnilnega obroča (sl. 44)

3c. Čiščenje ventilov

- Če želite očistiti tlačni ventil, ga odstranite s cevi na vrhu pokrova (sl. 10). Očistite ga z mehko gobico in toplo milnico (sl. 11). Ko je posušen, poskrbite, da je cevni kanal na vrhu pokrova pravilno očiščen, preden nanj znova namestite tlačni ventil (sl. 12). Prepričajte se, da je tlačni ventil dobro nameščen ter da se lahko premika navzgor in navzdol.
- Za čiščenje pokrova tlačnega ventila odvijte pokrov ventila z notranje strani pokrova (sl. 13). Očistite ga z mehko gobico in toplo milnico (sl. 14). Ko je ventil suh, poskrbite, da je cevni kanal čist, preden privijete pokrov tlačnega ventila z notranje strani pokrova (slika 15).
- Za čiščenje plavajočega ventila odstranite tesnilo plavajočega ventila z notranje strani pokrova in obrnite pokrov, da se lahko plavajoči ventil sprost iz pokrova (slika 16). Očistite tesnilo plavajočega ventila in plavajoči ventil z mehko gobico in toplo milnico (sl. 17). Ko sta suha, vstavite plavajoči ventil na pokrov in namestite tesnilo plavajočega ventila na svoje mesto (sl. 18). Prepričajte se, da je plavajoči ventil dobro nameščen ter da se lahko premika navzgor in navzdol.

3d. Čiščenje ohišja naprave

- Ohišje naprave očistite z vlažno krpo.
- Naprave ne potaplajte v vodo (sl. 41).
- Grelno ploščo očistite s suho krpo.

NAVODILA ZA UPORABO

1. V kuhalno posodo dajte sestavine

- Izvlecite kuhalno posodo iz ohišja.
- V kuhalno posodo dajte sestavine.
- Upoštevajte, da raven živil in tekočin nikoli ne sme preseči oznake MAX na kuhalni posodi (sl. 19).
- Ko v načinu kuhanja pod tlakom kuhate sestavine, ki se med kuhanjem razširijo, na primer dehidrirana zelenjava ali riž, kuhalnika ne napolnite več kot polovico svoje najvišje ravni.

2. Vstavite kuhalno posodo v ohišje naprave

- Poskrbite, da je dno kuhalne posode čisto in suho, z grelne plošče pa odstranite morebitne ostanke hrane (sl. 20).
- Vstavite kuhalno posodo v ohišje naprave (sl. 21).
- Naprave ne uporabljajte brez kuhalne posode.

3. Zaprite pokrov in ga zaklenite

- Preverite, ali je tesnilni obroč trdno nameščen na pokrovu (sl. 43).
- Primite ročaj pokrova, postavite ga na napravo in ga zavrtite v nasprotno smer urnega kazalca, da se zaklene (sl. 22).

4. Namestite tlačni ventil

- Pravilno namestite tlačni ventil na pokrov (sl. 23). Upoštevajte, da bo ventil nekoliko razrahljan. To je običajno.

5. Vključite napravo

- Do konca odvijte napajalni kabel in ga priklopite v električno omrežje (sl. 24).
- Naprava zapiska in na zaslonu se prikaže **HE:HO**.

6. Izberite in zaženite program za kuhanje

- Vsaka funkcija ima privzeti čas in temperaturo ter zahteva določen položaj pokrova. Oglejte si tabelo programov za kuhanje:


TABELA PROGRAMOV ZA KUHANJE


Ikona programa za kuhanje	Ime programa za kuhanje	Privzeti čas kuhanja	Prilagodljiv čas	Privzeta temperatura	Prilagodljiva temperatura	Privzeti tlak	Zagon z zakasnitvijo od 10 min do 12h	Ohlajanje toplote do 24h	Stanje pokrova		
									Pokrov je zaprt in zaklenjen	Pokrov je zaprt, vendar ni zaklenjen	Pokrov je odprt
	Stew (Obara)	30 min	od 1 min do 2 h	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Soup (Juha)	12 min	od 1 min do 2 h	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Stir Fry (Hitro praženje)	20 min	od 1 min do 1 h	160 C	Da od 100 C do 160 C	Ne	Ne	Ne			•
	Steam (Dušenje)	10 min	od 1 min do 2 h	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Bake (Pečenje)	40 min	od 1 min do 2 h	160 C	Da od 100 C do 160 C	Ne	Da	Da		•	
	Sous-vide/ Počasno kuhanje	4 h	od 30 min do 12 h	85 C	Da od 55 C do 95 C	Ne	Da	Ne		•	•
	Rice (Riž)	8 minut	od 1 min do 2 h	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Yogurt & Ferment (Jogurt in ferment)	8 h	od 30 min do 12 h	30 C	Da od 22 C do 40 C	Ne	Ne	Ne	•	•	
	Porridge (Ovsena kaša)	15 min	od 1 min do 2 h	100 C	Ne	Ne	Da	Da	•		
	Prilagodljivi način Chef	30 min	Od 1 min do 4 h	80 C	Da od 70 C do 160 C	Ne	Ne	Da	•	•	•

Opomba: Med kuhanjem lahko opazite rahlo uhajanje pare iz pokrova, zlasti iz tlačnega ventila. To je običajno in se zgodi, ko narašča tlak.

Oglejte si slike iz vodnika za hiter začetek (od sl. 25 do sl. 36)

NAVODILA ZA KUHANJE SESTAVIN

sestavina	priprava/ količina	čas	dodatna navodila	dodatek
KUHANJE POD TLAKOM V POSODI 				
leča	100-500g	24 min	dodajte dvojno količino vode	sestavine stresite neposredno v posodo
kvinoja		5 min	dodajte 300 ml vode	
pšenica		5 min		
grah		3 min		
zelje		na četrtine		
KUHANJE POD TLAKOM NA PARI 				
krompir	kočke, 100-400g	14 min	dodajte 200 ml vode	dodatek košare/pladenj
brokoli	cvetki, 100-400g	3 min		
cvetača		4 min		
korenje	koščki, 100-400g	7 min		
stročji fižol	100-400g	8 min		
RIŽ 				
beli riž	300 g (4 osebe)	3 min	400 ml vode	sestavine stresite neposredno v posodo
	600 g (8 osebe)		800 ml vode	
lepljiv riž	300 g (4 osebe)	3 min	200 ml vode	
	600 g (8 osebe)		400 ml vode	
rjavi riž	300 g (4 osebe)	20 min	500 ml vode	
	600 g (8 osebe)		930 ml vode	

sestavina	priprava/ količina	čas	dodatna navodila	dodatek
SOUS VIDE (počasno kuhanje) 				
jajce (poširano)	po želji	45 min	68°C	sestavine stresite neposredno v posodo
rdeče meso (goveji zrezek, file)	2,5 cm debel	1h 30	62°C	zapiralna plastična vrečka
kozice	prilagajati se morajo zapiralni plastični vrečki	30	60°C	
korenasta zelenjava (korenje, pastinak, krompir, repa, pesa itd.)		1h (čvrsto)–4h (mehko)	85°C	
mehka zelenjava (šparglji, brokoli, jajčevce, buča itd.)		30 min (čvrsto)–1h 30 (mehko)	85°C	

SL

OPOMBE PRI NAVODILIH ZA KUHANJE:

Ta navodila za kuhanje so pomembna in so namenjena za dobre rezultate kuhanja. Količino sestavin lahko prilagodite glede na to, kako želite pripraviti jed.

Za več navodil za kuhanje sestavin si oglejte mobilno aplikacijo Tefal (razpoložljivost je odvisna od države).

OPOMBE PRI PRIPRAVI SOUS-VIDE (počasno kuhanje):









Začinjene sestavine dajte v vrečko z zapiralom in pred zaprtjem odstranite ves zrak, nato vrečko položite v posodo, napolnjeno z vodo.

PREVIDNOSTNI UKREPI ZA PRIPRAVO SOUS VIDE (počasno kuhanje):




- Vodniki za kuhanje sous-vide zagotavljajo varno kuhanje svežih sestavin s pasterizacijo pri temperaturi 60 °C ali več, ki omogoča popolno kuhanje tudi v sredini sestavine.

- Bodite previdni, če ne upoštevate navodil za kuhanje, saj ne popolnoma pasterizirana hrana povzroči tveganje za zdravje. Bodite previdni pri strežbi teh jedi ljudem z manjšo imunostjo, vključno z nosečnicami, dojenčki in starejšimi. Ne jejte, če ste zaskrbljeni zaradi stopnje kuhanja ali stanje hrane, zdravja itd.
- Po nakupu sestavin jih takoj shranite v hladilnik. Ne puščajte jih na sobni temperaturi.
- Uporabite sveže sestavine. Vsakič uporabite novo vrečko z zapiralom.











Program Stew (Obara)

- V kuhalno posodo dajte sestavine ter zaprite pokrov in ga zaklenite.
- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite program Stew (Obara) . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite zeleni čas kuhanja tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Pritisnite tipko  za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki  in  ter indikatorska lučka za predgretje  se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku  se vklopi.
- Med kuhanjem se v napravi poveča tlak, ki potisne plavajoči ventil navzgor. Indikatorska lučka za kuhanje pod tlakom  se vklopi in vas opozori, da pokrova ne morete odpreti, dokler najprej ne sprostite tlaka.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na


zaslonu se prikaže .

- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v fazo ohranjanja toplote. Na zaslonu se lahko prikaže  in indikatorska lučka za ohranjanje toplote  se vklopi.
- Če želite program za kuhanje zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .












Program Soup (Juha)

- V kuhalno posodo dajte sestavine ter zaprite pokrov in ga zaklenite.
- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite program Soup (Juha) . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite zeleni čas kuhanja tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Pritisnite tipko  za začetek programa za kuhanje.
- Naprava zažene način predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki  in  ter indikatorska lučka za predgretje  se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku  se vklopi.
- Med kuhanjem se v napravi poveča tlak, ki potisne plavajoči ventil navzgor. Indikatorska lučka za kuhanje pod tlakom  se vklopi in vas opozori, da pokrova ne morete odpreti, dokler najprej ne sprostite tlaka.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v fazo ohranjanja toplote. Na zaslonu se prikaže  in indikatorska lučka za

ohranjanje toplote  se vklopi.













- Če želite program za kuhanje zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .

Program Stir-Fry (Hitro praženje)

- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite program Stir-Fry (Hitro praženje) . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite želeni čas kuhanja tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite želeno temperaturo tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje temperature) ali levo (za zmanjšanje temperature).
- Pritisnite tipko  za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki  in  ter indikatorska lučka za predgretje  se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku  se vklopi.
- V kuhalno posodo dajte sestavine in je ne pokrijte s pokrovom, da boste lahko sestavine hitro popražili.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže .
- Če program za kuhanje želite kadar koli zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .



Program Steam (Dušenje)

- V kuhalno posodo dolijte 150 ml vode (3/4 skodelice), v parno košaro dajte sestavine in jo postavite na vrh kuhalne posode. Zaprite pokrov in ga zaklenite.
- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite program Steam (Dušenje) . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite želeni čas kuhanja tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Pritisnite tipko  za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki  in  ter indikatorska lučka za predgretje  se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku  se vklopi.
- Med kuhanjem se v napravi poveča tlak, ki potisne plavajoči ventil navzgor. Indikatorska lučka za kuhanje pod tlakom  se vklopi in vas opozori, da pokrova ne morete odpreti, dokler najprej ne sprostite tlaka.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v fazo ohranjanja toplote. Na zaslonu se prikaže  in indikatorska lučka za ohranjanje toplote  se vklopi.
- Če želite program za kuhanje zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .



Program Bake (Pečenje)

- V kuhalno posodo dajte sestavine ter zaprite pokrov, vendar ga ne zaklenite.
- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite program Bake (Pečenje) . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko in nastavite zeleni čas kuhanja tako, da obrnete gumb nadzorne plošče v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Po izbiri: Pritisnite tipko in nastavite zeleno temperaturo tako, da obrnete gumb nadzorne plošče v desno (za povečanje temperature) ali levo (za zmanjšanje temperature).
- Pritisnite tipko za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki in ter indikatorska lučka za predgretje se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku se vklopi.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v fazo ohranjanja toplote. Na zaslonu se prikaže in indikatorska lučka za ohranjanje toplote se vklopi.
- Če želite program za kuhanje kadar koli zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .



Program Sous-vide/Program za počasno kuhanje











- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno, da izberete program Sous-vide/program za počasno kuhanje . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko in nastavite zeleni čas kuhanja tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Po izbiri: Pritisnite tipko in nastavite zeleno temperaturo tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje temperature) ali levo (za zmanjšanje temperature).
- Pritisnite tipko za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki in ter indikatorska lučka za predgretje se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku se vklopi.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže .
- Če želite program za kuhanje kadar koli zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .

SL





Program Rice (Riž)










- V kuhalno posodo dajte sestavine ter zaprite pokrov in ga zaklenite.
- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite program Rice (Riž) . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.

- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite želeni čas kuhanja tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Pritisnite tipko  za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Namesto tega se lahko na zaslonu prikažeta oznaki  in  ter indikatorska lučka za predgretje  se vklopi.
- Med kuhanjem se v napravi poveča tlak, ki potisne plavajoči ventil navzgor. Indikatorska lučka za kuhanje pod tlakom  se vklopi in vas opozori, da pokrova ne morete odpreti, dokler najprej ne spustite tlaka.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v fazo ohranjanja toplote. Na zaslonu se prikaže  in indikatorska lučka za ohranjanje toplote  se vklopi.
- Če želite program za kuhanje kadar koli zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .








Program Yogurt & Ferment (Jogurt in ferment)





Program Yogurt & Ferment (Jogurt in ferment) lahko uporabite za pripravo jogurta ali vzhajanje testa za kruh/pecivo.

- Za pripravo jogurta dajte sestavine v kuhalno posodo in zaprite pokrov.
- Za vzhajanje testa lahko testo gnetete neposredno v kuhalni posodi, nato posodo postavite v ohišje in zaprite pokrov.
- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite program Yogurt & Ferment (Jogurt in ferment) . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite želeni čas kuhanja tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).

- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite želeno temperaturo tako, da obrnete gumb nadzorne plošče v desno (za povečanje temperature) ali levo (za zmanjšanje temperature).
- Pritisnite tipko  za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki  in  ter indikatorska lučka za predgretje  se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku  se vklopi.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže .
- Če program za kuhanje želite kadar koli zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .












Program Porridge (Ovsena kaša)

- V kuhalno posodo dajte sestavine ter zaprite pokrov in ga zaklenite.
- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite program Porridge (Ovsena kaša) . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite želeni čas kuhanja tako, da obrnete gumb nadzorne plošče v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Pritisnite tipko  za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki  in  ter indikatorska lučka za predgretje  se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku  se vklopi.

- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v fazo ohranjanja toplote. Na zaslonu se prikaže  in indikatorska lučka za ohranjanje toplote  se vklopi.
- Če želite program za kuhanje kadar koli zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .





Prilagodljivi način Chef

- V kuhlno posodo dajte sestavine, pokrov pa lahko zaprete ali odprete, kar je odvisno od vašega recepta.
- Zavrtite gumb za nadzorno ploščo v desno in izberite Prilagodljivi način Chef . Na zaslonu se prikaže privzeti čas kuhanja.
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite zeleni čas kuhanja tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Po izbiri: Pritisnite tipko  in nastavite zeleno temperaturo tako, da obrnete gumb nadzorne plošče v desno (za povečanje temperature) ali levo (za zmanjšanje temperature).
- Pritisnite tipko  za začetek programa za kuhanje.
- Naprava preklopi v fazo predgretja. Na zaslonu se lahko prikažeta oznaki  in  ter indikatorska lučka za predgretje  se vklopi.
- Ko je temperatura za predgretje dosežena, naprava samodejno preklopi v fazo kuhanja. Na zaslonu se prikaže odštevanje in indikatorska lučka za kuhanje v teku  se vklopi.
- Na koncu odštevanja naprava sproži piskajoč signal in na zaslonu se prikaže .
- Po nekaj sekundah naprava samodejno preklopi v stanje pripravljenosti. Na zaslonu se prikaže .
- Če želite program za kuhanje kadar koli zaustaviti, za 3 sekunde pritisnite tipko .


* **Predlog za hitro pogrevanje jedi:** temperaturo nastavite na $\geq 95\text{ }^{\circ}\text{C}$ in kuhajte z zaprtim, vendar odklenjenim pokrovom.

7. Uporaba funkcije za zagon z zakasnitvijo

Zagon z zakasnitvijo je lahko koristen za nastavitvev naprave na poznejše kuhanje.

- Najprej izberite program po zgornjih korakih v 6. delu.
- Pred začetkom izbranega programa pritisnite tipko . Na zaslonu se prikaže privzeti čas za zagon z zakasnitvijo.
- Nastavite zeleni čas tako, da obrnete gumb za nadzorno ploščo v desno (za povečanje časa) ali levo (za zmanjšanje časa).
- Pritisnite tipko . Na zaslonu se prikaže odštevanje zagona z zakasnitvijo. Ko preteče prednastavljeni čas, naprava začne samodejno kuhati.

8. Odprite pokrov

- Ne poskušajte odpreti pokrova, če je plavajoči ventil dvignjen in če je vklopljena indikatorska lučka za kuhanje pod tlakom .
- Tlak lahko na koncu kuhanja sprostimo na dva načina:

Naravno sproščanje: Na koncu kuhanja ali po zaustavljanju programa se naprava sama ohladi in tlak se sprostí naravno. Med naravnim sproščanjem se hrana lahko prekuha zaradi preostalega tlaka v posodi. Uporabite ročno sproščanje, da nemudoma zaustavite kuhanje.

Ročno sproščanje: Neprekinjeno pritiskajte gumb za sproščanje tlaka na vrhu pokrova. To lahko traja od nekaj sekund do nekaj minut, kar je odvisno od količine hrane v kuhlni posodi (sl. 34).

Če se med kuhanjem juhe, kaše in receptov z veliko tekočine želite izogniti prelivanju, večkrat na hitro pritisnite gumb za sproščanje tlaka in ga ne zadržite.

OPOZORILO: Pazite na paro, ki uhaja iz naprave. Obraba in rok ne približujte izpustu pare (sl. 45).

- Če želite odpreti pokrov, roko postavite tako, da je poravnana s stranskima ročajema, primite ročaj pokrova, ga zavrtite v nasprotno smer urnega kazalca in privzdignete pokrov (sl. 35 in 36).

OPOZORILO: Pazite na paro, ki uhaja iz kuhalne posode.

9. Izključite napravo iz napajanja

- Po uporabi napravo izključite iz napajanja in jo pustite, da se vsaj dve uri hladi, preden jo očistite.

10. Čiščenje po uporabi

- Napravo očistite po vsaki uporabi.
- Pred čiščenjem pustite, da se naprava vsaj 2 uri hladi.
- Za navodila za čiščenje glejte 3. del. Očistite vse dele naprave s pomočjo navodil v razdelku PRED PRVO UPORABO.

11. Nasveti za vzdrževanje

- Za zagotovitev trajnosti kuhalne posode ne režite hrane v njej.
- Uporabite priloženo dodatno opremo. Ne uporabljajte kovinskih pripomočkov, ker lahko poškodujete neoprijemljiv premaz kuhalne posode.
- Po uporabi ima lahko tesnilni obroč vonj po jedi, ki je skuhana v napravi. To je običajno. Silikon ima majhne pore, ki se odprejo, ko so izpostavljene visoki temperaturi, in se zaprejo, ko temperatura pade. Če želite odstraniti vonj iz tesnilnega obroča, lahko:
 - silikonski obroč pomijete v pomivalnem stroju;
 - v kuhalno posodo dodate 1 skodelico kisa, 1 skodelico vode in 1 rezino limone, narezano na večje koščke, ter za 2 minuti zaženite program Steam (Dušenje), nato pa pustite, da se para sprosti naravno.
- Tesnilni obroč zamenjajte vsaki 2 leti ali prej, če je poškodovan.

VODNIK ZA ODPRAVLJANJE TEHNIČNIH NAPAK

Težava	Možni vzroki	Rešitve
Pokrova ni mogoče odpreti	Ni ga mogoče odpreti zaradi tlaka v kuhalni posodi.	Neprekinjeno pritiskajte gumb za sproščanje tlaka, da odstranite tlak v kuhalni posodi. To lahko traja nekaj minut, dokler se tlak popolnoma ne sprosti.
	Ves tlak v kuhalni posodi je sproščen, vendar se je plavajoči ventil zataknil, ker je preveč umazan in se zato ne more pomakniti navzdol.	a. Tlak se bo popolnoma sprostil, če počakate vsaj 2 uri, da se naprava ohladi. b. Nežno potisnite plavajoči ventil navzdol, tako da v odprtino plavajočega ventila vstavite nabodalo ali kateri koli dolg predmet. Če težave ne odpravite, pošljite aparat na pooblaščen servis. c. Pred naslednjo uporabo temeljito očistite in posušite plavajoči ventil.
Pokrova ni mogoče zapreti	Tesnilni obroč ni pravilno nameščen.	Pravilno namestite tesnilni obroč.
	V kuhalni posodi so vroče sestavine, ki ustvarjajo paro.	Počakajte, da se sestavine v kuhalni posodi ohladijo, preden znova poskusite zapreti pokrov.
	Plavajoči ventil je zataknen, ker je preveč umazan in se zato ne more premakniti navzdol.	a. Nežno potisnite plavajoči ventil navzdol, tako da v odprtino plavajočega ventila vstavite nabodalo ali kateri koli dolg predmet. Če težave ne odpravite, pošljite aparat na pooblaščen servis. b. Pred naslednjo uporabo temeljito očistite in posušite plavajoči ventil.
	Položaj in smer spuščanja pokrova ni pravilen.	Zaprte pokrov v pravilni smeri v skladu z navodili za uporabo.
Pri odpiranju pokrova kuhalna posoda ostane pritrjena na pokrov.	Tesnilni obroč je ustvaril sesalni učinek.	Kuhalna posoda se bo sama ločila od pokrova. To je običajno in preprosto dokazuje dobro hermetičnost izdelka. Pokrov vedno nežno odprite, sicer lahko kuhalna posoda pade na izdelek.

Težava	Možni vzroki	Rešitve
Intenzivno sproščanje tlaka iz tlačnega ventila.	Notranji tlak presega delovni tlak ali pa notranji tlak presega varnostni tlak.	Temeljito očistite tlačni ventil, plavajoči ventil in pokrov. Če iz plavajočega ventila še vedno uhaja para, napravo vrnite v najbližji pooblaščen servisni center, kjer vam bo lahko pregled, popravilo ali nastavev opravila pooblaščen oseba.
	Tlačni ventil je v napačnem položaju.	Previdno zavrtite/pritisnite tlačni ventil, da se postavi na svoje mesto. Pazite na paro. Postavite se v varen položaj in nosite rokavice za pečico.
	Napačno krmiljenje tlaka je povzročilo sprostitvev tlaka.	Pošljite napravo na popravilo pooblaščenemu servisu.
Neprekinjeno sproščanje tlaka iz plavajočega ventila.	Notranji tlak presega delovni tlak ali pa notranji tlak presega varnostni tlak.	Temeljito očistite tlačni ventil, plavajoči ventil in pokrov. Če iz plavajočega ventila še vedno uhaja para, napravo vrnite v najbližji pooblaščen servisni center, kjer vam bo lahko pregled, popravilo ali nastavev opravila pooblaščen oseba.
	V plavajočem ventilu so ostanki hrane.	<p>a. Neprekinjeno pritiskajte gumb za sproščanje tlaka, da odstranite tlak v kuhalni posodi. To lahko traja nekaj minut, dokler se tlak popolnoma ne sprost.</p> <p>b. Pustite, da se naprava vsaj 2 uri hladi.</p> <p>c. Pred naslednjo uporabo temeljito očistite in posušite plavajoči ventil.</p>
	Plavajoči ventil je zataknen.	<p>a. Neprekinjeno pritiskajte gumb za sproščanje tlaka, da odstranite tlak v kuhalni posodi. To lahko traja nekaj minut, dokler se tlak popolnoma ne sprost.</p> <p>b. Pustite, da se naprava vsaj 2 uri hladi.</p> <p>c. Pred naslednjo uporabo temeljito očistite in posušite plavajoči ventil.</p>

Težava	Možni vzroki	Rešitve
Iz pokrova uhaja para.	Tesnilni obroč ni pravilno nameščen.	Tesnilni obroč odstranite, ga očistite in ga znova namestite v pravi položaj.
	Tesnilni obroč je umazan.	Tesnilni obroč odstranite, očistite in ga znova namestite v pravi položaj.
	Tesnilni obroč je poškodovan ali pa je poškodovan rob kuhalne posode.	Pošljite napravo na popravilo pooblaščenemu servisu.
Hrana ni kuhana	Razmerje med sestavinami v trdem/tekočem stanju ni pravilno.	Poskusite znova in natančno sledite količinam v receptu.
	Ni električne energije iz omrežja.	Preverite domači električni tokokrog.
Na digitalnem zaslonu je E0.	Tlačno stikalo je v okvari.	Pošljite napravo na popravilo pooblaščenemu servisu.
Na digitalnem zaslonu je E1.	Temperaturni senzor je v okvari.	Pošljite napravo na popravilo pooblaščenemu servisu.
Na digitalnem zaslonu je E2.	Pokrov ni pravilno nameščen za izbran program za kuhanje. Vsak program zahteva določen položaj pokrova.	Preverite in prilagodite položaj pokrova, ki ga zahteva izbran program za kuhanje; glejte tabelo programov za kuhanje v 6. delu tega priročnika. Ko je pokrov pravilno nameščen, znova zaženite program. Če težava ni odpravljena, pošljite napravo na popravilo pooblaščenemu servisu.

HVALA VAM ŠTO STE IZABRALI TEFAL

Dobrodošli u svet brzog i ukusnog kuvanja!

Sa linijom Turbo Cuisine prihvatili smo se izazova da redizajniramo lonac: Lakše. Ukusnije. Jednostavno bolje!

Dizajnirana na osnovu ovog vodećeg principa, linija Turbo Cuisine vam omogućava da uštedite vreme i pripremate ukusna domaća jela na krajnje jednostavan i praktičan način.

Hvala vam još jednom što ste nam pružili dobrodošlicu u vašu kuhinju.

A sada, kuvajmo zajedno!

SADRŽAJ

Brzi početni vodič u slikama	2
Tefal preporučuje bezbednost na prvom mestu	312
Svi delovi proizvoda	321
Upoznavanje sa kontrolnom tablom	322
Vodič za korišćenje i čišćenje	323
Vodič za rešavanje tehničkih problema	342
Tefal međunarodna ograničena garancija	728

Bezbednost nam je na prvom mestu. Naš proizvod je dizajniran i proizveden prema visokim bezbednosnim i tehnološkim standardima. Međutim, kao i kod bilo kojeg električnog uređaja, postoje mogući rizici, zbog čega vas savetujemo da budete obazrivi i pridržavate se sledećih uputstava.

BEZBEDNOSNA UPUTSTVA

Odvojite vreme da pažljivo pročitate sva sledeća uputstva i sačuvajte ih za buduću upotrebu.

- Nepravilna upotreba aparata i njegovog pribora može da ošteti aparat i prouzrokuje povrede.
- Aparat kuva hranu pod pritiskom. Nepravilna upotreba može da uzrokuje opekotine usled pare.
- Radi vaše bezbednosti, ovaj proizvod je napravljen u skladu sa svim važećim standardima i propisima (direktiva o niskom naponu, elektromagnetna kompatibilnost, materijali pogodni za kontakt sa hranom, životna sredina itd.).
- Izvor toplote neophodan za kuvanje uključen je u aparat.

1. Gde je bezbedno da se koristi?

- Samo za unutrašnju upotrebu.
- Ovaj aparat je namenjen isključivo za kućnu upotrebu. Nije predviđeno da se koristi u sledeće svrhe i garancija se neće primenjivati za:
 - kuhinje koje koristi osoblje u prodavnicama, kancelarijama i drugim radnim okruženjima;

- seoske kuće;
 - upotrebu od strane klijenata u hotelima, motelima i ostalim stambenim objektima;
 - objekte koji pružaju usluge poput noćenja sa doručkom.
- Ne stavljajte aparat u zagrejanu pećnicu ili na zagrejanu ploču. Ne držite aparat u blizini otvorenog plamena ili zapaljivih predmeta.
 - Koristite ga na ravnoj i stabilnoj radnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od prskanja vode.

2. Ko može bezbedno da ga koristi?

- Ovaj aparat nije predviđen da ga upotrebljavaju osobe (uključujući decu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, osim ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu bezbednost koja im je prethodno dala uputstva o načinu upotrebe aparata.
- Aparat mogu da upotrebljavaju osobe ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ako su upućeni u bezbedan način upotrebe uređaja i ako su razumele moguće opasnosti.
- Ovaj aparat ne smeju da koriste deca. Čuvajte aparat i kabl za napajanje van domašaja dece.
- Deca ne smeju da se igraju sa aparatom.
- Decu treba nadgledati kako bi se osiguralo da se ne igraju sa aparatom.

- Ne puštajte decu blizu ekspres lonca kada se koristi.

3. Kako je bezbedno da se koristi – opšta upotreba?

- Koristite aparat isključivo u svrhu za koju je namenjen.
- Ne koristite aparat za prženje hrane na ulju. Dozvoljeno je jedino dinjanje.
- Ekspres lonac nikada nemojte koristiti u režimu pod pritiskom za prženje u dubokom ulju ili na malo ulja.
- Kada kuvate rastegljivu hranu, lagano protresite ekspres lonac pre otvaranja poklopca kako biste izbegli prskanje hrane.
- Ovaj aparat nije sterilizator. Nemojte ga koristiti za sterilizaciju tegli.
- Ovaj aparat nije predviđen za rad pomoću eksternog tajmera ili zasebnog sistema daljinske kontrole.
- Prilikom premeštanja, uvek nosite aparat za dve bočne ručke na kućištu. Nosite kuhinjske rukavice ako je aparat vruć. Radi veće sigurnosti, pre transporta aparata proverite da li je poklopac fiksiran.
- Dno lonca za kuvanje i grejna ploča treba da budu u direktnom kontaktu. Uklonite predmete ili ostatke hrane koji se nalaze između lonca za kuvanje i grejne ploče, jer bi to moglo da utiče na radni učinak.
- Imajte na umu da određene vrste hrane poput sosa od jabuka, brusnica, rabarbare, ječmene prekrupe, ovsene kaše ili drugih žitarica, suvog graška, rezanaca ili testenine mogu da se pene, penušaju i prskaju, te da

začepe ventile. Budite oprezni prilikom kuvanja ovih vrsta hrane i temeljno očistite ventile nakon upotrebe.

- Imajte na umu da određeni recepti u koje je uključeno mleko mogu da se pene, penušaju, prelivaju i da začepe ventile. Budite oprezni prilikom pripremanja ovih recepata i temeljno očistite ventile nakon upotrebe.
- Nakon kuvanja mesa koje ima spoljni sloj kože (poput telećeg jezika), a koje bi moglo da nabrekne usled dejstva pritiska, ne probijajte kožu nakon kuvanja ako deluje otečeno, jer biste mogli da se opečete. Izbušite meso pre kuvanja.
- Ne koristite aparat ako je prazan, bez pripadajućeg lonca za kuvanje ili bez sastojaka u loncu. To bi moglo da prouzrokuje ozbiljnu štetu na aparatu.
- Ne koristite aparat pod pritiskom ako niste dodali vodu, jer bi to moglo da prouzrokuje ozbiljnu štetu na aparatu.
- Nemojte puniti aparat bez lonca za kuvanje.
- Opaz: nemojte prosipati tečnost na priključak.
- Ne zagrevajte lonac za kuvanje na bilo kojem drugom izvoru toplote osim grejne ploče aparata i ne koristite bilo koji drugi lonac. Ne koristite lonac za kuvanje sa drugim aparatima.
- Stavite lonac za kuvanje ISKLJUČIVO u aparat. Ne koristite ga za kuvanje na štednjaku, u pećnici itd.
- Koristite plastičnu ili drvenu kašiku kako biste sprečili oštećenje neprijanjajućeg premaza lonca za kuvanje. Ne secite hranu direktno u loncu za kuvanje.

- Ne dodirujte ventile, osim tokom čišćenja i održavanja aparata u skladu sa datim uputstvima.
- Ne stavljajte strane predmete u ventile, niti u taster za oslobađanje pritiska. Ne menjajte ventil.
- Redovno proveravajte kanale u ventilima koji omogućavaju izlazak pare kako biste se uverili da nisu začepljeni.
- Ne stavljajte krpe ili druge predmete između poklopca i kućišta kako bi poklopac ostao otvoren. To može trajno da ošteti dihtung.
- Ne dopustite da kabl za napajanje visi preko ivice stola ili radne površine, niti da dodiruje vruće površine.
- Koristite odgovarajuće izvore toplote prema uputstvima za korišćenje.

4. Kako je bezbedno da se koristi – pre kuvanja?

- Pre svake upotrebe proverite da ventili nisu začepljeni. Pogledajte Uputstva za korišćenje.
- Pre korišćenja aparata, proverite da li je dihtung pravilno postavljen na poklopac.
- Uverite se da su dno lonca za kuvanje i grejna ploča uvek čisti. Uverite se da je centralni deo grejne ploče pokretan.
- Ne punite aparat iznad oznake „MAKS“ na loncu za kuvanje.
- Pridržavajte se preporuka za količinu hrane i vode kako biste sprečili da jelo prekupi, što može da ošteti aparat i uzrokuje povrede.
- Uverite se da je aparat pravilno zatvoren pre nego što ga stavite pod pritisak.

- Ovaj uređaj kuva pod pritiskom. Može doći do opekotina zbog neadekvatnog korišćenja ekspres lonca. Uverite se da je ekspres lonac ispravno zatvoren pre zagrevanja.
- Ekspres lonac nemojte puniti preko 2/3 zapremine. Kada kuvate hranu koja se širi tokom kuvanja kao što je pirinač ili dehidrirano povrće, nemojte puniti ekspres lonac preko polovine zapremine.

5. Kako je bezbedno da se koristi – tokom kuvanja?

- Ne pokušavajte da otvorite poklopac dok pritisak dovoljno ne opadne. Ne pokušavajte da otvorite poklopac dok se plutajući ventil ne spusti.
- Ekspres lonac nikada nemojte otvarati na silu. Nemojte ga otvarati a da se ne uverite da je pritisak u unutrašnjosti u potpunosti opao. Pogledajte „Uputstva za korišćenje“.
- Tokom kuvanja i ispuštanja pare na kraju kuvanja, aparat oslobađa toplotu i paru. Udaljite lice i ruke od aparata kako biste izbegli opekotine. Ne dodirujte poklopac tokom kuvanja.
- Ekspres lonac pod pritiskom pomerajte s najvećom pažnjom. Nemojte dodirivati vrelе površine. Nosite aparat za ručke kada ga pomerate i po potrebi nosite kuhinjske rukavice. Ne podižite aparat pomoću dugmeta na poklopcu.
- Ne uklanjajte lonac za kuvanje dok aparat radi.

- Kada dinstate, budite svesni opasnosti od opekotina usled prskanja prilikom dodavanja hrane ili sastojaka u vrući lonac za kuvanje.

6. Kako je bezbedno da se koristi – nakon kuvanja?

- Kada otvarate poklopac, uvek ga držite za dugme na poklopcu. Stavite ruku paralelno sa bočnim ručkama. Kipuća voda bi mogla da ostane zarobljena između dihtunga i poklopca, tako da uzrokuje opekotine.
- Takođe pripazite na opasnost od opekotina usled pare koja izlazi iz aparata kada otvorite poklopac. Najpre nezatno otvorite poklopac kako bi para mogla lagano da izlazi.
- Ne dodirujte vruće delove aparata. Nakon upotrebe, površina grejna ploče može da ostane vruća do 2 sata.
- Isključite aparat iz utičnice kada ga ne koristite i pre čišćenja. Pustite ga da se ohladi pre stavljanja ili skidanja delova.

7. Kako je bezbedno da se koristi – pri čišćenju?

- Obrišite dno lonca za kuvanje i grejnu ploču nakon svake upotrebe.
- Ne potapajte aparat u vodu.
- U vezi sa čišćenjem aparata, pogledajte uputstvo za upotrebu. Lonac za kuvanje i poklopac možete da operete u vrućoj vodi sa sapunicom – ne stavljajte ih u mašinu za pranje sudova. Obrišite kućište aparata vlažnom krpom.

8. Šta učiniti u slučaju oštećenja?

- Popravku aparata sme da obavlja samo ovlašćeno lice u odobrenom servisnom centru.
- Ne koristite aparat ako su kabl za napajanje ili utikač oštećeni, ako aparat ne radi ispravno ili ako ima bilo kakvo oštećenje. Odnosite aparat u najbliži odobreni servisni centar na pregled, popravku ili prilagođavanje.
- Ako je kabl za napajanje oštećen, mora da ga zameni odobreni servisni centar kako bi se izbegla opasnost. Nemojte da koristite druge kablove umesto isporučenog kabla za napajanje.
- Ne oštećujte dihtung. Ako je oštećena, zamenite je u odobrenom servisu.
- Zamenite dihtung na svake 2 godine ili ranije ako primetite da je pohaban ili da ga je potrebno zameniti.
- Koristite isključivo odgovarajuće rezervne delove za vaš model. Ovo je naročito važno u slučaju dihtunga i lonca za kuvanje.
- Koristite isključivo rezervne delove koji se prodaju u odobrenom servisnom centru.
- Korišćenje dodatnog pribora koji ne preporučuje proizvođač aparata može da prouzrokuje povrede.
- Ne koristite druge lonce za kuvanje u aparatu umesto isporučenog lonca za kuvanje. Lonac za kuvanje zamenite isključivo originalnim rezervnim delom predviđenim za upotrebu sa ovim proizvodom.
- U skladu sa važećim propisima, pre odlaganja aparata koji vam više nije potreban, aparat mora da bude

doveden do neupotrebljivosti (iskopčavanjem i sečenjem kabela za napajanje).

- Koristite isključivo rezervne delove proizvođača u skladu s odgovarajućim modelom. Posebno koristite lonac i poklopac od istog proizvođača koji su navedeni kao kompatibilni.
- Nemojte dirati nijedan bezbednosni sistem osim prema uputstvima proizvođača navedenim u uputstvima za korišćenje.

Zaštitite okolinu

Zaštita čovekove okoline na prvom mestu!



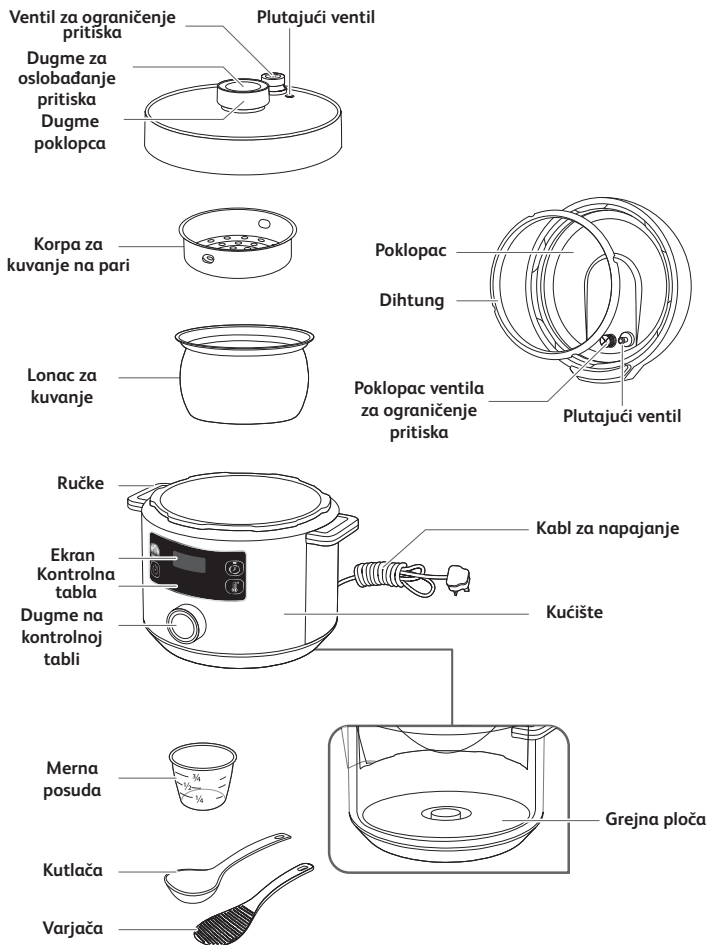
① Vaš aparat sadrži vredne materije koje se mogu reciklirati i ponovo upotrebiti.

⇒ Ostavite ga na mesto za prikupljanje takvog otpada.

9. Kada važi garancija?

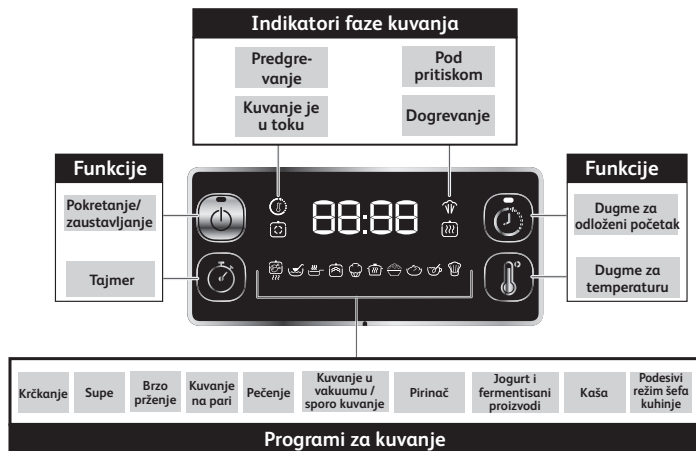
- Garancija ne pokriva neuobičajeno trošenje i habanje lonca za kuvanje.
- Pažljivo pročitajte ova uputstva pre prvog korišćenja aparata. Svaka upotreba koja nije u skladu sa ovim uputstvima oslobodiće proizvođača odgovornosti i poništiće garanciju.
- U slučaju komercijalne upotrebe, neodgovarajuće upotrebe ili nepoštovanja uputstava, proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost i neće važiti garancija.

SVI DELOVI PROIZVODA



Zaptivka, lonac za kuvanje, poklopac ventila za ograničavanje pritiska za vaš uređaj dostupni su u prodaji. Ove elemente možete sami da promenite bez pozivanja postprodajnog servisa. Više detalja možete da nađete u korisničkom uputstvu.

UPOZNAVANJE SA KONTROLNOM TABLOM



STATUSNE PORUKE



Poruka dobrodošlice pri uključivanju aparata.



Prikaz vremena. U ovom primeru: 1 sat i 30 minuta.



Prikaz temperature. U ovom primeru: 114 stepeni Celzijusa.



Ukazuje da program ima podrazumevanu automatsku postavku temperature/vremena. Ovo se ne može menjati.



Ukazuje da temperatura raste tokom faze predgrevanja.



Ukazuje da se aparat predgreva.



Ukazuje da je program završen.



Ukazuje da je aparat u fazi dogrevanja.



Ukazuje da je program prekinut.



Ukazuje da je aparat u režimu pripravnosti.

VODIČ ZA KORIŠĆENJE I ČIŠĆENJE

Poslužite se slikama naznačenim u obliku (sl.x) u delu sa Brzim početnim vodičem.

PRE PRVE UPOTREBE

1. Uklonite ambalažu

- Izvadite aparat iz pakovanja i odvojite vreme da pročitate uputstvo za upotrebu pre prvog korišćenja.
- Uklonite promotivne nalepnice (ako postoje) sa aparata pre prve upotrebe.

2. Otvorite poklopac

- Da biste otvorili poklopac, uhvatite dugme poklopca i okrenite poklopac u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu, pa ga podignite (sl. 1 i 2).

Napomena: Pri podizanju poklopca, može se desiti da lonac za kuvanje ostane pričvršćen za poklopac. Ovo je sasvim normalno i ukazuje na dobru hermetičku zatvorenost proizvoda. Kako bi se izbeglo da lonac za kuvanje punom težinom padne na proizvod pri otvaranju poklopca, uvek pažljivo otvorite poklopac.

- Postavite aparat na ravnu površinu. Uklonite sav zaštitni materijal i pribor iz unutrašnjosti aparata (sl. 3).

3. Očistite sve delove aparata

3a. Očistite poklopac, lonac za kuvanje i pribor

- Operite poklopac, lonac za kuvanje i pribor mekim sunđerom u vrućoj vodi sa sapunicom (sl. 4).
- Osušite poklopac, lonac za kuvanje i pribor (sl. 5).

- Za čišćenje lonca za kuvanje ne koristite žicu ili abrazivni sunder, jer to može da ošteti neprijanjajući premaz u loncu (sl. 40).
- Ne potapajte aparat u vodu (sl. 41).
- Ako nepažnjom potopite aparat u vodu ili prolijete vodu direktno na grejnu ploču, odnesite aparat u odobreni servisni centar na popravku.
- Ne stavljajte poklopac i lonac za kuvanje u mašinu za pranje sudova (sl. 42).
- Imajte na umu da samo pribor (kutlača, varjača, merna posuda i korpa za kuvanje na pari) može da se opere u mašini za pranje sudova.

3b. Očistite zaptivnu brtvu.

- Uklonite dihtung sa poklopca i operite ga mekim sunderom u vrućoj vodi sa sapunicom (sl. 7 i 8).
- Temeljno osušite.
- Postavite dihtung na nosač dihtunga i pritisnite ga tako da legne na mesto (sl. 9). Snažno pritisnite nadole kako biste se uverili da nema nabora i da je zaptivna brtva čvrsto nalegla iza nosača zaptivne brtve.
- Kada postavite dihtung na poklopac, ako prebrzo otvorite poklopac, može se desiti da lonac za kuvanje ostane pričvršćen za poklopac (sl. 37 i 38). Sačekajte nekoliko sekundi da se lonac za kuvanje oslobodi sa poklopca (sl. 39).

Napomena: Ovo je sasvim normalno i ukazuje na dobru hermetičku zatvorenost proizvoda. Kako bi se izbeglo da lonac za kuvanje punom težinom padne na proizvod pri otvaranju poklopca, uvek pažljivo otvorite poklopac.

UPOZORENJE: Nikad ne koristite aparat dihtunga (sl. 44).

3c. Očistite ventile

- Da biste očistili ventil za ograničenje pritiska, uklonite ventil za ograničenje pritiska sa cevi na vrhu poklopca (sl. 10). Operite ga mekim sunderom u vrućoj vodi sa sapunicom (sl. 11). Kada se osuši, proverite da li ste očistili kanal cevi pre nego što ponovo pričvrstite ventil za ograničenje pritiska na cev na vrhu poklopca (sl.12). Proverite da li je ventil za ograničenje pritiska pravilno postavljen (mora biti u stanju da se pomera gore-dole).
- Da biste očistili poklopac ventila za ograničenje pritiska, odvrnite poklopac ventila za ograničenje pritiska sa unutrašnje strane poklopca (sl. 13). Operite ga mekim sunderom u vrućoj vodi sa sapunicom (sl. 14). Kada se osuši, proverite da li ste očistili kanal cevi pre nego što ponovo zavrnete poklopac ventila za ograničenje pritiska na unutrašnju stranu poklopca (sl. 15).
- Da biste očistili plutajući ventil, uklonite brtvu plutajućeg ventila sa unutrašnje strane poklopca i preokrenite poklopac tako da plutajući ventil ispadne iz poklopca (sl. 16). Operite brtvu plutajućeg ventila i plutajući ventil mekim sunderom u vrućoj vodi sa sapunicom (sl. 17). Kada se osuše, ponovo umetnite plutajući ventil u poklopac i vratite brtvu plutajućeg ventila na mesto (sl. 18). Proverite da li je plutajući ventil pravilno postavljen (mora biti u stanju da se pomera gore-dole).

3d. Očistite kućište aparata

- Obrišite kućište aparata vlažnom krpom.
- Ne potapajte aparat u vodu (sl. 41).
- Prebrišite grejnu ploču suvom krpom.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

1. Stavite sastojke u lonac za kuvanje

- Izvadite lonac za kuvanje iz kućišta.
- Stavite sastojke u lonac za kuvanje.
- Imajte na umu da nivo hrane i tečnosti nikada ne sme da pređe oznaku maksimalnog nivoa na loncu za kuvanje (sl. 19).
- Kada u režimima za kuvanje pod pritiskom pripremate sastojke koji narastaju tokom kuvanja poput dehidriranog povrća ili pirinča, ne punitite ekspres lonac iznad polovine maksimalnog nivoa.

2. Stavite lonac za kuvanje u kućište

- Uverite se da je dno lonca za kuvanje čisto i suvo, te uklonite ostatke hrane sa grejne ploče (sl. 20).
- Stavite lonac za kuvanje u kućište (sl. 21).
- Nikad ne koristite aparat bez lonca za kuvanje.


3. Zatvorite i fiksirajte poklopac

- Proverite da li je dihtung čvrsto postavljen na poklopac (sl. 43).
- Uхватите дугме поклопца и ставите поклопак на апарат, па га окрените у смеру казaljke на satu да biste га фиксирали (sl. 22).

4. Postavite ventil za ograničenje pritiska

- Pravilno postavite ventil za ograničenje pritiska na poklopac (str. 23). Imajte na umu da će ventil biti neznatno labav, što je sasvim normalno.











5. Uključite aparat

- Potpuno odmotajte kabl za napajanje i priključite ga u utičnicu za struju (sl. 24).
- Aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a ekran će zatreperiti i prikazaće se .

6. Izaberite i pokrenite program za kuvanje

- Svaki program ima podrazumevano vreme i temperaturu i zahteva određeni položaj poklopca – pogledajte tabelu programa za kuvanje:

TABELA PROGRAMA ZA KUVANJE





Ikona programa za kuvanje	Naziv programa za kuvanje	Podrazumevano vreme kuvanja	Podesivo vreme	Podrazumevana temperatura	Podesiva temperatura	Podrazumevani pritisak	Odloženi početak od 10 min. do 12 h	Dогреvanje do 24 h	Status poklopca		
									Zatvoreni i zaključan poklopac	Zatvoreni i otključan poklopac	Otvoreni poklopac
	Krkanje	30 min.	Od 1 min. do 2 h	114° C	Ne	70 kPa	Da	Da	•		
	Supe	12 min.	Od 1 min. do 2 h	114° C	Ne	70 kPa	Da	Da	•		
	Brzo prženje	20 min.	Od 1 min. do 1 h	160° C	Da, od 100° C do 160° C	Ne	Ne	Ne			•
	Kuvanje na pari	10 min.	Od 1 min. do 2 h	114° C	Ne	70 kPa	Da	Da	•		
	Pečenje	40 min.	od 1 min. do 2 h	160° C	Da, od 100° C do 160° C	Ne	Da	Da		•	
	Kuvanje u vakuumu / sporo kuvanje	4 h	Od 30 min. do 12 h	85° C	Da, od 55° C do 95° C	Ne	Da	Ne		•	•
	Pirinač	8 min.	od 1 min. do 2 h	114° C	Ne	70 kPa	Da	Da	•		
	Jogurt i fermentisani proizvodi	8 h	Od 30 min. do 12 h	30° C	Da, od 22° C do 40° C	Ne	Ne	Ne	•	•	
	Kaša	15 min.	Od 1 min. do 2 h	100° C	Ne	Ne	Da	Da	•		
	Podesivi režim šefa kuhinje	30 min.	Od 1 min. do 4 h	80° C	Da, od 70° C do 160° C	Ne	Ne	Da	•	•	•


SR

Napomena: Tokom kuvanja ćete možda primetiti da para lagano izlazi iz poklopca, posebno iz ventila za ograničenje pritiska. Ovo je sasvim normalno i događa se kada se pritisak poveća.

Pogledajte slike u Brzom početnom vodiču (od sl. 25 do sl. 36)

VODIČ ZA KUVANJE SASTOJAKA

sastojci	priprema/ količina	vreme	dodatna uputstva	dodatak
KUVANJE POD PRITISKOM U POSUDI  				
sočivo	100-500g	24 min.	dodajte duplo više vode	sastojke stavite direktno u činiju
kinoa		5 min.	dodajte 300 ml vode	
pšenica		5 min.		
grašak		3 min.		
kupus		u četvrtinama	15 min.	
KUVANJE POD PRITISKOM 				
krompir	seckan, 100-400g	14 min.	dodajte 200 ml vode	korpa/tacna
brokoli	u cvetovima, 100-400g	3 min.		
karfiol		4 min.		
šargarepe	seckane, 100-400g	7 min.		
boranija	100-400g	8 min.		
PIRINAČ 				
beli pirinač	300 g (4 osobe)	3 min.	400 ml vode	sastojke stavite direktno u činiju
	600 g (8 osoba)		800 ml vode	
lepljivi pirinač	300 g (4 osobe)	3 min.	200 ml vode	
	600 g (8 osoba)		400 ml vode	
smeđi pirinač	300 g (4 osobe)	20 min.	500 ml vode	
	600 g (8 osoba)		930 ml vode	

sastojci	priprema/ količina	vreme	dodatna uputstva	dodatak
KUVANJE U VAKUUMU 				
jaje (srednje poširano)	koliko god želite	45 min.	68°C	sastojke stavite direktno u činiju
crveno meso (goveđi odrezak, file)	debljine 2,5 cm	1 sat i 30 min.	62°C	plastična vrećica koja se može hermetički zatvoriti
škampi		30	60°C	
korenasto povrće (šargarepe, paštrnak, krompir, repa, cvekla itd.)	moraju stati u plastičnu vrećicu koja se može hermetički zatvoriti tako da su odvojeni	1 sat (tvrd) – 4 sata (meko)	85°C	
mekano povrće (špagle, brokoli, patlidžan, tikvice itd.)		30 min. (tvrd) – 1 sat i 30 min. (meko)	85°C	

SR

NAPOMENE O VODIČU ZA KUVANJE:

Ovaj vodič za kuvanje je indikativan i cilj je da vam obezbedi dobre rezultate kuvanja. Količinu sastojaka možete da podesite na osnovu toga koliko kuvanu hranu volite. Za više smernica o kuvanju sastojaka pogledajte mobilnu aplikaciju Tefal (dostupnost zavisi od zemlje).

NAPOMENE O KUVANJU U VAKUUMU:









Začinjene sastojke stavite u vrećicu sa sigurnosnim zatvaranjem i ispuštite sav vazduh pre zatvaranja, a zatim vrećicu stavite u činiju napunjenu vodom.





MERE OPREZA ZA KUVANJE U VAKUUMU:

- Smernice za kuvanje u vakuumu osiguravaju bezbedno kuvanje svežih sastojaka putem pasterizacije na temperaturi od 60 °C ili više što vam omogućava temeljno kuvanje sastojaka.










- Budite oprezni ako ne sledite smernice za kuvanje jer hrana koja nije do kraja pasterizovana može da izazove zdravstvene probleme. Ovakvu hranu poslužujte s oprezom ljudima sa oslabljenim imunitetom, uključujući trudnice, dojenčad i starije ljude. Nemojte jesti hranu ako postoji sumnja u stanje kuvanja ili hrane, zdravlja itd.
- Nakon kupovine, sastojke odmah odložite u frižider. Nemojte ih ostavljati na sobnoj temperaturi.
- Koristite sveže sastojke. Svaki put koristite novu vrećicu sa sigurnosnim zatvaranjem.




Program za krčkanje

- Stavite sastojke u lonac za kuvanje, pa potpuno zatvorite i fiksirajte poklopac.
- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za krčkanje . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Tokom procesa kuvanja, u aparatu se nakuplja pritisak i potiskuje plutajući ventil nagore. Indikatorska lampica pritiska  će se uključiti da ukaže kako poklopac ne može da se otvori bez prethodnog oslobađanja pritiska.











- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti na fazu dogrevanja. Na ekranu će se prikazati , a indikatorska lampica dogrevanja  će se uključiti.
- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.


Program za supe

- Stavite sastojke u lonac za kuvanje, pa potpuno zatvorite i fiksirajte poklopac.
- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za supe . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Tokom procesa kuvanja, u aparatu se nakuplja pritisak i potiskuje plutajući ventil nagore. Indikatorska lampica pritiska  će se uključiti da ukaže kako poklopac ne može da se otvori bez prethodnog oslobađanja pritiska.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .












- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti na fazu dogrevanja. Na ekranu će se prikazati , a indikatorska lampica dogrevanja  će se uključiti.
- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.


Program za brzo prženje

- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za brzo prženje . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željenu temperaturu okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali temperaturu) ili ulevo (da biste smanjili temperaturu).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Stavite sastojke u lonac za kuvanje i ostavite poklopac otvoren kako biste pržili.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti u režim pripravnosti. Na ekranu će se prikazati .

- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.













Program za kuvanje na pari

- Sipajte 150 ml vode (3/4 šolje) u lonac za kuvanje, pa stavite sastojke u korpu za kuvanje na pari i postavite korpu na lonac za kuvanje. U potpunosti zatvorite i fiksirajte poklopac.
- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za kuvanje na pari . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Tokom procesa kuvanja, u aparatu se nakuplja pritisak i potiskuje plutajući ventil nagore. Indikatorska lampica pritiska  će se uključiti da ukaže kako poklopac ne može da se otvori bez prethodnog oslobađanja pritiska.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti na fazu dogrevanja. Na ekranu će se prikazati , a indikatorska lampica dogrevanja  će se uključiti.

- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.














Program za pečenje

- Stavite pripremljene sastojke u lonac za kuvanje i zatvorite poklopac, ali ga nemojte fiksirati.
- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za pečenje . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željenu temperaturu okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali temperaturu) ili ulevo (da biste smanjili temperaturu).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti na fazu dogrevanja. Na ekranu će se prikazati , a indikatorska lampica dogrevanja  će se uključiti.
- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.



Program za kuvanje u vakuumu / sporo kuvanje












- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za kuvanje u vakuumu / sporo kuvanje . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željenu temperaturu okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali temperaturu) ili ulevo (da biste smanjili temperaturu).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti u režim pripravnosti. Na ekranu će se prikazati .
- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.

SR



Program za pirinač












Stavite sastojke u lonac za kuvanje, pa potpuno zatvorite i fiksirajte poklopac.

- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za pirinač . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Tokom procesa kuvanja, u aparatu se nakuplja pritisak i potiskuje plutajući ventil nagore. Indikatorska lampica pritiska  će se uključiti da ukaže kako poklopac ne može da se otvori bez prethodnog oslobađanja pritiska.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti na fazu dogrevanja. Na ekranu će se prikazati , a indikatorska lampica dogrevanja  će se uključiti.
- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.


Program za jogurt i fermentisane proizvode











Program za jogurt i fermentisane proizvode može se koristiti za pravljenje jogurta ili podizanje testa za hleb/peciva.

- Kada pravite jogurt, stavite sastojke u lonac za kuvanje i zatvorite poklopac.
- Kada podižete testo, možete da ga mesite direktno u loncu za kuvanje, pa stavite lonac za kuvanje u kućište i zatvorite poklopac.

- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za jogurte i fermentisane proizvode . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željenu temperaturu okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali temperaturu) ili ulevo (da biste smanjili temperaturu).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti u režim pripravnosti. Na ekranu će se prikazati .
- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.




Program za kašu









- Stavite sastojke u lonac za kuvanje, pa potpuno zatvorite i fiksirajte poklopac.
- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do programa za kašu . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.

- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti na fazu dogrevanja. Na ekranu će se prikazati , a indikatorska lampica dogrevanja  će se uključiti.
- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.



Podesivi režim šefa kuhinje



- Stavite sastojke u lonac za kuvanje, pa zatvorite ili otvorite poklopac u zavisnosti od recepta.
- Okrenite dugme na kontrolnoj tabli udesno do podesivog režima šefa kuhinje . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme kuvanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Opcionalno: Pritisnite  i podesite željenu temperaturu okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali temperaturu) ili ulevo (da biste smanjili temperaturu).

- Pritisnite  da biste pokrenuli program za kuvanje.
- Aparat će početi sa fazom predgrevanja. Na ekranu će se naizmenično prikazivati  i , a indikatorska lampica predgrevanja  će se uključiti.
- Kada se faza predgrevanja završi, aparat će se automatski prebaciti na fazu kuvanja. Na ekranu će se prikazati odbrojavanje, a indikatorska lampica kuvanja u toku  će se uključiti.
- Na kraju odbrojavanja, aparat će se oglasiti zvučnim signalom, a na ekranu će se prikazati .
- Nakon nekoliko sekundi, aparat će se automatski prebaciti u režim pripravnosti. Na ekranu će se prikazati .
- Pritisnite  na 3 sekunde da biste u bilo kom trenutku zaustavili program.


* **Predlog za brzo podgrevanje jela:** podesite temperaturu na $\geq 95^{\circ}\text{C}$ i kuvajte sa zatvorenim i otključanim poklopcem.

7. Korišćenje funkcije za odloženi početak

Odloženi početak može da se koristi za prepodešavanje aparata tako da kasnije počne sa kuvanjem.

- Najpre, izaberite program prateći gore opisane korake u 6. odeljku.
- Pre pokretanja izabranog programa, pritisnite . Na ekranu će se prikazati podrazumevano vreme odloženog početka.
- Podesite željeno vreme okretanjem dugmeta na kontrolnoj tabli udesno (da biste povećali vreme) ili ulevo (da biste smanjili vreme).
- Pritisnite . Na ekranu će se prikazati odbrojavanje do odloženog početka. Kada prepodešeno vreme istekne, aparat će automatski početi sa kuvanjem.

8. Otvorite poklopac

- Ne pokušavajte da otvorite poklopac ako je plutajući ventil podignut i ako je indikatorska lampica pritiska  uključena.

- Na kraju kuvanja, pritisak se može osloboditi na dva različita načina:

Prirodno oslobađanje: Na kraju kuvanja ili nakon zaustavljanja programa, aparat će se spontano ohladiti i pritisak će se prirodno osloboditi. Tokom prirodnog oslobađanja, hrana može da se prekuva usled zaostalog pritiska u loncu. Koristite ručno oslobađanje da biste odmah zaustavili proces kuvanja.

Ručno oslobađanje: Neprekidno pritiskajte dugme za oslobađanje pritiska na vrhu poklopca. Ovo će trajati od nekoliko sekundi do nekoliko minuta u zavisnosti od količine hrane u loncu za kuvanje (sl. 34).

Kada kuvate supu, kašu i recepte sa dosta tečnosti, da biste izbegli prelivanje tečnosti, naizmenično pritisnite dugme za otpuštanje pritiska umesto jednog stalnog pritiska.

UPOZORENJE: Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz aparata. Udaljite lice i ruke od izlaznog mlaza pare (sl. 45).

- Da biste otvorili poklopac, postavite ruku paralelno sa bočnim ručkama, pa uhvatite dugme poklopca i okrenite poklopac u smeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i zatim podignite poklopac (sl. 35 i 36).

UPOZORENJE: Čuvajte se vrele pare koja izlazi iz lonca za kuvanje.

9. Isključite aparat iz struje

- Iskopčajte aparat nakon upotrebe i pustite ga da se ohladi najmanje 2 sata pre čišćenja.

10. Očistite aparat nakon upotrebe

- Očistite aparat nakon svake upotrebe.
- Ostavite aparat da se ohladi najmanje 2 sata pre čišćenja.
- U vezi sa uputstvima za čišćenje, pogledajte 3. odeljak. Očistite sve delove aparata kao u odeljku PRE PRVE UPOTREBE.

11. Saveti za održavanje

- Da biste osigurali dugotrajnost lonca za kuvanje, nemojte da sečete hranu u njemu.
- Koristite isporučeni pribor. Ne koristite metalni pribor, jer to može da ošteti neprijanjajući premaz u loncu.
- Nakon upotrebe, zaptivna brtva može zadržati miris jela. Ovo je sasvim normalno – silikon ima sitne pore koje se otvaraju pri izlaganju visokoj temperaturi i ponovo zatvaraju kada temperatura padne. Da biste uklonili miris sa zaptivne brtve, možete da uradite sledeće:
 - Stavite silikonski prsten u mašinu za pranje sudova;
 - Dodajte 1 šolju sirćeta, 1 šolju vode i 1 limun isečen na velike komade u lonac za kuvanje, pa pokrenite program za kuvanje na pari na 2 minuta i pustite paru da se prirodno oslobodi.
- Menjajte dihtung na svake 2 godine ili ranije u slučaju oštećenja.

VODIČ ZA REŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

Problem	Mogući razlozi	Rešenja
Poklopac ne može da se otvori	Poklopac ne može da se otvori usled pritiska u loncu za kuvanje.	Neprekidno pritisakajte dugme za oslobađanje pritiska da biste oslobodili pritisak unutar lonca za kuvanje. Može biti potrebno nekoliko minuta za potpuno oslobađanje pritiska.
	Pritisak je potpuno oslobođen iz lonca za kuvanje, ali je plutajući ventil zaglavljen jer je previše prljav i zato ne može da se pomeri nadole.	<p>a. Proverite da li se pritisak potpuno oslobodio tako što ćete pustiti aparat da se ohladi najmanje 2 sata.</p> <p>b. Pažljivo gurnite plutajući ventil nadole tako što ćete umetnuti štapić ili drugi dugački predmet u otvor plutajućeg ventila. Ako to ne reši problem, pošaljite aparat u odobreni servisni centar.</p> <p>c. Pre sledeće upotrebe, temeljno očistite i obrišite plutajući ventil.</p>
Poklopac ne može da se zatvori	Dughtung nije pravilno postavljen.	Pravilno postavite dhtung.
	U loncu za kuvanje nalaze se vrući sastojci koji stvaraju paru.	Sačekajte da se sastojci u loncu za kuvanje ohlade pre nego što ponovo pokušate da zatvorite poklopac.
	Plutajući ventil je zaglavljen jer je previše prljav i zato ne može da se pomeri nadole.	<p>a. Pažljivo gurnite plutajući ventil nadole tako što ćete umetnuti štapić ili drugi dugački predmet u otvor plutajućeg ventila. Ako to ne reši problem, pošaljite aparat u odobreni servisni centar.</p> <p>b. Pre sledeće upotrebe, temeljno očistite i obrišite plutajući ventil.</p>
	Položaj i/ili smer zatvaranja poklopca su pogrešni.	Zatvorite poklopac u ispravnom smeru prema uputstvu za upotrebu.
Pri otvaranju poklopca, lonac za kuvanje ostaje pričvršćen za poklopac.	Dihtung je stvorio usisni efekat.	Lonac za kuvanje će se sâm osloboditi sa poklopca. Ovo je sasvim normalno i ukazuje na dobru hermetičku zatvorenost proizvoda. Kako bi se izbeglo da lonac za kuvanje punom težinom padne na proizvod pri otvaranju poklopca, uvek pažljivo otvorite poklopac.

Problem	Mogući razlozi	Rešenja
Dolazi do intenzivnog ispuštanja pritiska iz ventila za ograničenje pritiska.	Unutrašnji pritisak premašuje radni pritisak ili unutrašnji pritisak premašuje sigurnosni pritisak.	Temeljno očistite ventil za ograničenje pritiska, plutajući ventil i poklopac. Ako plutajući ventil i dalje ispušta paru, odnesite aparat u najbliži odobreni servisni centar na pregled, popravku ili prilagođavanje od strane ovlašćenog lica
	Ventil za ograničenje pritiska nije u ispravnom položaju.	Pažljivo okrenite/pritisnite ventil za ograničenje pritiska kako bi legao na mesto. Čuvajte se vrele pare. Bezbedno se postavite i nosite kuhinjske rukavice.
	Neispravna kontrola pritiska dovela je do ispuštanja pritiska.	Pošaljite aparat na popravku u odobreni servisni centar.
Plutajući ventil neprekidno ispušta paru.	Unutrašnji pritisak premašuje radni pritisak ili unutrašnji pritisak premašuje sigurnosni pritisak.	Temeljno očistite ventil za ograničenje pritiska, plutajući ventil i poklopac. Ako plutajući ventil i dalje ispušta paru, odnesite aparat u najbliži odobreni servisni centar na pregled, popravku ili prilagođavanje od strane ovlašćenog lica.
	U plutajućem ventilu ima taloga.	<p>a. Neprekidno pritisakajte dugme za oslobađanje pritiska da biste oslobodili pritisak unutar lonca za kuvanje. Može biti potrebno nekoliko minuta za potpuno oslobađanje pritiska.</p> <p>b. Ostavite aparat da se ohladi najmanje 2 sata.</p> <p>c. Očistite i osušite plutajući ventil pre nego što nastavite sa kuvanjem.</p>
	Plutajući ventil je zaglavljen.	<p>a. Neprekidno pritisakajte dugme za oslobađanje pritiska da biste oslobodili pritisak unutar lonca za kuvanje. Može biti potrebno nekoliko minuta za potpuno oslobađanje pritiska.</p> <p>b. Ostavite aparat da se ohladi najmanje 2 sata.</p> <p>c. Očistite i osušite plutajući ventil pre nego što nastavite sa kuvanjem.</p>

Problem	Mogući razlozi	Rešenja
Para izlazi iz poklopca.	Dihtung nije pravilno postavljen.	Uklonite i očistite dihtung, pa ga ponovo postavite u pravilan položaj.
	Dihtung je prljav.	Uklonite i očistite dihtung, pa ga ponovo postavite u pravilan položaj.
	Dihtung je oštećen ili je rub lonca za kuvanje oštećen.	Pošaljite aparat na popravku u odobreni servisni centar.
Hrana nije skuvana.	Odnos čvrstih i tečnih sastojaka nije dobar.	Pokušajte ponovo tako što ćete se precizno pridržavati količina navedenih u receptu.
	Izvor napajanja ne daje struju.	Proverite kućno strujno kolo.
Na digitalnom ekranu se prikazuje „E0“.	Prekidač pritiska je neispravan.	Pošaljite aparat na popravku u odobreni servisni centar.
Na digitalnom ekranu se prikazuje „E1“.	Senzor temperature je neispravan.	Pošaljite aparat na popravku u odobreni servisni centar.
Na digitalnom ekranu se prikazuje „E2“.	Poklopac nije pravilno postavljen u skladu sa programom za kuvanje. Svaki program zahteva određeni položaj poklopca.	Proverite i podesite položaj poklopca u skladu sa programom za kuvanje, prateći tabelu programa za kuvanje na stranici 6 u ovom uputstvu. Ponovo pokrenite program nakon što pravilno postavite poklopac. Ako to ne reši problem, pošaljite aparat na popravku u odobreni servisni centar.

HVALA ŠTO STE ODABRALI TEFAL

Dobro došli u svijet brzog i ukusnog kuhanja!

Uz Turbo Cuisine prihvatili smo se izazova da iznova izmislimo lonac: Lakše. Ukusnije. Jednostavno bolje!

Turbo Cuisine dizajniran je uz takav pristup i omogućava vam da uštedite vrijeme i skuhate ukusne domaće obroke sasvim jednostavno i bez poteškoća.

Hvala vam još jednom što ste nas ugostili u svojoj kuhinji.
A sad kuhajmo skupa!

SADRŽAJ

Brzi slikovni vodič za početak rada	2
Tefal preporučuje sigurnost ispred svega	347
Svi dijelovi aparata	356
Opis kontrolne ploče	357
Vodič za korištenje i čišćenje	358
Vodič za rješavanje tehničkih problema	377
Međunarodna ograničena garancija kompanije Tefal	728

TEFAL PREPORUČUJE SIGURNOST ISPRED SVEGA

Sigurnost je naš glavni prioritet. Dizajniramo i izrađujemo proizvode uz poštivanje strogih sigurnosnih i tehnoloških standarda. Međutim, kao što je slučaj sa svakim drugim električnim aparatom, postoje određeni potencijalni rizici i zato vas pozivamo da postupate s oprezom i pridržavate se uputa navedenih u nastavku.

SIGURNOSNE UPUTE

Odvojite vrijeme da pažljivo pročitate sve sljedeće upute i sačuvajte ih za kasnije korištenje.

- Pogrešnim korištenjem aparata i njegovih dodataka aparat se može oštetiti i izazvati povrede.
- Aparat kuha namirnice pod pritiskom. Nepravilna upotreba može izazvati opasnost od opekotina od pare.
- Zbog vaše sigurnosti aparat je usklađen sa svim važećim standardima i propisima (Direktiva o niskonaponskoj opremi, elektromagnetskoj kompatibilnosti, materijalima u neposrednom doticaju s hranom, okolišu itd.).
- Izvor toplote za kuhanje isporučuje se uz aparat.

BS

1. Gdje se može sigurno koristiti?

- Koristiti samo u zatvorenom prostoru.
- Ovaj aparat je predviđen samo za upotrebu u domaćinstvu. Nije namijenjen za upotrebu u prilikama navedenim u nastavku koje nisu obuhvaćene garancijom:
 - u kuhinjama koje su namijenjene osoblju prodavnica, kancelarija i u ostalim profesionalnim okruženjima;

- na farmama;
- za goste hotela, motela i u ostalim objektima rezidencijalnog tipa;
- u smještajnim objektima u kojima se pruža usluga noćenja i doručka.
- Aparat ne stavljajte u zagrijanu pećnicu ili na vruću ploču. Aparat ne stavljajte u blizinu otvorenog plamena ili zapaljivog predmeta.
- Koristite aparat na ravnoj i stabilnoj površini otpornoj na toplotu, dalje od prskanja vode.

2. Ko može sigurno koristiti aparat?

- Nije predviđeno da ovaj aparat koriste osobe (uključujući djecu) ograničenih fizičkih, čulnih ili mentalnih sposobnosti ili nedovoljnog iskustva i znanja, izuzev ako ih nadzire osoba odgovorna za njihovu sigurnost ili ako im je ta osoba dala upute o načinu korištenja aparata.
- Ovaj aparat smiju koristiti osobe s umanjnim tjelesnim, čulnim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja ako to čine pod nadzorom ili ako su im date upute o korištenju aparata na siguran način i ako razumiju prisutne rizike.
- Aparat ne smiju koristiti djeca. Aparat i pripadajući kabal za napajanje držite van domašaja djece.
- Djeca se ne smiju igrati aparatom.
- Djecu je potrebno nadzirati kako biste bili sigurni da se ne igraju aparatom.
- Ne puštajte djecu blizu ekspres lonca kada je u upotrebi.

3. Kako sigurno koristiti aparat – uobičajeno korištenje?

- Aparat koristite samo za svrhe za koje je izrađen.
- Ne koristite aparat za prženje namirnica u ulju. Dozvoljeno je samo zapeći/napraviti koranicu.
- Nikada nemojte koristiti ekspres lonac u načinu rada pod pritiskom za duboko ili plitko prženje hrane.
- Ako kuhate hranu koja je od tijesta, lagano protresite aparat prije nego što otvorite poklopac da hrana ne bi izašla iz njega.
- Ovaj aparat nije sterilizator. Ne koristite ga za steriliziranje tegli.
- Ovaj aparat nije namijenjen za upotrebu u kombinaciji s vanjskim tajmerom ili posebnim sistemom za daljinsko upravljanje.
- Prilikom nošenja aparata uvijek koristite dvije bočne drške na kućištu. Nosite rukavice za zaštitu od vrućine ako je aparat vruć. Za dodatnu sigurnost prije svakog prenošenja provjerite je li poklopac zaključan.
- Dno lonca za kuhanje i grijača ploča trebaju biti u direktnom kontaktu. Uklonite predmete ili zaostalu hranu koja se nalazi između lonca za kuhanje i grijače ploče jer to može uticati na rad aparata
- Napominjemo da se prilikom kuhanja određenih vrsta hrane, kao što su umak od jabuka, brusnice, rabarbara, prekrupa od ječma, zob ili druge žitarice, suhi grašak, noklice ili tjestenina može doći do stvaranja pjene i prštanja te začepljenja ventila. Budite oprezni prilikom kuhanja tih vrsta hrane i nakon upotrebe detaljno očistite ventile.

- Napominjemo da uz određene vrste hrane, uključujući mlijeko, može doći do stvaranja pjene, prelijevanja i začepljenja ventila. Budite oprezni prilikom spremanja hrane prema takvim receptima i nakon upotrebe detaljno očistite ventile.
- Nakon kuhanja mesa s debelom kožom (na primjer govedeg jezika), koje se može napuhati zbog djelovanja pritiska, ne bušite kožu ako izgleda napuhano jer po završetku kuhanja postoji opasnost od opekotina. Probušite je prije kuhanja.
- Aparat ne upotrebljavajte na prazno, bez lonca za kuhanje ili bez sastojaka u loncu. To bi moglo izazvati teška oštećenja aparata.
- Aparat nemojte upotrebljavati pod pritiskom bez dodavanja vode jer to može izazvati ozbiljna oštećenja na aparatu.
- Aparat ne puniti ako prije toga niste postavili lonac za kuhanje.
- Opaz: ne proljevajte tečnost na utikač.
- Lonac za kuhanje ne zagrijavajte pomoću nekog drugog izvora toplote osim grijače ploče aparata i ne koristite neki drugi lonac. Lonac za kuhanje ne upotrebljavajte s drugim aparatima.
- Lonac za kuhanje koristite SAMO u aparatu. Ne koristite ga za kuhanje na ringlama, u pećnici itd.
- Upotrebljavajte plastičnu ili drvenu kašiku kako se ne bi oštetila neprijanjajuća obloga lonca za kuhanje. Namirnice nikada ne režite direktno u loncu za kuhanje.
- Ne dodirujte ventile izuzev prilikom čišćenja i održavanja

- aparata koje obavljate u skladu s priloženim uputama.
- U ventile i tipku za ispuštanje pritiska ne stavljajte nikakve predmete. Ne zamjenjujte ventil.
- Redovno pregledajte kanaliće u ventilima kroz koje se ispušta para kako biste bili sigurni da nisu začepljeni.
- Ne stavljajte krpu ili neki drugi predmet između poklopca i kućišta aparata da biste držali poklopac otvorenim. To bi moglo izazvati trajno oštećenje gumice.
- Pazite da kabal za napajanje ne visi preko ruba stola ili radne površine i da ne dodiruje vruće površine.
- Koristite odgovarajuće izvore toplote u skladu sa uputstvima za upotrebu.

4. Kako sigurno koristiti aparat – prije kuhanja?

- Prije svake upotrebe provjerite da ventili nisu začepljeni. Pogledajte uputstvo za upotrebu.
- Prije korištenja aparata provjerite je li gumica pravilno stavljena na poklopac.
- Pazite da dno lonca za kuhanje i grijača ploča budu uvijek čisti. Provjerite je li središnji dio grijače ploče pokretan.
- Aparat ne puniti iznad oznake MAX na loncu za kuhanje.
- Poštujte preporuke o količini namirnica i vode kako biste izbjegli rizik od prelijevanja koje bi moglo oštetiti aparat i izazvati tjelesne povrede.
- Provjerite je li aparat ispravno zatvoren prije podizanja pritiska.
- Ovaj aparat kuha pod pritiskom. Zbog nepravilne upotrebe ekspres lonca može doći do opekotina. Provjerite da li je lonac dobro zatvoren prije zagrijavanja.

- Lonac nemojte puniti preko 2/3 kapaciteta. Kada kuhate hranu koja se širi tokom kuhanja, na primjer rižu ili dehidrirano povrće, nemojte puniti lonac više od polovine njegovog kapaciteta.

5. Kako sigurno koristiti aparat – tokom kuhanja?

- Ne pokušavajte otvoriti poklopac dok se pritisak dovoljno ne smanji. Ne pokušavajte otvoriti poklopac dok se plutajući ventil ne spusti.
- Nikada nemojte na silu otvarati ekspres lonac. Nemojte otvarati prije nego što ste sigurni da se unutrašnji pritisak do kraja smanjio. Pogledajte Uputstva za upotrebu.
- Tokom kuhanja i automatskog snižavanja pritiska na kraju kuhanja aparat oslobađa toplotu i paru. Držite lice i ruke dalje od aparata kako se ne biste opekli. Poklopac ne dirajte tokom kuhanja.
- Dok je ekspres lonac pod pritiskom, pomjerajte ga sa najvećom pažnjom. Ne dodirujte vruće površine. Prilikom premještanja aparata koristite drške za nošenje i po potrebi nosite rukavice za zaštitu od vrućine. Za podizanje aparata nikad ne koristite dršku na poklopcu.
- Ne uklanjajte lonac za kuhanje dok aparat radi.
- Dok pravite koricu, pazite na opasnost od opekotina uslijed prskanja do kojeg dolazi kad dodajete namirnice ili sastojke u vrući lonac za kuhanje.

6. Kako sigurno koristiti aparat – poslije kuhanja?

- Prilikom otvaranja poklopca uvijek ga držite za dršku. Ruku držite paralelno s bočnim drškama. Može se dogoditi da

kipuća voda zaostane između gumice i poklopca i izazove opekotine.

- Oprez je potreban i prilikom otvaranja poklopca jer postoji opasnost od opekotina izazvanih parom koja u tom trenutku izlazi. Najprije malo odškrinite poklopac kako biste pustili da para lagano izađe.
- Ne dodirujte vruće dijelove aparata. Nakon upotrebe površina grijaće ploče može ostati vruća do 2 sata.
- Isključite iz utičnice kad se ne koristi i prilikom čišćenja. Ostavite aparat da se ohladi prije postavljanja ili skidanja dijelova.

7. Kako sigurno koristiti aparat – čišćenje?

- Krpom obrišite dno lonca za kuhanje i grijaću ploču nakon svake upotrebe.
- Aparat ne uranjajte u vodu.
- Da biste očistili aparat, pogledajte upute u priručniku za korištenje. Lonac za kuhanje i poklopac možete prati u vrućoj vodi s deterdžentom, ne stavljajte ih u mašinu za pranje suđa. Očistite kućište aparata vlažnom krpom.

8. Šta uraditi u slučaju oštećenja?

- Proizvod može popraviti samo osoblje iz ovlaštenog servisnog centra.
- Ne koristite aparat ako je kabal za napajanje ili utikač oštećen ili nakon što se ispostavi da aparat ne radi pravilno ili ako je oštećen na bilo koji način. Vratite aparat u najbliži ovlašteni servisni centar na pregled, popravak ili podešavanje.

- Ako je kabal za napajanje oštećen, mora ga zamijeniti ovlašten servisni centar kako bi se izbjegla opasnost. Isporučeni kabal za napajanje ne zamjenjujte drugim kablom.
- Pazite da ne oštetite gumicu. Ako je oštećena, zamijenite je u ovlaštenom servisnom centru.
- Gumicu zamijenite svake 2 godine ili ranije ako uočite da je gumica istrošena ili da ju je potrebno zamijeniti.
- Koristite isključivo rezervne dijelove namijenjene vašem modelu. To je posebno važno u slučaju gumice i lonca za kuhanje.
- Koristite samo rezervne dijelove koji se prodaju u ovlaštenom servisnom centru.
- Upotreba pribora i dodatka koje ne preporučuje proizvođač aparata može dovesti do povreda.
- Ne koristite druge lonce za kuhanje u aparatu umjesto lonca za kuhanje isporučenog s aparatom. Lonac za kuhanje zamijenite isključivo originalnim rezervnim dijelom dizajniranim za korištenje s ovim proizvodom.
- U skladu s važećim propisima, aparat koji vam više nije potreban prije odlaganja na otpad morate pripremiti i onemogućiti njegovo korištenje (tako da odspojite i prerežete kabal za napajanje).
- Koristite samo rezervne dijelove proizvođača u skladu s relevantnim modelom. Konkretno, koristite tijelo i poklopac istog proizvođača koji su označeni kao kompatibilni.

- Nemojte dirati u bilo koji sigurnosni sistem izvan uputstava za održavanje navedenih u uputstvima za upotrebu.

Zaštita okoline

Zaštita okoline na prvom mjestu!



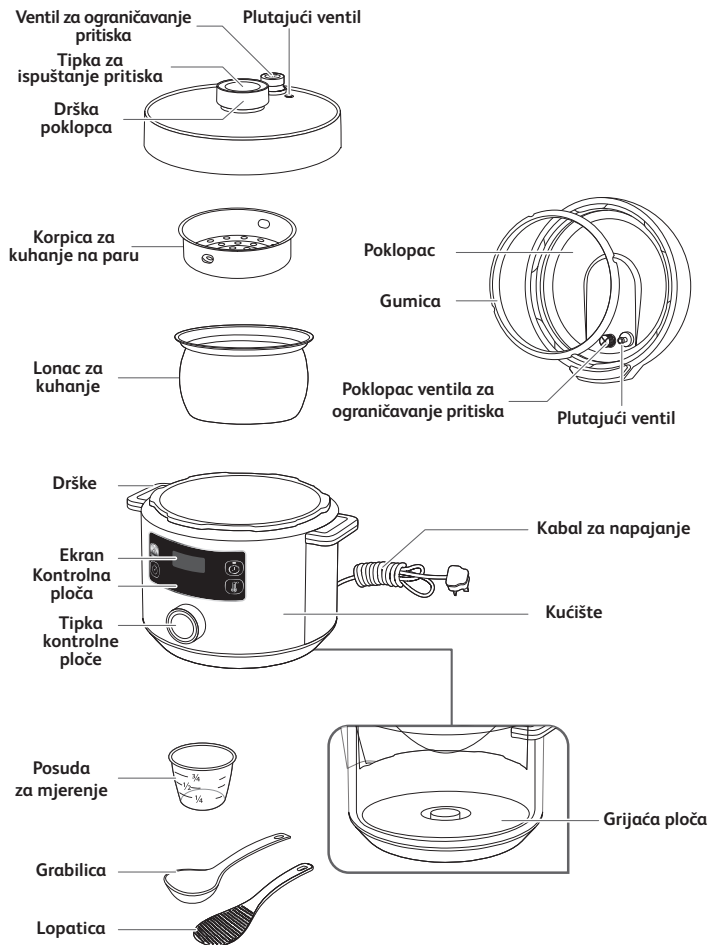
- ① Vaš aparat sadrži vrijedne materijale koji se mogu reciklirati i ponovo upotrijebiti.
- ➔ Odnosite ga na zato predviđeno mjesto.

9. Kada važi garancija?

- Garancija ne pokriva habanje i trošenje lonca za kuhanje koje je izazvano nepravilnim korištenjem.
- Prije prve upotrebe aparata pažljivo pročitajte ove upute za upotrebu. Svakom upotrebom koja nije u skladu s ovim uputama poništava se odgovornost i garancija proizvođača.
- U slučaju komercijalne upotrebe, neprikladnog korištenja ili nepoštivanja uputa proizvođač ne prihvata nikakvu odgovornost i garancija ne vrijedi.

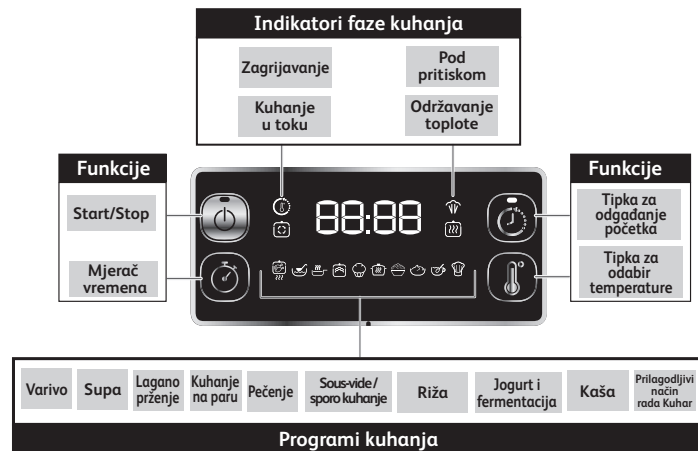
BS

SVI DIJELOVI APARATA



Gumica, lonac za kuhanje, poklopac ventila za ograničavanje pritiska u aparatu dostupni su komercijalno. Te elemente možete sami promijeniti bez pozivanja odjela za podršku nakon prodaje. Dodatne detalje možete potražiti u korisničkom priručniku.

OPIS KONTROLNE PLOČE



PORUKE O STATUSU

HE 10	Poruka dobrodošlice kad se aparat uključi.
01:30	Prikaz vremena. U ovom primjeru: 1 sat 30 minuta.
114°C	Prikaz temperature. U ovom primjeru: 114 stepeni Celzijusa.
AUTO	Pokazuje da program ima zadano automatsko postavljanje temperature/vremena. Ne može se modificirati.
00:00	Pokazuje da temperatura raste tokom faze zagrijavanja.
HE AT	Pokazuje da se aparat zagrijava.
EE AD	Pokazuje da je program završen.
H 0 E	Pokazuje da je aparat u fazi održavanja toplote.
SE OP	Pokazuje da je program prekinut.
88:88	Pokazuje da je aparat u stanju pripravnosti.

Pogledajte slike označene kao (sl. x) u dijelu Vodič za brzi početak rada.

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Uklanjanje ambalaže

- Izvadite aparat iz ambalaže u koju je zapakiran i odvojite vrijeme da pročitate priručnik s uputama prije prvog korištenja.
- Skinite promocijske naljepnice (ako ih ima) s aparata prije prvog korištenja.

2. Otvorite poklopac

- Da biste otvorili poklopac, držite dršku poklopca, okrenite je u smjeru suprotnom od kretanja kazaljke na satu i podignite poklopac (sl. 1 i 2).

Napomena: Prilikom podizanja poklopca može se desiti da lonac za kuhanje ostane pričvršćen za poklopac. To je normalno i pokazuje dobru hermetičnost aparata. Da biste izbjegli da lonac za kuhanje s treskom padne na aparat prilikom otvaranja poklopca, poklopac uvijek otvarajte lagano.

- Postavite aparat na ravnu površinu. Izvadite sav zaštitni materijal i dodatke iz unutrašnjosti aparata (sl. 3).

3. Očistite sve dijelove aparata

3a. Očistite lonac za kuhanje i dodatke

- Očistite poklopac, lonac za kuhanje i dodatke mekanom spužvom i vrućom vodom s deterdžentom (sl. 4).
- Osušite poklopac, lonac za kuhanje i dodatke (sl. 5)

- Lonac za kuhanje nemojte čistiti strugalicom ili abrazivnom spužvom zato što se time može oštetiti neprijanjajuća obloga u loncu za kuhanje (sl. 40).
- Aparat ne uranjajte u vodu (sl. 41).
- Ako nehotično uronite aparat u vodu ili prolijete vodu direktno na grijaću ploču, odnesite aparat u ovlašteni servisni centar na popravak.
- Poklopac i lonac za kuhanje ne stavljajte u mašinu za pranje suđa (sl. 42).
- Budite oprezni, u mašini za pranje suđa se smiju prati samo dodaci: grabilica, lopatica, posuda za mjerenje i korpica za kuhanje na pari.

3b. Očistite gumicu

- Skinite gumicu s poklopca i očistite je mekanom spužvom i toplom vodom s deterdžentom (sl. 7 i 8).
- Dobro je osušite.
- Postavite gumicu preko prostora za gumicu i pritisnite je da se uklopi na mjesto (Fig.9). Jako je pritisnite kako biste osigurali da nema nabora i da je gumica čvrsto uklopljena iza prostora za gumicu.
- Nakon postavljanja gumice na poklopac, ako prebrzo otvorite poklopac, može se desiti da lonac za kuhanje ostane pričvršćen za poklopac (sl. 37 i 38). Pričekajte nekoliko sekundi da se lonac za kuhanje oslobodi od poklopca (sl. 39).

Napomena: To je normalno i pokazuje dobru hermetičnost aparata. Da biste izbjegli da lonac za kuhanje s treskom padne na aparat prilikom otvaranja poklopca, poklopac uvijek otvarajte lagano.

UPOZORENJE: Nikad nemojte koristiti aparat bez gumice (sl. 44)

3c. Očistite ventile

- Da biste očistili ventil za ograničavanje pritiska, skinite ventil za ograničavanje pritiska s cijevi na vrhu poklopca (sl. 10). Očistite ga mekanom spužvom i toplom vodom s deterdžentom (sl. 11). Kad se osuši, provjerite je li kanalić cijevi čist prije ponovnog postavljanja ventila za ograničavanje pritiska na cijev na vrh poklopca (sl. 12). Provjerite je li ventil za ograničavanje pritiska dobro postavljen na mjesto; mora se moći pomjerati gore i dolje.
- Da biste očistili poklopac ventila za ograničavanje pritiska, odvrnite poklopac ventila za ograničavanje pritiska s unutrašnje strane poklopca (sl. 13). Očistite ga mekanom spužvom i toplom vodom s deterdžentom (sl. 14). Kad se osuši, provjerite je li kanalić cijevi čist prije ponovnog zavrtanja ventila za ograničavanje pritiska na unutrašnju stranu poklopca (sl. 15).
- Da biste očistili plutajući ventil, skinite gumicu plutajućeg ventila s unutrašnje strane poklopca i preokrenite poklopac tako da plutajući ventil može izaći iz poklopca (sl. 16). Očistite gumicu plutajućeg ventila i plutajući ventil mekanom spužvom i toplom vodom s deterdžentom (sl. 17). Kad se osuši, umetnite plutajući ventil natrag na poklopac i vratite gumicu plutajućeg ventila na mjesto (sl. 18). Provjerite je li plutajući ventil dobro postavljen na mjesto; mora se moći pomjerati gore i dolje.

3d. Očistite kućište aparata

- Očistite kućište aparata vlažnom krpom.
- Aparat ne uranjajte u vodu (sl. 41).
- Grijaću ploču obrišite suhom krpom.

UPUTE ZA UPOTREBU

1. Stavite sastojke u lonac za kuhanje

- Izvadite lonac za kuhanje iz kućišta.
- Stavite sastojke u lonac za kuhanje.
- Napominjemo da nivo hrane i tečnosti nikad ne smije premašiti oznaku maksimalnog nivoa na loncu za kuhanje (sl. 19).
- Kada kuhate sastojke koji dobivaju na volumenu tokom kuhanja, na primjer, dehidrirano povrće ili rižu, u načinu za kuhanje pod pritiskom nemojte aparat puniti preko polovice maksimalnog nivoa.

2. Stavite lonac za kuhanje u kućište

- Provjerite je li dno lonca za kuhanje čisto i suho te uklonite ostatke hrane s grijaće ploče (sl. 20).
- Stavite lonac za kuhanje u kućište (sl. 21).
- Nikad ne koristite aparat bez lonca za kuhanje.

3. Zatvorite i poklopac i stavite ga u zaključani položaj

- Provjerite je li gumica čvrsto postavljena na poklopac (sl. 43).
- Držite dršku poklopca, stavite poklopac na aparat i okrenite ga u smjeru okretanja kazaljke sata kako biste ga zaključali (sl. 22).

4. Postavite ventil za ograničavanje pritiska

- Pravilno postavite ventil za ograničavanje pritiska na poklopac (sl. 23). Napominjemo da će ventil ostati malo olabavljen; to je normalno.

5. Uključite aparat

- Potpuno odmotajte kabal za napajanje i uključite ga u utičnicu (sl. 24).
- Aparat se oglašava zvučnim signalom, ekran treperi i na njemu se prikazuje **HETD**.

6. Odaberite i pokrenite program za kuhanje

- Svaki program ima zadano vrijeme i temperaturu i zahtijeva određeni položaj poklopca, pogledajte tabelu s programima za kuhanje:

TABELA PROGRAMA ZA KUHANJE


Ikona programa kuhanja	Naziv programa kuhanja	Zadano vrijeme kuhanja	Podesivo vrijeme	Zadana temperatura	Prilagodljiva temperatura	Zadani pritisak	Odgodeno pokretanje od 10 min. do 12 sati	Održavanje toplote do 24 sata	Status poklopca		
									Poklopec zatvoren i zaključan	Poklopec zatvoren, ali ne zaključan	Poklopec otvoren
	Varivo	30 min.	od 1 min. do 2 sata	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Supa	12 min.	od 1 min. do 2 sata	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Lagano prženje	20 min.	od 1 min. do 1 sata	160 C	Da, od 100 C do 160 C	Ne	Ne	Ne			•
	Kuhanje na paru	10 min.	od 1 min. do 2 sata	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Pečenje	40 min.	od 1 min. do 2 sata	160 C	Da, od 100 C do 160 C	Ne	Da	Da		•	
	Sous-vide / sporo kuhanje	4h	od 30 min. do 12 sati	85 C	Da, od 55 C do 95 C	Ne	Da	Ne		•	•
	Riža	8 min	od 1 min. do 2 sata	114 C	Ne	70 Kpa	Da	Da	•		
	Jogurt i fermentacija	8 sati	od 30 min. do 12 sati	30 C	Da, od 22 C do 40 C	Ne	Ne	Ne	•	•	
	Kaša	15 min.	od 1 min. do 2 sata	100 C	Ne	Ne	Da	Da	•		
	Prilagodljivi način rada Kuhar	30 min.	od 1 min. do 4 sata	80 C	Da, od 70 C do 160 C	Ne	Ne	Da	•	•	•

Napomena: Prilikom kuhanja možda ćete uočiti malo isticanje pare iz poklopca, posebno iz ventila za ograničavanje pritiska. To je normalno i dešava se s porastom pritiska.

Pogledajte brojke iz Brzog vodiča za početak rada (od sl. 25 do sl. 36)

VODIČ ZA KUHANJE SASTOJAKA

sastojak	priprema/količina	vrijeme	dodatna uputstva	pribor
KUHANJE POD PRITISKOM U POSUDI				
leća	100-500g	24 min.	dodajte dvostruku količinu vode	stavite sastojke direktno u posudu
kvinoja		5 min.	dodajte 300 ml vode	
pšenica		5 min.		
grašak		3 min.		
kupus	četrvtina	15 min.		
KUHANJE POD PRITISKOM NA PARI				
krompir	kockice, 100-400g	14 min.	dodajte 200 ml vode	korpa/ podložak
brokoli	cvjetovi, 100-400g	3 min.		
karfiol		4 min.		
mrkva	ploške, 100-400g	7 min.		
mahunе	100-400g	8 min.		
RIŽA				
bijela riža	300 g (4 osobe)	3 min.	400 ml vode	stavite sastojke direktno u posudu
	600g (8 osobe)		800 ml vode	
ljepljiva riža	300 g (4 osobe)	3 min.	200 ml vode	
	600g (8 osobe)		400 ml vode	
smeđa riža	300 g (4 osobe)	20 min.	500 ml vode	
	600g (8 osobe)		930 ml vode	

sastojak	priprema/ količina	vrijeme	dodatna uputstva	pribor
SOUS-VIDE 				
jaje (srednje poširano)	željena količina	45 min.	68°C	stavite sastojke direktno u posudu
crveno meso (goveđi odrezak, file)	debljina 2,5 cm	1 sat 30 min.	62°C	plastična vrećica koja se može zatvoriti
škampi	mora stati u plastičnu vrećicu koja se može zatvoriti bez preklapanja	30	60°C	
korjenasto povrće (mrkva, pastrnjak, krompir, repa, cvekla itd.)		1 h (tvrd) - 4 h (mekano)	85°C	
mekano povrće (šparoge, brokula, patlidžan, tikvice itd.)		30 min (tvrd) - 1 h 30 min (mekano)	85°C	

NAPOMENE O VODIČU ZA KUHANJE:

Uputstva u ovom vodiču za kuhanje su indikativna i namjena im je dobiti hranu koja je dobro kuhana. Količinu sastojaka možete podesiti na osnovu toga kako vam se hrana sviđa. Dodatna uputstva za kuhanje sastojaka potražite u mobilnoj aplikaciji Tefal (dostupnost u zavisnosti od zemlje).

NAPOMENE O SOUS-VIDE KUHANJU:

Stavite začinjene sastojke u vrećicu sa patent zatvaračem i uklonite sav zrak prije zatvaranja, a zatim stavite vrećicu sa patent zatvaračem u posudu napunjenu vodom.









MJERE PREDOSTROŽNOSTI ZA SOUS VIDE KUHANJE:





- Uputstva u vodičima za sous-vide kuhanje osiguravaju sigurno kuhanje svježih sastojaka kroz pasterizaciju na temperaturama od 60°C ili većim, omogućavajući da sredina sastojaka bude do kraja kuhana.

- Budite oprezni ako ne slijedite uputstva za kuhanje jer hrana koja nije u potpunosti pasterizirana može uzrokovati zdravstvene rizike. Budite oprezni kada servirate ovu hranu osobama sa slabijim imunitetom, uključujući trudnice, bebe i starije osobe. Nemojte je jesti ako postoji bilo kakav razlog za zabrinutost u vezi kuhanja, hrane, zdravlja itd.
- Sastojke nakon kupovine odmah stavite u frižider. Nemojte ih ostavljati na sobnoj temperaturi.
- Koristite svježe sastojke. Svaki put upotrijebite novu vrećicu sa patent zatvaračem.















Program za varivo

- Stavite sastojke u lonac za kuhanje i potpuno zatvorite poklopac i stavite ga u zaključani položaj.
- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa Varivo . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Pritisnite  kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje  i  i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
- Tokom postupka kuhanja se stvara pritisak u aparatu koji podiže plutajući ventil gore. Uključuje se lampica indikatora za rad pod pritiskom  radi obavještanja da se poklopac ne može otvoriti bez prethodnog ispuštanja pritiska.











- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti na postupak održavanja toplote. Na ekranu se prikazuje  i uključuje se lampica indikatora za održavanje toplote .
- Pritisnite i držite  3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.


Program za supu

- Stavite sastojke u lonac za kuhanje i potpuno zatvorite poklopac i stavite ga u zaključani položaj.
- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa Supa . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Pritisnite  kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje  i  i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
- Tokom postupka kuhanja se stvara pritisak u aparatu koji podiže plutajući ventil gore. Uključuje se lampica indikatora za rad pod pritiskom  radi obavještanja da se poklopac ne može otvoriti bez prethodnog ispuštanja pritiska.
- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .

- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti na postupak održavanja toplote. Na ekranu se prikazuje  i uključuje se lampica indikatora za održavanje toplote .
- Pritisnite i držite  3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.










Program za lagano prženje




- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa Lagano prženje . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željenu temperaturu okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (za povećavanje temperature) ili ulijevo (za smanjivanje temperature).
- Pritisnite  kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje  i  i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
- Stavite sastojke u lonac za kuhanje i držite poklopac otvorenim kako biste lagano ispržili sastojke uz miješanje.
- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti. Na ekranu se prikazuje .

- Pritisnite i držite  3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kojem trenutku.












Program za kuhanje na pari




- Stavite 150 ml vode (3/4 šolje) u lonac za kuhanje, stavite sastojke u koricu za kuhanje na pari i zatim stavite koricu na vrh lonca za kuhanje. Potpuno zatvorite i poklopac i stavite ga u zaključani položaj.
- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa za kuhanje na pari . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Pritisnite  kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje  i  i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
- Tokom postupka kuhanja stvara se pritisak u aparatu koji podiže plutajući ventil gore. Uključuje se lampica indikatora za rad pod pritiskom  radi obavještanja da se poklopac ne može otvoriti bez prethodnog ispuštanja pritiska.
- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .

- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti na postupak održavanja toplote. Na ekranu se prikazuje  i uključuje se lampica indikatora za održavanje toplote .
- Pritisnite i držite  3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.














Program za pečenje

- Stavite pripremljene sastojke u lonac za kuhanje i zatvorite poklopac, ali ga nemojte zaključavati.
- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa za pečenje . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željenu temperaturu okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (za povećavanje temperature) ili ulijevo (za smanjivanje temperature).
- Pritisnite  kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje  i  i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .












- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti na postupak održavanja toplote. Na ekranu se prikazuje  i uključuje se lampica indikatora za održavanje toplote .
- Pritisnite i držite  3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.

Program Sous-vide / sporo kuhanje

- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa Sous-vide / sporo kuhanje . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željenu temperaturu okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (za povećavanje temperature) ili ulijevo (za smanjivanje temperature).
- Pritisnite  kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje  i  i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti. Na ekranu se prikazuje .
- Pritisnite i držite  3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.

Program za rižu

Stavite sastojke u lonac za kuhanje i potpuno zatvorite poklopac i stavite ga u zaključani položaj.

- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa za rižu . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite  i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Pritisnite  kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje  i  i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Tokom postupka kuhanja se stvara pritisak u aparatu koji podiže plutajući ventil gore. Uključuje se lampica  indikatora za rad pod pritiskom radi obavještanja da se poklopac ne može otvoriti bez prethodnog ispuštanja pritiska.
- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti na postupak održavanja toplote. Na ekranu se prikazuje  i uključuje se lampica indikatora za održavanje toplote .
- Pritisnite i držite  3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.

Program za jogurt i fermentaciju

Program za jogurt i fermentaciju može se koristiti za pravljenje jogurta ili podizanje tijesta za hleb/kolače.

- Prilikom pravljenja jogurta stavite sastojke u lonac za kuhanje i zatvorite poklopac.

- Prilikom dizanja tijesta tijesto možete zamijesiti direktno u loncu za kuhanje i zatim staviti lonac za kuhanje u kućište i zatvoriti poklopac.
- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa za jogurt i fermentaciju . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Opcionalno: Pritisnite i postavite željenu temperaturu okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (za povećavanje temperature) ili ulijevo (za smanjivanje temperature).
- Pritisnite kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje i i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti na stanje pripravnosti. Na ekranu se prikazuje .
- Pritisnite i držite 3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.

Program za kašu





- Stavite sastojke u lonac za kuhanje i potpuno zatvorite poklopac i stavite ga u zaključani položaj.
- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do programa za kašu . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.

- Opcionalno: Pritisnite i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Pritisnite kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje i i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .
- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
- Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .
- Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti na postupak održavanja toplote. Na ekranu se prikazuje i uključuje se lampica indikatora za održavanje toplote .
- Pritisnite i držite 3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.





Prilagodljivi način rada Kuhar

- Stavite sastojke u lonac za kuhanje i zatvorite poklopac ili ne u skladu s datim receptom.
- Okrećite tipku na kontrolnoj ploči udesno kako biste došli do prilagodljivog načina rada Kuhar . Na ekranu će se prikazati zadano vrijeme kuhanja.
- Opcionalno: Pritisnite i postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Opcionalno: Pritisnite i postavite željenu temperaturu okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (za povećavanje temperature) ili ulijevo (za smanjivanje temperature).
- Pritisnite kako biste pokrenuli program kuhanja.
- Aparat pokreće postupak zagrijavanja. Na ekranu se naizmjenično prikazuje i i uključuje se lampica indikatora zagrijavanja .


- Kad se postupak zagrijavanja okonča, aparat se automatski prebacuje na fazu kuhanja. Na ekranu se prikazuje odbrojavanje i uključuje se lampica indikatora za aktivni postupak kuhanja .
 - Na kraju odbrojavanja aparat se oglašava zvučnim signalom i na ekranu se prikazuje .
 - Nakon nekoliko sekundi aparat će se automatski prebaciti u stanje pripravnosti. Na ekranu se prikazuje .
 - Pritisnite i držite  3 sekunde kako biste zaustavili program u bilo kom trenutku.
- * **Prijedlog za brzo podgrijavanje jela:** postavite temperaturu na $\geq 95\text{C}$ i kuhajte s postavljenim poklopcem koji nije zaključan.

7. Koristite funkciju za odgođeno pokretanje

Odgođeno pokretanje može biti korisno za postavljanje aparata da kuhanje započne kasnije.

- Prvo odaberite program prateći korake opisane u poglavlju 6.
- Prije pokretanja odabranog programa pritisnite . Na ekranu se prikazuje zadano vrijeme za odgođeno pokretanje.
- Postavite željeno vrijeme okretanjem tipke na kontrolnoj ploči udesno (više vremena) ili ulijevo (manje vremena).
- Pritisnite . Na ekranu se prikazuje mjerač vremena za odgođeno pokretanje. Kad istekne postavljeno vrijeme, aparat će automatski početi s kuhanjem.

8. Otvorite poklopac

- Ne pokušavajte otvoriti poklopac ako je plutajući ventil podignut i ako je lampica indikatora rada pod pritiskom  uključena.
- Na kraju kuhanja pritisak se može ispustiti na dva različita načina:

Prirodno ispuštanje: Na kraju kuhanja ili nakon zaustavljanja programa aparat će se sam ohladiti i pritisak će se ispustiti prirodnim putem. Tokom prirodnog ispuštanja hrana se može previše skuhati zbog zaostalog pritiska u loncu. Koristite ručno ispuštanje kako biste odmah zaustavili proces kuhanja.

Prirodno ispuštanje: Pritisnite i držite tipku za ispuštanje pritiska na vrhu poklopca. Ispuštanje će potrajati od nekoliko sekundi do nekoliko minuta ovisno o količini hrane u loncu za kuhanje (sl. 34).

Kada kuhate supu, kašu i recepte sa puno tečnosti, da biste izbjegli prelivanje tečnosti, povremeno pritisnite tipku za otpuštanje pritiska umjesto da je kontinuirano držite.

UPOZORENJE: Čuvajte se vruće pare koja izlazi iz aparata. Ruke i lice držite dalje od mjesta izlaska pare (sl. 45).

- Da biste otvorili poklopac, stavite ruku paralelno s bočnim drškama, držite dršku poklopca, okrenite je u smjeru suprotnom od okretanja kazaljke sata i podignite poklopac (sl. 35 i 36).

UPOZORENJE: Čuvajte se vruće pare koja izlazi iz lonca za kuhanje.

9. Isključite aparat iz napajanja

- Nakon završetka upotrebe isključite aparat iz napajanja i ostavite ga da se hladi najmanje dva sata prije čišćenja.

10. Očistite aparat nakon upotrebe

- Očistite aparat nakon svake upotrebe.
- Prije čišćenja, ostavite aparat da se hladi najmanje dva sata.
- Upute za čišćenje potražite u poglavlju 3. Očistite sve dijelove aparata prateći upute u odjeljku PRIJE PRVE UPOTREBE.

11. Savjeti za održavanje

- Da bi se osigurala trajnost lonca za kuhanje tokom vremena, nemojte rezati hranu u njemu.
- Koristite pribor isporučen s aparatom. Nemojte koristiti metalni kuhinjski pribor zato što se može oštetiti neprijanjajuća obloga u loncu.
- Nakon upotrebe gumica može zadržati miris skuhanne hrane. To je normalno; silikon ima male pore koje se otvaraju prilikom izlaganja visokoj temperaturi i ponovo zatvaraju kad temperatura padne. Da biste uklonili miris s gumice, možete uraditi sljedeće:

- Stavite silikonski prsten u mašinu za pranje suđa.
- Dodajte 1 šolju sirćeta, 1 šolju vode i 1 limun izrezan na velike kriške u lonac za kuhanje i pokrenite program za kuhanje na pari da radi 2 minute, a zatim pustite da para izađe prirodnim putem.
- Promijenite gumicu svake 2 godine ili ranije u slučaju oštećenja.

VODIČ ZA RJEŠAVANJE TEHNIČKIH PROBLEMA

Problem	Mogući razlozi	Rješenja
Poklopac se ne može otvoriti	Ne može se otvoriti zbog pritiska u loncu za kuhanje.	Pritisnite i držite tipku za ispuštanje pritiska kako biste ispuštali pritisak iz lonca za kuhanje. Potpuno ispuštanje pritiska može potrajati nekoliko minuta.
	Pritisak u loncu za kuhanje ispušten je do kraja, ali plutajući ventil se zaglavio jer je previše prljav i ne može se spustiti.	<p>a. Pazite da se pritisak u potpunosti ispusti tako što ćete ostaviti aparat da se hladi najmanje 2 sata.</p> <p>b. Lagano gurnite plutajući ventil dolje umetanjem štapića ili dugačkog predmeta u otvor plutajućeg ventila. Ako se time ne riješi problem, pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servisni centar.</p> <p>c. Za naredno korištenje detaljno očistite i osušite plutajući ventil.</p>
Poklopac se ne može zatvoriti	Gumica nije pravilno postavljena.	Pravilno postavite gumicu.
	Lonac za kuhanje sadrži vruće sastojke koji stvaraju paru.	Pričekajte da se sastojci u loncu za kuhanje ohlade prije nego što ponovo pokušate otvoriti poklopac.
	Plutajući ventil se zaglavio jer je previše prljav te se ne može spustiti.	<p>a. Lagano gurnite plutajući ventil dolje umetanjem štapića ili dugačkog predmeta u otvor plutajućeg ventila. Ako se time ne riješi problem, pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servisni centar.</p> <p>b. Za naredno korištenje detaljno očistite i osušite plutajući ventil.</p>
	Položaj i/ili smjer u kojem je poklopac zatvoren nije pravilan.	Zatvorite poklopac u ispravnom smjeru prikazanom u priručniku.
Prilikom otvaranja poklopca lonac za kuhanje ostaje pričvršćen za poklopac.	Gumica je kreirala efekt usisavanja.	Lonac za kuhanje će se odvojiti od poklopca sam od sebe. To je normalno i pokazuje dobru hermetičnost aparata. Da biste izbjegli da lonac za kuhanje padne na aparat prilikom otvaranja poklopca, poklopac uvijek otvarajte lagano.

Problem	Mogući razlozi	Rješenja
Jako otpuštanje pritiska iz ventila za ograničavanje pritiska.	Unutrašnji pritisak veći je od radnog pritiska ili je unutrašnji pritisak veći od sigurnosnog pritiska.	Dobro očistite ventil za ograničenje pritiska, plutajući ventil i poklopac. Ako iz plutajućeg ventila i dalje izlazi para, aparat vratite u najbliži odobreni servisni centar gdje će ga ovlaštena osoba provjeriti, popraviti ili prilagoditi.
	Ventil za ograničavanje pritiska nije u ispravnom položaju.	Pažljivo okrećite/pritisnite ventil za ograničavanje pritiska kako bi sjeo na mjesto. Čuvajte se vruće pare. Zauzmite siguran položaj i nosite kuhinjske rukavice za zaštitu od toplote.
	Neispravna kontrola pritiska uzrokovala je ispuštanje pritiska.	Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servisni centar.
Stalno ispuštanje pritiska iz plutajućeg ventila.	Unutrašnji pritisak veći je od radnog pritiska ili je unutrašnji pritisak veći od sigurnosnog pritiska.	Dobro očistite ventil za ograničenje pritiska, plutajući ventil i poklopac. Ako iz plutajućeg ventila i dalje izlazi para, aparat vratite u najbliži odobreni servisni centar gdje će ga ovlaštena osoba provjeriti, popraviti ili prilagoditi.
	Nakupine u plutajućem ventilu.	<p>a. Pritisnite i držite tipku za ispuštanje pritiska kako biste ispustili pritisak iz lonca za kuhanje. Potpuno ispuštanje pritiska može potrajati nekoliko minuta.</p> <p>b. Ostavite aparat da se hladi najmanje 2 sata.</p> <p>c. Očistite i osušite plutajući ventil prije ponovnog pokretanja kuhanja.</p>
	Plutajući ventil je zaglavljen.	<p>a. Pritisnite i držite tipku za ispuštanje pritiska kako biste ispustili pritisak iz lonca za kuhanje. Potpuno ispuštanje pritiska može potrajati nekoliko minuta.</p> <p>b. Ostavite aparat da se hladi najmanje 2 sata.</p> <p>c. Očistite i osušite plutajući ventil prije ponovnog pokretanja kuhanja.</p>

Problem	Mogući razlozi	Rješenja
Para izlazi iz poklopca.	Gumica nije pravilno postavljena.	Izvadite gumicu, očistite je i pravilno postavite ponovo.
	Gumica je prljava.	Izvadite gumicu, očistite je i pravilno postavite ponovo.
	Gumicaje oštećena ili je rub lonca za kuhanje oštećen.	Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servisni centar.
Hrana nije skuhana	Omjer čvrstih/tečnih sastojaka nije pravilan.	Pokušajte ponovo uz precizno praćenje količina navedenih u receptu.
	Izvor napajanja ne doprema struju.	Provjerite električne instalacije u kući.
Na digitalnom ekranu se prikazuje E0.	Prekidač za pritisak je u kvaru.	Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servisni centar.
Na digitalnom ekranu se prikazuje E1.	Senzor temperature nije ispravan.	Pošaljite aparat na popravak u ovlašteni servisni centar.
Na digitalnom ekranu se prikazuje E2.	Poklopac nije pravilno postavljen za vaš program kuhanja. Svaki program zahtijeva određeni položaj poklopca.	Provjerite i podesite položaj poklopca koji se zahtijeva programom kuhanja; pogledajte tabelu s programima za kuhanje u poglavlju 6 ovog priručnika. Ponovo pokrenite program nakon pravilnog postavljanja poklopca. Ako se problem ne otkloni, pošaljite aparat u ovlašteni servisni centar na popravak.

DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR PRODUKTU FIRMY TEFAL

Witamy w świecie szybkiego i pysznego gotowania!

Tworząc urządzenie Turbo Cuisine, podjęliśmy wyzwanie, by zrewolucjonizować naczynia do gotowania zgodnie z hasłem: Łatwiej. Smaczniej. Po prostu lepiej!

Opracowane zgodnie z tą zasadą urządzenie Turbo Cuisine pozwala zaoszczędzić czas oraz niezwykle łatwo i wygodnie gotować pyszne domowe posiłki.

Jeszcze raz dziękujemy za przyjęcie nas w Twojej kuchni.

Ugotujmy coś razem!

SPIS TREŚCI

Skrócona obrazkowa instrukcja obsługi	2
Zasady bezpieczeństwa firmy Tefal	382
Elementy urządzenia	392
Panel sterowania	393
Instrukcja użytkowania i czyszczenia	394
Instrukcja rozwiązywania problemów technicznych	413
Międzynarodowa ograniczona gwarancja Tefal	728

Bezpieczeństwo jest dla nas najważniejsze. Projektujemy i produkujemy nasz produkt z zachowaniem wysokich standardów bezpieczeństwa oraz standardów technologicznych. Jednakże, podobnie jak w przypadku każdego urządzenia elektrycznego, istnieje pewne potencjalne ryzyko, dlatego radzimy zachować odpowiednią ostrożność i przestrzegać poniższych instrukcji.

INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

Należy uważnie przeczytać wszystkie poniższe instrukcje i zachować je do wykorzystania w przyszłości.

- Nieprawidłowe korzystanie z urządzenia i jego akcesoriów może spowodować uszkodzenie urządzenia i obrażenia ciała.
- Urządzenie gotuje żywność pod ciśnieniem. Nieprawidłowe używanie urządzenia może spowodować oparzenia parą wodną.
- Ze względów bezpieczeństwa niniejszy produkt spełnia wszystkie stosowne normy i przepisy (dyrektywa niskonapięciowa, dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej, dyrektywa w sprawie materiałów mających kontakt z artykułami spożywczymi, dyrektywa w sprawie ochrony środowiska itd.).
- Urządzenie zawiera źródło ciepła niezbędne do gotowania.

1. Gdzie bezpiecznie korzystać z urządzenia?

- Tylko do użytku w pomieszczeniach.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie jest odpowiednie do stosowania w następujących zastosowaniach, których nie obejmuje gwarancja:

- kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- gospodarstwa wiejskie;
- pokoje w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkaniowych;
- pensjonaty z bufetem/restauracją.
- Nie umieszczać urządzenia w nagrzanym piekarniku ani na gorącej płycie grzejącej. Nie umieszczać urządzenia w pobliżu otwartego ognia ani łatwopalnych przedmiotów.
- Urządzenie należy używać na płaskiej, stabilnej oraz odpornej na wysokie temperatury powierzchni roboczej z dala od rozprysków wody.

2. Kto może bezpiecznie korzystać z urządzenia?

- Urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, ani osoby bez odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, chyba że opiekun odpowiedzialny za ich bezpieczeństwo nadzoruje wykonywane przez nie czynności lub poinstruował je wcześniej na temat obsługi urządzenia.
- Pod warunkiem zapewnienia odpowiedniego nadzoru, pouczenia na temat bezpiecznej obsługi i dopilnowania zrozumienia zagrożeń, urządzenie może być używane przez osoby o ograniczeniach fizycznych, czuciowych lub psychicznych, a także osoby, którym brak jest doświadczenia lub wiedzy.
- Urządzenie nie może być używane przez dzieci. Należy przechowywać urządzenie i przewód zasilający w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Aby nie dopuścić do zabawy urządzeniem, dzieci

powinny pozostawać pod opieką osób dorosłych.

- Dzieci nie powinny znajdować się w pobliżu działającego szybkowaru.

3. Bezpieczne korzystanie z urządzenia — ogólne zasady użytkowania

- Nie używać urządzenia do celów innych niż zamierzone.
- Nie używać urządzenia do smażenia żywności w oleju. Dozwolone jest tylko zrumienienie.
- Nie używać szybkowaru w trybie ciśnieniowym do głębokiego lub płytkiego smażenia potraw.
- W przypadku potraw z ciasta przed otwarciem pokrywy delikatnie potrząsnąć szybkowarem, aby żywność nie wydostała się na zewnątrz.
- To urządzenie nie jest sterylizatorem. Nie używać go do sterylizacji słoików.
- To urządzenie nie jest przystosowane do sterowania za pomocą zewnętrznego minutnika lub oddzielnego pilota.
- Urządzenie można przenosić wyłącznie za pomocą dwóch uchwytów bocznych na jego obudowie. Jeśli urządzenie jest gorące, należy założyć rękawice kuchenne. Aby zapewnić większe bezpieczeństwo, przed transportem urządzenia należy upewnić się, że pokrywka jest zablokowana.
- Dno naczynia do gotowania i płyta grzejąca powinny mieć bezpośredni kontakt. Usunąć wszelkie przedmioty lub resztki jedzenia znajdujące się między naczyniem do gotowania a płytą grzejącą, ponieważ mogą mieć wpływ na wydajność urządzenia.
- Należy pamiętać, że niektóre rodzaje żywności, np. sos jabłkowy, żurawina, rabarbar, jęczmień perłowy, płatki

owsiane czy inne zboża, groch łuskany lub makaron mogą pryskać, wytwarzać pianę i zatykać zawory. Zachować ostrożność podczas gotowania tego typu żywności, a po użyciu urządzenia dokładnie wyczyścić zawory.

- Należy pamiętać, że niektóre potrawy z mlekiem mogą się pienić, przelewać i zatykać zawory. Zachować ostrożność podczas korzystania z tego typu przepisów, a po użyciu urządzenia dokładnie wyczyścić zawory.
- Po ugotowaniu mięsa z zewnętrzną warstwą skóry (np. język wołowy), która mogą pęcznieć ze względu na ciśnienie, nie nakłuwać skóry, jeśli wydaje się napęczniała — może to powodować oparzenia. Nakłuć mięso przed gotowaniem.
- Nie używać urządzenia pustego, bez naczynia do gotowania ani bez składników wewnątrz naczynia. Może to spowodować poważne uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać urządzenia pod ciśnieniem bez dodania wody – może to skutkować jego poważnym uszkodzeniem.
- Nie napełniać urządzenia bez naczynia do gotowania.
- **Przeostrożność:** nie łąć płynu na korek.
- Nie podgrzewać naczynia do gotowania żadnym innym źródłem ciepła niż płyta grzejąca urządzenia; nie stosuj też żadnego innego naczynia. Nie używać naczynia do gotowania z innymi urządzeniami.
- Używać naczynia do gotowania **WYŁĄCZNIE** z tym urządzeniem. Nie używać go do gotowania na płytach kuchennych, w piekarniku itp.
- Używać plastikowej lub drewnianej łyżki, aby zapobiec uszkodzeniu nieprzywierającej powłoki naczynia do gotowania. Nie kroić jedzenia bezpośrednio w naczyniu do gotowania.
- Nie dotykać zaworów, z wyjątkiem czyszczenia i konserwacji urządzenia zgodnie z podanymi instrukcjami.

- Nie umieszczać żadnych ciał obcych w zaworach ani przycisku redukcji ciśnienia. Nie wymieniać zaworu.
- Regularnie sprawdzać kanały w zaworach, aby umożliwić wydostawanie się pary oraz upewnić się, że nie są zatkane.
- Nie umieszczać ściereczki ani żadnego innego obiektu między pokrywą a obudową, aby pozostawić uchyloną pokrywę. Może to spowodować trwałe uszkodzenie uszczelki.
- Nie dopuścić do tego, aby przewód zasilający zwiisał z krawędzi stołu lub blatu albo dotykał gorących powierzchni.
- Używać odpowiedniego źródła ciepła zgodnie z instrukcjami obsługi.

4. Bezpieczne korzystanie z urządzenia — przed gotowaniem

- Przed każdym użyciem sprawdzić, czy nic nie blokuje zaworów. Zapoznać się z instrukcjami obsługi.
- Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić, czy uszczelka została prawidłowo założona na pokrywie.
- Upewnić się, że dno naczynia do gotowania i płyta grzejąca są zawsze czyste. Sprawdzić, czy środkowa część płyty grzejącej jest ruchoma.
- Nie napełniać urządzenia powyżej oznaczenia MAX na naczyniu do gotowania.
- Przestrzegać zaleceń dotyczących ilości żywności i wody, aby uniknąć ryzyka wykipienia, co mogłoby uszkodzić urządzenie i spowodować obrażenia ciała.
- Przed wytworzeniem ciśnienia upewnić się, że urządzenie jest prawidłowo zamknięte.
- Używać odpowiedniego źródła ciepła zgodnie z instrukcjami obsługi.

- Urządzenie gotuje pod wysokim ciśnieniem. Nieprawidłowe użycie szybkowaru może spowodować oparzenia. Upewnić się, że szybkowar jest prawidłowo zamknięty przed użyciem źródła ciepła.
- Nie zapełniać urządzenia powyżej 2/3 jego pojemności. W przypadku składników, które zwiększają swoją objętość podczas gotowania, np. ryżu lub suszonych warzyw, nie zapełniać urządzenie powyżej połowy jego pojemności.

5. Bezpieczne korzystanie z urządzenia — podczas gotowania

- Nie otwierać pokrywy, dopóki ciśnienie wystarczająco się nie obniży. Nie otwierać pokrywy, dopóki zawór pływakowy nie opadnie.
- Nie wolno otwierać szybkowaru na siłę. Należy też sprawdzić, czy wszystkie elementy wewnętrzne zostały całkowicie opuszczone. Zapoznać się z instrukcjami obsługi.
- Podczas gotowania i uwalniania pary po zakończeniu gotowania urządzenie uwalnia ciepło i parę. Trzymać twarz i ręce z dala od urządzenia, aby uniknąć poparzeń. Nie dotykać gorącej pokrywy podczas gotowania.
- Działający pod ciśnieniem szybkowar należy przesuwac z zachowaniem dużej ostrożności. Nie dotykać gorących powierzchni. Podczas przenoszenia urządzenia używać uchwytów i — w razie konieczności — rękawic kuchennych. Nie używać uchwytu pokrywy do podnoszenia urządzenia.
- Nie zdejmować naczynia do gotowania podczas pracy urządzenia.

- W trybie zrozumienia należy uważać na ryzyko oparzeń spowodowanych rozpryskami podczas dodawania jedzenia lub składników do gorącego naczynia.

6. Bezpieczne korzystanie z urządzenia — po zakończeniu gotowania

- Po otwarciu pokrywy należy zawsze trzymać ją za uchwyt. Ustawić swoje ramię równoległe do uchwytów bocznych. Wrząca woda może być uwięziona między uszczelką a pokrywą i spowodować oparzenia.
- Zachować ostrożność. Para wydostająca się z urządzenia po otwarciu pokrywy może spowodować poparzenia. Najpierw lekko uchylić pokrywę, aby umożliwić łagodne wydostawanie się pary.
- Nie dotykać gorących części urządzenia. Po użyciu powierzchnia płyty grzejącej może być gorąca nawet przez 2 godziny.
- Odłączyć urządzenie od zasilania, gdy nie jest używane, a także przed czyszczeniem. Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem elementów.

7. Bezpieczne korzystanie z urządzenia — czyszczenie

- Po każdym użyciu urządzenia należy wytrzeć spód naczynia do gotowania oraz płytę grzejącą.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie.
- Aby wyczyścić urządzenie, należy zapoznać się z instrukcją obsługi. Naczynie do gotowania i pokrywę można myć w gorącej wodzie z mydłem. Nie należy ich myć w zmywarce. Obudowę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką.

8. Co zrobić w przypadku uszkodzenia?

- Napraw produktu mogą dokonywać tylko uprawnione do tego osoby w upoważnionym punkcie serwisowym.

- Nie używać urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym lub wtyczką w przypadku jego awarii lub jakiegokolwiek uszkodzenia. Oddać urządzenie do najbliższego upoważnionego punktu serwisowego w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić. Aby uniknąć niebezpieczeństwa, wymiany musi dokonać upoważniony punkt serwisowy. Nie wymieniać przewodu zasilającego dostarczonego wraz z innymi przewodami.
- Nie uszkadzać uszczelki. Jeśli jest uszkodzona, należy ją wymienić w upoważnionym punkcie serwisowym.
- Wymieniać uszczelkę co 2 lata lub częściej, jeśli jest zużyta lub wymaga wymiany.
- Używać tylko odpowiednich części zamiennych dla danego modelu. Jest to szczególnie ważne w przypadku uszczelki i naczynia do gotowania.
- Używać wyłącznie części zamiennych sprzedawanych w upoważnionym punkcie serwisowym.
- Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia ciała.
- Nie używać innych naczyń do gotowania zamiast naczynia dostarczonego wraz z urządzeniem. Naczynie do gotowania należy wymieniać wyłącznie na oryginalne naczynie przeznaczone do użytku z tym produktem.
- Zgodnie z obowiązującymi przepisami przed wyrzuceniem urządzenia, które nie jest już potrzebne, należy je pozbawić możliwości działania (poprzez odłączenie i odcięcie przewodu zasilającego).

- Części zamiennych producenta należy używać tylko w zgodnym modelu. Dotyczy to szczególnie korpusu urządzenia i jego pokrywy – muszą być one zgodne i pochodzić od tego samego producenta.
- Nie wolno manipulować przy zabezpieczeniach, o ile nie jest to związane z czynnościami konserwacyjnymi, które opisano w instrukcjach obsługi.

Chrońmy środowisko

Bierzmy czynny udział w ochronie środowiska!



- ① Twoje urządzenie jest zbudowane z materiałów, które mogą być poddane ponownemu przetwarzaniu lub recyklingowi
- ⇒ W tym celu należy je dostarczyć do wyznaczonego punktu zbiórki

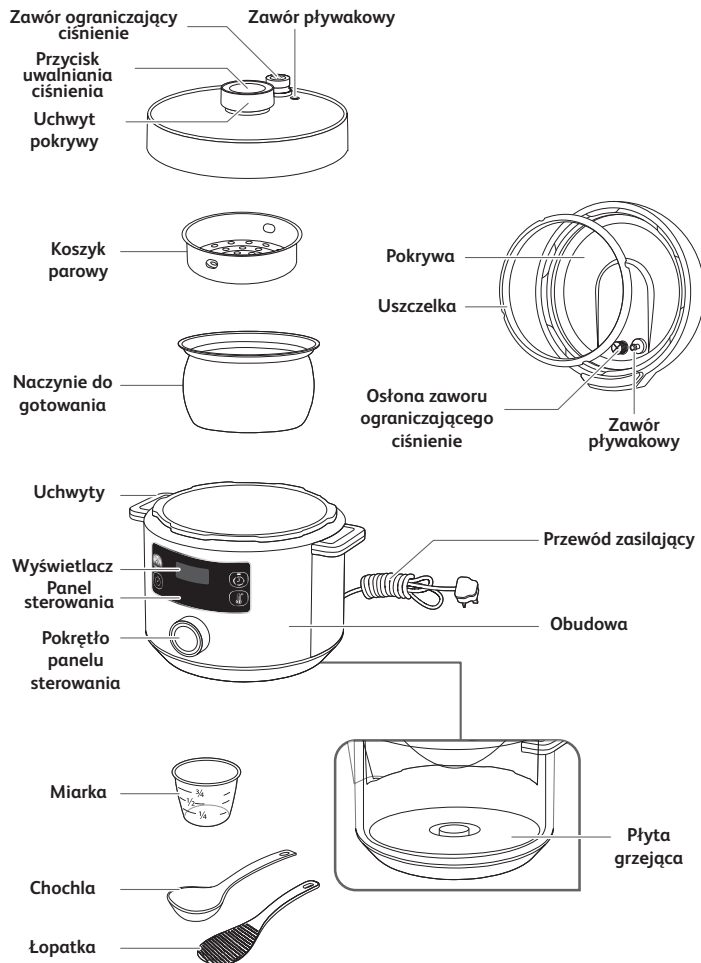
Ekologiczna utylizacja To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. "O zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym" (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz 11688) z symbolem przekreślonego kontenera na odpady.

Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go prowadzącym zbieranie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prowadzący zbieranie, w tym lokalne punkty zbiórki, sklepy oraz gminne jednostki, tworzą odpowiedni system umożliwiający oddanie tego sprzętu. Właściwe postępowanie ze zużyтым sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu

9. Kiedy zastosowanie ma gwarancja?

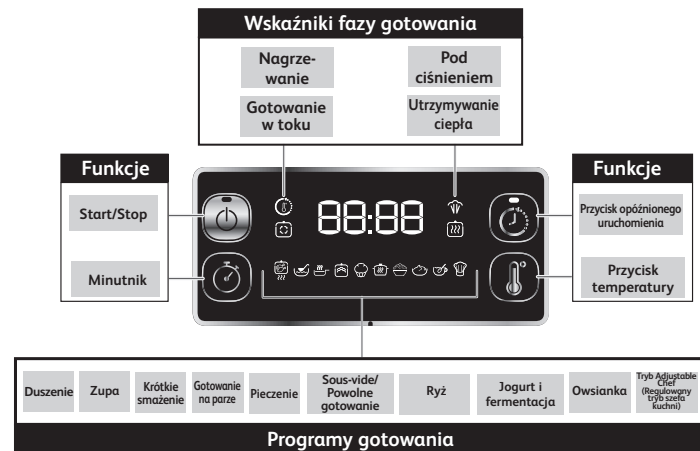
- Gwarancja nie obejmuje nietypowego zużycia naczynia do gotowania.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy się dokładnie zapoznać z jego instrukcją obsługi. Użytkowanie urządzenia niezgodnie z niniejszą instrukcją zwalnia producenta z wszelkiej odpowiedzialności i powoduje unieważnienie gwarancji.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za wykorzystywanie urządzenia do celów komercyjnych, niewłaściwe użytkowanie lub nieprzestrzeganie instrukcji. W takich przypadkach następuje automatyczna utrata gwarancji.

WSZYSTKIE ELEMENTY URZĄDZENIA



Uszczelka, naczynie do gotowania i osłona zaworu ograniczania ciśnienia urządzenia są dostępne w sprzedaży. Można je wymieniać samodzielnie bez korzystania z usług serwisu. Szczegółowe informacje zawiera instrukcja obsługi.

PANEL STERWANIA



KOMUNIKATY O STANIE

HE10

Komunikat powitalny po włączeniu urządzenia.

01:30

Wyświetlacz czasu. W tym przykładzie: 1 godz. 30 min.

114°C

Wyświetlacz temperatury. W tym przykładzie: 114°C.

AUTO

Wskazuje, że program ma domyślne automatyczne ustawienie temperatury/czasu. Nie można go modyfikować.

00:00

Wskazuje, że temperatura wzrasta podczas fazy nagrzewania wstępnego.

HEAT

Wskazuje, że urządzenie nagrzewa się.

BEAD

Wskazuje, że program został zakończony.

8H0E

Wskazuje, że urządzenie jest w fazie utrzymywania ciepła.

SEOP

Wskazuje, że program został przerwany.

88:88

Wskazuje, że urządzenie znajduje się w trybie gotowości.

Warto zapoznać się z rysunkami oznaczonymi jako (rys. x) w części „Skrócona instrukcja obsługi”.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Zdjąć opakowanie

- Przed pierwszym użyciem należy wyjąć urządzenie z opakowania i zapoznać się z instrukcją obsługi.
- Przed pierwszym użyciem należy usunąć z urządzenia naklejki promocyjne (w stosownym przypadku).

2. Otworzyć pokrywę

- Aby otworzyć pokrywę, należy chwycić uchwyt pokrywy, obrócić go w lewo i podnieść (rys. 1 i 2).

Uwaga: Przy podnoszeniu pokrywy może się zdarzyć, że naczynie pozostanie do niej przymocowane. Jest to normalne i wskazuje na dobrą hermetyczność produktu. Aby uniknąć sytuacji, w której naczynie do gotowania mogłoby mocno upaść na produkt podczas otwierania pokrywy, zawsze należy otwierać ją delikatnie.

- Ustawić urządzenie na płaskiej powierzchni. Usunąć wszystkie materiały ochronne i akcesoria z wnętrza urządzenia (rys. 3).

3. Wyczyścić wszystkie części urządzenia

3a. Wyczyścić pokrywę, naczynie do gotowania i akcesoria

- Wyczyścić pokrywę, naczynie do gotowania oraz akcesoria miękką gąbką i gorącą wodą z mydłem (rys. 4).
- Wysuszyć pokrywę, naczynie do gotowania i akcesoria (rys. 5).
- Do czyszczenia naczynia do gotowania nie używać gąbki szorującej ani ściерnej, ponieważ może spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu (rys. 40).
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie (rys. 41).

- Wrazie przypadkowego zanurzenia urządzenia w wodzie lub rozlania wody bezpośrednio na płytę grzejącą należy oddać urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego w celu naprawy.
- Nie wkładać pokrywki ani naczynia do gotowania do zmywarki (rys. 42).
- Należy pamiętać, że w zmywarce można myć tylko tylko chochlę, łopatkę, kubek miarowy i koszyk parowy.

3b. Oczyszczyć uszczelkę

- Zdjąć uszczelkę z pokrywy i wyczyścić ją miękką gąbką i gorącą wodą z mydłem (rys. 7 i 8).
- Dokładnie osuszyć.
- Nałożyć uszczelkę na listwę uszczelniającą i wcisnąć ją na swoje miejsce (rys. 9). Docisnąć mocno, aby upewnić się, że nie ma fałd oraz że uszczelka ściśle przylega za listwą uszczelniającą.
- Jeśli po umieszczeniu uszczelki na pokrywie pokrywa zostanie otwarta zbyt szybko, może się zdarzyć, że naczynie będzie przymocowane do pokrywy (rys. 37 i 38). Odczekać kilka sekund, aż naczynie do gotowania odzepi się od pokrywy (rys. 39).

Uwaga: Jest to normalne i wskazuje na dobrą hermetyczność produktu. Aby uniknąć sytuacji, w której naczynie do gotowania mogłoby mocno upaść na produkt podczas otwierania pokrywy, zawsze należy otwierać ją delikatnie.

OSTRZEŻENIE: nigdy nie używać urządzenia bez uszczelki (rys. 44).

3c. Wyczyścić zawory

- Aby oczyścić zawór ograniczający ciśnienie, wymontować zawór z rurki w górnej części pokrywy (rys. 10). Umyć go miękką gąbką i gorącą wodą z mydłem (rys. 11). Po wysuszeniu zadbać o to, aby kanał rurki był czysty przed ponownym włożeniem do niego zaworu ograniczającego ciśnienie w górnej części

pokrywy (rys. 12). Upewnić się, że zawór ograniczający ciśnienie jest prawidłowo zamontowany: musi poruszać się w górę i w dół.

- Aby oczyścić osłonę zaworu ograniczającego ciśnienie, odkręcić osłonę zaworu po wewnętrznej stronie pokrywy (rys. 13). Umyć ją miękką gąbką i gorącą wodą z mydłem (rys. 14). Po wysuszeniu zadbać o to, aby kanał rurki był czysty przed ponownym przykręceniem osłony zaworu ograniczającego ciśnienie po wewnętrznej stronie pokrywy (rys. 15).
- Aby wyczyścić zawór pływakowy, zdjęć jego uszczelkę po wewnętrznej stronie pokrywy, a następnie odwrócić pokrywę, tak aby zawór pływakowy wysunął się z pokrywy (rys. 16). Wyczyścić uszczelkę zaworu pływakowego oraz zawór pływakowy miękką gąbką i gorącą wodą z mydłem (rys. 17). Po wysuszeniu umieścić zawór pływakowy z powrotem w pokrywie i założyć uszczelkę zaworu pływakowego (rys. 18). Upewnić się, że zawór pływakowy jest prawidłowo zamontowany: musi poruszać się w górę i w dół.

3d. Wyczyścić obudowę urządzenia

- Obudowę urządzenia należy czyścić wilgotną ściereczką.
- Nie zanurzać urządzenia w wodzie (rys. 41).
- Dokładnie wytrzeć płytę grzejącą suchą szmatką.

INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. Włożyć składniki do naczynia do gotowania

- Wyjąć naczynie do gotowania z obudowy.
- Włożyć składniki do naczynia do gotowania.
- Uwaga: poziom żywności i płynów nigdy nie powinien przekraczać oznaczenia maksymalnego poziomu na naczyniu do gotowania (rys. 19).

- Podczas gotowania w trybach ciśnieniowych żywności, która w gotowaniu zwiększa swój rozmiar (np. suszone warzywa lub ryż), nie napełniać szybkowaru powyżej połowy maksymalnego poziomu.

2. Umieścić naczynie do gotowania w obudowie

- Upewnić się, że dno naczynia do gotowania jest czyste i suche, a następnie usunąć resztki jedzenia z płyty grzejącej (rys. 20).
- Umieścić naczynie do gotowania w obudowie (rys. 21).
- Nigdy nie używać urządzenia bez naczynia do gotowania.


3. Zamknąć i zablokować pokrywę

- Sprawdzić, czy uszczelka jest prawidłowo umieszczona na pokrywie (rys. 43).
- Chwycić uchwyt pokrywy, umieścić pokrywę na urządzeniu i przekręcić w prawo, aby ją zablokować (rys. 22).

4. Zamontować zawór ograniczający ciśnienie

- Prawidłowo umieścić zawór ograniczający ciśnienie w pokrywie (rys. 23). Zawór pozostanie nieco luźny — jest to normalne.

5. Włączyć urządzenie

- Całkowicie rozwinąć przewód zasilający i podłączyć go do sieci elektrycznej (rys. 24).
- Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Ekran zacznie migać i wyświetli .

6. Wybrać i uruchomić program gotowania

- Każdy program ma domyślny czas i temperaturę oraz wymaga określonego położenia pokrywy. Należy zapoznać się z tabelą programów gotowania.

TABELA PROGRAMÓW GOTOWANIA


Ikona programu gotowania	Nazwa programu gotowania	Domyślny czas gotowania	Regulowany czas	Domyślna temperatura	Regulowana temperatura	Domyślne ciśnienie	Opóźnione uruchomienie od 10 min do 12 godz.	Utrzymywanie ciepła do 24 godz.	Stan pokrywy		
									Pokrywa zamknięta i zablokowana	Pokrywa zamknięta, ale odblokowana	Pokrywa otwarta
	Stew (Duszenie)	30 min	od 1 min do 2 godz.	114°C	Nie	70 Kpa	Tak	Tak	•		
	Soup (Zupa)	12 min	od 1 min do 2 godz.	114°C	Nie	70 Kpa	Tak	Tak	•		
	Stir Fry (Krótkie smażenie)	20 min	od 1 min do 1 godz.	160°C	Tak, od 100°C do 160°C	Nie	Nie	Nie			•
	Steam (Gotowanie na parze)	10 min	od 1 min do 2 godz.	114°C	Nie	70 Kpa	Tak	Tak	•		
	Bake (Pieczenie)	40 min	od 1 min do 2 godz.	160°C	Tak, od 100°C do 160°C	Nie	Tak	Tak		•	
	Sous-vide/ Powolne gotowanie	4 godz.	od 30 min do 12 godz.	85°C	Tak, od 55°C do 95°C	Nie	Tak	Nie		•	•
	Rice (Ryż)	8 min	od 1 min do 2 godz.	114°C	Nie	70 Kpa	Tak	Tak	•		
	Yogurt & Ferment (Jogurt i fermentacja)	8 godz.	od 30 min do 12 godz.	30°C	Tak, od 22°C do 40°C	Nie	Nie	Nie	•	•	
	Porridge (Owsianka)	15 min	od 1 min do 2 godz.	100°C	Nie	Nie	Tak	Tak	•		
	Tryb Adjustable Chef (Regulowany tryb szefa kuchni)	30 min	od 1 min do 4 godz.	80°C	Tak, od 70°C do 160°C	Nie	Nie	Tak	•	•	•

Uwaga: Podczas gotowania z pokrywy może wydostawać się niewielka ilość pary, zwłaszcza z zaworu ograniczającego ciśnienie. Jest to zjawisko normalne i występuje w przypadku wzrostu ciśnienia.

Sprawdzić rysunki w skróconej instrukcji obsługi (rys. 25–36).

ZALECENIA DOTYCZĄCE GOTOWANIA SKŁADNIKÓW

składnik	przygotowanie/ ilość	czas przygotowania	dotatkowe instrukcje	akcesorium
PRESSURE COOKING IN BOWL (Gotowanie pod ciśnieniem w misie)				
soczewica	100-500g	24 min	dodać dwa razy więcej wody (wagowo)	umieścić składnik bezpośrednio w misie
komosa ryżowa		5 min	dodać 300 ml wody	
biała mąka		5 min		
groch		3 min		
kapusta	poćwiartowana	15 min		
STEAM PRESSURE COOK (Gotowanie na parze pod ciśnieniem)				
ziemniaki	pokrojone na kawałki, 100-400g	14 min	dodać 200 ml wody	koszyk/taca
brokuły	różyczki, 100-400g	3 min		
kalafior		4 min		
marchew	pokrojona na kawałki, w100-400g	7 min		
fasolka szparagowa	100-400g	8 min		
RICE (Ryż)				
biały ryż	300 g (4 osoby)	3 min	400 ml wody	umieścić składnik bezpośrednio w misie
	600 g (8 osób)		800 ml wody	
ryż kleisty	300 g (4 osoby)	3 min	200 ml wody	
	600 g (8 osób)		400 ml wody	
ryż brązowy	300 g (4 osoby)	20 min	500 ml wody	
	600 g (8 osób)		930 ml wody	

składnik	przygotowanie/ ilość	czas przygotowania	dotatkowe instrukcje	akcesorium
SOUS VIDE (Powolne gotowanie) 				
jajko (w koszulce, na półmiętko)	według potrzeb	45 min	68°C	umieścić składnik bezpośrednio w misie zamykana plastikowa torebka
czerwone mięso (stek wołowy, filet)	2,5 cm grubości	1 godz. i 30 min	62°C	
krewetki	muszą mieć się w zamykanej plastikowej torebce bez nachodzenia na siebie	30	60°C	
warzywa korzeniowe (marchew, pasternak, ziemniaki, rzepa, buraki itp.)		1 godz. (twarde) – 4 godz. (miękkie)	85°C	
miękkie warzywa (szparagi, brokuły, bakłażan, kabaczek itp.)		30 min (twarde) – 1 godz. i 30 min (miękkie)	85°C	

UWAGI NA TEMAT ZALECEŃ DOTYCZĄCYCH GOTOWANIA:

Te zalecenia dotyczące gotowania zawierają jedynie sugestie i nie gwarantuje uzyskania oczekiwanych rezultatów. Ilość składników można dostosować do własnych upodobań.

Więcej zaleceń dotyczących gotowania składników można znaleźć w aplikacji mobilnej Tefal (dostępność zależy od kraju).

UWAGI DOTYCZĄCE SOUS-VIDE (Powolne gotowanie):







Umieścić przyprawione składniki w zapinanej na zamek torebce, usunąć z niej powietrze przed uszczelnieniem, a następnie włożyć do miski wypełnionej wodą.







ZALECENIA DOTYCZĄCE SOUS VIDE (Powolne gotowanie):

- Zalecenia dotyczące powolnego gotowania (sous-vide) umożliwiają bezpieczne przetwarzanie świeżych składników dzięki pasteryzacji w temperaturze min. 60°C.
- W przypadku nieprzestrzegania zaleceń dotyczących gotowania należy zachować ostrożność, ponieważ żywność, której nie poddano całkowitej pasteryzacji, może stanowić zagrożenie dla zdrowia. Należy zachować ostrożność w przypadku podawania takiej żywności osobom o obniżonej odporności, np. kobietom w ciąży, niemowlętom i osobom starszym. Nie należy jej spożywać, jeśli istnieją obawy co do stanu ugotowania, zdrowia itp.
- Zakupione składniki należy od razu umieścić w lodówce. Nie pozostawiać ich w temperaturze pokojowej.
- Używać świeżych składników. Za każdym razem używać torebki zapinanej na zamek.















Program Stew (Duszenie)

- Umieścić składniki w naczyniu do gotowania, po czym całkowicie zamknąć i zablokować pokrywę.
- Obrócić pokrętkę panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Stew” (Duszenie) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .








- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .
- Podczas gotowania w urządzeniu wzrasta ciśnienie, które podnosi zawór pływakowy. Zaświeci się kontrolka podciśnienia  informująca, że nie można otworzyć pokrywy bez uprzedniego zwolnienia ciśnienia.
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przełączy się w fazę utrzymywania ciepła. Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat  oraz zaświeci się kontrolka utrzymywania ciepła .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.





Program Soup (Zupa)

- Umieścić składniki w naczyniu do gotowania, po czym całkowicie zamknąć i zablokować pokrywę.
- Obrócić pokrętkę panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Soup” (Zupa) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .

- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .
- Podczas gotowania w urządzeniu wzrasta ciśnienie, które podnosi zawór pływakowy. Zaświeci się kontrolka podciśnienia  informująca, że nie można otworzyć pokrywy bez uprzedniego zwolnienia ciśnienia.
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przełączy się w fazę utrzymywania ciepła. Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat  oraz zaświeci się kontrolka utrzymywania ciepła .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.







Program Stir-Fry (Krótkie smażenie)







- Obrócić pokrętkę panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Stir-Fry” (Krótkie smażenie) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądaną temperaturę, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby zwiększyć temperaturę) lub w lewo (aby zmniejszyć temperaturę).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .

- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .
- Umieścić składniki w naczyniu do gotowania i pozostawić pokrywę otwartą na czas szybkiego smażenia.
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości. Na ekranie zostanie wyświetlone wskazanie .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.







Program Steam (Gotowanie na parze)









- Wlać 150 ml wody (3/4 kubka) do naczynia do gotowania, włożyć składniki do koszyka parowego, po czym umieścić koszyk parowy w naczyniu do gotowania. Całkowicie zamknąć i zablokować pokrywę.
- Obrócić pokrętkę panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Steam” (Gotowanie na parze) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .

- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .
- Podczas gotowania w urządzeniu wzrasta ciśnienie, które podnosi zawór pływakowy. Zaświeci się kontrolka podciśnienia  informująca, że nie można otworzyć pokrywy bez uprzedniego zwolnienia ciśnienia.
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przełączy się w fazę utrzymywania ciepła. Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat  oraz zaświeci się kontrolka utrzymywania ciepła .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.














Program Bake (Pieczenie)

- Umieścić składniki w naczyniu do gotowania i zamknąć pokrywę, ale jej nie blokować.
- Obrócić pokrętkę panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Bake” (Pieczenie) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądaną temperaturę, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby zwiększyć temperaturę) lub w lewo (aby zmniejszyć temperaturę).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.

- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .
- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przełączy się w fazę utrzymywania ciepła. Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat  oraz zaświeci się kontrolka utrzymywania ciepła .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.









Program „Sous-vide”/powolne gotowanie




- Obrócić pokrętkę panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Sous-vide” (Gotowanie próżniowe) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądaną temperaturę, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby zwiększyć temperaturę) lub w lewo (aby zmniejszyć temperaturę).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .

- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości. Na ekranie zostanie wyświetlone wskazanie .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.











Program Rice (Ryż)




- Umieścić składniki w naczyniu do gotowania, po czym całkowicie zamknąć i zablokować pokrywę.
- Obrócić pokrętkę panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Rice” (Ryż) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
 - Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętkę panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
 - Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
 - Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .
 - Podczas gotowania w urządzeniu wzrasta ciśnienie, które podnosi zawór pływakowy. Zaświeci się kontrolka podciśnienia  informująca, że nie można otworzyć pokrywy bez uprzedniego zwolnienia ciśnienia.
 - Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .

- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przełączy się w fazę utrzymywania ciepła. Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat  oraz zaświeci się kontrolka utrzymywania ciepła .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.











Program Yogurt & Ferment (Jogurt i fermentacja)


Program „Yogurt & Ferment” (Jogurt i fermentacja) może być używany do przygotowywania jogurtu lub wyrabiania ciasta na chleb/ciasto.

- W celu przygotowania jogurtu należy umieścić składniki w naczyniu do gotowania i zamknąć pokrywę.
- Ciasto można wyrabiać bezpośrednio w naczyniu do gotowania, po czym umieścić naczynie w obudowie i zamknąć pokrywę.
- Obrócić pokrętko panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Yogurt & Ferment” (Jogurt i fermentacja) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętko panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądaną temperaturę, obracając pokrętko panelu sterowania w prawo (aby zwiększyć temperaturę) lub w lewo (aby zmniejszyć temperaturę).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .
- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .

- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości. Na ekranie zostanie wyświetlone wskazanie .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.












Program Porridge (Owsianka)

- Umieścić składniki w naczyniu do gotowania, po czym całkowicie zamknąć i zablokować pokrywę.
- Obrócić pokrętko panelu sterowania w prawo, aby przejść do programu „Porridge” (Owsianka) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętko panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .
- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przełączy się w fazę utrzymywania ciepła. Na ekranie wyświetlony zostanie komunikat  oraz zaświeci się kontrolka utrzymywania ciepła .

- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.





Tryb Adjustable Chef (Regulowany tryb szefa kuchni)

- Umieścić składniki w naczyniu do gotowania i, w zależności od przepisu, zamknąć pokrywkę lub nie.
- Obrócić pokrętko panelu sterowania w prawo, aby przejść do trybu Adjustable Chef (Regulowany tryb szefa kuchni) . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas gotowania.
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądany czas, obracając pokrętko panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Opcjonalnie: nacisnąć ikonę  i ustawić żądaną temperaturę, obracając pokrętko panelu sterowania w prawo (aby zwiększyć temperaturę) lub w lewo (aby zmniejszyć temperaturę).
- Nacisnąć ikonę , aby uruchomić program gotowania.
- Urządzenie rozpocznie fazę nagrzewania wstępnego. Na ekranie naprzemiennie wyświetlane będą wskazania  i  oraz zaświeci się kontrolka nagrzewania wstępnego .
- Po zakończeniu fazy nagrzewania urządzenie automatycznie przełączy się na fazę gotowania. Na ekranie wyświetlone zostanie odliczanie oraz zaświeci się kontrolka gotowania w toku .
- Po zakończeniu odliczania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a na ekranie wyświetli się komunikat .
- Po kilku sekundach urządzenie automatycznie przejdzie w tryb gotowości. Na ekranie zostanie wyświetlone wskazanie .
- Nacisnąć i przytrzymać ikonę  przez 3 sekundy, aby zatrzymać program w dowolnym momencie.


* **Szybkie podgrzewanie potraw:** ustawić temperaturę na $\geq 95^{\circ}\text{C}$ i gotować z zamkniętą ale odblokowaną pokrywką.

7. Użyć funkcji opóźnionego uruchomienia

Funkcja opóźnionego uruchomienia może być przydatna do zaprogramowania urządzenia w celu późniejszego rozpoczęcia gotowania.

- Najpierw wybrać program, wykonując czynności opisane powyżej w części 6.
- Przed uruchomieniem wybranego programu nacisnąć ikonę . Na ekranie zostanie wyświetlony domyślny czas opóźnienia rozpoczęcia programu.
- Ustawić żądany czas, obracając pokrętko panelu sterowania w prawo (aby wydłużyć czas) lub w lewo (aby skrócić czas).
- Nacisnąć ikonę . Na ekranie zostanie wyświetlone odliczanie czasu opóźnienia. Po upływie ustawionego czasu urządzenie automatycznie rozpocznie gotowanie.

8. Otworzyć pokrywę

- Nie otwierać pokrywy, jeśli zawór pływakowy jest uniesiony, a kontrolka podciśnienia  świeci się.
- Ciśnienie można uwolnić na 2 różne sposoby po zakończeniu gotowania:

Uwalnianie naturalne: Po zakończeniu gotowania lub po zatrzymaniu programu urządzenie samoczynnie ostygnie, a ciśnienie w urządzeniu będzie się uwalniać w sposób naturalny. Podczas uwalniania naturalnego żywność może ulec rozgotowaniu z powodu pozostałego ciśnienia w naczyniu. Aby natychmiast przerwać proces gotowania, użyć funkcji ręcznego uwalniania ciśnienia.

Uwalnianie ręczne: Naciskać przycisk uwalniania ciśnienia znajdujący się na pokrywie. Uwalnianie ciśnienia może potrwać od kilku sekund do kilku minut w zależności od ilości żywności znajdującej się w naczyniu do gotowania (rys. 34).

W przypadku przygotowywania zup, owsianki lub dań zawierających dużą ilość płynów należy okresowo naciskać przycisk uwalniania ciśnienia, zamiast trzymać go cały czas. Zapobiegnie to wylewaniu się płynów.

OSTRZEŻENIE: Uważać na gorącą parę wydobywającą się z urządzenia. Trzymać twarz i dłonie z dala od wylotu pary (rys. 45).

- Aby otworzyć pokrywę, należy ustawić ramię równoległe do uchwytnych bocznych, chwycić uchwytną pokrywę, obrócić go w lewo i unieść pokrywę (rys. 35 i 36).

OSTRZEŻENIE: uważać na gorącą parę wydobywającą się z naczynia do gotowania.

9. Odłączyć urządzenie

- Po zakończeniu użytkowania urządzenia należy odłączyć wtyczkę od gniazdka elektrycznego i przed rozpoczęciem czyszczenia urządzenia odczekać co najmniej 2 godziny, aż ostygnie.

10. Wyczyścić po użyciu

- Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.
- Przed czyszczeniem należy odczekać co najmniej 2 godziny, aż urządzenie ostygnie.
- Instrukcje dotyczące czyszczenia znajdują się w części 3. Wyczyścić wszystkie części urządzenia wskazane w części PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM.

11. Wskazówki dotyczące konserwacji

- Aby zapewnić trwałość naczynia do gotowania, nie należy w nim kroić jedzenia.
- Do tego celu trzeba używać dostarczonych akcesoriów. Nie używać żadnych metalowych przyborów kuchennych, ponieważ mogą uszkodzić powłokę zapobiegającą przywieraniu.
- Po użyciu uszczelka może utrzymywać zapach potrawy. Jest to normalne. Silikon ma małe pory, które otwierają się po wystawieniu na wysoką temperaturę i zamykają się po spadku temperatury. Zapach z uszczelki można usunąć następującymi sposobami:
 - Włożyć silikonowy pierścień uszczelniający do zmywarki.
 - Do naczynia do gotowania dodać 1 szklankę octu, 1 szklankę wody i 1 cytrynę pokrojoną na duże kawałki. Uruchomić program gotowania na parze na 2 minuty, a następnie pozwoilić, aby para ulotniła się samoczynnie.
- Wymieniać uszczelkę co 2 lata lub częściej w przypadku uszkodzenia.

INSTRUKCJA ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW TECHNICZNYCH

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Nie można otworzyć pokrywy	Nie można jej otworzyć z powodu ciśnienia w naczyniu.	Naciśnąć przycisk uwalniania ciśnienia, aby usunąć ciśnienie wewnątrz naczynia. Całkowite uwolnienie ciśnienia może potrwać kilka minut.
	Ciśnienie w naczyniu do gotowania jest całkowicie uwolnione, ale zawór pływaka jest zablokowany, ponieważ jest zbyt brudny, a zatem nie może się przesunąć w dół.	<p>a. Upewnić się, że całe ciśnienie zostało usunięte, pozostawiając urządzenie, by całkowicie wystygło na co najmniej 2 godziny.</p> <p>b. Delikatnie wcisnąć zawór pływakowy w dół, wkładając szpikulec lub długi przedmiot do otworu zaworu pływakowego. Jeśli to nie zadziała, należy wysłać urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.</p> <p>c. Przed następnym użyciem dokładnie wyczyścić i wysuszyć zawór pływakowy.</p>
Nie można zamknąć pokrywy	Uszczelka nie jest prawidłowo zamontowana.	Prawidłowo założyć uszczelkę.
	Naczynie do gotowania zawiera gorące składniki wytwarzające parę.	Przed ponownym zamknięciem pokrywy należy poczekać, aż składniki w naczyniu ostygną.
	Zawór pływakowy jest zablokowany, ponieważ jest zbyt brudny i dlatego nie może się przesunąć w dół.	<p>a. Delikatnie wcisnąć zawór pływakowy w dół, wkładając szpikulec lub długi przedmiot do otworu zaworu pływakowego. Jeśli to nie zadziała, należy wysłać urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego.</p> <p>b. Przed następnym użyciem dokładnie wyczyścić i wysuszyć zawór pływakowy.</p>
Przy otwieraniu pokrywy może się zdarzyć, że naczynie pozostanie do niej przymocowane.	Nieprawidłowe położenie i/ lub zły kierunek zamknięcia pokrywy.	Zamknąć pokrywę we właściwym kierunku zgodnie z instrukcją obsługi.
	Uszczelka wytworzyła efekt zasywania.	Naczynie do gotowania samoczynnie odcepi się od pokrywy. Jest to normalne i wskazuje na dobrą hermetyczność produktu. Aby uniknąć sytuacji, w której naczynie do gotowania mogłoby mocno upaść na produkt podczas otwierania pokrywy, zawsze należy otwierać ją delikatnie.

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Intensywne uwalnianie ciśnienia z zaworu ograniczającego ciśnienie.	Ciśnienie wewnętrzne przekracza ciśnienie robocze lub ciśnienie bezpieczeństwa.	Dokładnie oczyścić zawór ograniczający ciśnienie i zawór pływakowy. Jeśli z zaworu pływakowego nadal wydobywa się para, należy przekazać urządzenie do najbliższego upoważnionego punktu serwisowego w celu przeglądu, naprawy lub regulacji przez uprawnioną do tego osobę.
	Zawór ograniczający ciśnienie znajduje się w nieprawidłowym położeniu.	Delikatnie obrócić/nacisnąć zawór ograniczający ciśnienie, by umieścić go we właściwym położeniu. Uważać na gorącą parę. Ustawić się w bezpiecznej pozycji i używać rękawic kuchennych.
	Usterka kontroli ciśnienia spowodowała uwolnienie ciśnienia.	Wysłać urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego w celu naprawy.
Ciągłe uwalnianie ciśnienia z zaworu pływakowego.	Ciśnienie wewnętrzne przekracza ciśnienie robocze lub ciśnienie bezpieczeństwa.	Dokładnie oczyścić zawór ograniczający ciśnienie i zawór pływakowy. Jeśli z zaworu pływakowego nadal wydobywa się para, należy przekazać urządzenie do najbliższego upoważnionego punktu serwisowego w celu przeglądu, naprawy lub regulacji przez uprawnioną do tego osobę.
	Resztki w zaworze pływakowym.	<p>a. Nacisnąć przycisk uwalniania ciśnienia, aby usunąć ciśnienie wewnątrz naczynia. Całkowite uwolnienie ciśnienia może potrwać kilka minut.</p> <p>b. Odczekać co najmniej 2 godziny, aż urządzenie ostygnie.</p> <p>c. Przed ponownym rozpoczęciem gotowania wyczyścić i wysuszyć zawór pływakowy.</p>
	Zawór pływakowy jest zablokowany.	<p>a. Nacisnąć przycisk uwalniania ciśnienia, aby usunąć ciśnienie wewnątrz naczynia. Całkowite uwolnienie ciśnienia może potrwać kilka minut.</p> <p>b. Odczekać co najmniej 2 godziny, aż urządzenie ostygnie.</p> <p>c. Przed ponownym rozpoczęciem gotowania wyczyścić i wysuszyć zawór pływakowy.</p>

Problem	Możliwe przyczyny	Rozwiązania
Z pokrywy wydostaje się para.	Uszczelka nie jest prawidłowo zamontowana.	Wyjąć uszczelkę, wyczyścić ją i zamontować w prawidłowym położeniu.
	Uszczelka jest zabrudzona.	Wyjąć uszczelkę, wyczyścić ją i zamontować w prawidłowym położeniu.
	Uszczelka jest uszkodzona lub krawędź naczynia do gotowania jest uszkodzona.	Wysłać urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego w celu naprawy.
Jedzenie jest nieugotowane	Stosunek składników stałych do płynnych jest nieprawidłowy.	Należy spróbować ponownie, dokładnie przestrzegając ilości określonych w przepisie.
	Brak prądu ze źródła zasilania.	Sprawdzić obwód elektryczny w domu/mieszkańiu.
Na ekranie cyfrowym wyświetlił się kod E0.	Czujnik ciśnienia jest uszkodzony.	Wysłać urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego w celu naprawy.
Na ekranie cyfrowym wyświetlił się kod E1.	Czujnik temperatury jest uszkodzony.	Wysłać urządzenie do upoważnionego punktu serwisowego w celu naprawy.
Na ekranie cyfrowym wyświetlił się kod E2.	Pokrywa nie jest prawidłowo ustawiona dla danego programu gotowania. Każdy program wymaga określonej pozycji pokrywy.	Należy sprawdzić i wyregulować położenie pokrywy zgodnie z programem gotowania — patrz tabela programów gotowania w części 6 niniejszej instrukcji. Po prawidłowym ustawieniu pokrywy należy ponownie uruchomić program. Jeżeli problem nie ustępuje, urządzenie trzeba wysłać do upoważnionego punktu serwisowego w celu naprawy.

TÄNAME, ET VALISITE TEFALI

Tere tulemast kiire ja maitstva toiduvalmistamise maailma!

Leiutasime Turbo Cuisine'i luues täiesti uue poti. Lihtsam. Maitavam. Lihtsalt parem!

Neid juhtpõhimõtteid järgiva disainiga Turbo Cuisine aitab teil hoida kokku aega ning valmistada maitsvaid koduseid roogasid lihtsalt ja mugavalt.

Täname veel kord, et lubasite meid enda kööki.

Hakkame nüüd koos toitu valmistama!

SISU

Piltidega kiirjuhend	2
Tefal soovitab: ohutus kõigepealt	418
Kõik toote osad	427
Juhtpaneeliga tutvumine	428
Kasutus- ja puhastusjuhend	429
Tehniliste veaparanduste juhend	447
Tefal Internationali piiratud garantii	728

Ohutus on meie prioriteet number üks. Disainime ja toodame tooteid kõrgeimate ohutus- ja tehnoloogiliste standardite kohaselt. Siiski, nagu iga elektriseadme puhul, kaasnevad tootega teatud riskid. Seetõttu palume teil olla ettevaatlik ja järgida järgimisi juhiseid.

OHUTUSJUHISED

Lugege järgmisi juhiseid hoolikalt ja jätkke säilitage need edaspidiseks kasutamiseks.

- Seadme ja selle tarvikute vale kasutamine võib seadet kahjustada ja põhjustada vigastusi.
- Seade valmistab toitu surve all. Vale kasutamisega võivad kaasneda aurust põhjustatud põletushaavad.
- Teie ohutuse tagamiseks vastab seade kõigile asjaomastele standarditele ja regulatsioonidele (madalpinge direktiiv, elektromagnetiline ühilduvus, toiduklassi materjalid, keskkond, ...).
- Keetmiseks vajalik soojusallikas on seadmega kaasas.

1. Kus on kasutamine ohutu?

- Ainult siseruumides.
- Käesolev seade on ette nähtud ainult kodukasutuseks. Seade pole ette nähtud kasutamiseks ja garantii ei kehti järgmistes rakendustes:
 - töötajate köögid kaupluses, kontoris või muus töökeskkonnas;
 - talumajad;
 - kasutamine klientide poolt hotellides, motellides ja muudes majutuskeskkondades;
 - kodumajutuse keskkonnad.

- Ärge asetage seadet kuuma ahju ega kuumale pliidile. Ärge asetage seadet lahtise leegi ega kergestisüttiva eseme lähedusse.
- Kasutage tasasel, stabiilsel ja kuumakindlal tööpinnal, kus see on kaitstud veepritsmete eest.

2. Kes tagab ohutu kasutamise?

- Seda seadet ei tohi kasutada piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega isikud (sh lapsed) ega seadme kasutamise kogemuse ja teadmisteta isikud, välja arvatud juhul, kui nende üle teostab järelvalvet ja annab seadme kasutamise kohta juhiseid nende ohutuse eest vastutav isik.
- Seda seadet tohivad kasutada isikud, kelle füüsilised, sensoorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad vastavad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või kui neid on õpetatud seadet ohutult kasutama ja nad tunnevad sellega seotud ohtusid.
- Seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoidke seadet ja toitejuhet laste eest kättesaamatus kohas.
- Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- Tuleb jälgida, et lapsed seadmega ei mängiks.
- Ärge lubage lastel viibida töötava survekeetja juures.

3. Ohutu kasutamine – tavakasutus

- Ärge kasutage seadet muuks, kui selle ettenähtud eesmärgiks.
- Ärge kasutage seadet toidu õlis küpsetamiseks. Ainult pruunistamine on lubatud.

- Ärge kasutage survekeetjat toidu rohkes või väheses rasvas praadimiseks survezeemis.
- Taigent sisaldavate toitade küpsetamisel raputage kiirkeedupotti enne kaane avamist õrnalt, et vältida toidu väljapaikumist.
- Seade ei ole sterilisaator. Ärge kasutage purkide steriliseerimiseks.
- Seda seadet ei tohi kasutada välise taimeri või eraldiseisva kaugjuhtimissüsteemiga.
- Kasutage seadme kandmiseks ainult seadme korpuse mõlemal poolasuvaid käepidemeid. Kasutage pajakindaid, kui seade on kuum. Paremaks ohutuseks veenduge, et kaas oleks enne seadme transportimist lukustatud.
- Keedupoti alumine osa ja kütteplaat peavad olema otsekontaktis. Eemaldage kõik keedupoti ja kütteplaadi vahele jäänud toidujäätmad, sest need võivad mõjutada toote jõudlust.
- Ettevaatust: teatud tüüpi toidud, näiteks õunakaste, jõhvikad, rabarber, odrakruubid, kaerahelbed ja muud teraviljad, tükeldatud herned, nuudlid või pasta, võivad vahutada, kobrutada ja pritsida ning ventiilid ummistada. Olge sellist tüüpi toiduainete valmistamisel ettevaatlik ja puhastage ventiilid pärast kasutamist põhjalikult.
- Ettevaatust. teatud retseptid, mis sisaldavad piima, võivad vahutada, kobrutada ja ülevoolata ning ventiilid ummistada. Olge selliste retseptide valmistamisel ettevaatlik ja puhastage ventiilid pärast kasutamist põhjalikult.

- Pärast välise nahakihi liha (nt härjakeel) küpsetamist, mille käigus võib see surve tõttu paisuda, ärge läbistage nahka pärast küpsetamist, kui see tundub paisunud. võite saada põletada. Läbistage see enne küpsetamist.
- Ärge kasutage seadet tühjana, ilma keedupotita ega keedupotti ilma toiduaineteta. See võib sedaet tõsiselt kahjustada.
- Ärge kasutage kiirkeedupotti surve all ilma vee lisamiseta, mis võib masinat tõsiselt kahjustada.
- Ärge täitke seadet ilma keedupotita.
- Ettevaatust: ärge pillake pistikule vedelikku.
- Ärge kuumutage keedupotti muu kütteallika kui seadme kütteplaadiga, ning ärge kasutage muud potti. Ärge kasutage keedupotti muude seadmetega.
- Kasutage keedupotti AINULT selles seadmes. Ärge kasutage seda pliidiil ega ahjus küpsetamiseks.
- Kasutage plast- või puitlusikat, et mitte kahjustada keedupoti mittenaakuvat katet. Ärge löigake toitu vahetult keedupoti sees.
- Ärge katsuge ventiile, v.a seadme puhastamisel ja hooldamisel etteantud juhiste kohaselt.
- Ärge pange ventiilidesse ja survevabastusnuppu võõrkehi. Ärge asendage ventiili.
- Kontrollige regulaarselt, kas ventiili juhtmed võimaldavad auru väljumist, ja veenduge, et need ei oleks blokeerunud.
- Ärge kasutage kaane ja korpuse vahel kaane lahti hoidmiseks lappi või muud eset. See võib tihendit jäädavalt kahjustada.

- Ärge laske voolujuhtmel üle laua või kapi ääre rippuda või puutuda kokku kuumade pindadega.
- Kasutage kasutusjuhendile vastavat sobivat kuumusallikat.

4. Ohutu kasutamine – enne valmistama hakkamist

- Enne igat kasutamist veenduge, et ventiilid ei ole ummistunud. Vt kasutusjuhendit.
- Enne seadme kasutamist kontrollige, kas tihend on korrektselt kaane külge paigaldatud.
- Tagage, et keedupoti alumine osa ja kütteplaat oleksid alati puhtad. Veenduge, et kütteplaadi keskmine osa oleks liikuv.
- Ärge täitke seadet keedupotile märgitud MAX-märgistusest üle.
- Järgige toidu- ja veekoguste kohta esitatud soovitusi, et vältida ülekeemise ohtu, mis võib kahjustada teie seadet ja põhjustada vigastusi.
- Enne surve suurendamist veenduge, et seade oleks korralikult suletud.
- See seade töötab rõhu all. Survekeetja vale kasutamine võib põhjustada põletusi. Enne kuumutamist veenduge, et survekeetja on korralikult suletud.
- Ärge täitke survekeetjat rohkem kui 2/3 selle mahust. Kui valmistate toitu, mis paisub valmimise ajal (nt dehüdreeritud köögiviljad või riis), ärge täitke küpsetuspotti rohkem kui poole mahutavuse ulatuses.

5. Ohutu kasutamine – valmistamise ajal

- Ärge proovige kaant avada enne, kui surve on piisavalt vähenenud. Ärge proovige kaant avada enne, kui ujukventiil on all.
- Ärge proovige survekeetjat kunagi jõuga avada. Ärge avage survekeetjat enne, kui olete veendunud, et selle siserõhk on täielikult langenu. Vt kasutusjuhendit.
- Seade vabastab valmistamise ja pärast valmistamist toimuva survevabastuse ajal kuumust ja auru. Põletuste vältimiseks hoidke oma nägu ja käed seadmest eemal. Ärge katsuge valmistamise ajal kaant.
- Liigutage rõhu all olevat survekeetjat äärmise ettevaatlikkusega. Ärge puudutage kuumi pindu. Vajadusel kasutage liigutamiseks käepidemeid ja pajakindaid. Ärge kasutage seadme tõstmiseks kaanenuppu.
- Ärge liigutage keedupotti, kui seade töötab.
- Pruunistamise režiimil olge ettevaatlik põletusohu suhtes, mis on põhjustatud pritsimisest, kui lisate kuuma keedupotti toitu või koostisosi.

6. Ohutu kasutamine – pärast valmistamist

- Kaane avamisel hoidke alati kinni kaanenupust. Hoidke kätt külgmiste käepidemetega paralleelselt. Tihendi ja kaane vahele võib jääda keevat vett, mis võib põhjustada põletust.
- Olge ettevaatlik ka kaane avamisel seadmest väljuvast arust põhjustatud põletusohu suhtes. Avage kaas esmalt

väga vähe, võimaldades aurul ettevaatlikult väljuda.

- Ärge katsuge seadme kuumi osi. Pärast kasutamist võib kütteplaadi pind olla kuni 2 tundi soe.
- Seadme kasutamise lõpetamisel ja enne puhastamist ühendage seade vooluvõrgust välja. Laske seadmel enne osade lisamist või eemaldamist jahtuda.

7. Ohutu kasutamine – puhastamine

- Puhastage keedupoti alumist osa ja kütteplaati pärast igit kasutuskorda.
- Ärge pange seadet vee alla.
- Seame puhastamisel järgige kasutusjuhiseid. Keedupotti ja kaant võib pesta kuuma seebiveega, kuid mitte nõudepesumasinas. Puhastage seadme korpust niiske lapiga.

8. Mida teha kahjustuse korral?

- Toodet võivad parandada ainult volitatud teeninduskeskuse volitatud isikud.
- Ärge kasutage seadet, kui selle juhe või pistik on viga saanud või kui seade on rikkis või muul viisil kahjustatud. Tagastage seade läbivaatuseks, paranduseks või kohandamiseks lähimasse volitatud teeninduskeskusesse.
- Kui toitejuhe on kahjustatud, tuleb see ohtude vältimiseks lasta volitatud teeninduskeskuses välja vahetada. Ärge asendage kaasasolevat toitejuhet muude juhtmetega.

- Ärge kahjustage tihendit. Kui see on kahjustunud, laske see volitatud teeninduskeskuses välja vahetada.
- Vahetage tihendit iga kahe aasta järel või varem, kui märkate, et tihend on kulunud või vajab vahetamist.
- Kasutage ainult teie mudeliga sobivaid varuosi. See on eriti oluline tihendi ja keedupoti puhul.
- Kasutage ainult volitatud teeninduskeskuses müüdavaid varuosi.
- Selliste lisaseadmete kasutamine, mida seadme tootja pole soovitanud, võib põhjustada vigastusi.
- Ärge kasutage seadmes kaasasoleva keedupoti asemel muid keedupotte. Asendage keedupott ainult originaalvaruosaga, mis on loodud selle seadmega kasutamiseks.
- Kehtivate regulatsioonide kohaselt tuleb kasutusest kõrvaldatav seade enne kõrvaldamist muuta kasutuskõlbmatuks (eemaldades pistiku ja lõigates voolujuhtme küljest).
- Kasutage ainult antud mudelile sobivaid tootja varuosi. Kasutage sama tootja korpust ja kaant, mis omavahel ühilduvad.
- Ärge viige turvasüsteemide juures läbi mingeid toiminguid peale kasutusjuhendis nimetatud hooldustööde.

Keskkond



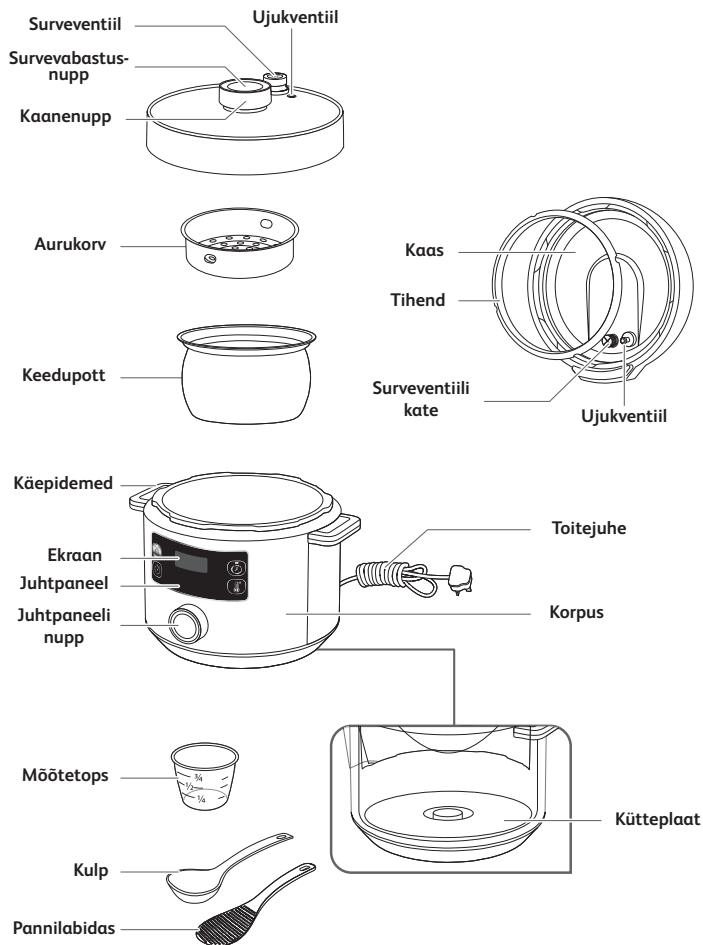
Aitame hoida looduskeskkonda!

- ① Teie seadme juures on kasutatud väga mitmeid ümbertöötlemist või kogumist võimaldavaid materjale.
- ➔ Viige seade kogumispunkti, et oleks võimalik selle ümbertöötlemine.

9. Millisel juhul kehtib garantii?

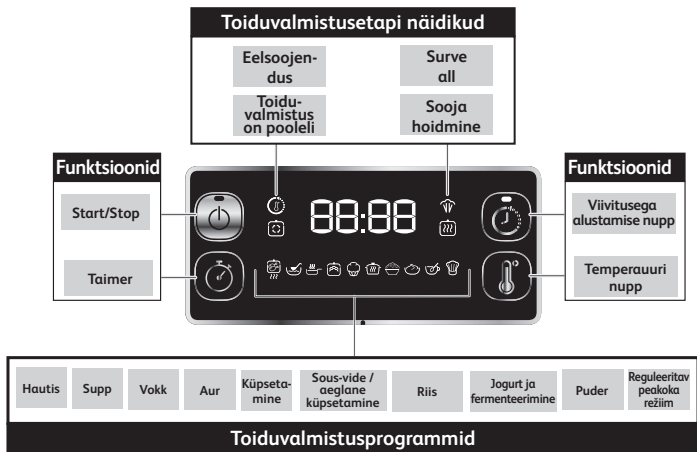
- Garantii ei kata keedupoti ebatavalist kulumist ja purunemist.
- Lugege enne seadme esmakasutust need juhiseid hoolikalt läbi. Igasugune kasutus, mis ei järgi neid juhiseid, vabastab tootja igasugusest vastutusest ja tühistab garantii.
- Ärilise kasutamise, ebaõige kasutamise või kasutusjuhendi nõuete eiramise korral ei vastuta tootja ja garantii kaotab kehtivuse.

KÕIK SEADME OSAD



Seadme tihend, keedupott, rõhuventiili kate on kaubandusvõrgus saadaval. Neid elemente saate vahetada ise, ilma järeleteeninduse abita. Põhjalikumad teavet leiata kasutusjuhendist.

JUHTPANEELIGA TUTVUMINE



OLEKUTEATED

HEHO

Tervitussõnum, kui seade lülitatakse sisse.

01:30

Ajanäit. Selles näites: 1 tund 30 minutit.

114C

Temperatuurinäit. Selles näites: 114 kraadi Celsiust.

AU60

Näitab, et programmil on seadistatud automaatne vaikimisi temperatuur/aeg. Seda ei saa muuta.

00:00

Näitab, et temperatuur tõuseb eelsoojenduse etapis.

HEAE

Näitab, et seade eelsoojendab.

EEAD

Näitab, et programm on lõppenud.

H:0E

Näitab, et seade on sooja hoidmise etapis.

SEOP

Näitab, et programm katkestati.

88:88

Näitab, et programm on ooterežiimis.

KASUTUS-JAPUHASTUSJUHEND

Võite vaadata kiirjuhendis esitatud jooniseid, mille viidatakse kui (joonis x).

ENNE ESIMEST KASUTUST

1. Eemaldage pakend

- Võtke seade pakendist välja ja lugege enne esimest kasutust hoolikalt kasutusjuhendit.
- Enne esimest kasutust eemaldage seadmelt reklaamkleepsud (kui on).

2. Avage kaas

- Kaane avamiseks võtke kinni kaanenupust, pöörake seda vastupäeva ja tõstke kaas üles (joonis 1 ja 2).

Märkus. Kaane tõstmisel võib juhtuda, et keedupott jääb kaane külge kinni. See on tavaline ja demonstreerib lihtsalt toote head hermeetilisust. Selleks et vältida olukorda, kus keedupott kukub kaane avamisel tugevalt seadmele, avage kaas ettevaatlikult.

- Asetage seade tasasele pinnale. Eemaldage seadme seest kõik kaitsematerjalid ja tarvikud (joonis 3).

3. Puhastage kõik seadme osad

3a. Puhastage kaas, keedupott ja tarvikud

- Puhastage kaas, keedupott ja tarvikud pehme švammi ja sooja seebiveega (joonis 4).
- Kuivatage kaas, keedupott ja tarvikud (joonis 5).
- Ärge kasutage keedupoti puhastamiseks küürijat või abrasiivset švammi, sest see võib keedupoti mittenakkuvat pinda kahjustada (joonis 40).
- Ärge pange seadet vee alla (joonis 41).

- Kui panete seadme kogemata vee alla või pillate vett otse kütteplaadile, viige see volitatu teeninduskeskusesse parandusse.
- Ärge pange kaant ega keedupotti nõudepesumasinasse (joonis 42).
- Ettevaatust: ainult tarvikuid (kulp, pannilabidas, mõõtetops ja survekorv) võib panna nõudepesumasinasse.

3b Puhastage tihend

- Eemaldage tihend kaane küljest ning puhastage seda pehme švammi ja sooja seebiveega (joonis 7 ja 8).
- Kuivatage põhjalikult.
- Paigutage tihend tihendiraami ja vajutage kohale (joonis 9). Vajutage tugevasti nii, et see ei jääks kortsu ja tihend oleks tihedalt tihendiraami taga.
- Pärast tihendi kaane külge kinnitamist võib kaane liiga kiirel avamisel juhtuda, et keedupott jääb kaane külge kinni (joonis 37 ja 38). Oodake mõned sekundid, kuni keedupott vabaneb kaane küljest (joonis 39).

Märkus. See on tavaline ja demonstreerib lihtsalt toote head hermeetilisust. Selleks et vältida olukorda, kus keedupott kukub kaane avamisel tugevalt seadmele, avage kaas ettevaatlikult.

HOIATUS! Ärge kasutage seadet kunagi ilma tihendita (joonis 44)

3c Puhastage ventiilid

- Surveventiili puhastamiseks eemaldage see kaane peal asuva toru küljest (joonis 10). Puhastage seda pehme švammi ja sooja seebiveega (joonis 11). Pärast kuivamist veenduge, et toru oleks enne surveventiili kaane peal asuva toru külge tagasi panemist seest puhas (joonis 11). Veenduge, et surveventiil oleks korralikult oma kohal. See peab saama üles ja alla liikuda.

- Surveventiili katte puhastamiseks kravige ventiili kate kaane seest välja (joonis 13). Puhastage seda pehme švammi ja sooja veega (joonis 14). Pärast kuivamist veenduge, et toru oleks enne surveventiili katte kaane sisse tagasi krüvimist seest puhas (joonis 11).
- Ujukventiili puhastamiseks eemaldage kaane seest ujukventiili tihend ja pöörake kaant nii, et ujukventiil kukuks kaane seest välja (joonis 16). Puhastage ujukventiili tihendid ja ujukventiili pehme švammi ja sooja seebiveega (joonis 17). Kui see on kuiv, sisestage ujukventiil tagasi kaane sisse ja pange ujukventiili tihend tagasi oma kohale (joonis 18). Veenduge, et ujukventiil oleks korralikult oma kohal. See peab saama üles ja alla liikuda.

3d Puhastage seadme korpus

- Puhastage seadme korpust niiske lapiga.
- Ärge pange seadet vee alla (joonis 41).
- Puhastage kütteplaati kuiva lapiga.

KASUTUSJUHEND

1. Pange koostisosad keedupotti

- Eemaldage keedupott korpuse küljest.
- Pange koostisosad keedupotti.
- Jätke meelde, et toidu ja vedelike tase ei tohi kunagi ületada keedupotile märgitud maksimaalset taset (joonis 19).
- Küpsetamise ajal paisuvate toiduainete, näiteks dehüdreeritud köögiviljade või riisi surverežiimidel küpsetamisel ei tohi kiirkeedupott olla täidetud rohkem kui pool selle maksimaalsest tasemest.

2. Pange keedupott korpusesse

- Veenduge, et keedupoti alumine osa oleks puhas ja kuiv; eemaldage küttepladilt toidujäägid (joonis 20).
- Pange keedupott korpusesse (joonis 21).
- Ärge kasutage seadet kunagi ilma keedupotita.

3. Sulgege ja lukustage kaas

- Kontrollige, kas tihend on tugevasti kaane külge kinnitatud (joonis 43).
- Võtke kaanenupust kinni, asetage kaas seadmele ja pöörake lukustamiseks päripäeva (joonis 22).

4. Kinnitage surveventiil

- Asetage surveventiil korralikult kaane külge (joonis 23). Ventiiil võib jääda pisut lahti, see on normaalne.











5. Lülitage seade sisse

- Võtke volujuhe täielikult lahti ja sisestage voluvõrku (joonis 24).
- Seade teeb piiksuva heli, ekraan vilgub ja kuvab **HEAT**.

6. Valige ja käivitage toiduvalmistusprogramm




- Igal programmil on vaikeaeg ja -temperatuur ning nõuab spetsiaalseltkaaneasendit. Vaadake toiduvalmistusprogrammide tabelit.


TOIDUVALMISTUSPROGRAMMIDE TABEL

Toiduvalmistusprogrammikoos	Toiduvalmistusprogrammim nimi	Vaikimisi toiduvalmistamisaeg	Kohandatav aeg	Vaiketemperatuur	Kohandatav temperatuur	Vaikesurve	Viivitusga alustamine (10 min – 12 h)	Sooja hoidmine kuni 24 h	Kaane olek		
									Kaas on suletud ja lukustatud	Kaas on suletud, kuid mitte lukustatud	Kaas on avatud
	Hautis	30 min	1 min kuni 2 h	114 °C	Ei	70 Kpa	Jah	Jah	•		
	Supp	12 min	1 min kuni 2 h	114 °C	Ei	70 Kpa	Jah	Jah	•		
	Vokk	20 min	1 min kuni 1 h	160 °C	Jah, 100°C kuni 160 °C	Ei	Ei	Ei			•
	Aur	10 min	1 min kuni 2 h	114 °C	Ei	70 Kpa	Jah	Jah	•		
	Küpsetamine	40 min	1 min kuni 2 h	160 °C	Jah, 100°C kuni 160 °C	Ei	Jah	Jah		•	
	Sous-vide / aeglane küpsetamine	4 h	30 min kuni 12 h	85 °C	Jah, 55°C kuni 95 °C	Ei	Jah	Ei		•	•
	Riis	8 min	1 min kuni 2 h	114 °C	Ei	70 Kpa	Jah	Jah	•		
	Jogurt ja fermenteerimine	8 h	30 min kuni 12 h	30 °C	Jah, 22°C kuni 40 °C	Ei	Ei	Ei	•	•	
	Puder	15 min	1 min kuni 2 h	100 °C	Ei	Ei	Jah	Jah	•		
	Reguleeritav peakoka režiim	30 min	1 min kuni 4 h	80 °C	Jah, 70°C kuni 160 °C	Ei	Ei	Jah	•	•	•

Märkus. Toiduvalmistamise ajal võite märgata, et kaanest väljub pisut auru, eriti surveventiilist. See on tavaline ja toimub siis, kui surve koguneb. Vaadake kiirjuhendi jooniseid (alates joonis 25 kuni joonis 36)

TOIDUVALMISTUSJUHEND

koostisosa	ettevalmistus/ kogus	aeg	lisajuhised	tarvik
SURVEEETMINE KAUSIS 				
läätsed	100-500g	24 min	lisage kaalust kaks korda rohkem vett	pange toiduaine otse kaussi
kinoa		5 min	lisage 300 ml vett	
nisu		5 min		
herned		3 min		
kapsas		15 min		
SURVEEETMINE AURUGA 				
kartulid	kuubikutena, 100-400g	14 min	lisage 200 ml vett	korv/kandik
brokoli	õisikutena, 100-400g	3 min		
liillkapsas		4 min		
porgandid	viilutatud, 100-400g	7 min		
türgi oad	100-400g	8 min		
RIIS 				
valge riis	300 g (4 inimesele)	3 min	400 ml vett	pange toiduaine otse kaussi
	600 g (8 inimesele)		800 ml vett	
sõmer riis	300 g (4 inimesele)	3 min	200 ml vett	
	600 g (8 inimesele)		400 ml vett	
pruun riis	300 g (4 inimesele)	20 min	500 ml vett	
	600 g (8 inimesele)		930 ml vett	

koostisosa	ettevalmistus/ kogus	aeg	lisajuhised	tarvik
VAAKUM 				
muna (keskmiselt pošeeritud)	soovitud koguses	45 min	68°C	pange toiduaine otse kaussi
punane liha (veisesteik, filee)	2,5 cm paksune	1h30	62°C	soonsulguriga kilekott
krevetid	peab mahtuma soonsulguriga kilekotti ilma kattumata	30	60°C	
juurviljad (porgandid, pastinaagid, kartulid, kaalikad, peedid jne)		1h (köva) - 4h (õrn)	85°C	
õrnad köögiviljad (spargel, brokoli, baklažaan, kõrvits jne)		30 min (köva) - 1h30 (õrn)	85°C	

MÄRKED TOIDUVALMISTUSJUHISTES.

Need toiduvalmistusjuhised on näitlikud ja mõeldud hästi läbiküpseks toidu valmistamiseks. Toiduainete kogust saab kohandada olenevalt sellest, millises küpsusastmes toitu soovite. Veel toiduvalmistusjuhiseid leiate Tefali mobiilirakendusest (saadaval olenevalt riigist).

VAAKUMIS TOIDUVALMISTAMINE.

Pange kõik maitsestatud toiduained soonsulguriga kilekotti ja eemaldage õhk koti sulgemist; seejärel pange kott veega täidetud kaussi.

ETTEVAATUSABINÕUD VAAKUMIS TOIDUVALMISTAMISEL:

- Vaakumis toiduvalmistamise juhised tagavad värske toiduainete turvalise valmistamise läbi pastöriseerimise 60 °C või kõrgema temperatuuri juures, võimaldades toiduaine täielikku läbiküpsemist.

- Olge ettevaatlik, kui te ei valmista toitu vastavalt toiduvalmistusjuhistele, sest korralikult pastöriseerimata toit võib tervist ohustada. Olge ettevaatlik, kui serveerite selliseid toite vähenenud immuunsusega inimestele nagu rasedad, väikelapsed ja eakad inimesed. Ärge sööge, kui teil on kahtlusi toiduvalmistamise või toidu, oma tervisliku seisundi jne suhtes.
- Pärast toiduainete ostmist pange need kohe külmikusse. Ärge jätke neid toatemperatuurile.
- Kasutage värskaid toiduaineid. Kasutage iga kord uut soonsulguriga kilekotti.



Hautise programm

- Pange koostisosad keedupotti ning sulgege kaas täielikult ja lukustage.
- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate hautise programmini . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
- Valikuline: Vajutage nuppu ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi ja ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ning süttib toiduvalmistamise poolelioleku märgutuli .
- Valmistamise ajal koguneb seadmesse surve, mis lükkab ujukventiili üles. Surve all oleku märgutuli süttib andmaks märku, et kaant ei ole võimalik avada enne, kui surve vabastatakse.












- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .
- Mõne sekundi pärast lülitub seade automaatselt sooja hoidmise etapile. Ekraanil kuvatakse ja süttib sooja hoidmise märgutuli .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu 3 sekundit all.




Supi programm












- Pange koostisosad keedupotti ning sulgege kaas täielikult ja lukustage.
- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate supi programmini . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
- Valikuline: Vajutage nuppu ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi ja ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ja süttib toiduvalmistamise poolelioleku märgutuli .
- Valmistamise ajal koguneb seadmesse surve, mis lükkab ujukventiili üles. Rõhu all oleku märgutuli süttib andmaks märku, et kaant ei ole võimalik avada enne, kui surve vabastatakse.
- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .
- Mõne sekundi pärast lülitub seade automaatselt sooja hoidmise etapile. Ekraanil kuvatakse ja süttib sooja hoidmise märgutuli .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu 3 sekundit all.

Voki programm



- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate voki programmi . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
- Valikuline: Vajutage nuppu  ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Valikuline: Vajutage nuppu  ning seadistage soovitud temperatuur, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (temperatuuri suurendamiseks) või vasakule (temperatuuri vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi  ja  ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ning süttib toiduvalmistamise poolleioleku märgutuli .
- Pange koostisosad keedupotti ja hoidke kaas vokkimiseks lahti.
- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .
- Mõne sekundi pärast läheb seade automaatselt ooterežiimile. Ekraanil kuvatakse .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.











Aurutamise programm

- Pange keedupotti 150 ml (3/4 tassi) vett, pange koostisosad aurukorvi ja pange aurukorv keedupoti peale. Pange kaas täielikult kinni ja sulgege.
- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate aurutamise programmi . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.





- Valikuline: Vajutage nuppu  ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi  ja  ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ning süttib toiduvalmistamise poolleioleku märgutuli .
- Toiduvalmistamise ajal koguneb seadmesse surve, mis lükkab ujukventiili üles. Surve all oleku märgutuli  süttib andmaks märku, et kaant ei ole võimalik avada enne, kui surve vabastatakse.
- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .
- Mõne sekundi pärast lülitub seade automaatselt sooja hoidmise etapile. Ekraanil kuvatakse  ja süttib sooja hoidmise märgutuli .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.








Küpsetamise programm

- Pange valmistis keedupotti, kuid ärge lukustage kaant.
- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate küpsetamise programmi . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
- Valikuline: Vajutage nuppu  ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).

- Valikuline: Vajutage nuppu  ja seadistage soovitud temperatuur, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (temperatuuri suurendamiseks) või vasakule (temperatuuri vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi  ja  ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ning süttib toiduvalmistamise poolerioleku märgutuli .
- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .
- Mõne sekundi pärast lülitub seade automaatselt sooja hoidmise etapile. Ekraanil kuvatakse  ja süttib sooja hoidmise märgutuli .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.









Sous-vide / aeglase küpsetamise programm




- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate sous-vide / aeglase küpsetamise programmini . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
- Valikuline: Vajutage nuppu  ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Valikuline: Vajutage nuppu  ning seadistage soovitud temperatuur, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (temperatuuri suurendamiseks) või vasakule (temperatuuri vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .

- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi  ja  ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ning süttib toiduvalmistamise poolerioleku märgutuli .
- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .
- Mõne sekundi pärast läheb seade automaatselt ooterežiimile. Ekraanil kuvatakse .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.

Riisi programm










Pange koostisosad keedupotti ning sulgege kaas täielikult ja lukustage.



- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate riisi programmini . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
- Valikuline: Vajutage nuppu  ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi  ja  ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Valmistamise ajal koguneb seadmesse surve, mis lükkab ujukventiili üles. Surve all oleku märgutuli  süttib andmaks märku, et kaant ei ole võimalik avada enne, kui surve vabastatakse.
- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .

- Mõne sekundi pärast lülitub seade automaatselt sooja hoidmise etapile. Ekraanil kuvatakse  ja süttib sooja hoidmise märgutuli .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.












Jogurti ja fermenteerimise programm

Jogurti ja fermenteerimise programmi saab kasutada jogurti valmistamiseks või leiva-/saiataigna kergitamiseks.

- Jogurti valmistamisel pange koostisained keedupotti ja sulgege kaas.
- Taigna kergitamisel võite taigent sõtkuda otse keedupotis, asetada keedupoti korpusesse ja sulgeda kaane.
- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate jogurti ja fermenteerimise programmini . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
- Valikuline: Vajutage nuppu  ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Valikuline: Vajutage nuppu  ning seadistage soovitud temperatuur, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (temperatuuri suurendamiseks) või vasakule (temperatuuri vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi  ja  ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ning süttib toiduvalmistamise poolelioleku märgutuli .
- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .

- Mõne sekundi pärast läheb seade automaatselt ooterežiimile. Ekraanil kuvatakse .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.

Pudru programm

- Pange koostisosad keedupotti ning sulgege kaas täielikult ja lukustage.
- Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate pudru programmini . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
- Valikuline: Vajutage nuppu  ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
- Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi  ja  ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
- Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ning süttib toiduvalmistamise poolelioleku märgutuli .
- Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .
- Mõne sekundi pärast lülitub seade automaatselt sooja hoidmise etapile. Ekraanil kuvatakse  ja süttib sooja hoidmise märgutuli .
- Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu  3 sekundit all.



Reguleeritav peakoka režiim

- Pange koostisosad keedupotti ja olenevalt retseptist sulgege kaas või jätke see avatuks.
 - Pöörake juhtpaneeli nuppu paremale, kuni jõuate reguleeritava peakoka režiimini . Ekraanil kuvatakse vaikimisi toiduvalmistamise aeg.
 - Valikuline: Vajutage nuppu ja seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
 - Valikuline: Vajutage nuppu ning seadistage soovitud temperatuur, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (temperatuuri suurendamiseks) või vasakule (temperatuuri vähendamiseks).
 - Programmi käivitamiseks vajutage nuppu .
 - Seade alustab eelsoojenduse etappi. Ekraanil kuvatakse vaheldumisi ja ning süttib eelsoojenduse märgutuli .
 - Kui eelsoojenduse etapp on läbitud, lülitab seade automaatselt sisse toiduvalmistusetapi. Ekraanil kuvatakse stardiloendus ning süttib toiduvalmistamise poolelioleku märgutuli .
 - Stardiloenduse lõpus seade piiksub ja ekraanil kuvatakse .
 - Mõne sekundi pärast läheb seade automaatselt ooterežiimile. Ekraanil kuvatakse .
 - Programmi mis tahes ajal peatamiseks hoidke nuppu 3 sekundit all.
- ***Soovitus toitude kiireks uuesti soojendamiseks:** seadke temperatuuriks ≥ 95 °C ja pange kaas kinni, kuid ärge lukustage seda.

7. Kasutage viivitusega alustamise funktsiooni

Viivitusega alustamine võib olla kasulik, kui soovite, et seade alustaks toiduvalmistamist hiljem.

- Esmalt valige programm, järgides 6. osas kirjeldatud etappe.
- Enne valitud programmi alustamist, vajutage nuppu . Ekraanil kuvatakse viivitusega alustamise vaikeaeg.
- Seadistage soovitud aeg, pöörates juhtpaneeli nuppu paremale (aja suurendamiseks) või vasakule (aja vähendamiseks).
- Vajutage nuppu . Ekraanil kuvatakse viivitusega alustamise stardiloendus. Kui eelseadistatud aeg on möödunud, alustab seade automaatselt toiduvalmistamist.

8. Avage kaas

- Ärge proovige kaant tavada, kui ujukventiil on üleval ja surve all oleku märgutuli on sisselülitatud.
- Toiduvalmistamise lõppedes saab survet vabastada kahel viisil.

Loomulik vabastamine Toiduvalmistamise lõppedes või pärast programmi peatamist jahtub seade ise maha ning surve vabaneb loomulikult. Loomuliku vabastamise ajal võib toit potti jäänud surve tõttu üle küpseda. Toiduvalmistamisprotsessi viivitamatuks lõpetamiseks kasutage manuaalset vabastust.

Manuaalne vabastamine Hoidke all survevabastusnuppu, mis asub kaane peal. See kestab mõni sekund kuni mõni minut, olenevalt sellest, kui palju toitu on keedupotis (joonis 34).

Suppi, putru ja suure vedelikusisaldusega toite valmistadestuleb vedeliku ülekeemise vältimiseks vajutada rõhuvabastusnuppukatkendlikult, mitte seda pidevalt all hoida.

HOIATUS! Olge ettevaatlik seadmest väljuva kuuma auru suhtes. Hoidke nägu ja käed väljuvast arust eemal (joonis 45).

- Kaane avamiseks hoidke kätt külgmiste käepidemetega paralleelselt, võtke kinni kaanenupust, pöörake seda vastupäeva ja tõstke kaas üles (joonis 35 ja 36).

HOIATUS! Olge ettevaatlik keedupotist väljuva kuuma auru suhtes.

9. Lahutage seade vooluvõrgust

- Pärast kasutamist võtke seade vooluvõrgust välja ja laske enne puhastamist vähemalt kaks tundi maha jahtuda.

10. Puhastage pärast kasutamist

- Puhastage seadet pärast igit kasutuskorda.
- Enne puhastamist laske seadmel vähemalt kaks tundi maha jahtuda.
- Puhastamise juhised leiate 3. osast. Puhastage kõik seadme osad, mis on loetletud jaotises „ENNE ESIMEST KASUTUST“.

11. Hooldusnõuanded

- Keedupoti kestvuse tagamiseks ärge lõigake sellesse toitu.
- Kasutage kaasas olevaid tarvikuid. Ärge kasutage metallist riistu, sest need võivad poti mittenakkuvat katet kahjustada.
- Pärast kasutamist võib tihendile jääda toidulõhn. See on tavaline; silikoonis on väiksed poorid, mis avanevad kõrge temperatuuriga kokkupuutel ja sulguvad, kui temperatuur langeb. Lõhna tihendilt eemaldamiseks võite teha järgmist.
 - Pange silikoonrõngas nõudepesumasinasse.
 - Lisage keedupotti 1 tass äädikat, 1 tass vett ja 1 suurteks tükkideks lõigatud sidrun ning käivitage 2-minutiline auruprogramm, seejärel laske aurul loomulikult vabaneda.
- Vahetage tihendit iga kahe aasta tagant või kahjustuse korral varem.

TEHNILISTE VEAPARANDUSTE JUHEND

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Kaant ei saa avada	Ei saa avada, sest keedupott on surve all.	Hoidke all survevabastusnuppu, et vabastada keedupott surve alt. Surve täielik vabastamine võib võtta mõne minuti.
	Keedupott on täielikult surve alt vabastatud, kuid ujukventiil on kinni, sest see on liiga must ega saa alla liikuda.	<p>a. Veenduge, kas surve on täielikult vabastatud, lastes seadmel vähemalt kaks tundi maha jahtuda.</p> <p>b. Lükake ujukventiil ettevaatlikult alla, sisestades ujukventiili avasse varda või muu pika eseme. Kui see ei tööta, viige seade volitatud teeninduskeskusesse.</p> <p>c. Puhastage ja kuivatage ujukventiili järgmiseks korraks põhjalikult.</p>
Kaant ei saa sulgeda	Tihend ei ole õigesti paigaldatud.	Paigaldage tihend õigesti.
	Keedupott sisaldab kuumasid toiduaineid, mis toodavad auru.	Oodake, kuni keedupotis olevad toiduained on maha jahtunud, enne kui kaane uuesti sulgete.
	Ujukventiil on kinni, sest see on liiga must ega saa alla liikuda.	<p>a. Lükake ujukventiil ettevaatlikult alla, sisestades ujukventiili avasse varda või muu pika eseme. Kui see ei tööta, viige seade volitatud teeninduskeskusesse.</p> <p>b. Puhastage ja kuivatage ujukventiili järgmiseks korraks põhjalikult.</p>
Kaane avamisel jääb keedupott kaane külge kinni.	Kaane kinnitamise asend või suund on vale.	Sulgege kaas õiges suunas, järgides kasutusjuhendit.
	Tihend tekitab vaakumefekti.	Keedupott tuleb ise kaane küljest lahti. See on tavaline ja demonstreerib lihtsalt toote head hermeetilisust. Selleks et vältida olukorda, kus keedupott kukub kaane avamisel tugevalt seadmele, avage kaas ettevaatlikult.

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Intensiivne survevabastus surveventiilist.	Sisemine surve ületab töösurvet või sisemine surve ületab ohutut survet.	Puhastage surveventiil, ujukventiil ja kaas põhjalikult. Kui ujukventiilist väljub ikka auru, viige seade lähimasse volitatud teeninduskeskuse volitatud isiku juurde ülevaatusele, parandusse või reguleerimisele
	Surveventiil on vales asendis.	Pöörake/vajutage surveventiili ettevaatlikult, et see oma kohale langeks. Olge kuuma auru suhtes ettevaatlik. Olge ohutus asendis ja kandke pajakindaid.
	Vale survereguleerimise tagajärjel vabastati surve.	Viige seade volitatud teeninduskeskusesse parandusse.
Pidev survevabastus ujukventiilist.	Sisemine surve ületab töösurvet või sisemine surve ületab ohutut survet.	Puhastage surveventiil, ujukventiil ja kaas põhjalikult. Kui ujukventiilist väljub ikka auru, viige seade lähimasse volitatud teeninduskeskuse volitatud isiku juurde ülevaatusele, parandusse või reguleerimisele.
	Ujukventiilis on jääkaineid.	<p>a. Hoidke all survevabastusnuppu, et vabastada keedupott surve alt. Surve täielik vabastamine võib võtta mõne minuti.</p> <p>b. Laske seadmel vähemalt kaks tundi maha jahtuda.</p> <p>c. Puhastage ja kuivatage ujukventiil, enne kui toiduvalmistamisega jätkate.</p>
	Ujukventiil on kinni.	<p>a. Hoidke all survevabastusnuppu, et vabastada keedupott surve alt. Surve täielik vabastamine võib võtta mõne minuti.</p> <p>b. Laske seadmel vähemalt kaks tundi maha jahtuda.</p> <p>c. Puhastage ja kuivatage ujukventiil, enne kui toiduvalmistamisega jätkate.</p>

Probleem	Võimalikud põhjused	Lahendused
Auruleke kaanest.	Tihend ei ole õigesti paigaldatud.	Eemaldage tihend, puhastage see ja pange tagasi õigesse asendisse.
	Tihend on must.	Eemaldage tihend, puhastage see ja pange tagasi õigesse asendisse.
	Tihend on kahjustunud või keedupoti äär on kahjustunud.	Viige seade volitatud teeninduskeskusesse parandusse.
Toit ei ole läbi küpsenud	Tahkete/vedelate koostisosade suhe on vale.	Proovige uuesti, järgides täpselt retseptis toodud koguseid.
	Toiteallikast ei tule elektrit.	Kontrollige kodu elektriskeemi.
Digitaalsel ekraanil on kuvatud E0.	Survelüliti on vigane.	Viige seade volitatud teeninduskeskusesse parandusse.
Digitaalsel ekraanil on kuvatud E1.	Temperatuuriandus on vigane.	Viige seade volitatud teeninduskeskusesse parandusse.
Digitaalsel ekraanil on kuvatud E2.	Kaas ei ole valitud toiduvalmistusprogrammi jaoks õiges asendis. Igal programmil on spetsiaalne kaaneasend.	Kontrollige ja kohandage toiduvalmistusprogrammi nõutud kaaneasendit. Vaadake kasutusjuhendi 6. osas esitatud toiduvalmistusprogrammide tabelit. Käivitage programm uuesti, kui olete kaane õigesse asendisse pannud. Kui probleem püsib, viige seade volitatud teeninduskeskusesse parandusse.

PALDIES, KA IZVĒLATIES TEFAL

Lai arī lūdzam ātras un garšīgas ēdiena gatavošanas pasaulē!

Ar Turbo Cuisine mēs esam no jauna radījuši katlu. Vieglāk. Garšīgāk. Vienkārši labāk!

Balstoties uz šiem principiem, Turbo Cuisine ļauj jums ietaupīt laiku un pagatavot brīnišķīgas mājas maltītes ērti un vienkārši.

Paldies, ka uzaicinājāt mūs pievienoties jūsu virtuvē.

Un nu — gatavosim kopā!

SATURS

Īsā rokasgrāmata attēlos	2
Tefal rekomendē vispirms domāt par drošību	452
Visas jūsu produkta daļas	461
Vadības paneļa iepazīšana	462
Lietošanas un tīrīšanas ceļvedis	463
Tehnisko problēmu novēršanas ceļvedis	481
Tefal starptautiskā ierobežotā garantija	728

Drošība ir mūsu pirmā prioritāte. Mēs veidojam un ražojam savu produktu, ievērojot augstus drošības un tehnoloģiskos standartus. Tomēr, lietojot jebkuru elektroierīci, pastāv iespējami riski, tāpēc aicinām jūs būt piesardzīgam un ievērot tālāk sniegtās instrukcijas.

DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

Veltiet laiku, lai rūpīgi izlasītu šīs instrukcijas, un uzglabājat tās uzziņai vēlāk.

- Neatbilstoši lietojot ierīci un tās piederumus, var tikt sabojāta ierīce un radītas traumas.
- Šī ierīce gatavo produktus zem spiediena. Nepareizas lietošanas rezultātā var gūt apdegumus ar tvaiku.
- Jūsu drošībai šis produkts atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem (Zemsprieguma iekārtu direktīva, Elektromagnētiskā saderība, Pārtikas produktiem atbilstoši materiāli u.c.).
- Ierīcē ietilpst gatavošanai nepieciešamais siltuma avots.

1. Kur lietot ir droši?

- Lietojiet tikai iekštelpās.
- Ierīce ir paredzēta lietošanai tikai mājāsaimniecības vajadzībām. To nav paredzēts lietot šādos procesos, un tai netiks piemērota garantija:
 - personāla virtuves zonās veikalos, birojos un citās darba vidēs;
 - dzīvojamās ēkās lauku saimniecībā;
 - klientu izmantošanai viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamai pielīdzināmā vidē;

– pansijām pielīdzināmā vidē.

- Neievietojiet ierīci sakarsētā cepeškrāsnī vai uz karstas plīts virsmas. Nevietojiet ierīci atklātas liesmas vai viegli uzliesmojoša objekta tuvumā.
- Novietojiet uz līdzenas, stabilas un siltumizturīgas darba virsmas, kur tā nevar tikt nošķakstīta ar ūdeni.

2. Kas to var lietot droši?

- Personas (tai skaitā arī bērni), kas ierobežotu fizisko, uztveres un garīgo spēju vai pieredzes trūkuma un nezināšanas dēļ nespēj droši lietot ierīci, nedrīkst darboties ar to, ja blakus nav par drošību atbildīgās personas, kas uzrauga situāciju vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu.
- Šo ierīci var lietot personas ar ierobežotām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja tiek uzraudzītas vai tām tiek sniegtas instrukcijas par ierīces drošu lietošanu, un tās saprot ar to saistītos apdraudējumus.
- Šī ierīce nav paredzēta lietošanai bērniem. Uzglabājat ierīci un tās strāvas vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem spēlēties ar ierīci.
- Bērni ir jāuzrauga, lai pārliecinātos, ka viņi ierīci neizmanto kā rotaļlietu.
- Neļaujiet bērniem uzturēties spiediena katla tuvumā, kad tas tiek lietots.

3. Droša lietošana — vispārīgi norādījumi

- Izmantojiet ierīci tikai tai paredzētajam mērķim.
- Neizmantojiet šo ierīci, lai ceptu pārtikas produktus eļļā. Ir atļauta tikai apbrūnināšana.

- Nekādā gadījumā nelietojiet spiediena katlu spiediena režīmā ēdiena cepšanai lielā vai nelielā eļļas daudzumā.
- Ja gatavojat ēdienu, kam ir mīklas konsistence, pirms vāka atvēršanas nedaudz sakratiet vārkatlu, lai ēdiens netiktu ar spiedienu izšļakstīts.
- Šī ierīce nav sterilizators. Neizmantojiet to burku sterilizēšanai.
- Šo ierīci nav paredzēts lietot ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīces pārnēsāšanai vienmēr izmantojiet uz ierīces korpusa esošos sānu rokturus. Ja ierīce ir karsta, izmantojiet krāsns cimds. Papildu drošībai pirms ierīces transportēšanas pārliecinieties, vai tās vāks ir nofiksēts.
- Gatavošanas traukam un sildīšanas plāksnei ir jāatrodas tiešā kontaktā. Notīriet svešķermeņus vai pārtikas atliekas starp gatavošanas trauku un sildīšanas plāksni, jo tie var ietekmēt darbību.
- Ņemiet vērā, ka noteikta veida pārtikas produkti, piemēram, ābolu mērce, dzērvenes, rabarberi, pērļu grūbas, auzu vai citu graudu putra, lobīti zirņi, nūdeles vai makaroni var putot un burbuļot, tā aizsprostojot vārstus. Gatavojot šādus pārtikas produktus, ievērojiet piesardzību un pēc lietošanas rūpīgi iztīriet vārstus.
- Ņemiet vērā, ka gatavojot ēdienu, kas ietver pienu, tas var putot, plūst pāri un aizsprostot vārstus. Gatavojot šādus ēdienus, ievērojiet piesardzību un pēc lietošanas rūpīgi iztīriet vārstus.

- Gatavojot tādus gaļas produktus, kam ir ārējs ādas slānis (piemēram, liellopa mēle) un kas spiediena ietekmē var uztūkt, nepārduriet ādu pēc gatavošanas, ja tā šķiet uztūkusi, jo tādējādi varat gūt apdegumus. Saduriet to pirms gatavošanas.
- Neizmantojiet ierīci, ja tā ir tukša, nav ievietots gatavošanas trauks vai traukā nav produktu. Tādējādi var tikt nopietni bojāta ierīce.
- Neizmantojiet ierīci ar spiedienu, nepievienojot ūdeni; tas var izraisīt nopietnus ierīces bojājumus.
- Neuzpildiet ierīci, ja tajā nav ievietots gatavošanas trauks.
- Uzmanību! Neuzšļakstiet šķidrums un kontaktspraudņa.
- Nekarsējiet gatavošanas trauku uz cita siltuma avota, izņemot ierīces sildīšanas plāksni, un neizmantojiet ierīcē citus traukus. Neizmantojiet gatavošanas trauku ar citām ierīcēm.
- Izmantojiet gatavošanas trauku TIKAI šajā ierīcē. Neizmantojiet to, lai gatavotu uz plīts virsmas, cepeškrāsnī u.c.
- Lai nebojātu gatavošanas trauka nepiedegošo pārklājumu, izmantojiet plastmasas vai koka karoti. Negrieziet produktus tieši gatavošanas traukā.
- Nepieskarieties vārstiem, izņemot ierīces tīrīšanas un apkopes laikā, ievērojot sniegtos norādījumus.
- Neievietojiet svešķermeņus vārstos un spiediena atbrīvošanas pogā. Neveiciet vārsta nomaiņu.

- Regulāri pārbaudiet vārstu kanālus, kas ļauj izplūst tvaikam, lai pārlicinātos, vai tie nav aizsprostoti.
- Neievietojiet starp vāku un korpusu audumu vai citus priekšmetus, lai nodrošinātu, ka vāks paliek atvērts. Tā var neatgriezeniski sabojāt blīvslēgu.
- Neļaujiet barošanas vadam nokarāties pāri galda vai letes malai vai pieskarties karstām virsmām.
- Lietojiet atbilstošu(-us) karstuma avotu(-us) saskaņā ar lietošanas norādījumiem.

4. Droša lietošana — pirms gatavošanas?

- Pirms katras lietošanas reizes pārbaudiet, vai nav nosprostoti vārsti. Skatiet lietošanas norādījumus.
- Pirms ierīces lietošanas pārbaudiet, vai blīvslēgs ir pareizi uzlikts uz vāka.
- Vienmēr pārlicinieties, vai gatavošanas trauka apakša un sildīšanas plāksne ir tīra. Pārlicinieties, vai sildīšanas plāksnes centrālā daļa kustas.
- Neuzpildiet ierīci vairāk par gatavošanas trauka atzīmi MAX.
- Lūdzu, ievērojiet šos norādījumus par pārtikas produktu un ūdens daudzumu, lai izvairītos no to pāriešanas pāri malām, kas var sabojāt ierīci un radīt savainojumus.
- Pirms spiediena aktivizēšanas pārlicinieties, vai ierīce ir pareizi aizvērta.
- Šajā ierīcē gatavošana notiek zem spiediena. Spiediena katla neatbilstoša lietošana var radīt apdegumus.

Pirms karsēšanas pārbaudiet, vai spiediena katls ir pienācīgi aizvērts.

- Nepiepildiet spiediena katlu vairāk par 2/3 tā ietilpības. Ja gatavojat pārtikas produktus, kas gatavošanas laikā piebriest, piem., rīsus vai žāvētus dārzeņus, uzpildiet katlu tā, lai nepārsniegtu pusi no tā tilpuma.

5. Droša lietošana — gatavošanas laikā

- Neatveriet vāku, kamēr spiediens nav ievērojami samazinājies. Neatveriet vāku, kamēr peldošais vārsts nav nolaists.
- Nekādā gadījumā neatveriet spiediena katlu ar spēku. Neatveriet, pirms neesat pārlicinājies, vai iekšējais spiediens ir pilnībā nokrities. Skatiet lietošanas norādījumus.
- Gatavošanas laikā un tvaika izlaišanas laikā gatavošanas beigās ierīce izlaiž karstumu un tvaiku. Lai izvairītos no apdegumiem, nepietuviniet seju un rokas ierīcei. Gatavošanas laikā nepieskarieties vākam.
- Spiediena katlu, kurā ir spiediens, pārvietojiet ļoti uzmanīgi. Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām. Pārvietojot izmantojiet rokturus un, ja nepieciešams, uzvelciet krāsns cimds. Neizmantojiet vāka rokturi, lai paceltu ierīci.
- Neizņemiet gatavošanas trauku laikā, kad ierīce darbojas.
- Apbrūnināšanas režīmā uzmanieties no apdegumiem, ko var izraisīt šļakatas, kad pievienojat pārtiku vai sastāvdaļas karstā gatavošanas traukā.

6. Droša lietošana — pēc gatavošanas

- Atverot vāku, vienmēr turiet to aiz vāka roktura. Novietojiet roku paralēli sānu rokturiem. Starp blīvslēgu un vāku var būt verdošs ūdens, kas var izraisīt apdegumus.
- Tāpat uzmanieties no apdegumu riska, ko var radīt no ierīces nākošais tvaiks, kad noceļat vāku. Vispirms noceliet vāku pavisam nedaudz, lai ļautu tvaikam izplūst pakāpeniski.
- Nepieskarieties ierīces karstajām virsmām. Pēc lietošanas sildīšanas plāksne būs karsta vēl līdz pat 2 stundām.
- Ja nelietojat ierīci un pirms tās tīrīšanas atvienojiet to no kontaktligzdas. Pirms daļu pievienošanas vai noņemšanas ļaujiet tai atdzist.

7. Droša lietošana — tīrīšana

- Pēc katras lietošanas noslaukiet gatavošanas trauka apakšu un sildīšanas plāksni.
- Neiemērciet ierīci ūdenī.
- Norādījumus par ierīces tīrīšanu skatiet tās lietošanas rokasgrāmatā. Gatavošanas trauku un vāku var mazgāt karstā ziepjūdenī; nemazgājiet tos trauku mazgājamā mašīnā. Notīriet ierīces korpusu ar mitru drāniņu.

8. Kā rīkoties, ja radies bojājums?

- Izstrādājuma remontu drīkst veikt tikai pilnvaroti darbinieki apstiprinātā servisa centrā.

- Nelietojiet ierīci, ja tai ir bojāts barošanas vads vai kontaktspraudnis, ja ierīcei ir darbības traucējumi, vai tā ir bojāta jebkādā veidā. Atgrieziet ierīci tuvākajā autorizētajā klientu apkalpošanas centrā, lai veiktu pārbaudi, remontu vai pielāgošanu.
- Ja barošanas vads ir bojāts, tas ir jānomaina autorizētā klientu apkalpošanas centrā, lai novērstu risku. Nenomainiet komplektācijā ietilpstošo barošanas vadu ar citu vadu.
- Nesabojājiet blīvslēgu. Ja tas bojāts, veiciet tā nomaiņu autorizētā klientu apkalpošanas centrā.
- Nomainiet blīvslēgu reizi 2 gados vai biežāk, ja tas ir nolietojies vai tam nepieciešama nomaiņa.
- Izmantojiet tikai jūsu modelim paredzētās rezerves daļas. Tas ir īpaši svarīgi attiecībā uz blīvslēgu un gatavošanas trauku.
- Izmantojiet tikai rezerves daļas, kas tiek pārdotas autorizētajā klientu apkalpošanas centrā.
- Izmantojot piederums, kuru lietošanu nav ieteicis ierīces ražotājs, var tikt radīti savainojumi.
- Neizmantojiet ierīcē komplektācijā ietilpstošā gatavošanas trauka vietā citus gatavošanas traukus. Nomainiet gatavošanas trauku pret oriģinālo rezerves trauku, kas ir paredzēts izmantošanai ar šo produktu.
- Saskaņā ar šobrīd spēkā esošajiem noteikumiem, pirms nevajadzīgas ierīces utilizācijas tā ir jāpadara nefunkcionējoša (atvienojot to no kontaktligzdas un nogriežot barošanas vadu).

- Izmantojiet tikai ražotāja rezerves daļas, kas atbilst attiecīgajam modelim. Jo īpaši izmantojiet viena ražotāja izgatavotu korpusu un vāku, kas ir norādīti kā saderīgi.
- Nesabojājiet nevienu drošības sistēmu, veicot apkopes darbības, kas nav norādītas lietošanas norādījumos.

Vides



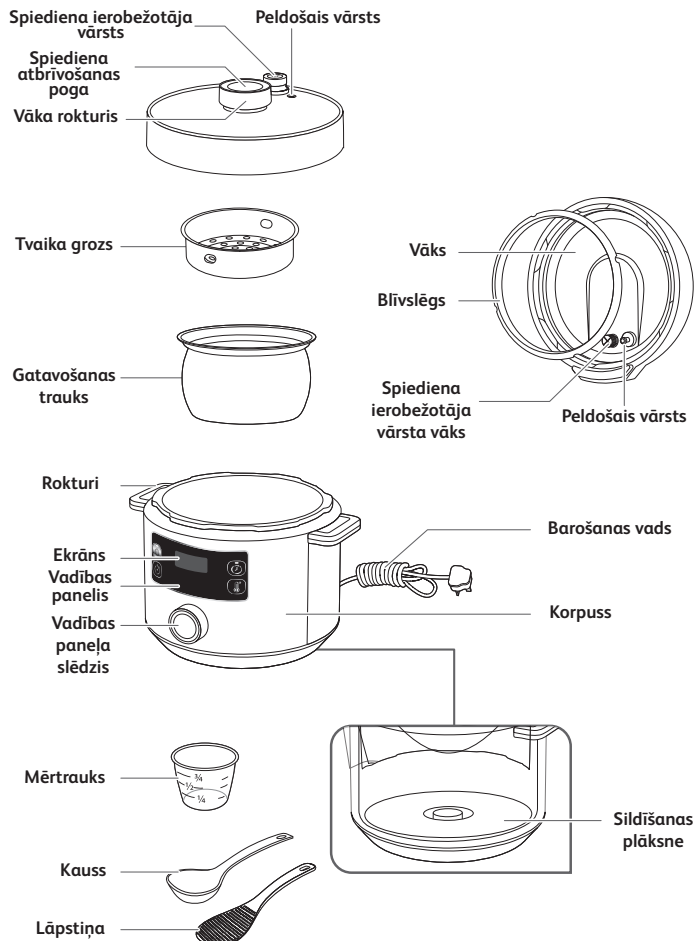
Piedalīsimies vides aizsardzībā!

- ① Jūsu aparāts satur vairākus vērtīgus materiālus vai materiālus, kurus var atkārtoti izmantot.
 - Nododiet to savākšanas punktā otrreizējai pārstrādei.

9. Kad ir spēkā garantija?

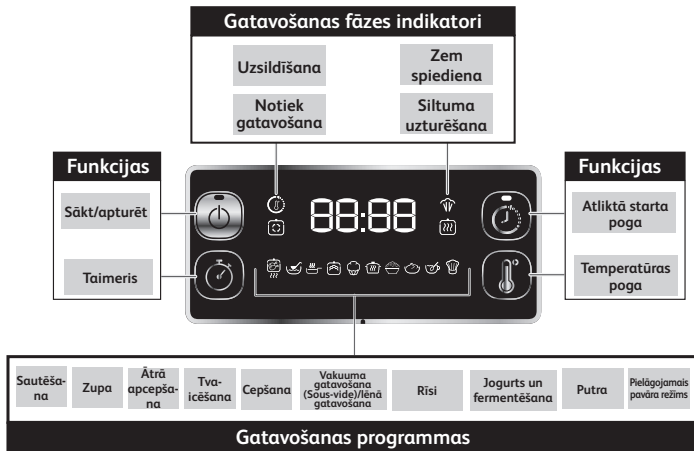
- Garantija neattiecas uz pārmērīgu gatavošanas trauka nolietojumu.
- Pirms uzsākt darbu ar ierīci, rūpīgi izlasiet šīs instrukcijas. Neievērojot šīs instrukcijas lietošanas laikā, tiek anulēta ražotāja atbildība un garantija.
- Ražotājs neuzņemas atbildību un garantija nav spēkā, ja ierīce izmantota komerciālām vajadzībām, lietota neatbilstoši vai neievērojot instrukcijas.

VISAS JŪSU PRODUKTA DAĻAS



Jūsu ierīces hermetizācijas blīve, gatavošanas katls, spiediena ierobežošanas vārsta pārsegs ir nopērkami. Šos elementus var nomainīt patstāvīgi, nesazinoties ar pēc pārdošanas apkalpošanas dienestu. Vairāk informācijas var skatīt lietotāja rokasgrāmatā.

VADĪBAS PANEĻA IEPAZĪŠANA



STATUSA PAZIŅOJUMI

HEHO

Sveiciens ziņojums, ieslēdzot ierīci.

01:30

Laika rādījums. Šajā piemērā: 1 stunda 30 minūtes.

114C

Temperatūras rādījums. Šajā piemērā: 114 grādi pēc Celsija.

AOE0

Norāda, ka programmai ir noklusējuma automātiskais temperatūras/laika iestatījums. To nevar mainīt.

00:00

Norāda, ka uzsildīšanas fāzē palielinās temperatūra.

HEAE

Norāda, ka ierīce veic uzsildīšanu.

EEAD

Norāda, ka programma ir pabeigta.

H0OE

Norāda, ka ierīce ir siltuma uzturēšanas fāzē.

SEOP

Norāda, ka programma ir pārtraukta.

88:88

Norāda, ka ierīce ir gaidīšanas režīmā.

LIETOŠANAS UN TĪRĪŠANAS CEĻVEDIS

Skatiet attēlus (apzīmēti kā "x. att.")īsās rokasgrāmatas sadaļā.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet iepakojumu

- Izņemiet ierīci no tās iepakojuma un veltiet laiku, lai pirms pirmās lietošanas reizes izlasītu lietošanas rokasgrāmatu.
- Pirms ierīces lietošanas pirmoreiz noņemiet no tās reklāmas uzlīmes (ja tādas ir).

2. Atveriet vāku

- Lai atvērtu vāku, satveriet vāka rokturi, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam un paceliet vāku (1. un 2. att.).

Piezīme. Paceļot vāku, var gadīties, ka pie vāka ir pielipis gatavošanas trauks. Tas ir normāli un demonstrē produkta labo hermetizāciju. Lai izvairītos no tā, ka gatavošanas trauks smagi iekrīt atpakaļ produktā, vienmēr veriet vāku uzmanīgi.

- Novietojiet ierīci uz līdzenas virsmas. Noņemiet visus aizsargmateriālus un izņemiet piederumus no ierīces (3. att.).

3. Nomazgājiet visas ierīces daļas

3a. Nomazgājiet vāku, gatavošanas trauku un piederumus

- Nomazgājiet vāku, gatavošanas trauku un piederumus ar mīkstu sūkli un karstu ziepjūdeni (4. att.).
- Noslaukiet vāku, gatavošanas trauku un piederumus (5. att.).
- Gatavošanas trauka tīrīšanai neizmantojiet asu sūkli, jo tā var sabojāt trauka nepiedeogošo pārklājumu (40. att.).

- Neiemērciet ierīci ūdenī (41. att.)
- Ja nejauši iemērcat ierīci ūdenī vai izlejat ūdeni tieši uz sildīšanas plāksnes, nogādājiet ierīci autorizētā klientu apkalpošanas centrā, lai veiktu remontu.
- Nemazgājiet vāku un gatavošanas trauku trauku mazgājamā mašīnā (42. att.).
- Nemiet vērā, ka trauku mazgājamā mašīnā var mazgāt tikai piederumus — kausu, lāpstiņu, mērtrauku un tvaika grozu.

3b. Nomazgājiet blīvslēgu

- Noņemiet blīvslēgu no vāka un nomazgājiet to ar mīkstu sūkli un karstu ziepjūdeni (7. un 8. att.).
- Rūpīgi nožāvējiet to.
- Uzlieciet blīvslēgu uz blīvslēga apmales un piespiediet, lai to nofiksētu vietā (9. att.). Stingri piespiediet, lai nodrošinātu, ka nav radušās krokas un ka blīvslēgs ir stingri fiksēts pie blīvslēga apmales.
- Ja pēc blīvslēga uzlikšanas uz vāka pārāk strauji atverat vāku, var gadīties, ka pie vāka ir pielīpis gatavošanas trauks (37. un 38. att.). Uzgaidiet dažas sekundes, līdz gatavošanas trauks pats atdalās no vāka (39. att.).

Piezīme. Tas ir normāli un demonstrē produkta labo hermetizāciju. Lai izvairītos no tā, ka gatavošanas trauks smagi iekrīt atpakaļ produktā, vienmēr veriet vāku uzmanīgi.

BRĪDINĀJUMS Nekad nelietojiet ierīci bez blīvslēga (44. att.)

3c. Iztīriet vārstus

- Lai iztīrītu spiediena ierobežotāja vārstu, izņemiet spiediena ierobežotāja vārstu no caurules vāka augšpusē (10. att.). Nomazgājiet to ar mīkstu sūkli un karstu ziepjūdeni (11. att.). Pēc spiediena ierobežotāja vārsta nožāvēšanas un ievietošanas atpakaļ caurulē vāka augšpusē pārlicinieties, vai tā ir tīra (12. att.). Pārlicinieties, vai spiediena ierobežotāja vārsts ir nofiksēts vietā — tam būtu brīvi jākustas uz augšu un uz leju.
- Lai iztīrītu spiediena ierobežotāja vārsta vāku, atskrūvējiet spiediena ierobežotāja vārsta vāku no vāka iekšpuses (13. att.). Nomazgājiet to ar mīkstu sūkli un karstu ziepjūdeni (14. att.). Pēc spiediena ierobežotāja vārsta vāka nožāvēšanas un ieskrūvēšanas atpakaļ vākā pārlicinieties, vai caurule ir tīra (15. att.).
- Lai iztīrītu peldošo vārstu, noņemiet peldošā vārsta blīvslēgu no vāka iekšpuses, apvēršot vāku tā, lai peldošo vārstu varētu izņemt (16. att.). Nomazgājiet peldošā vārsta blīvslēgu un peldošo vārstu ar mīkstu sūkli un karstu ziepjūdeni (17. att.). Pēc nožāvēšanas ievietojiet peldošo vārstu atpakaļ vākā un uzlieciet atpakaļ peldošā vārsta blīvslēgu (18. att.). Pārlicinieties, vai peldošais vārsts ir nofiksēts vietā — tam būtu brīvi jākustas uz augšu un uz leju.

3d. Notīriet ierīces korpusu

- Notīriet ierīces korpusu ar mitru drāniņu.
- Neiemērciet ierīci ūdenī (41. att.)
- Noslaukiet sildīšanas plāksni ar sausu drāniņu.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

1. Sastāvdaļu ievietošana gatavošanas traukā

- Izņemiet gatavošanas trauku no korpusa.
- Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā.
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka produktu un šķidrumu līmenis gatavošanas traukā nekad nedrīkst pārsniegt atzīmi MAX (19. att.).
- Ja spiediena režīmos gatavojat pārtikas produktus, kas gatavošanas laikā izplešas, piem., žāvētus dārzeņus vai rīsus, uzpildiet katlu tā, lai nepārsniegtu pusi no maksimālā uzpildes līmeņa.

2. Gatavošanas trauka ievietošana korpusā

- Pārliecinieties, ka gatavošanas trauka apakša ir tīra un sausa, kā arī notīriet ēdiena pārpalikumus no sildīšanas plāksnes (20. att.).
- Ievietojiet gatavošanas trauku korpusā (21. att.).
- Nekad nelietojiet ierīci bez gatavošanas trauka.

3. Vāka aizvēršana un fiksēšana

- Pārbaudiet, vai blīvslēgs ir droši nofiksēts uz vāka (43. lpp.).
- Satveriet vāka rokturi, uzlieciet vāku uz ierīces un pagrieziet to pulksteņrādītāju kustības virzienā, lai to fiksētu (22. att.).

4. Spiediena ierobežotāja vārsta piestiprināšana

- Uzlieciet spiediena ierobežotāja vārstu uz vāka (23. att.). Ņemiet vērā, ka vārsts var būt nedaudz valģis, tas ir normāli.











5. Ierīces ieslēgšana

- Pilnībā atritiniet barošanas vadu un pievienojiet to strāvas kontaktligzdai (24. att.).
- Ierīce atskaņo signālu, ekrāns nomirgo un parāda paziņojumu **HELD**.

6. Gatavošanas programmas izvēle un palaišana

- Katrai programmai ir savs noklusējuma laiks un temperatūra, un vākam ir jāatrodas noteiktā pozīcijā; lūdzu, skatiet gatavošanas programmu tabulu:




GATAVOŠANAS PROGRAMMU TABULA


Gatavošanas programmas ikona	Gatavošanas programmas nosaukums	Noklusējuma gatavošanas laiks	Pielāgojams laiks	Noklusējuma temperatūra	Pielāgojama temperatūra	Noklusējuma spiediens	Atfiksētais starts no 10 min līdz 12 h	Siltuma uzturēšana līdz 24 h	Vāka statuss		
									Vāks aizvērts un nofiksēts	Vāks aizvērts, bet nav nofiksēts	Vāks atvērts
	Sautēšana	30 min	No 1 min līdz 2 h	114 C	Nē	70 Kpa	Jā	Jā	•		
	Zupa	12 min	No 1 min līdz 2 h	114 C	Nē	70 Kpa	Jā	Jā	•		
	Ātrā apacepsana	20 min	No 1 min līdz 1 h	160 C	Jā, no 100 līdz 160 C	Nē	Nē	Nē			•
	Tvaicēšana	10 min	No 1 min līdz 2 h	114 C	Nē	70 Kpa	Jā	Jā	•		
	Cepšana	40 min	No 1 min līdz 2 h	160 C	Jā, no 100 līdz 160 C	Nē	Jā	Jā		•	
	Vakuuma gatavošana (Sous-vide)/lēnā gatavošana	4 h	No 30 min līdz 12 h	85 C	Jā, no 55 līdz 95 C	Nē	Jā	Nē		•	•
	Rīsi	8 min	No 1 min līdz 2 h	114 C	Nē	70 Kpa	Jā	Jā	•		
	Jogurts un fermentēšana	8 h	No 30 min līdz 12 h	30 C	Jā, no 22 līdz 40 C	Nē	Nē	Nē	•	•	
	Putra	15 min	No 1 min līdz 2 h	100 C	Nē	Nē	Jā	Jā	•		
	Pielāgojamais pavāra režīms	30 min	No 1 min līdz 4 h	80 C	Jā, no 70 līdz 160 C	Nē	Nē	Jā	•	•	•

Piezīme. Gatavošanas laikā no vāka var nākt nedaudz tvaika, īpaši no spiediena regulēšanas vārsta. Tas ir normāli un notiek laikā, kad pieaug spiediens.

Lūdzu, skatiet attēlus isajā rokasgrāmātā (25.–36. att.).

SASTĀVDAĻU GATAVOŠANAS NORĀDES

sastāvdaļa	sagatavošana/ daudzums	ilgums	papildu norādījumi	piederums
GATAVOŠANA ZEM SPIEDIENA TRAUKĀ 				
lēcas	100-500g	24 min	pievienojiet divas reizes vairāk ūdens	sastāvdaļas ievietojiet tieši traukā
kvinoja		5 min	pievienojiet 300 ml ūdens	
kviešu putraini		5 min		
zirņi		3 min		
kabacis		15 min		
SPIEDIENA KATLS 				
kartupeļi	sagriezti kubiņos, 100-400g	14 min	pievienojiet 200 ml ūdens	grozs/paplāte
brokoļi	rozetēs, 100-400g	3 min		
ziedkāposti		4 min		
burkāni	šķēlītēs, 100-400g	7 min		
zaļās pupiņas	100-400g	8 min		
RĪSI 				
baltie rīsi	300 g (4 personas)	3 min	400 ml ūdens	sastāvdaļas ievietojiet tieši traukā
	600 g (8 personas)		800 ml ūdens	
lipīgie rīsi	300 g (4 personas)	3 min	200 ml ūdens	
	600 g (8 personas)		400 ml ūdens	
brūnie rīsi	300 g (4 personas)	20 min	500 ml ūdens	
	600 g (8 personas)		930 ml ūdens	

sastāvdaļa	sagatavošana/ daudzums	ilgums	papildu norādījumi	piederums
GATAVOŠANA VAKUUMĀ 				
ola (vidēji cieta, bez čaumalas)	cik vēlaties	45 min	68°C	sastāvdaļas ievietojiet traukā
sarkanā gaļa (liellopa steiks, fileja)	biezums 2,5 cm	1 h 30 min	62°C	aizverams plastmasas maisiņš
garneles	jābūt ievietotām aizveramā plastmasas maisiņā tā, lai tās nebūtu viena otrai virsū	30	60°C	
sakņu dārzeņi (burkāni, pastinaki, kartupeļi, rāceņi, bietes u.c.)		1 h (stingri) – 4 h (miksti)	85°C	
mīkstie dārzeņi (spārgēļi, brokoļi, baklažāni, ķirbji u.c.)		30 min. (stingri) – 1 h 30 min. (miksti)	85°C	

PIEZĪMES PAR GATAVOŠANAS NORĀDĒM:

Šīs gatavošanas norādes ir ilustratīvas, un tās ir paredzētas, lai labi pagatavotu ēdienu. Sastāvdaļu daudzumu var pielāgot atkarībā no tā, kādas gatavības pakāpes ēdienu vēlaties iegūt. Vairāk norāžu par gatavošanu skatiet mobilo tālruni lietotnē Tefal (pieejamība ir atkarīga no valsts).

PIEZĪMES PAR GATAVOŠANU VAKUUMĀ:

Ar garšvielām pārkaisītas sastāvdaļas ievietojiet noslēdzamā maisiņā un pirms tā aizvēšanas izsūknējiet visu gaisu. Pēc tam ievietojiet aizvērtu maisiņu ar ūdeni piepildītā traukā.










PIESARDZĪBAS PASĀKUMI, GATAVOJOT VAKUUMĀ:

- Norādes par gatavošanu vakuumā nodrošina svaigu sastāvdaļu pilnīgu un drošu pagatavošanu, veicot pasterizēšanu 60 °C vai augstākā temperatūrā.

- Ja neievērojat gatavošanas norādes, rīkojieties uzmanīgi, jo pārtika, kas nav pilnībā pasterizēta, var radīt risku veselībai. Rīkojieties piesardzīgi, pasniedzot šos produktus cilvēkiem ar pazeminātu imunitāti, tostarp grūtniecēm, zīdaiņiem un vecākiem cilvēkiem. Neēdiet produktu, ja pastāv bažas par tā pagatavošanu, veselību u.c. apstākļiem.
- Pēc sastāvdaļu iegādes, nekavējoties ielieciet tās ledusskapī. Neturiet tās istabas temperatūrā.
- Lietojiet svaigas sastāvdaļas. Katru reizi lietojiet jaunu noslēdzamo maisiņu.















Sautēšanas programma












- Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā un pilnībā aizveriet un nofiksējiet vāku.
- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz sautēšanas programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Gatavošanas procesā ierīcē palielinās spiediens un paceļ peldošo vārstu uz augšu. Ieslēdzas spiediena indikators , norādot, ka vāku nedrīkst atvērt, pirms tam nesamazinot spiedienu.
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .



Zupas programma













- Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā un pilnībā aizveriet un nofiksējiet vāku.
- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz zupas programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Gatavošanas procesā ierīcē palielinās spiediens un paceļ peldošo vārstu uz augšu. Ieslēdzas spiediena indikators , norādot, ka vāku nedrīkst atvērt, pirms tam nesamazinot spiedienu.
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz siltuma uzturēšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums , un ieslēdzas siltuma uzturēšanas indikators .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .

Ātrās apcepšanas (stir-fry) programma

- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz ātrās apcepšanas programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu temperatūru) vai pa kreisi (lai samazinātu temperatūru).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā un atstājiet vāku vaļā, lai ātri apceptu.
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .


Tvaicēšanas programma












- Ielejiet gatavošanas traukā 150 ml ūdens, ievietojiet sastāvdaļas tvaika grozā un ievietojiet tvaika grozu gatavošanas trauka augšdaļā. Pilnībā aizveriet un nofiksējiet vāku.

- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz tvaicēšanas programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Gatavošanas procesā ierīcē palielinās spiediens un paceļ peldošo vārstu uz augšu. Ieslēdzas spiediena indikators , norādot, ka vāku nedrīkst atvērt, pirms tam nesamazinot spiedienu.
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz siltuma uzturēšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums , un ieslēdzas siltuma uzturēšanas indikators .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .














Cepšanas programma

- Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā un aizveriet, bet nenofiksējiet vāku.
- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz cepšanas programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.

- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu temperatūru) vai pa kreisi (lai samazinātu temperatūru).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz siltuma uzturēšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums , un ieslēdzas siltuma uzturēšanas indikators .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .

Vakuuma gatavošanas (Sous-vide)/lēnās gatavošanas programma









- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz vakuuma gatavošanas/lēnās gatavošanas programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu temperatūru) vai pa kreisi (lai samazinātu temperatūru).




- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .



Rīsu gatavošanas programma










Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā un pilnībā aizveriet un nofiksējiet vāku.



- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz rīsu gatavošanas programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Gatavošanas procesā ierīcē palielinās spiediens un paceļ peldošo vārstu uz augšu. Ieslēdzas spiediena indikators , norādot, ka vāku nedrīkst atvērt, pirms tam nesamazinot spiedienu.
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .

- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz siltuma uzturēšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums , un ieslēdzas siltuma uzturēšanas indikators .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .












Jogurta un fermentēšanas programma

Jogurta un fermentēšanas programmu var izmantot, lai pagatavotu jogurtu vai raudzētu maizes/konditorejas izstrādājumu mīklu.

- Gatavojot jogurtu, ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā un aizveriet vāku.
- Raudzējot mīklu, varat to mīcīt tieši gatavošanas traukā un pēc tam ievietot gatavošanas trauku ierīces korpusā, un aizvērt vāku.
- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz jogurta un fermentēšanas programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu temperatūru) vai pa kreisi (lai samazinātu temperatūru).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .

- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .

Putras programma

- Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā un pilnībā aizveriet un nofiksējiet vāku.
- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz putras programmai . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet  un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi  un , un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz siltuma uzturēšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums , un ieslēdzas siltuma uzturēšanas indikators .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .

Pielāgojamais pavāra režīms

- Ievietojiet sastāvdaļas gatavošanas traukā un aizveriet vāku, vai atstājiet to vaļā atkarībā no izmantotās receptes.

- Pagrieziet vadības paneļa slēdzi pa labi līdz pielāgojamajam pavāra režīmam . Ekrānā tiek parādīts noklusējuma gatavošanas laiks.
- Papildiespēja: nospiediet un iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).
- Papildiespēja: nospiediet un iestatiet vēlamo temperatūru, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu temperatūru) vai pa kreisi (lai samazinātu temperatūru).
- Nospiediet , lai sāktu gatavošanas programmu.
- Ierīce uzsāk uzsildīšanas fāzi. Ekrānā pārmaiņus tiek rādīti paziņojumi un un ieslēdzas uzsildīšanas indikators .
- Kad uzsildīšanas fāze ir pabeigta, ierīce automātiski pārslēdzas uz gatavošanas fāzi. Ekrānā tiek parādīta laika atskaite, un ieslēdzas gatavošanas procesa indikators .
- Laika atskaites beigās ierīce atskaņo signālu, un ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Pēc dažām sekundēm ierīce automātiski pārslēgsies uz gaidīšanas režīmu. Ekrānā tiek parādīts paziņojums .
- Lai jebkurā brīdī apturētu programmu, nospiediet un trīs sekundes turiet .

***Ieteikums ēdienu ātrai atkārtotai uzsildīšanai:** izvēlieties temperatūras iestatījumu $\geq 95^{\circ}\text{C}$ un gatavojiet ar aizvērtu, bet nenofiksētu vāku.

7. Atliktā starta funkcijas izmantošana

Atliktais starts var noderēt, lai ierīci iestatītu uzsākt gatavošanu vēlāk.

- Vispirms izvēlieties programmu, veicot 6. daļā aprakstītās darbības.
- Pirms izvēlētas programmas startēšanas nospiediet . Ekrānā tiek parādīts atliktā starta noklusējuma laiks.
- Iestatiet vēlamo laiku, pagriežot vadības paneļa slēdzi pa labi (lai palielinātu laiku) vai pa kreisi (lai samazinātu laiku).

- Nospiediet . Ekrānā tiek parādīta atliktā starta laika atskaite. Kad iestatītais laiks ir pagājis, ierīce automātiski uzsāks gatavošanu.

8. Vāka atvēršana

- Nemēģiniet atvērt vāku, ja peldošais vārsts ir pacelts un ja ir ieslēgts spiediena indikators .
- Kad gatavošana ir pabeigta, vāku var atbrīvot divējādi.

Dabiskā atbrīvošana. Kad gatavošana ir pabeigta vai programma ir apturēta, ierīce pati atdzisis, un spiediens tiks atbrīvots dabiski. Dabiskās atbrīvošanas laikā traukā atlikušā spiediena rezultātā ēdiens var tikt pārvārtis/pārcepts. Lai nekavējoties apturētu gatavošanas procesu, izmantojiet manuālo atbrīvošanu.

Manuālā atbrīvošana. Atkārtoti spiediet vāka augšpusē esošo spiediena atbrīvošanas pogu. Atkarībā no gatavošanas traukā esošās pārtikas daudzuma tas var aizņemt no pāris sekundēm līdz pāris minūtēm (34. att.).

Vārot zupu, putru un ēdienus, kuros ir daudz šķidruma, lātie neietu pāri malām, spiediena atbrīvošanas pogu nospiediet ik pēc brīža, nevīsturot to nospiešanu visu laiku.

BRĪDINĀJUMS Uzmanieties no karstā tvaika, kas nāk no ierīces. Nepietuviniet seju un rokas tvaika izvades atverei (45. lpp.).

- Lai atvērtu vāku, novietojiet roku paralēli sānu rokturiem, satveriet vāka rokturi, pagrieziet to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam un paceliet vāku (35. un 36. att.).

BRĪDINĀJUMS Uzmanieties no karstā tvaika, kas nāk no gatavošanas trauka.

9. Ierīces atvienošana no elektrotīkla

- Pēc lietošanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pirms tīrīšanas ļaujiet tai atdzist vismaz 2 stundas.

10. Tīrīšana pēc lietošanas

- Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.
- Pirms tīrīšanas ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 2 stundas.
- Tīrīšanas instrukcijas skatiet 3. daļā. Notīriet visas ierīces daļas, kas norādītas sadaļā PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES.

11. Apkopes ieteikumi

- Lai nodrošinātu ilgu gatavošanas trauka kalpošanu, negrieziet produktus tajā.
- Izmantojiet komplektācijā ietilpstošos piederumus. Neizmantojiet metāla virtuves piederumus, jo tie var sabojāt trauka nepiedošo pārklājumu.
- Pēc lietošanas blīvslēgs var saglabāt ēdiena aromātu. Tas ir normāli, jo silikonā ir sīkas poras, kas atveras augstas temperatūras ietekmē un aizveras, kad temperatūra samazinās. Lai likvidētu blīvslēga aromātu, varat rīkoties šādi:
 - Mazgājiet silikona gredzenu trauku mazgājamā mašīnā.
 - Ievietojiet gatavošanas traukā 1 tasi etiķa, 1 tasi ūdens un 1 lielos gabalos sagrieztu citronu un uz 2 minūtēm palaidiet tvaicēšanas programmu, pēc tam ļaujot spiedienam atbrīvoties dabiski.
- Nomainiet blīvslēgu reizi 2 gados vai biežāk, ja tas ir bojāts.

TEHNISKO PROBLĒMU NOVĒRŠANAS CEĻVEDIS

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājumi
Vāku nevar atvērt	Vāku nevar atvērt gatavošanas traukā esošā spiediena dēļ.	Turpiniet atkārtoti spiest spiediena atbrīvošanas pogu, lai samazinātu gatavošanas traukā esošo spiedienu. Pilnīga atbrīvošanās no spiediena var aizņemt pāris minūtes.
	Spiediens gatavošanas traukā ir pilnībā atbrīvots, bet peldošais vārsts ir iestrēdzis, jo ir pārāk netīrs, tādēļ nevar nolaisties.	<p>a. Pārlicinieties, vai spiediens ir pilnībā atbrīvots, ļaujot ierīcei atdzist vismaz 2 stundas.</p> <p>b. Uzmanīgi pastumiet peldošo vārstu uz leju, peldošā vārsta atverē ievietojot iesmu vai garu priekšmetu. Ja tas nelīdz, nogādājiet ierīci autorizētā klientu apkalpošanas centrā.</p> <p>c. Lai sagatavotu ierīci nākamajai lietošanas reizei, rūpīgi nomazgājiet un noslaukiet peldošo vārstu.</p>
Vāku nevar aizvērt	Blīvslēgs nav uzstādīts pareizi.	Uzstādiet blīvslēgu pareizi.
	Gatavošanas traukā ir karstas sastāvdaļas, kas rada tvaiku.	Uzgaidiet, līdz gatavošanas traukā esošās sastāvdaļas atdziest un pēc tam mēģiniet vēlreiz aizvērt vāku.
	Peldošais vārsts ir iestrēdzis, jo ir pārāk netīrs, tādēļ nevar nolaisties.	<p>a. Uzmanīgi pastumiet peldošo vārstu uz leju, peldošā vārsta atverē ievietojot iesmu vai garu priekšmetu. Ja tas nelīdz, nogādājiet ierīci autorizētā klientu apkalpošanas centrā.</p> <p>b. Lai sagatavotu ierīci nākamajai lietošanas reizei, rūpīgi nomazgājiet un noslaukiet peldošo vārstu.</p>
Atverot vāku, pie tā ir pielipis gatavošanas trauks.	Vāks tika aizvērts nepareizā pozīcijā vai virzienā.	Aizveriet vāku pareizā virzienā atbilstoši rokasgrāmatas instrukcijām.
	Blīvslēgs rada sūkņēšanas efektu.	Gatavošanas trauks pats atdalīsies no vāka. Tas ir normāli un demonstrē produkta labo hermetizāciju. Lai izvairītos no tā, ka gatavošanas trauks smagi iekrīt atpakaļ produktā, vienmēr veriet vāku uzmanīgi.

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājumi
No spiediena ierobežotāja vārsta tiek intensīvi atbrīvots spiediens.	Iekšējais spiediens pārsniedz darba spiedienu, vai arī iekšējais spiediens pārsniedz drošības spiedienu.	Rūpīgi notīriet spiediena ierobežotāja vārstu, pludiņa vārstu un vāku. Ja pa pludiņa vārstu joprojām izplūst tvaiks, nogādājiet ierīci tuvākajā apstiprinātajā servisa centrā, lai pilnvaroti darbinieki to varētu pārbaudīt, saremontēt vai noregulēt.
	Spiediena ierobežotāja vārsts ir nepareizā pozīcijā.	Uzmanīgi pagrieziet/ piespiediet spiediena ierobežotāja vārstu, lai tas fiksētos vietā. Uzmanieties no karstā tvaika. Nostājieties drošā pozīcijā un izmantojiet krāsns cimdus.
	Nepareizas spiediena kontroles rezultātā tika izlaists spiediens.	Nogādājiet ierīci autorizētā klientu apkalpošanas centrā, lai veiktu remontu.
No peldošā vārsta nepārtraukti tiek atbrīvots spiediens.	Iekšējais spiediens pārsniedz darba spiedienu, vai arī iekšējais spiediens pārsniedz drošības spiedienu.	Rūpīgi notīriet spiediena ierobežotāja vārstu, pludiņa vārstu un vāku. Ja pa pludiņa vārstu joprojām izplūst tvaiks, nogādājiet ierīci tuvākajā apstiprinātajā servisa centrā, lai pilnvaroti darbinieki to varētu pārbaudīt, saremontēt vai noregulēt.
	Peldošajā vārstā ir nosēdumi.	<p>a. Turpiniet atkārtoti spiest spiediena atbrīvošanas pogu, lai samazinātu gatavošanas traukā esošo spiedienu. Pilnīga atbrīvošanās no spiediena var aizņemt pāris minūtes.</p> <p>b. Ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 2 stundas.</p> <p>c. Pirms atsākt gatavošanu, nomazgājiet un noslaukiet peldošo vārstu.</p>
	Peldošais vārsts ir iesprūdis.	<p>a. Turpiniet atkārtoti spiest spiediena atbrīvošanas pogu, lai samazinātu gatavošanas traukā esošo spiedienu. Pilnīga atbrīvošanās no spiediena var aizņemt pāris minūtes.</p> <p>b. Ļaujiet ierīcei atdzist vismaz 2 stundas.</p> <p>c. Pirms atsākt gatavošanu, nomazgājiet un noslaukiet peldošo vārstu.</p>

Problēma	Iespējamie iemesli	Risinājumi
No vāka izplūst tvaiks.	Blīvslēgs nav uzstādīts pareizi.	Nonēmiet blīvslēgu, nomazgājiet to un uzlieciet atpakaļ pareizā pozīcijā.
	Blīvslēgs ir netīrs.	Nonēmiet blīvslēgu, nomazgājiet to un uzlieciet atpakaļ pareizā pozīcijā.
	Blīvslēgs ir bojāts, vai gatavošanas trauka mala ir bojāta.	Nogādājiet ierīci autorizētā klientu apkalpošanas centrā, lai veiktu remontu.
Ēdiens ir negatavs	Nepareiza cieto/šķidro sastāvdaļu attiecība.	Mēģiniet vēlreiz, precīzi ievērojot receptē norādīto daudzumu.
	Strāvas kontaktligzda nenodrošina elektroenerģijas padevi.	Pārbaudiet savas dzīvesvietas elektrisko ķēdi.
Digitālajā ekrānā tiek parādīts paziņojums E0.	Spiediena slēdzis nedarbojas pareizi.	Nogādājiet ierīci autorizētā klientu apkalpošanas centrā, lai veiktu remontu.
Digitālajā ekrānā tiek parādīts paziņojums E1.	Temperatūras sensors nedarbojas pareizi.	Nogādājiet ierīci autorizētā klientu apkalpošanas centrā, lai veiktu remontu.
Digitālajā ekrānā tiek parādīts paziņojums E2.	Vāks nav uzlikts atbilstoši izvēlētajai gatavošanas programmai. Katrai programmai ir sava, noteikta vāka pozīcija.	Pārbaudiet un pielāgojiet vāka pozīciju atbilstoši izvēlētajai gatavošanas programmai; skatiet gatavošanas programmu tabulu šīs rokasgrāmatas 6. daļā. Kad vāks ir uzlikts pareizi, restartējiet programmu. Ja problēmu neizdodas novērst, nogādājiet ierīci autorizētā klientu apkalpošanas centrā, lai veiktu remontu.

DĖKOJAME, KAD PASIRINKOTE „TEFAL“

Sveiki atvykę į greito ir gardaus maisto ruošimo pasaulį!

Su „Turbo Cuisine“ iš naujo išradome puodą. Paprasčiau. Skaniau. Tiesiog geriau!

Sukurtas laikantis šio principo, „Turbo Cuisine“ leidžia jums sutaupyti laiko ir paprastai bei patogiai ruošti skanų naminį maistą.

Dar kartą dėkojame, kad mus priėmėte į savo virtuvę.

Ruoškime maistą kartu!

TURINYS

Trumpa instrukcija vaizdais	2
„Tefal“ rekomenduoja – pirmiausia saugumas	486
Visos jūsų gaminio dalys	495
Supažindinimas su valdymo skydeliu	496
Naudojimo ir valymo instrukcija	497
Gedimų nustatymo ir šalinimo instrukcija	515
„Tefal“ tarptautinė ribotoji garantija	728

Saugumas yra didžiausias mūsų prioritetas. Savo gaminių sukūreime ir pagaminome laikydamiesi aukštų saugos ir technologinių standartų. Vis dėlto, kaip ir naudojantis bet kuriuo elektros prietaisu, yra galimų pavojų, todėl prašome laikytis atsargumo priemonių ir toliau pateiktą instrukciją.

SAUGOS INSTRUKCIJA

Skirkite laiko įdėmiai perskaityti visą toliau pateiktą instrukciją ir išsaugokite ją ateičiai.

- Netinkamas šio buitinio prietaiso ir jo priedų naudojimas gali sugadinti patį prietaisą ir sužeisti.
- Šiuo prietaisu gaminamas maistas panaudojant slėgį. Naudojantis netinkamai, galima nusideginti garais.
- Jūsų saugumui užtikrinti šis gaminyš atitinka visus taikomus standartus ir teisės aktus (Žemos įtampos direktyvą, elektromagnetinio suderinamumo, sąlyčiui su maistu tinkamų medžiagų, aplinkosaugos ir kt.).
- Maisto gaminimui reikalingas karščio šaltinis yra pačiame prietaise.

1. Kur galima saugiai naudotis?

- Naudoti tik viduje.
- Šis buitinis prietaisas yra skirtas naudoti tik buityje. Jis nėra skirtas naudoti toliau nurodytoms paskirtims ir garantija nebus taikoma:
 - jis bus naudojamas parduotuviu, biurų ir kitų darbo vietų virtuvėse;
 - jis bus naudojamas ūkio namuose;

- jį naudos klientai viešbučiuose, moteliuose ir kitose gyvenamojo tipo vietose;
 - jis bus naudojamas nakvynės ir pusryčių tipo aplinkoje.
- Šio prietaiso nedėkite į įkaitintą orkaitę ar ant įkaitusio dujų degiklio. Šio prietaiso nestatykite šalia atviros ugnies ar degių objektų.
 - Naudokite ant plokščio ir stabilaus, karščiui atsparaus darbinio paviršiaus; saugokite, kad neužtikštų vanduo.

2. Kas gali saugiai naudotis?

- Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (taip pat vaikams) su ribotais fiziniais, jutiminiais ar protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintiems pakankamai žinių ir įgūdžių, nebent už jų saugumą atsakingi asmenys juos prižiūri ir suteikia naudojimosi prietaisu instrukcijas.
- Šį buitinį prietaisą gali naudoti asmenys, turintys fizinę, jutiminę arba protinę negalią, stokoiantys patirties ir žinių, jei jie prižiūrimi arba išmokomi saugiai naudotis buitiniu prietaisu ir supranta galimus pavojus.
- Šio buitinio prietaiso neturėtų naudoti vaikai. Prietaisą ir jo maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Vaikams negalima žaisti su prietaisu.
- Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
- Neleiskite vaikų prie greitpuodžio, kai šis naudojamas.

3. Kaip saugiai naudotis – bendrosios naudojimo nuostatos?

- Šio buitinio prietaiso nenaudokite kita, nei numatyta, paskirtimi.
- Prietaiso nenaudokite maistui gruzdinti aliejuje. Leidžiama tik paskrudinti.
- Niekada nenaudokite slėgiu veikiamo greitpuodžio gruzdinti ar kepti paviršiuje.
- Ruošdami minkštą maistą, lengvai pakratykite greitpuodį, prieš atidarydami dangtelį, kad maistas neiškristų.
- Šis buitinis prietaisas nėra sterilizatorius. Nenaudokite jo stiklainiams sterilizuoti.
- Šis buitinis prietaisas nėra skirtas naudoti su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Prietaisui nešti visada naudokite ant prietaiso korpuso esančias dvi šonines rankenas. Jei prietaisas įkaitęs, naudokite kepimo pirštines. Kad būtų saugiau, prieš transportuodami prietaisą įsitikinkite, kad užfiksuotas dangtis.
- Maisto gaminimo puodo apačia ir kaitlentė turi liestis. Pašalinkite bet kokius tarp maisto gaminimo puodo ir kaitlentės esančius maisto likučius, nes tai gali turėti įtakos veikimui.
- Atminkite, kad tam tikro tipo maistas, pvz., obuolių tyrė, spanguolės, rabarbarai, perlinės kruopos, avižos ar kiti grūdai, skaldyti žirniai, lakštiniai ar makaronai gali putoti, burbuliuoti ir užkimšti vožtuvus. Tokio tipo maistą gaminkite atsargiai ir po naudojimo gerai išvalykite vožtuvus.
- Atminkite, kad gaminant tam tikrus patiekalus, į kuriuos

įeina pienas, jie gali putoti, išsilieti ir užkimšti vožtuvus. Tokio tipo maistą gaminkite atsargiai ir po naudojimo gerai išvalykite vožtuvus.

- Jei gaminote mėsą su išoriniu odos sluoksniu (pvz., jaučio liežuvį), kuri nuo slėgio gali išbrinkti, iškart po gaminimo nepradurkite odos, jei ji atrodo išbrinkusi, nes galite nusideginti. Pradurkite dar prieš gaminimą.
- Nenaudokite prietaiso tuščio, be jo maisto gaminimo puodo arba į puodą neįdėję jokių ingredientų. Tai gali rimtai sugadinti prietaisą.
- Nenaudokite prietaiso slėginio virimo režimu neįpylę vandens. Tai gali stipriai sugadinti prietaisą.
- Nieko nedėkite į prietaisą, jei jame nėra maisto gaminimo puodo.
- Atsargiai: neapliekite kištuko skysčiais.
- Maisto gaminimo puodo nekaitinkite jokia kitu karščio šaltiniu, išskyrus paties prietaiso kaitlentę, ir nenaudokite jokio kito puodo. Maisto gaminimo puodo nenaudokite su jokiais kitais buitinais prietaisais.
- Gaminimo puodą naudokite TIK šiame buitiniame prietaise. Nenaudokite jo ant viryklės, orkaitėje ir t. t.
- Naudokite plastikinį arba medinį šaukštą, kad nesugadintumėte nelimpančios gaminimo puodo dangos. Maisto nepjaustykite tiesiai į gaminimo puodą.
- Nelieskite vožtuvų, išskyrus, kai prietaisą valote ir prižiūrite pagal pateiktas instrukcijas.
- Į vožtuvus ir ant slėgio išleidimo mygtuko nedėkite

jokių pašalinių objektų. Nekeiskite vožtuvo.

- Reguliariai patikrinkite, ar neužblokuotos vožtuvų angos, per kurias išeina garas.
- Nieko (audinio skiautės ar ko nors kito) nedėkite tarp dangčio ir korpuso norėdami palikti dangtį neuždarytą. Tai gali visam laikui sugadinti sandarinimo tarpiklį.
- Pasistenkite, kad maitinimo laidas nekabėtų ant stalo ar stalviršio krašto ir nesiliestų prie karštų paviršių.
- Naudokite atitinkamą (-us) karščio šaltinį (-ius), kaip nurodyta naudojimo instrukcijose.

4. Kaip saugiai naudotis – prieš maisto gaminimą?

- Prieš kiekvieną kartą naudodami patikrinkite, ar vožtuvai neužblokuoti. Žr. naudojimo instrukcijas.
- Prieš naudodamiesi buitiniu prietaisu patikrinkite, ar dangtyje tinkamai įdėtas sandarinimo tarpiklis.
- Visada įsitikinkite, ar švari maisto gaminimo puodo apačia ir kaitlentė. Įsitikinkite, kad centrinė kaitlentės dalis yra mobili.
- Prietaiso nepripildykite aukščiau maisto gaminimo puodo žymos MAX.
- Prašome laikytis rekomendacijų dėl maisto ir vandens kiekio, kad verdantis maistas neištekėtų per viršų ir nesugadintų prietaiso ar nesužeistų.
- Prieš padidindami slėgį, įsitikinkite, kad prietaisas tinkamai uždarytas.

- Šiuo prietaisu gaminamas maistas naudojant aukštą slėgį. Netinkamai naudojant greitpuodį galima nusiplikyti. Prieš kaitindami įsitikinkite, kad greitpuodis tinkamai uždarytas.
- Nepripildykite greitpuodžio daugiau kaip du trečdalius jo talpos. Kai kepate maistą, kuris kepimo metu plečiasi, pvz., ryžius ar džiovintas daržoves, nepripildykite greitpuodžio daugiau nei pusę jo talpos.

5. Kaip saugiai naudotis – gaminant maistą?

- Nebandykite atidaryti dangčio, kol pakankamai nenukrito slėgis. Nebandykite atidaryti dangčio, kol nenusileido plūdinis vožtuvas.
- Niekuomet nebandykite atidaryti greitpuodžio naudodami jėgą. Neatidarykite prieš tai neįsitikinę, kad slėgis viduje visiškai nukrito. Žr. naudojimo instrukcijas.
- Maisto gaminimo ir garo išleidimo gaminimo pabaigoje metu nuo prietaiso kyla karštis ir garas. Nekiškite prie prietaiso veido ir rankų, kad išvengtumėte nudegimų. Gaminimo metu nelieskite dangčio.
- Slėgio veikiamą greitpuodį kelkite imdamiesi didžiausių atsargumo priemonių. Nelieskite įkaitusių paviršių. Jų judindami naudokite rankenas ir, jei reikia, mūvėkite kepimo pirštines. Prietaisu pakelti nenaudokite dangčio rankenėlės.
- Kol prietaisas veikia, neišimkite maisto gaminimo puodo.

- Kai prietaisas veikia apskrudinimo režimu, būkite atsargūs, kad į gaminimo puodą dėdami maistą ar ingredientus neapsidegintumėte tykštančiais purslais.

6. Kaip saugiai naudotis – po maisto gaminimo?

- Dangtį visada atidarykite laikydami už jo rankenėlės. Ranką laikykite lygiagrečiai šoninėms rankenoms. Tarp sandarinimo tarpiklio ir dangčio gali būti likę verdančio vandens, dėl ko galite nusideginti.
- Atidarydami dangtį būkite atsargūs, kad jūsų nenudegintų iš prietaiso kylantys garai. Iš pradžių vos vos praverkite dangtį, kad garai išeitų po truputį.
- Nelieskite karštų prietaiso dalių. Panaudojus, kaitlentės paviršius gali likti karštas iki 2 valandų.
- Atjunkite nuo maitinimo lizdo, kai nenaudojate ir prieš valydami. Prieš uždėdami ar nuimdami dalis, leiskite prietaisui atvėsti.

7. Kaip saugiai naudotis – valymas?

- Po kiekvieno naudojimo švariai nuvalykite gaminimo puodą apačią ir kaitlentę.
- Nemerkitė prietaiso į vandenį.
- Kaip valyti prietaisą, žr. naudojimo instrukciją. Maisto gaminimo puodą ir dangtį galite nuvalyti muilinu karštu vandeniu, nedėkite jų į indaplovę. Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste.

8. Ką daryti sugadinus?

- Tik įgaliotas asmuo iš patvirtinto klientų aptarnavimo centro gali taisyti gaminį.
- Nenaudokite prietaiso, kai yra pažeistas maitinimo laidas ar kištukas, sutrikus prietaiso veikimui arba kitokiu būdu jį sugadinus. Prietaisą gražinkite į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad jį apžiūrėtų, pataisytų ar sureguliuotų.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, jį privaloma pakeisti įgaliotajame techninės priežiūros centre, kad būtų išvengta pavojaus. Pateikto maitinimo laido nepakeiskite kitais laidais.
- Nesugadinkite sandarinimo tarpiklio. Jei jis buvo sugadintas, pakeiskite jį įgaliotajame techninės priežiūros centre.
- Sandarinimo tarpiklį keiskite kas 2 metus arba greičiau, jei matote, kad jis susidėvėjo arba jį reikia pakeisti.
- Naudokite tik jūsų modeliui tinkamas atsargines dalis. Tai ypač svarbu kalbant apie sandarinimo tarpiklį ir maisto gaminimo puodą.
- Naudokite tik įgaliotajame techninės priežiūros centre parduodamas atsargines dalis.
- Naudodami prietaisą gamintojo nerekomenduojamus priedus galite susižeisti.
- Prietaise nenaudokite jokių kitų maisto gaminimo puodų, išskyrus pridėtąjį. Gaminimo puodą pakeiskite tik originalia atsargine dalimi, skirta naudoti su šiuo gaminiu.
- Pagal galiojančius teisės aktus, prieš išmetant

neberekalingą buitinį prietaisą, jis turi būti neveikiantis (jo kištukas ištrauktas iš maitinimo lizdo ir nupjautos maitinimo laidas).

- Naudokite tik gamintojo tiekiamas atitinkamo modelio atsargines dalis. Būtinai naudokite to paties gamintojo korpusą ir dangtį, kurie nurodyti kaip suderinami.
- Neatlikite jokių veiksmų su apsaugos sistemomis, išskyrus nurodytus techninės priežiūros instrukcijoje.

Aplinka



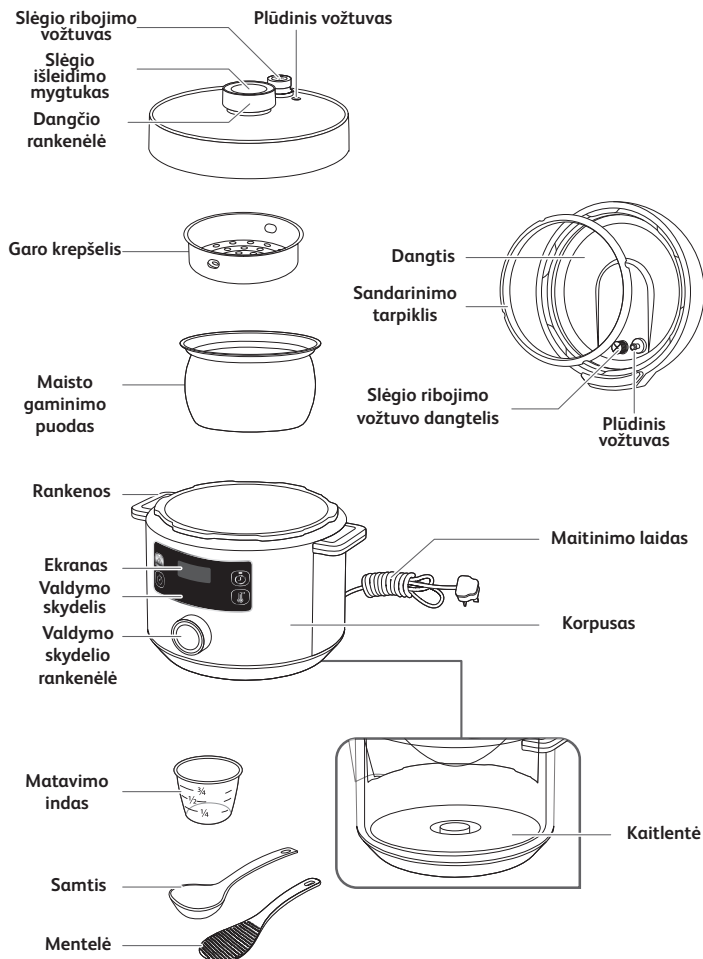
Prisidėkime prie aplinkos apsaugos!

- ① Jūsų aparate yra daug medžiagų, kurias galima pakeisti į pirmines žaliavas arba perdirbti.
 - ⇒ Nuneškite jį į surinkimo punktą arba, jei jo nėra, į įgaliotą priežiūros centrą, kad aparatas būtų perdirbtas.

9. Kada taikoma garantija?

- Garantija netaikoma nenormaliam maisto gaminimo puodo nusidėvimui ir apgadinimui.
- Prieš naudodami savo prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite šią naudojimo instrukciją. Bet koks naudojimas nesilaikant šios instrukcijos atleidžia gamintoją nuo bet kokios atsakomybės ir anuliuoja garantiją.
- Jei gaminys naudojamas komercinei veiklai, naudojamas netinkamai arba nesilaikant instrukcijos, gamintojas neprisiima jokios atsakomybės ir garantija netaikoma.











VISOS JŪSŲ GAMINIO DALYS



Prietaiso sandarinimo tarpiklį, puodą, slėgio ribojimo vožtuvo dangtelį galima rasti prekyboje. Šiuos elementus galite pakeisti patys nesikreipdami į garantinio aptarnavimo tarnybą. Daugiau informacijos rasite naudotojo vadove.



BŪSENOS PRANEŠIMAI

-  Sveikinimo pranešimas įjungus buitinį prietaisą.
-  Laiko ekranas. Šiame pavyzdyje: 1 val. 30 min.
-  Temperatūros ekranas. Šiame pavyzdyje: 114 laipsnių pagal Celsijų.
-  Nurodo, kad programa turi numatytąjį automatinį temperatūros / laiko nustatymą. Jo negalima keisti.
-  Nurodo, kad temperatūra įkaitinimo etape kyla.
-  Nurodo, kad buitinis prietaisas yra įkaitinamas.
-  Nurodo, kad programa baigta.
-  Nurodo, kad prietaisas veikia šilumos palaikymo režimu.
-  Nurodo, kad programa buvo nutraukta.
-  Nurodo, kad prietaisas veikia parengties režimu.

Galite vadovautis paveikslėliais, kurie nurodomi kaip (x pav.), pateiktais trumpos instrukcijos dalyje.

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

1. Nuimkite pakuotę

- Išimkite savo prietaisą iš pakuotės ir, prieš naudodami pirmą kartą, skirkite laiko perskaityti instrukciją.
- Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, nuimkite nuo jo reklaminius lipdukus (jei tokių yra).

2. Atidarykite dangtį

- Norėdami atidaryti dangtį, suimkite už dangčio rankenėlės, pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite dangtį (1 ir 2 pav.).

Pastaba: Gali taip nutikti, kad, pakeliant dangtį, maisto gaminimo puodas liks prie jo prisitvirtinęs. Tai normalu ir tiesiog rodo gerą gaminio hermetiškumą. Norėdami išvengti, kad, atidarant dangtį, gaminimo puodas visu svoriu nenukristų ant gaminio, dangtį visuomet atidarykite švelniai.

- Pastatykite savo prietaisą ant plokščio paviršiaus. Nuimkite visas apsaugines medžiagas ir priedus iš prietaiso vidaus (3 pav.).

3. Nuvalykite visas prietaiso dalis

3a. Nuvalykite dangtį, maisto gaminimo puodą ir priedus

- Dangtį, maisto gaminimo puodą ir priedus nuvalykite minkšta kempine ir muilinu karštu vandeniu (4 pav.).
- Nusausinkite dangtį, maisto gaminimo puodą ir priedus (5 pav.).

- Gaminimo puodui valyti nenaudokite metalinio šveistuko arba braižančios kempinės, nes galite sugadinti jo nelimpančią dangą (40 pav.).
- Nepanardinkite prietaiso į vandenį (41 pav.).
- Jei prietaisą netyčia panardinote į vandenį arba tiesiai ant kaitlentės išpylėte vandenį, nuneškite jį suremontuoti į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.
- Dangčio ir maisto gaminimo puodo nedėkite į indaplovę (42 pav.).
- Atminkite, kad į indaplovę galima dėti tik šiuos priedus: samtį, mentelę, matavimo indą ir garo krepšelį.

3b. Nuvalykite sandarinimo tarpiklį

- Nuimkite sandarinimo tarpiklį nuo dangčio ir nuvalykite minkšta kempine ir muilinu karštu vandeniu (7 ir 8 pav.).
- Gerai jį nusauskite.
- Uždėkite sandarinimo tarpiklį ant sandarinimo tarpiklio gembinės ir įspauskite jį į vietą (9 pav.). Spauskite stipriai, kad neliktų jokių raukšlių ir sandarinimo tarpiklis gerai priglustų už sandarinimo tarpiklio gembinės.
- Jei, uždėję ant dangčio sandarinimo tarpiklį, per greit atidarysite dangtį, maisto gaminimo puodas gali likti prisitvirtinęs prie dangčio (37 ir 38 pav.). Palaukite keletą sekundžių, kol maisto gaminimo puodas atsilaisvins nuo dangčio (39 pav.).

Pastaba: tai normalu ir tiesiog rodo gerą gaminio hermetiškumą. Norėdami išvengti, kad, atidarant dangtį, gaminimo puodas visu svoriu nenukristų ant gaminio, dangtį visuomet atidarykite švelniai.

ĮSPĖJIMAS. Niekada prietaiso nenaudokite be sandarinimo tarpiklio (44 pav.)

3c. Nuvalykite vožtuvus

- Norėdami nuvalyti slėgio ribojimo vožtuvą, nuimkite jį nuo ant dangčio esančio vamzdžio (10 pav.). Nuvalykite jį minkšta kempine ir muiluotu karštu vandeniu (11 pav.). Kai jis išdžius, prieš slėgio ribojimo vožtuvą vėl prijungdami prie ant dangčio esančio vamzdžio, pasirūpinkite, kad vamzdžio anga būtų švari (12 pav.). Įsitikinkite, kad slėgio ribojimo vožtuvas tinkamai įdėtas į vietą; jis turi galėti judėti aukštyn ir žemyn.
- Norėdami nuvalyti slėgio ribojimo vožtuvo dangtelį, jį atsukite dangčio viduje (13 pav.). Nuvalykite jį minkšta kempine ir muiluotu karštu vandeniu (14 pav.). Kai jis išdžius, prieš vėl dangčio viduje prisukdami slėgio ribojimo vožtuvo dangtelį, pasirūpinkite, kad vamzdžio anga būtų švari (15 pav.).
- Norėdami nuvalyti plūdinį vožtuvą, iš dangčio išimkite plūdinio vožtuvo tarpiklį ir greit apverskite dangtį, kad plūdinis vožtuvas iškristų iš dangčio (16 pav.). Plūdinį vožtuvą ir jo tarpiklį nuvalykite minkšta kempine ir muilinu karštu vandeniu (17 pav.). Kai išdžius, plūdinį vožtuvą vėl įdėkite į dangtį ir atgal į vietą įstatykite plūdinio vožtuvo tarpiklį (18 pav.). Įsitikinkite, kad plūdinis vožtuvas tinkamai įdėtas į vietą; jis turi galėti judėti aukštyn ir žemyn.

3d. Nuvalykite prietaiso korpusą

- Prietaiso korpusą nuvalykite drėgna šluoste.
- Nepanardinkite prietaiso į vandenį (41 pav.).
- Sausa šluoste švariai nuvalykite kaitlentę.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

1. Į maisto gaminimo puodą sudėkite ingredientus

- Išimkite maisto gaminimo puodą iš korpuso.
- Į maisto gaminimo puodą sudėkite ingredientus.
- Atminkite, kad maisto ir skysčių lygis negali viršyti maksimalaus lygio žymos ant maisto gaminimo puodo (19 pav.).
- Ruošdami maisto ingredientus, kurie virimo metu plečiasi, pavyzdžiui, džiovintas daržoves ar ryžius, slėginio virimo režimu, nepripildykite greitpuodžio daugiau kaip iki pusės arba didžiausio lygio.

2. Įstatykite maisto gaminimo puodą į korpusą

- Įsitinkinkite, kad maisto gaminimo puodo apačia švari bei sausa, ir nuo kaitlentės pašalinkite maisto likučius (20 pav.).
- Įstatykite maisto gaminimo puodą į korpusą (21 pav.).
- Savo buitinio prietaiso niekada nenaudokite be maisto gaminimo puodo.

3. Uždarykite ir užrakinkite dangtį

- Patikrinkite, kad sandarinimo tarpiklis būtų saugiai uždėtas ant dangčio (43 pav.).
- Paimkite už dangčio rankenėlės, uždėkite dangtį ant prietaiso ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kad užrakintumėte (22 pav.).

4. Uždėkite slėgio ribojimo vožtuvą

- Slėgio ribojimo vožtuvą tinkamai uždėkite ant dangčio (23 pav.). Atminkite, kad vožtuvas liks šiek tiek laisvas, tai normalu.

5. Įjunkite prietaisą

- Iki galo atvyniokite maitinimo laidą ir įjunkite į maitinimo lizdą (24 pav.).
- Iš prietaiso pasigirs pyptelėjimas, užsidegs ekranas ir bus parodyta **HEHID**.

6. Pasirinkite ir paleiskite maisto gaminimo programą

- Kiekviena programa turi numatytąjį laiką ir temperatūrą ir jai būtina konkreti dangčio padėtis; žr. maisto gaminimo programų lentelę:





MAISTO GAMINIMO PROGRAMŲLENTELĖ


Maisto gaminimo programos piktograma	Maisto gaminimo programos pavadinimas	Numatytasis maisto gaminimo laikas	Reguliuojamas laikas	Numatytoji temperatūra	Reguliuojama temperatūra	Numatytasis slėgis	Atidėjimas nuo 10 min. iki 12 val.	Šildymas iki 24 val.	Dangčio būseną		
									Dangtis uždarytas ir užrakintas	Dangtis uždarytas, bet neuzrakintas	Dangtis atidarytas
	Troškiny	30 min.	nuo 1 min. iki 2 val.	114 C	Ne	70 Kpa	Taip	Taip	•		
	Sriuba	12 min.	nuo 1 min. iki 2 val.	114 C	Ne	70 Kpa	Taip	Taip	•		
	Kepimas riebaluose	20 min.	nuo 1 min. iki 1 val.	160 C	Taip nuo 100 C iki 160 C	Ne	Ne	Ne			•
	Garas	10 min.	nuo 1 min. iki 2 val.	114 C	Ne	70 Kpa	Taip	Taip	•		
	Kepimas	40 min.	nuo 1 min. iki 2 val.	160 C	Taip nuo 100 C iki 160 C	Ne	Taip	Taip		•	
	„Sous-vide“ / Lėtas virimas	4 val.	nuo 30 min. iki 12 val.	85 C	Taip nuo 55 C iki 95 C	Ne	Taip	Ne		•	•
	Ryžiai	8 min.	nuo 1 min. iki 2 val.	114 C	Ne	70 Kpa	Taip	Taip	•		
	Jogurtas ir rauginimas	8 val.	nuo 30 min. iki 12 val.	30 C	Taip nuo 22 C iki 40 C	Ne	Ne	Ne	•	•	
	Košė	15 min.	nuo 1 min. iki 2 val.	100 C	Ne	Ne	Taip	Taip	•		
	Reguliuojamas sefo režimas	30 min.	nuo 1 min. iki 4 val.	80 C	Taip nuo 70 C iki 160 C	Ne	Ne	Taip	•	•	•

Pastaba: gamindami maistą galite pastebėti nuo dangčio kylant nedidelę garo srovę, ypač iš slėgio ribojimo vožtuvo. Tai normalu ir įvyksta, kai susikaupia slėgis.

Žr. paveikslėlius trumpojoje instrukcijoje (nuo 25 iki 36 pav.)

SUDEDAMŲJŲ DALIŲ PARUOŠIMO VADOVAS

sudedamoji dalis	paruošimas / kiekis	trukmė	papildomos instrukcijos	priedas
GAMINIMAS DUBENYJE VEIKIANT SLĖGIUI  				
lęšiai	100-500g	24 min.	vandens įpilkite dvigubai daugiau nei lęšių	sudėkite ingredientus tiesiai į dubenį
bolivinė balanda		5 min.	įpilkite 300 ml vandens	
kviečiai		5 min.		
žirneliai		3 min.		
kopūstas		ketvirčiais	15 min.	
GAMINIMAS GARŲ SLĖGIU 				
bulvės	supjaustytos kubeliais, 100-400g	14 min.	įpilkite 200 ml vandens	krepšelio / dėklo priedas
brokoliai	gabaliukai, 100-400g	3 min.		
kalafioras		4 min.		
morkos	supjaustytos, 100-400g	7 min.		
šparaginės pupelės	100-400g	8 min.		
RYŽIAI 				
baltieji ryžiai	300 g (4 asmenims)	3 min.	400 ml vandens	sudėkite ingredientus tiesiai į dubenį
	600 g (8 asmenims)		800 ml vandens	
lipnieji ryžiai	300 g (4 asmenims)	3 min.	200 ml vandens	
	600 g (8 asmenims)		400 ml vandens	
rudieji ryžiai	300 g (4 asmenims)	20 min.	500 ml vandens	
	600 g (8 asmenims)		930 ml vandens	

sudedamoji dalis	paruošimas / kiekis	trukmė	papildomos instrukcijos	priedas
ŽEMATEMPERATŪRIS RUOŠIMAS 				
kiaušinis (vidutiniškai apvirtas)	pagal pageidavimą	45 min.	68°C	įdėkite ingredientą tiesiai į dubenį
raudona mėsa (jautienos kepsnys, filė)	2,5 cm storio	1 val. 30 min.	62°C	užsandinamas plastikinis maišelis
krevetės		30	60°C	
šakninės daržovės (morkos, pastarnokai, bulvės, ropės, burokėliai ir t. t.)	turi tilpti į užsandinamą plastikinį maišelį nepersidengdamas	1 val. (kietos) – 4 val. (minkštos)	85°C	
minkštos daržovės (šparagai, brokoliai, baklažanai, molūgiai ir t. t.)		30 min. (kietos) – 1 val. 30 min. (minkštos)	85°C	

PASTABOS DĖL MAISTO RUOŠIMO VADOVŲ:

Šie maisto ruošimo vadovai yra rekomendacinio pobūdžio ir jų paskirtis yra padėti jums gerai iškepti maistą. Sudedamųjų dalių kiekį galite pakoreguoti pagal tai, kokio minkštumo maistą mėgstate.

Daugiau sudedamųjų dalių ruošimo vadovų rasite „Tefal“ mobiliojoje programėlėje (prieinama pagal gyvenamąją vietą).

PASTABOS DĖL ŽEMATEMPERATŪRIO RUOŠIMO:








Pagardintus ingredientus sudėkite į uždaramą maišelį ir prieš sandarindami pašalinkite visą orą. Tada maišelį įdėkite į dubenį, pripildytą vandens.






ATSARGUMO PRIEMONĖS RUOŠIANT MAISTĄ ŽEMOJE TEMPERATŪROJE:

- Žematemperatūrio ruošimo vadovai užtikrina saugų šviežių ingredientų paruošimą pasterizuojant juos 60 °C arba aukštesnėje temperatūroje ir tokiu būdu juos visiškai iškepa.
- Jei nesilaikysite ruošimo vadovuose pateiktų instrukcijų, maistas gali būti ne iki galo pasterizuojamas ir kelti pavojų sveikatai. Tiekdami tokiu būdu paruoštą maistą silpnėsio imuniteto žmonėms, įskaitant nėščias moteris, kūdikius ir vyresnio amžiaus asmenis, imkitės atsargumo priemonių. Nevalgykite tokiu būdu paruošto maisto, jei kyla bet kokių abejonių dėl paruošimo būdo ar maisto būklės, sveikatos ir pan.
- Įsigiję ingredientus nedelsdami padėkite juos į šaldytuvą. Nelaikykite jų kambario temperatūroje.
- Naudokite šviežius ingredientus. Kiekvieną kartą naudokite naują uždaramą maišelį.












Troškinimo programa




- Į maisto gaminimo puodą sudėkite ingredientus, tada iki galo uždarykite ir užrakinkite dangtį.
- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite troškinimo programą . Ekране bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekrane bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekrane rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .

- Gaminant maistą, prietaise kyla slėgis ir stumia plūdinį vožtuvą aukštyn. Užsidega slėgio indikatorius lemputė , kuri rodo, kad dangčio negalima atidaryti, prieš tai neišleidus slėgio.
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas šilumos palaikymo režimas. Ekrane rodoma  ir įsijungia šilumos palaikymo indikatorius lemputė .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.














Sriubos programa













- Į maisto gaminimo puodą sudėkite ingredientus, tada iki galo uždarykite ir užrakinkite dangtį.
- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite sriubos programą . Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekrane bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekrane rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .
- Gaminant maistą, prietaise kyla slėgis ir stumia plūdinį vožtuvą aukštyn. Užsidega slėgio indikatorius lemputė , kuri rodo, kad dangčio negalima atidaryti, prieš tai neišleidus slėgio.
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .

- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas šilumos palaikymo režimas. Ekране rodoma  ir įsijungia šilumos palaikymo indikatorius lemputė .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.

Kepimo riebaluose programa













- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite kepimo riebaluose programą . Ekране bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą temperatūrą valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad temperatūrą padidintumėte) arba į kairę (kad temperatūrą sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekране bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekране rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .
- Į maisto gaminimo puodą sudėkite ingredientus ir palikite atvirą dangtį, kad būtų kepama riebaluose.
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas parengties režimas. Ekране rodoma .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.

Garo programa



- Į maisto gaminimo puodą įpilkite 150 ml vandens (3/4 stiklinės), į garo krepšelį sudėkite ingredientus ir uždėkite garo krepšelį ant gaminimo puodo. Iki galo uždarykite ir užrakinkite dangtį.
- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite garo programą . Ekране bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekране bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekране rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .
- Gaminant maistą, prietaise kyla slėgis ir stumia plūdinį vožtuvą aukštyn. Užsidega slėgio indikatorius lemputė , kuri rodo, kad dangčio negalima atidaryti, prieš tai neišleidus slėgio.
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas šilumos palaikymo režimas. Ekране rodoma  ir įsijungia šilumos palaikymo indikatorius lemputė .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.










Kepimo programa

- Į maisto gaminimo puodą sudėkite ruošinį ir uždarykite, bet neužrakinkite dangčio.

- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite kepimo programą . Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą temperatūrą valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad temperatūrą padidintumėte) arba į kairę (kad temperatūrą sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekrane bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekrane rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas šilumos palaikymo režimas. Ekrane rodoma  ir įsijungia šilumos palaikymo indikatorius lemputė .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.

„Sous-vide“ / Lėto virimo programa







- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite „Sous-vide“ / Lėto virimo programą . Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).






- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą temperatūrą valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad temperatūrą padidintumėte) arba į kairę (kad temperatūrą sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekrane bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekrane rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas parengties režimas. Ekrane rodoma .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.



Ryžių programa








Į maisto gaminimo puodą sudėkite ingredientus, tada iki galo uždarykite ir užrakinkite dangtį.





- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite ryžių programą . Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekrane bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .

- Gaminant maistą, prietaise kyla slėgis ir stumia plūdinį vožtuvą aukštyn. Užsidega slėgio indikatorius lemputė , kuri rodo, kad dangčio negalima atidaryti, prieš tai neišleidus slėgio.
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas šilumos palaikymo režimas. Ekrane rodoma  ir įsijungia šilumos palaikymo indikatorius lemputė .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.












Jogurto ir rauginimo programa

Jogurto ir rauginimo programą galima naudoti norint pagaminti jogurtą arba kildinti duonos / kepinų tešlą.

- Kai gaminate jogurtą, į gaminimo puodą sudėkite ingredientus ir uždarykite dangtį.
- Kai kildinate tešlą, ją galite iškart užminkyti gaminimo puode, tada puodą įdėti į korpusą ir uždaryti dangtį.
- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite jogurto ir rauginimo programą . Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą temperatūrą valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad temperatūrą padidintumėte) arba į kairę (kad temperatūrą sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekrane bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .

- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekrane rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas parengties režimas. Ekrane rodoma .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.

Košės programa

- Į maisto gaminimo puodą sudėkite ingredientus, tada iki galo uždarykite ir užrakinkite dangtį.
- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite košės programą . Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite  ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekrane bus rodoma  arba  ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekrane rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas šilumos palaikymo režimas. Ekrane rodoma  ir įsijungia šilumos palaikymo indikatorius lemputė .
- Palaikykite nuspaudę  3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.



Reguliuojamas šefo režimas

- Į gaminimo puodą sudėkite ingredientus ir, priklausomai nuo recepto, uždarykite dangtį arba ne.
- Valdymo skydelio rankenėlę pasukite į dešinę, kol prieisite reguliuojamą šefo režimą . Ekrane bus rodomas numatytasis gaminimo laikas.
- Pasirinktinai: nuspauskite ir nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Pasirinktinai: nuspauskite ir nustatykite norimą temperatūrą valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad temperatūrą padidintumėte) arba į kairę (kad temperatūrą sumažintumėte).
- Nuspauskite , kad paleistumėte gaminimo programą.
- Prietaisas pradės kaitinimo etapą. Ekrane bus rodoma arba ir užsidegs kaitinimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus kaitinimo etapui, prietaise bus automatiškai įjungtas maisto gaminimo etapas. Ekrane rodomas mažėjantis laikas ir įsijungia vykstančio gaminimo indikatorius lemputė .
- Pasibaigus numatytam laikui, prietaisas pypteli ir ekrane rodoma .
- Po kelių sekundžių prietaise bus automatiškai įjungtas parengties režimas. Ekrane rodoma .
- Palaikykite nuspaudę 3 sekundes, norėdami bet kada sustabdyti programą.

* **Pasiūlymas, kaip greitai pašildyti patiekalus:** nustatykite temperatūrą ≥ 95 C ir gaminkite uždarytu, bet neužrakintu dangčiu.

7. Naudokite atidėjimo funkciją

Atidėjimo funkcija gali praversti norint iš anksto nustatyti prietaisą pradėti maistą gaminti vėliau.

- Visų pirma pasirinkite programą atlikdami anksčiau 6 dalyje aprašytus veiksmus.
- Prieš pradėdami pasirinktą programą, nuspauskite . Ekrane rodomas numatytasis atidėtos pradžios laikas.
- Nustatykite norimą laiką valdymo skydelio rankenėlę pasukdami į dešinę (kad laiką padidintumėte) arba į kairę (kad laiką sumažintumėte).
- Nuspauskite . Ekrane rodomas mažėjantis atidėtos pradžios laikas. Pasibaigus nustatytam laikui, prietaisas automatiškai pradės gaminti maistą.

8. Atidarykite dangtį

- Nebandykite atidaryti dangčio, jei pakilęs plūdinis vožtuvas ir, jei dega slėgio indikatorius lemputė .
- Baigus gaminti, slėgį galima išleisti 2 skirtingais būdais:

Natūralus išleidimas: baigus gaminti arba sustabdžius programą, buitinis prietaisas atauš pats ir slėgis bus išleistas natūraliai. Slėgį išleidžiant natūraliai, dėl puode likusio slėgio maistas gali pervirti ar perkepti. Naudokite rankinį išleidimą, jei maisto gaminimo procesą norite sustabdyti tuojau pat.

Rankinis išleidimas: palaikykite nuspaudę ant dangčio esantį slėgio išleidimo mygtuką. Tai užtruks nuo kelių sekundžių iki kelių minučių, priklausomai nuo gaminimo puode esančio maisto kiekio (34 pav.). Gamindami sriubą, košę ar kitus patiekalus su daug skysčių, pro tarpiais nuspauskite slėgio atpalaidavimo mygtuką. Nelaikykite mygtuko paspaudę

ĮSPĖJIMAS. Saugokitės nuo prietaiso kylančio karšto garo. Nelaikykite veido ir rankų arti išeinančio garo (45 pav.).

- Norėdami atidaryti dangtį, lygiagrečiai šoninių rankenų laikydami ranką, suimkite už dangčio rankenėlės, pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir pakelkite dangtį (35 ir 36 pav.).

ĮSPĖJIMAS. Saugokitės nuo maisto gaminimo puodo kylančio karšto garo.

9. Atjunkite nuo elektros tinklo

- Po naudojimo prietaisą atjunkite nuo elektros tinklo ir, prieš valydami, palikite jį bent 2 valandoms atvėsti.

10. Po naudojimo išvalykite

- Išvalykite savo prietaisą po kiekvieno naudojimo.
- Prieš valydami, leiskite prietaisui atvėsti bent 2 valandas.
- Valymo instrukciją rasite 3 dalyje. Nuvalykite visas prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje **PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ**.

11. Priežiūros patarimai

- Jei norite, kad maisto gaminimo puodas jums ilgai tarnautų, nepjaustykite jame maisto.
- Naudokite pateiktus priedus. Nenaudokite jokių metalinių reikmenų, nes galite sugadinti nelimpančią puodo dangą.
- Po naudojimo sandarinimo tarpiklis gali kvėpėti jūsų patiekalu. Tai normalu, silikonas turi mažytes poras, kurios aukštoje temperatūroje atsiveria, o, temperatūrai nukritus, vėl užsiveria. Norėdami panaikinti sandarinimo tarpiklio kvapą, galite:
 - Silikono žiedą įdėti į indaplovę.
 - Į maisto gaminimo puodą įpilti 1 stiklinę acto, 1 stiklinę vandens ir įdėti 1 dideliais gabalais supjaustytą citriną, 2 minutėms įjungti garo programą ir leisti natūraliai išeiti garui.
- Sandarinimo tarpiklį pakeiskite kas 2 metus arba anksčiau, jei jis būtų sugadintas.

GEDIMŲ NUSTATYMO IR ŠALINIMO INSTRUKCIJA

Problema	Galimos priežastys	Sprendimai
Nepavyksta atidaryti dangčio	Nepavyksta atidaryti dėl slėgio maisto gaminimo puode.	Palaikykite nuspaudę slėgio išleidimo mygtuką, kad iš maisto gaminimo puodo pašalintumėte slėgį. Gali užtrukti keletą minučių, kol bus išleistas visas slėgis.
	Iš gaminimo puodo išleistas visas slėgis, tačiau plūdinis vožtuvas užstrigo, nes yra per daug purvinas, kad nusileistų žemyn.	<p>a. Įsitinkinkite, kad slėgis visiškai išleistas, leisdami prietaisui atvėsti bent 2 valandas.</p> <p>b. Plūdinį vožtuvą švelniai stumkite žemyn į jo angą įkišę iešmą arba kitą ilgą objektą. Jei tai nepadės, prietaisą nusiųskite į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.</p> <p>c. Prieš kitą naudojimą gerai nuvalykite ir išdžiovinkite plūdinį vožtuvą.</p>
Nepavyksta uždaryti dangčio	Netinkamai uždėtas sandarinimo tarpiklis.	Tinkamai uždėkite sandarinimo tarpiklį.
	Maisto gaminimo puode yra karštų ingredientų, nuo kurių kyla garas.	Prieš bandydami dar kartą uždaryti dangtį, palaukite, kol atvės gaminimo puode esantys ingredientai.
	Plūdinis vožtuvas užstrigo, nes jis per daug purvinas ir todėl negali judėti žemyn.	<p>a. Plūdinį vožtuvą švelniai stumkite žemyn į jo angą įkišę iešmą arba kitą ilgą objektą. Jei tai nepadės, prietaisą nusiųskite į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.</p> <p>b. Prieš kitą naudojimą gerai nuvalykite ir išdžiovinkite plūdinį vožtuvą.</p>
Netinkama dangčio uždarymo padėtis arba kryptis.	Uždarykite dangtį tinkama kryptimi pagal instrukciją.	
Atidarant dangtį, maisto gaminimo puodas lieka prie jo prisitvirtinęs.	Sandarinimo tarpiklis sukūrė prisisiurbimo efektą.	Gaminimo puodas pats atsilaisvins nuo dangčio. Tai normalu ir tiesiog rodo gerą gaminio hermetiškumą. Norėdami išvengti, kad, atidarant dangtį, gaminimo puodas visu svoriu nenukristų ant gaminio, dangtį visuomet atidarykite švelniai.

Problema	Galimos priežastys	Sprendimai
Iš slėgio ribojimo vožtuvo intensyviai išleidžiamas slėgis.	Vidinis slėgis viršija darbinį slėgį arba vidinis slėgis viršija saugų slėgį.	Nuodugniai išvalykite slėgio ribojimo vožtuvą, plūdinį vožtuvą ir dangtelį. Jei iš plūdinio vožtuvo sklinda garai, prietaisą gražinkite į artimiausią patvirtintą klientų aptarnavimo centrą, kur įgaliotas asmuo jį apžiūrėtų, suremontuotų ar sureguliuotų.
	Slėgio ribojimo vožtuvas yra netinkamoje padėtyje.	Atsargiai pasukite / paspauskite slėgio ribojimo vožtuvą, kad jis įkristų į vietą. Saugokitės karšto garo. Būkite atsargūs ir mūvėkite kepimo pirštines.
	Dėl sugedusio slėgio valdiklio išleistas slėgis.	Prietaisą nusiųskite į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą remontui.
Iš plūdinio vožtuvo nuolat išleidžiamas slėgis.	Vidinis slėgis viršija darbinį slėgį arba vidinis slėgis viršija saugų slėgį.	Nuodugniai išvalykite slėgio ribojimo vožtuvą, plūdinį vožtuvą ir dangtelį. Jei iš plūdinio vožtuvo sklinda garai, prietaisą gražinkite į artimiausią patvirtintą klientų aptarnavimo centrą, kur įgaliotas asmuo jį apžiūrėtų, suremontuotų ar sureguliuotų.
	Likučiai plūdiniam vožtuve.	<p>a. Palaikykite nuspaudę slėgio išleidimo mygtuką, kad iš maisto gaminimo puodo pašalintumėte slėgį. Gali užtrukti keletą minučių, kol bus išleistas visas slėgis.</p> <p>b. Leiskite prietaisui atvėsti bent 2 valandas.</p> <p>c. Prieš vėl gamindami, nuvalykite ir išdžiovinkite plūdinį vožtuvą.</p>
	Užstrigo plūdinis vožtuvas.	<p>a. Palaikykite nuspaudę slėgio išleidimo mygtuką, kad iš maisto gaminimo puodo pašalintumėte slėgį. Gali užtrukti keletą minučių, kol bus išleistas visas slėgis.</p> <p>b. Leiskite prietaisui atvėsti bent 2 valandas.</p> <p>c. Prieš vėl gamindami, nuvalykite ir išdžiovinkite plūdinį vožtuvą.</p>

Problema	Galimos priežastys	Sprendimai
Pro dangtį prateka garas.	Netinkamai uždėtas sandarinimo tarpiklis.	Nuimkite sandarinimo tarpiklį, jį nuvalykite ir vėl tinkamai uždėkite.
	Nešvarus sandarinimo tarpiklis.	Nuimkite sandarinimo tarpiklį, jį nuvalykite ir vėl tinkamai uždėkite.
	Sandarinimo tarpiklis sugadintas arba sugadintas maisto gaminimo puodo kraštas.	Prietaisą nusiųskite į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą remontui.
Maistas nepagamintas	Neteisingas kietų / skystų ingredientų santykis.	Bandykite dar kartą, tiksliai laikydamiesi recepte nurodytų kiekių.
	Elektros tinklas netiekia elektros.	Patikrinkite savo namų elektros grandinę.
Skaitmeniniame ekrane rodoma E0.	Sugedo slėgio jungiklis.	Prietaisą nusiųskite į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą remontui.
Skaitmeniniame ekrane rodoma E1.	Sugedo temperatūros jutiklis.	Prietaisą nusiųskite į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą remontui.
Skaitmeniniame ekrane rodoma E2.	Dangtis netinkamai uždėtas pagal jūsų maisto gaminimo programą. Kiekvienai programai reikalinga konkreti dangčio padėtis.	Patikrinkite ir pakoreguokite jūsų gaminimo programai reikalingą dangčio padėtį; žr. šios instrukcijos 6 dalyje pateiktą maisto gaminimo programų lentelę. Kai tinkamai nustatysite dangčio padėtį, iš naujo paleiskite programą. Jei problema išlieka, prietaisą nusiųskite į įgaliotąjį techninės priežiūros centrą.

VIELEN DANK, DASS SIE SICH FÜR TEFAL ENTSCIEDEN HABEN

Willkommen in der Welt der schnellen und leckeren Küche!

Mit Turbo Cuisine haben wir uns der Herausforderung gestellt, den Topf neu zu erfinden: Einfacher. Schmackhafter. Einfach besser!

Nach diesem Leitgedanken wurde Turbo Cuisine entwickelt. Das Gerät ermöglicht es Ihnen, Zeit zu sparen und ganz einfach und bequem leckere Mahlzeiten selbst zu kochen.

Noch einmal vielen Dank, dass Sie uns in Ihrer Küche willkommen heißen.

Lassen Sie uns jetzt gemeinsam kochen!

INHALTSVERZEICHNIS

Kurzanleitung in Bildern.....	2
Tefal empfiehlt: Sicherheit geht immer vor	520
Alle Teile Ihres Produkts	530
Das Bedienfeld kennenlernen.....	531
Verwendung und Reinigung	532
Technische Fehlerbehebung	551
Tefal International eingeschränkte Garantie.....	728

TEFAL EMPFIEHLT: SICHERHEIT AN ERSTER STELLE

Sicherheit ist unsere oberste Priorität. Wir entwickeln und fertigen unsere Produkte nach hohen Sicherheits- und Technologiestandards. Wie bei jedem Elektrogerät gibt es jedoch einige potenzielle Risiken. Daher bitten wir Sie, ein gewisses Maß an Vorsicht walten zu lassen und die folgenden Anweisungen zu befolgen.

SICHERHEITSHINWEISE

Nehmen Sie sich die Zeit, alle folgenden Anweisungen sorgfältig durchzulesen und bewahren Sie sie zur späteren Verwendung auf.

- Die unsachgemäße Verwendung des Geräts und des Zubehörs kann das Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen.
- Das Gerät kocht Speisen unter Druck. Bei unsachgemäßer Verwendung besteht die Gefahr von Verbrennungen durch Dampf.
- Zu Ihrer Sicherheit entspricht dieses Produkt allen geltenden Normen und Bestimmungen (Niederspannung, elektromagnetische Verträglichkeit, Vorschriften für Materialien für den Lebensmittelkontakt, Umwelt usw.).
- Die zum Kochen benötigte Wärmequelle ist im Gerät enthalten.

1. Sichere Verwendungsorte

- Nur zur Verwendung in Innenräumen.
- Dieses Gerät ist nur für den privaten Hausgebrauch bestimmt. Es ist nicht für folgende Anwendungen vorgesehen und die Garantie gilt in diesen Fällen nicht:
 - Mitarbeiterküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;

- landwirtschaftliche Anwesen;
- durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften;
- Bed-and-Breakfast-Einrichtungen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einen beheizten Backofen oder auf ein heißes Kochfeld. Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe einer offenen Flamme oder eines brennbaren Gegenstands.
- Verwenden Sie es auf einer flachen, stabilen und hitzebeständigen Arbeitsfläche, die keinem Spritzwasser ausgesetzt ist.

2. Sichere Verwendung

- Dieses Gerät ist nicht dazu gedacht, von Personen (einschließlich Kindern) benutzt zu werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt; es sei denn, sie wurden in die Benutzung des Gerätes unterwiesen und werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt.
- Dieses Gerät kann von Personen verwendet werden, deren körperliche, sensorische oder mentale Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrung und Kenntnissen mangelt, wenn sie in der Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstehen und falls sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außer Reichweite von Kindern.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Achten Sie darauf, dass sich Kinder während des Betriebs nicht in der Nähe des Schnellkochtopfs befinden.

3. Sichere Verwendung – allgemeine Verwendung

- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl. Nur Anbraten ist erlaubt.
- Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals im Druckmodus zum Frittieren oder Braten von Lebensmitteln.
- Schwenken/Schütteln Sie das Gerät beim Garen von teigigen Speisen vorsichtig, bevor Sie den Deckel öffnen, damit die Speisen im Dampfgarer bleiben.
- Dieses Gerät ist kein Sterilisator. Verwenden Sie es nicht zum Sterilisieren von Gläsern.
- Dieses Gerät ist nicht dafür vorgesehen, mit einer externen Zeitschaltuhr (Timer) oder mithilfe eines separaten Fernsteuerungssystems verwendet zu werden.
- Verwenden Sie zum Tragen des Geräts immer die beiden seitlichen Griffe am Gehäuse des Geräts. Tragen Sie Ofenhandschuhe, wenn das Gerät heiß ist. Vergewissern Sie sich für mehr Sicherheit, dass der Deckel fest geschlossen ist, bevor Sie das Gerät transportieren.
- Der Boden des Kochtopfs und die Heizplatte müssen in direktem Kontakt stehen. Entfernen Sie alle Gegenstände oder Speisereste, die sich zwischen dem Kochtopf und der Heizplatte befinden, da sie die Leistung beeinträchtigen könnten.

- Beachten Sie, dass bestimmte Arten von Lebensmitteln, z. B. Apfelsmus, Preiselbeeren, Rhabarber, Graupen, Haferflocken oder andere Getreidearten, Erbsen, Nudeln oder Pasta schäumen oder aufschäumen und so die Ventile verstopfen können. Gehen Sie beim Garen dieser Lebensmittel vorsichtig vor und reinigen Sie die Ventile nach dem Gebrauch gründlich.
- Beachten Sie, dass bestimmte Rezepte, die Milch enthalten, schäumen, überkochen und die Ventile verstopfen können. Gehen Sie beim Kochen dieser Rezepte vorsichtig vor und reinigen Sie die Ventile nach Gebrauch gründlich.
- Fleisch mit einer äußeren Hautschicht (z. B. Ochsenzunge) könnte durch die Druckeinwirkung anschwellen. Stechen Sie nach dem Garen nicht die Haut ein, wenn sie angeschwollen wirkt: Sie könnten sich sonst verbrennen. Stechen Sie die Haut vor dem Garen ein.
- Verwenden Sie das Gerät nicht leer, ohne den Kochtopf oder ohne Zutaten im Kochtopf. Dies könnte zu schweren Beschädigungen am Gerät führen.
- Setzen Sie das Gerät nicht unter Druck, ohne zuvor Wasser einzufüllen, da dies zu schweren Schäden am Gerät führen kann.
- Befüllen Sie das Gerät nicht ohne zuvor den Kochtopf eingesetzt zu haben.
- Achtung: Verschütten Sie keine Flüssigkeit auf den Stecker.
- Erhitzen Sie den Topf nicht mit einer anderen Wärmequelle als der Heizplatte des Geräts und verwenden Sie keinen anderen Topf. Verwenden Sie den Kochtopf nicht mit anderen Geräten.
- Verwenden Sie den Kochtopf AUSSCHLIESSLICH im Gerät. Verwenden Sie ihn nicht zum Kochen auf Herdplatten, im Ofen usw.

- Verwenden Sie einen Kunststoff- oder Holzlöffel, um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung des Kochtopfes zu vermeiden. Schneiden Sie die Speisen nicht direkt im Kochtopf.
- Berühren Sie die Ventile nicht, außer wenn Sie das Gerät gemäß den Anweisungen reinigen und warten.
- Stecken Sie keine Fremdkörper in die Ventile und den Druckentlastungsknopf. Tauschen Sie das Ventil nicht aus.
- Die Kanäle in den Ventilen für den Dampfaustritt sollten regelmäßig überprüft werden, um sicherzustellen, dass sie nicht verstopft sind.
- Verwenden Sie keine Lappen oder andere Gegenstände zwischen Deckel und Gehäuse, um den Deckel offen zu halten. Dadurch könnte die Dichtung dauerhaft beschädigt werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tisch- oder Arbeitsplattenkante hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie die geeignete(n) Wärmequelle(n) gemäß der Gebrauchsanleitung.

4. Sichere Verwendung – vor dem Kochvorgang

- Prüfen Sie vor jeder Verwendung, dass die Ventile nicht blockiert sind. Siehe Gebrauchsanleitung.
- Überprüfen Sie vor der Benutzung des Geräts, ob die Dichtung richtig auf dem Deckel angebracht ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochtopfes und die Heizplatte immer sauber sind. Stellen Sie sicher, dass der mittlere Teil der Heizplatte beweglich ist.
- Befüllen Sie das Gerät nicht über die MAX-Markierung am Kochtopf hinaus.

- Bitte befolgen Sie die Empfehlungen zur Menge von Gargut und Wasser, um das Risiko eines Überkochens zu vermeiden, das das Gerät beschädigen und Verletzungen verursachen kann.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät ordnungsgemäß geschlossen ist, bevor Sie es unter Druck setzen.
- Dieses Gerät kocht unter Druck. Eine falsche Verwendung des Schnellkochtopfes kann zu Verbrühungen führen. Stellen Sie sicher, dass der Kochtopf richtig geschlossen ist, bevor Sie ihn erwärmen.
- Füllen Sie den Kochtopf zu maximal 2/3 seiner Füllmenge. Beim Garen von Lebensmitteln, die während des Garens aufgehen, wie z. B. Reis oder Trockengemüse, darf der Kochtopf die Hälfte des maximalen Füllstands nicht überschreiten.

5. Sichere Verwendung – während des Kochvorgangs

- Versuchen Sie nicht den Deckel zu öffnen, bevor der Druck ausreichend gesunken ist. Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, bevor das Schwimmerventil unten ist.
- Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals mit Gewalt. Öffnen Sie den Schnellkochtopf nicht, bevor sichergestellt wurde, dass der Innendruck vollständig abgefallen ist (siehe „Gebrauchsanleitung“).
- Während des Garvorgangs und beim Dampfablassen am Ende des Garvorgangs gibt das Gerät Hitze und Dampf ab. Halten Sie Gesicht und Hände vom Gerät fern, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie während des Garvorgangs nicht den Deckel.
- Bewegen Sie den Schnellkochtopf unter Druck mit größter Vorsicht. Berühren Sie keine heißen Oberflächen.

Benutzen Sie zum Bewegen des Geräts die Griffe und tragen Sie ggf. Ofenhandschuhe. Heben Sie das Gerät nicht mit dem Deckelknopf an.

- Nehmen Sie den Kochtopf nicht heraus, während das Gerät in Betrieb ist.
- Achten Sie im Anbratmodus auf die Gefahr von Verbrennungen durch Spritzer, wenn Sie Lebensmittel oder Zutaten in den heißen Kochtopf geben.

6. Sichere Verwendung – nach dem Kochvorgang

- Wenn Sie den Deckel öffnen, halten Sie ihn immer am Deckelknopf fest. Halten Sie Ihren Arm parallel zu den seitlichen Griffen. Zwischen Dichtung und Deckel könnte sich kochendes Wasser sammeln und Verbrennungen verursachen.
- Achten Sie auch auf die Verbrennungsgefahr durch den aus dem Gerät austretenden Dampf, wenn Sie den Deckel öffnen. Öffnen Sie den Deckel zunächst nur ganz leicht, damit der Dampf sanft entweichen kann.
- Berühren Sie nicht die heißen Teile des Geräts. Nach Gebrauch kann die Oberfläche der Heizplatte bis zu zwei Stunden lang heiß bleiben.
- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen und bevor Sie es reinigen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile einsetzen oder abnehmen.

7. Sichere Verwendung – Reinigung

- Wischen Sie nach jeder Benutzung den Boden des Topfes und die Heizplatte ab.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.
- Informationen zur Reinigung des Geräts finden Sie in der Gebrauchsanweisung. Sie können den Kochtopf und den Deckel in heißem Seifenwasser abwaschen. Geben Sie sie nicht in die Geschirrspülmaschine. Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.

8. Was ist im Schadensfall zu tun?

- Das Produkt kann nur von einem autorisierten Mitarbeiter in einer autorisierten Kundendienstzentrale repariert werden.
- Benutzen Sie kein Gerät, dessen Netzkabel- oder -stecker beschädigt ist, das nicht ordnungsgemäß funktioniert oder auf irgendeine Art beschädigt wurde. Geben Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung an die nächstgelegene autorisierte Kundendienstzentrale zurück.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von einer autorisierten Kundendienstzentrale ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden. Ersetzen Sie das mitgelieferte Netzkabel nicht durch andere Kabel.
- Beschädigen Sie die Dichtung nicht. Wenn sie beschädigt ist, lassen Sie sie in einer autorisierten Kundendienstzentrale austauschen.
- Ersetzen Sie die Dichtung alle zwei Jahre oder früher, wenn Sie sehen, dass die Dichtung abgenutzt ist oder ausgetauscht werden muss.
- Verwenden Sie nur die passenden Ersatzteile für Ihr Modell. Dies ist besonders für die Dichtung und den Kochtopf wichtig.
- Verwenden Sie nur Ersatzteile, die in einer autorisierten Kundendienstzentrale verkauft werden.
- Die Verwendung von Zubehöerteilen, die nicht vom Gerätehersteller empfohlen werden, kann zu Verletzungen führen.
- Verwenden Sie im Gerät keine anderen Kochtöpfe anstelle des mitgelieferten Kochtopfs. Ersetzen Sie den Kochtopf nur durch ein Original-Ersatzteil, das für die Verwendung mit diesem Produkt vorgesehen ist.
- Vor der Entsorgung eines nicht mehr benötigten Geräts muss das Gerät gemäß den geltenden Vorschriften außer Betrieb gesetzt werden (durch Abziehen des Steckers und Abtrennen des Netzkabels).

- Verwenden Sie nur Ersatzteile des Herstellers gemäß dem jeweiligen Modell. Verwenden Sie insbesondere ein Gehäuse und einen Deckel des gleichen Herstellers, der als kompatibel angegeben ist.
- Manipulieren Sie keines der Sicherheitssysteme über die in der Gebrauchsanleitung angegebenen Wartungsanweisungen hinaus.

BEDEUTUNG DES SYMBOLS „DURCHGESTRICHENE MÜLLTonne“



Das auf Elektro- und Elektronikgeräten regelmäßig abgebildete Symbol einer durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das jeweilige Gerät am Ende seiner Lebensdauer getrennt vom unsortierten Siedlungsabfall zu erfassen ist.

GETRENNTE ERFASSUNG VON ALTGERÄTEN

Elektro- und Elektronikgeräte, die zu Abfall geworden sind, werden als Altgeräte bezeichnet. Besitzer von Altgeräten haben diese einer vom unsortierten Siedlungsabfall getrennten Erfassung zuzuführen. Altgeräte gehören insbesondere nicht in den Hausmüll, sondern in spezielle Sammel- und Rückgabesysteme.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Enthalten die Produkte Batterien und Akkus oder Lampen, die aus dem Altgerät zerstörungsfrei entnommen werden können, sind Sie als Endnutzer gesetzlich dazu verpflichtet, diese vor der Entsorgung zu entnehmen und getrennt als Batterie bzw. Lampe zu entsorgen.

MÖGLICHKEITEN DER RÜCKGABE VON ALTGERÄTEN

Besitzer von Altgeräten aus privaten Haushalten können diese bei den Sammelstellen der öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger

oder bei den von Herstellern oder Vertreibern im Sinne des ElektroG eingerichteten Rücknahmestellen unentgeltlich abgeben. Auskünfte zur nächsten Abfallsammelstelle erhalten Sie beim Hersteller oder Händler

DATENSCHUTZ

Wir weisen alle Endnutzer von Elektro- und Elektronikgeräten darauf hin, dass Sie für das Löschen personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten selbst verantwortlich sind.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!



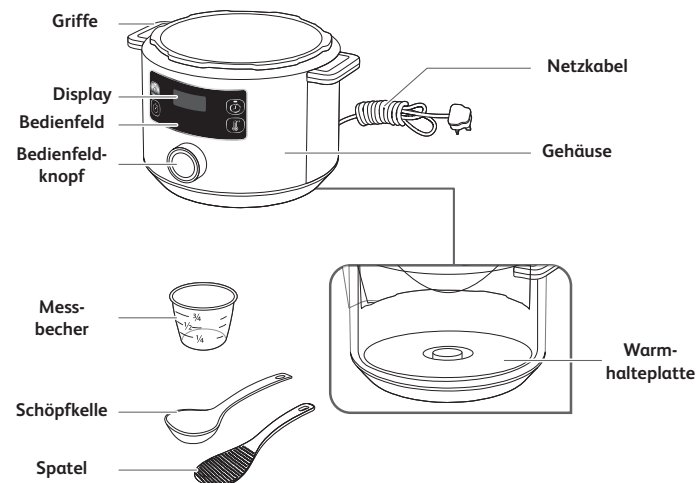
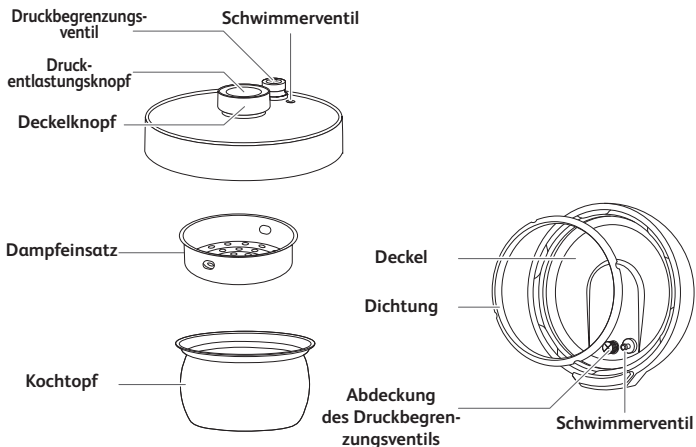
① Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➔ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

9. Wann gilt die Garantie?

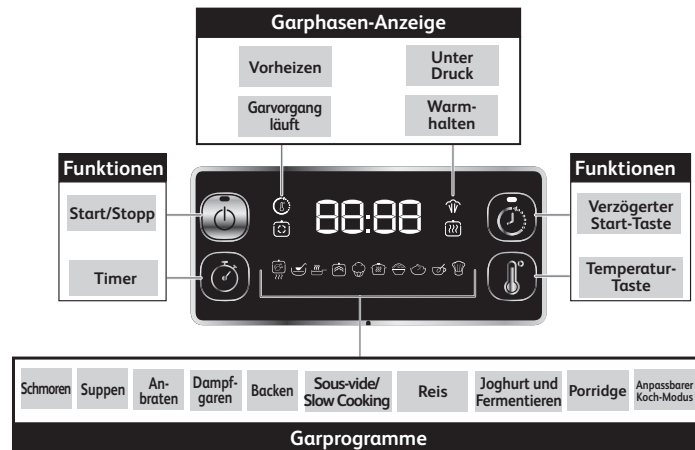
- Die Garantie deckt keinen abnormalen Verschleiß des Kochtopfs ab.
- Lesen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch. Jede Verwendung, die nicht dieser Anleitung entspricht, entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung und führt zum Erlöschen der Garantie.
- Bei gewerblicher Nutzung, unsachgemäßer Verwendung oder Nichteinhaltung der Anleitungen übernimmt der Hersteller keine Verantwortung und die Garantie gilt nicht.

ALLE TEILE IHRES PRODUKTS



Dichtung, Topf und Abdeckung des Druckbegrenzungsventils Ihres Geräts sind im Handel erhältlich. Sie können diese Elemente selbst und ohne Hilfe des Kundendienstes austauschen. Weitere Informationen finden Sie in der Bedienungsanleitung.

DAS BEDIENFELD KENNENLERNEN



STATUSMELDUNGEN

HE10	Begrüßungsnachricht, wenn das Gerät eingeschaltet wird.
01:30	Zeitanzeige. In diesem Beispiel: 1 Stunde 30 Minuten.
114°C	Temperaturanzeige. In diesem Beispiel: 114 Grad Celsius.
AUTO	Zeigt an, dass das Programm über eine automatische Temperatur-/Zeiteinstellung verfügt. Sie kann nicht geändert werden.
00:00	Zeigt an, dass die Temperatur während der Vorheizphase steigt.
HEAT	Zeigt an, dass das Gerät vorgeheizt wird.
BEAD	Zeigt an, dass das Programm beendet ist.
HOLD	Zeigt an, dass sich das Gerät in der Warmhaltephase befindet.
SEOP	Zeigt an, dass das Programm unterbrochen wurde.
88:88	Zeigt an, dass sich das Gerät im Standby-Modus befindet.

VERWENDUNG UND REINIGUNG

Beachten Sie die als (Abb. x) angegebenen Abbildungen in der Kurzanleitung.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Verpackung entfernen

- Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung und lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung.
- Entfernen Sie vor dem ersten Gebrauch eventuell vorhandene Werbeaufkleber vom Gerät.

2. Deckel öffnen

- Um den Deckel zu öffnen, nehmen Sie den Deckelknopf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn, und heben Sie den Deckel an (Abb. 1 und 2).

Hinweis: Beim Anheben des Deckels kann es vorkommen, dass der Kochtopf am Deckel hängen bleibt. Das ist normal und zeigt lediglich die gute Dichtigkeit des Produkts. Um zu vermeiden, dass der Kochtopf beim Öffnen des Deckels schwer auf das Produkt fällt, öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig.

- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Oberfläche. Entfernen Sie alle Schutzmaterialien und Zubehörteile von der Innenseite des Geräts (Abb. 3).

3. Alle Teile des Geräts reinigen

3a. Deckel, Kochtopf und Zubehör reinigen

- Reinigen Sie den Deckel, den Kochtopf und das Zubehör mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 4).
- Trocknen Sie Deckel, Kochtopf und Zubehör ab (Abb. 5).
- Verwenden Sie zum Reinigen des Kochtopfs keine Scheuerschwämme oder Scheuermittel, da dies die Antihafbeschichtung im Topf (Abb. 40) beschädigen könnte.

- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (Abb. 41).
- Wenn Sie Ihr Gerät versehentlich in Wasser getaucht oder Wasser direkt auf die Heizplatte verschüttet haben, bringen Sie es zur Reparatur zu einer autorisierten Kundendienstzentrale.
- Geben Sie den Deckel und den Kochtopf nicht in die Geschirrspülmaschine (Abb. 42).
- Beachten Sie, dass nur die Zubehörteile Schöpfkelle, Spatel, Messbecher und Dampfeinsatz spülmaschinenfest sind.

3b. Dichtung reinigen

- Nehmen Sie die Dichtung vom Deckel ab und reinigen Sie sie mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 7 und 8).
- Trocknen Sie sie gründlich ab.
- Setzen Sie die Dichtung über die Dichtungshalterung und drücken Sie sie in die richtige Position (Abb. 9). Drücken Sie sie fest an, um sicherzustellen, dass es keine Faltenbildung gibt und dass die Dichtung fest hinter der Dichtungshalterung sitzt.
- Wenn Sie nach dem Einsetzen der Dichtung den Deckel zu schnell öffnen, kann es vorkommen, dass der Topf am Deckel hängen bleibt (Abb. 37 und 38). Warten Sie einige Sekunden, bis sich der Kochtopf vom Deckel löst (Abb. 39).

Hinweis: Das ist normal und zeigt lediglich die gute Dichtigkeit des Produkts. Um zu vermeiden, dass der Kochtopf beim Öffnen des Deckels schwer auf das Produkt fällt, öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig.

ACHTUNG: Verwenden Sie das Gerät niemals ohne Dichtung (Abb. 44).

3c. Ventile reinigen

- Um das Druckbegrenzungsventil zu reinigen, nehmen Sie das Ventil aus dem Rohr auf der Oberseite des Deckels (Abb. 10). Reinigen Sie es mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 11). Achten Sie nach dem Trocknen darauf, dass der Rohrkanal sauber ist, bevor Sie das Druckbegrenzungsventil wieder an das Rohr auf der

Oberseite des Deckels anschließen (Abb. 12). Stellen Sie sicher, dass das Druckbegrenzungsventil ordnungsgemäß eingesetzt ist, es muss sich nach oben und unten bewegen können.

- Um die Abdeckung des Druckbegrenzungsventils zu reinigen, schrauben Sie die Abdeckung von der Innenseite des Deckels ab (Abb. 13). Reinigen Sie sie mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 14). Achten Sie nach dem Trocknen darauf, dass der Rohrkanaal sauber ist, bevor Sie die Abdeckung des Druckbegrenzungsventils wieder in den Deckel schrauben (Abb. 15).
- Um das Schwimmerventil zu reinigen, entfernen Sie die Dichtung des Schwimmerventils von der Innenseite des Deckels und drehen Sie den Deckel um, so dass das Schwimmerventil aus dem Deckel kommen kann (Abb. 16). Reinigen Sie die Dichtung des Schwimmerventils und das Schwimmerventil mit einem weichen Schwamm und heißem Seifenwasser (Abb. 17). Setzen Sie das Schwimmerventil nach dem Trocknen wieder in den Deckel ein und bringen Sie die Dichtung des Schwimmerventils wieder an (Abb. 18). Stellen Sie sicher, dass das Schwimmerventil ordnungsgemäß eingesetzt ist, es muss sich nach oben und unten bewegen können.

3d. Gehäuse des Geräts reinigen

- Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser (Abb. 41).
- Wischen Sie die Heizplatte mit einem trockenen Tuch sauber.

GEBRAUCHSANLEITUNG

1. Zutaten in den Kochtopf geben

- Nehmen Sie den Kochtopf aus dem Gehäuse.
- Geben Sie die Zutaten in den Kochtopf.
- Bitte beachten Sie, dass der Füllstand von Gargut und Flüssigkeiten niemals die Max-Markierung auf dem Kochtopf (Abb. 19) überschreiten darf.

- Beim Garen von Zutaten, die sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. trockenes Gemüse oder Reis, darf der Garer in Druckmodi nicht mehr als bis zur Hälfte seines maximalen Füllstands gefüllt werden.

2. Kochtopf in das Gehäuse setzen

- Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochtopfs sauber und trocken ist und entfernen Sie eventuelle Speisereste von der Heizplatte (Abb. 20).
- Setzen Sie den Topf in das Gehäuse ein (Abb. 21).
- Verwenden Sie das Gerät niemals ohne den Kochtopf.


3. Deckel schließen und verriegeln

- Prüfen Sie, ob die Dichtung fest auf dem Deckel sitzt (Abb. 43).
- Nehmen Sie den Deckelknopf, setzen Sie den Deckel auf das Gerät und drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn, um ihn zu verriegeln (Abb. 22).

4. Druckbegrenzungsventil anbringen

- Bringen Sie das Druckbegrenzungsventil ordnungsgemäß auf dem Deckel an (Abb. 23). Bitte beachten Sie, dass das Ventil etwas locker sitzt, das ist normal.

5. Gerät einschalten

- Wickeln Sie das Netzkabel vollständig ab und schließen Sie es an die Steckdose an (Abb. 24).
- Das Gerät gibt einen 'Piep'-Ton ab, das Display blinkt und zeigt  an.

6. Ein Garprogramm auswählen und starten

- Jedes Programm hat eine voreingestellte Zeit und Temperatur und erfordert eine bestimmte Deckelposition. Sehen Sie sich die Tabelle der Garprogramme an:

TABELLE DER GARPROGRAMME


Symbol für das Garprogramm	Name des Garprogramms	Standardgarzeit	Einstellbare Zeit	Standardtemperatur	Einstellbare Temperatur	Standarddruck	Verzögerter Start von 10 min bis 12 h	Warmhalten bis zu 24 h	Deckelstatus		
									Deckel geschlossen und verriegelt	Deckel geschlossen aber nicht verriegelt	Deckel offen
	Schmoren	30min	von 1 min bis 2 h	114 °C	Nein	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Suppen	12min	von 1 min bis 2 h	114 °C	Nein	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Anbraten	20min	Von 1 min bis 1 h	160 °C	Ja von 100 °C bis 160 °C	Nein	Nein	Nein			•
	Dampfprogramm	10min	von 1 min bis 2 h	114 °C	Nein	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Backen	40min	von 1 min bis 2 h	160 °C	Ja von 100 °C bis 160 °C	Nein	Ja	Ja		•	
	Sous-vide/ Slow Cooking	4 h	Von 30 min bis 12 h	85 °C	Ja von 55 °C bis 95 °C	Nein	Ja	Nein		•	•
	Reis	8 min	von 1 min bis 2 h	114 °C	Nein	70 kPa	Ja	Ja	•		
	Joghurt und Fermentieren	8 h	Von 30 min bis 12 h	30 °C	Ja von 22 °C bis 40 °C	Nein	Nein	Nein	•	•	
	Porridge	15min	von 1 min bis 2 h	100 °C	Nein	Nein	Ja	Ja	•		
	Anpassbarer Koch-Modus	30min	Von 1 min bis 4 h	80 °C	Ja von 70 °C bis 160 °C	Nein	Nein	Ja	•	•	•

Hinweis: Beim Garen kann es zu leichten Dampfaustritt am Deckel kommen, insbesondere am Druckbegrenzungsventil. Dies ist normal und tritt auf, wenn sich Druck aufbaut.

Weitere Informationen finden Sie in den Abbildungen in der Kurzanleitung (von Abb. 25 bis Abb. 36)

GARANLEITUNG NACH ZUTAT

Zutat	Zubereitung/ Menge	Zeit	Zusätzliche Anweisungen	Zubehör
DRUCKGAREN IN DER SCHÜSSEL				
Linzen	100-500g	24 min	die doppelte Menge Wasser hinzufügen	die Zutat direkt in die Schüssel geben
Quinoa		5 min	300 ml Wasser hinzufügen	
Weizen		5 min		
Erbsen		3 min		
Kohl	in Vierteln	15 min		
DAMPFDROCKGAREN				
Kartoffeln	gewürfelt, 100-400g	14 min	200 ml Wasser hinzufügen	Korb/Sieb
Brokkoli	in Röschen, 100-400g	3 min		
Blumenkohl		4 min		
Karotten	in Scheiben geschnitten, 100-400g	7 min		
Grüne Bohnen	100-400g	8 min		
REIS				
Weißer Reis	300 g (4 Personen)	3 min	400 ml Wasser	die Zutat direkt in die Schüssel geben
	600 g (8 Personen)		800 ml Wasser	
Klebreis	300 g (4 Personen)	3 min	200 ml Wasser	
	600 g (8 Personen)		400 ml Wasser	
Brauner Reis	300 g (4 Personen)	20 min	500 ml Wasser	
	600 g (8 Personen)		930 ml Wasser	

Zutat	Zubereitung/ Menge	Zeit	Zusätzliche Anweisungen	Zubehör
SOUS VIDE 				
Ei (mäßig pochiert)	beliebig viele	45 min	68°C	die Zutat direkt in die Schüssel geben
Rotes Fleisch (Rindersteak, Filet)	2,5 cm dick	1,5 Stunden	62°C	verschleißbarer Kunststoffbeutel
Garnelen	müssen ohne zu überlappen in den verschließbaren Kunststoffbeutel passen	30	60°C	
Wurzelgemüse (Karotten, Pastinaken, Kartoffeln, Rüben, rote Bete usw.)		1 h (fest) – 4 h (weich)	85°C	
zartes Gemüse (Spargel, Brokkoli, Auberginen, Kürbis usw.)		30 min (fest) – 1,5 h (weich)	85°C	

HINWEISE ZUR GARANLEITUNG:

Diese Garanleitung bildet nur Richtwerte ab, die für gut durchgegarnte Lebensmittel sorgen sollen. Sie können die Zutatenmenge entsprechend Ihrer Vorlieben anpassen. Weitere Garanleitungen finden Sie in der mobilen Tefal App (Verfügbarkeit je nach Land).

HINWEISE ZU SOUS-VIDE:

Legen Sie die gewürzten Zutaten in einen Druckverschlussbeutel und entfernen Sie vor dem Verschließen die gesamte Luft. Legen Sie dann den Druckverschlussbeutel in die mit Wasser gefüllte Schüssel.










VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR VOUS VIDE:




- Die Sous-Vide-Garanleitungen gewährleisten die sichere Zubereitung frischer Zutaten durch Pasteurisierung bei Temperaturen von 60 °C oder höher, sodass ein vollständiges Garen im Kern der Zutaten möglich ist.

- Seien Sie vorsichtig bei Nichtbefolgung der Garanleitungen, da nicht vollständig pasteurisierte Speisen Gesundheitsrisiken darstellen können. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie diese Speisen Personen mit geschwächtem Immunsystem servieren, einschließlich Schwangeren, Säuglingen und älteren Menschen. Essen Sie die Speisen nicht, wenn Sie Bedenken hinsichtlich des Garzustands oder der Lebensmittel oder Gesundheitsbedenken ö. ä. haben.
- Lagern Sie die Zutaten nach dem Kauf sofort im Kühlschrank. Lagern Sie sie nicht bei Raumtemperatur.
- Verwenden Sie frische Zutaten. Verwenden Sie jedes Mal einen neuen Druckverschlussbeutel.










Programm „Schmoren“


- Geben Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie den Deckel vollständig und verriegeln Sie ihn.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Schmoren“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Während des Garvorgangs baut sich im Gerät Druck auf und drückt das Schwimmerventil nach oben. Die Leuchtanzeige für Druck  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann, ohne den Druck vorher abzulassen.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.

- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt und die Warmhalte-Anzeigeleuchte  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.

Programm „Suppen“













- Geben Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie den Deckel vollständig und verriegeln Sie ihn.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Suppen“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Während des Garvorgangs baut sich im Gerät Druck auf und drückt das Schwimmerventil nach oben. Die Leuchtanzeige für Druck  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann, ohne den Druck vorher abzulassen.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt und die Warmhalte-Anzeigeleuchte  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.

Programm „Anbraten“

- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Anbraten“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt, und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Geben Sie die Zutaten in den Topf und lassen Sie den Deckel offen, um sie unter Rühren anzubraten.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Stand-by-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.


Programm „Dampfgaren“












- Geben Sie 150 ml Wasser (3/4 Tasse) in den Kochtopf, geben Sie Ihre Zutaten in den Dampfeinsatz und setzen Sie den Dampfeinsatz oben auf den Topf. Schließen und verriegeln Sie den Deckel vollständig.

- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Dampfgaren“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Während des Garvorgangs baut sich im Gerät Druck auf und drückt das Schwimmerventil nach oben. Die Leuchtanzeige für Druck  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann, ohne den Druck vorher abzulassen.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt und die Warmhalte-Anzeigelampe  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.






Programm „Backen“

- Geben Sie das vorbereitete Backgut in den Topf, schließen Sie den Deckel, aber verriegeln Sie ihn nicht.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Backen“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.









- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt und die Warmhalte-Anzeigelampe  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.



Sous-vide/Slow Cooking-Programm







- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Sous-vide/Slow Cook“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.


verringern) drehen.





- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.

Programm „Reis“

Geben Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie den Deckel vollständig und verriegeln Sie ihn.




- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Reis“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Während des Garvorgangs baut sich im Gerät Druck auf und drückt das

Schwimmventil nach oben. Die Leuchtanzeige für Druck  leuchtet auf, um anzuzeigen, dass der Deckel nicht geöffnet werden kann, ohne den Druck vorher abzulassen.





- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt, und die Warmhalte-Anzeigelampe  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.

Programm „Joghurt und Fermentieren“








Das Programm „Joghurt und Fermentieren“ kann verwendet werden, um Joghurt herzustellen oder Brot- und anderen Teig gehen zu lassen.

- Zur Herstellung von Joghurt geben Sie die Zutaten in den Kochtopf und schließen den Deckel.
- Beim Aufgehen von Teig können Sie den Teig direkt im Kochtopf kneten, dann den Kochtopf in das Gehäuse stellen und den Deckel schließen.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Joghurt und Fermentieren“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-




Leuchtanzeige  leuchtet auf.

- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.

Programm „Porridge“

- Geben Sie die Zutaten in den Topf, schließen Sie den Deckel vollständig und verriegeln Sie ihn.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Porridge“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem


Display wird  angezeigt.

- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in die Warmhaltephase. Im Display wird  angezeigt und die Warmhalte-Anzeigeleuchte  leuchtet auf.
- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.



Anpassbarer Koch-Modus



- Geben Sie die Zutaten in den Topf und schließen Sie je nach Rezept den Deckel oder nicht.
- Drehen Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts, um zum Programm „Anpassbarer Koch-Modus“  zu gelangen. Im Display wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Optional: Drücken Sie auf  und stellen Sie die gewünschte Temperatur ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Temperatur zu erhöhen) oder nach links (um die Temperatur zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf , um das Garprogramm zu starten.
- Das Gerät startet die Vorheizphase. Im Display wird abwechselnd  und  angezeigt und die Vorheiz-Leuchtanzeige  leuchtet auf.
- Nach Abschluss der Vorheizphase wechselt das Gerät automatisch in die Garphase. Im Display wird der Countdown angezeigt und die Leuchtanzeige für den laufenden Garvorgang  leuchtet auf.
- Am Ende des Countdowns ertönt ein Signalton und auf dem Display wird  angezeigt.
- Nach einigen Sekunden schaltet das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Auf dem Display wird  angezeigt.

- Drücken Sie drei Sekunden lang auf , um das Programm jederzeit anzuhalten.


* **Vorschlag zum schnellen Aufwärmen von Speisen:** Stellen Sie die Temperatur auf ≥ 95 °C und garen Sie mit geschlossenem, aber nicht verriegeltem Deckel.

7. Verzögerte Startfunktion verwenden

Der verzögerte Start kann nützlich sein, um das Gerät so einzustellen, dass es später mit dem Kochen beginnt.

- Wählen Sie zunächst ein Programm aus und folgen Sie dabei den oben in Teil 6 beschriebenen Schritten.
- Drücken Sie vor dem Starten des ausgewählten Programms auf . Auf dem Display wird die Standardzeit für den verzögerten Start angezeigt.
- Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie den Drehknopf des Bedienfelds nach rechts (um die Zeit zu verlängern) oder nach links (um die Zeit zu verringern) drehen.
- Drücken Sie auf . Auf dem Bildschirm wird der Countdown für den verzögerten Start angezeigt. Nach Ablauf der voreingestellten Zeit beginnt das Gerät automatisch mit dem Garvorgang.

8. Deckel öffnen

- Versuchen Sie nicht, den Deckel zu öffnen, wenn das Schwimmerventil oben ist und die Leuchtanzeige für den Druck  leuchtet.
- Der Druck kann am Ende des Garvorgangs auf zwei verschiedene Arten abgelassen werden:

Natürliches Ablassen: Am Ende des Garvorgangs oder nach dem Beenden des Programms kühlt das Gerät von selbst ab und der Druck wird auf natürliche Weise abgelassen. Während des natürlichen Ablassens können die Speisen aufgrund des verbleibenden Drucks im Topf überkochen. Verwenden Sie das manuelle Ablassen, um den Garvorgang sofort zu beenden.

Manuelles Ablassen: Drücken Sie kontinuierlich auf den Druckentlastungs-

knopf oben auf dem Deckel. Es dauert einige Sekunden bis einige Minuten, abhängig von der Menge des Garguts im Topf (Abb. 34).

Um beim Kochen von Suppe, Haferbrei und Rezepten mit viel Flüssigkeit ein Überlaufen der Flüssigkeit zu vermeiden, drücken Sie den Knopf zum Druckablassstoßweise, anstatt ihn gedrückt zu halten.

ACHTUNG: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Gerät austritt. Halten Sie Gesicht und Hände vom Dampfausstoß fern (Abb. 45).

- Um den Deckel zu öffnen, positionieren Sie Ihren Arm parallel zu den Seitengriffen, greifen Sie den Deckelknopf, drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn und heben Sie den Deckel nach oben (Abb. 35 und 36).

ACHTUNG: Achten Sie auf den heißen Dampf, der aus dem Kochtopf austritt.

9. Gerät vom Netz trennen

- Ziehen Sie nach dem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen mindestens zwei Stunden lang abkühlen.

10. Nach Gebrauch reinigen

- Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen mindestens zwei Stunden lang abkühlen.

- Anweisungen zur Reinigung finden Sie in Teil 3. „Alle Teile des Geräts reinigen“ im Abschnitt „VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH“.

11. Pflegehinweise

- Um eine lange Haltbarkeit des Kochtopfs zu gewährleisten, schneiden Sie keine Lebensmittel darin.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Verwenden Sie keine metallischen Utensilien, da sie die Antihafbeschichtung im Topf beschädigen könnten.
- Nach dem Gebrauch kann die Dichtung den Geruch Ihres Gerichts annehmen. Das ist normal; Silikon hat kleine Poren, die sich bei hoher Temperatur öffnen und wieder schließen, sobald die Temperatur sinkt. Um den Geruch der Dichtung zu beseitigen, können Sie Folgendes tun:
 - Geben Sie den Silikonring in den Geschirrspüler.
 - Geben Sie eine Tasse Essig, eine Tasse Wasser und eine in große Stücke geschnittene Zitronen in den Topf, und starten Sie ein Dampfgar-Programm für zwei Minuten, dann lassen Sie den Dampf auf natürliche Weise ab.
- Wechseln Sie die Dichtung alle zwei Jahre oder bei Beschädigungen früher aus.

TECHNISCHE FEHLERBEHEBUNG

Problem	Mögliche Gründe	Lösungen
Deckel kann nicht geöffnet werden	Öffnen aufgrund des Drucks im Kochtopf nicht möglich.	Kontinuierlich auf den Druckentlastungsknopf drücken, um den Druck im Inneren des Topfes abzubauen. Es kann einige Minuten dauern, bis der Druck vollständig abgelassen ist.
	Der Druck im Kochtopf ist vollständig abgelassen, aber das Schwimmventil steckt fest, weil es verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	<p>a. Sicherstellen, dass der Druck vollständig abgelassen ist, indem Sie das Gerät mindestens zwei Stunden abkühlen lassen.</p> <p>b. Schwimmventil vorsichtig nach unten drücken, indem Sie einen Spieß oder einen langen Gegenstand in die Öffnung des Schwimmventils einführen. Wenn dies nicht funktioniert, Gerät an eine autorisierte Kundendienstzentrale einschicken.</p> <p>c. Für die nächste Verwendung das Schwimmventil gründlich reinigen und trocknen.</p>
Deckel kann nicht geschlossen werden	Die Dichtung ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Dichtung ordnungsgemäß einsetzen.
	Der Kochtopf enthält heiße Zutaten, die Dampf erzeugen.	Abwarten, bis die Zutaten im Topf abgekühlt sind, dann erneut versuchen, den Deckel zu schließen.
	Das Schwimmventil steckt fest, weil es verschmutzt ist und sich daher nicht nach unten bewegen kann.	<p>a. Schwimmventil vorsichtig nach unten drücken, indem Sie einen Spieß oder einen langen Gegenstand in die Öffnung des Schwimmventils einführen. Wenn dies nicht funktioniert, Gerät an eine autorisierte Kundendienstzentrale einschicken.</p> <p>b. Für die nächste Verwendung das Schwimmventil gründlich reinigen und trocknen.</p>
	Position und/oder Richtung, in der der Deckel geschlossen wurde, sind falsch.	Deckel entsprechend der Bedienungsanleitung in der richtigen Richtung schließen.
Beim Öffnen des Deckels bleibt der Kochtopf am Deckel hängen	Die Dichtung erzeugte eine Saugwirkung.	Der Kochtopf löst sich von selbst vom Deckel. Das ist normal und zeigt lediglich die gute Dichtigkeit des Produkts. Um zu vermeiden, dass der Kochtopf beim Öffnen des Deckels schwer auf das Produkt fällt, öffnen Sie den Deckel immer vorsichtig.

Problem	Mögliche Gründe	Lösungen
Intensiver Druckauslass vom Druckbegrenzungsventil	Der Innendruck überschreitet den Betriebsdruck oder der Innendruck überschreitet den Sicherheitsdruck.	Druckbegrenzungsventil, Schwimmerventil und Deckel gründlich reinigen. Wenn beim Schwimmerventil immer noch Dampf austritt, bringen Sie das Gerät zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung durch einen autorisierten Mitarbeiter in eine autorisierte Kundendienstzentrale in Ihrer Nähe.
	Das Druckbegrenzungsventil befindet sich in einer falschen Position.	Das Druckbegrenzungsventil vorsichtig drehen/drücken, damit es einrastet. Achten Sie dabei auf den heißen Dampf. Stellen Sie sich in eine sichere Position und tragen Sie Ofenhandschuhe.
	Fehlerhafte Druckregelung führt zu Druckabfall.	Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienstzentrale senden.
Kontinuierlicher Druckauslass vom Schwimmerventil	Der Innendruck überschreitet den Betriebsdruck oder der Innendruck überschreitet den Sicherheitsdruck.	Druckbegrenzungsventil, Schwimmerventil und Deckel gründlich reinigen. Wenn beim Schwimmerventil immer noch Dampf austritt, bringen Sie das Gerät zur Inspektion, Reparatur oder Einstellung durch einen autorisierten Mitarbeiter in eine autorisierte Kundendienstzentrale in Ihrer Nähe.
	Rückstände im Schwimmerventil	<ul style="list-style-type: none"> a. Kontinuierlich auf den Druckentlastungsknopf drücken, um den Druck im Inneren des Topfes abzubauen. Es kann einige Minuten dauern, bis der Druck vollständig abgelassen ist. b. Das Gerät mindestens zwei Stunden lang abkühlen lassen. c. Schwimmerventil vor dem erneuten Starten des Garvorgangs reinigen und abtrocknen.
	Das Schwimmerventil steckt fest.	<ul style="list-style-type: none"> a. Kontinuierlich auf den Druckentlastungsknopf drücken, um den Druck im Inneren des Topfes abzubauen. Es kann einige Minuten dauern, bis der Druck vollständig abgelassen ist. b. Das Gerät mindestens zwei Stunden lang abkühlen lassen. c. Schwimmerventil vor dem erneuten Starten des Garvorgangs reinigen und abtrocknen.

Problem	Mögliche Gründe	Lösungen
Dampfaustritt aus dem Deckel	Die Dichtung ist nicht ordnungsgemäß eingesetzt.	Dichtung herausnehmen, reinigen und in die richtige Position wieder einsetzen.
	Die Dichtung ist verschmutzt.	Dichtung herausnehmen, reinigen und in die richtige Position wieder einsetzen.
	Die Dichtung ist beschädigt oder der Rand des Kochtopfs ist beschädigt.	Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienstzentrale senden.
Die Speisen sind nicht gegart	Das Verhältnis von festen/flüssigen Zutaten ist falsch.	Versuchen Sie es erneut, indem Sie sich genau an die im Rezept angegebenen Mengen halten.
	Kein Strom aus der Steckdose.	Elektrischen Stromkreis des Hauses überprüfen.
E0 wird auf dem Digitaldisplay angezeigt	Druckschalter ist defekt.	Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienstzentrale senden.
E1 wird auf dem Digitaldisplay angezeigt	Der Temperatursensor ist defekt.	Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienstzentrale senden.
E2 wird auf dem Digitaldisplay angezeigt	Der Deckel ist für Ihr Garprogramm nicht richtig positioniert. Für jedes Programm ist eine bestimmte Deckelposition erforderlich.	Die für Ihr Garprogramm erforderliche Deckelposition überprüfen und anpassen. Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle der Garprogramme in Teil 6 dieses Handbuchs. Programm neu starten, sobald der Deckel richtig positioniert ist. Wenn das Problem weiterhin besteht, schicken Sie das Gerät zur Reparatur an eine autorisierte Kundendienstzentrale ein.

Welkom in de wereld van snel en heerlijk koken!

Met Turbo Cuisine hebben we de uitdaging aangegrepen om de pan opnieuw uit te vinden: Makkelijker. Smakelijker. Gewoon beter!

Turbo Cuisine is ontworpen volgens dit principe, waardoor u tijd bespaart en in een handomdraai zelf heerlijke maaltijden bereidt.

Nogmaals bedankt dat u ons in uw keuken hebt verwelkomd.

Laten we samen koken!

INHOUD

Snelstartgids in afbeeldingen.....	2
Bij Tefal gaat veiligheid boven alles	556
Alle onderdelen van uw product	565
Het bedieningspaneel leren kennen.....	566
Instructies voor gebruik en reiniging.....	567
Probleemoplossing	586
Tefal Internationale garantiebe palingen	728

Veiligheid is onze hoogste prioriteit. Wij ontwerpen en produceren ons product volgens hoge veiligheids- en technologische normen. Zoals bij elk elektrisch apparaat zijn er echter enkele potentiële risico's. Daarom verzoeken wij u om voorzichtig te zijn en u aan de volgende instructies te houden.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Neem de tijd om alle volgende instructies zorgvuldig door te lezen en bewaar deze voor toekomstig gebruik.

- Onjuist gebruik van het apparaat en de accessoires kan het apparaat beschadigen en tot verwondingen leiden.
- Het apparaat kookt voedsel onder druk. Onjuist gebruik kan brandwonden door stoom veroorzaken.
- Voor uw veiligheid voldoet dit product aan alle toepasselijke normen en voorschriften (laagspanningsrichtlijn, elektromagnetische compatibiliteit, voedselcontactmaterialen, milieu etc.).
- De warmtebron die nodig is voor het koken zit in het apparaat.

1. Waar kan ik het apparaat veilig gebruiken?

- Alleen voor gebruik binnenshuis.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet geschikt om in de volgende toepassingen gebruikt te worden, en de garantie geldt niet voor:
 - personeelskantines in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
 - boerderijen;
 - gebruik door gasten in hotels, motels en andere verblijfsaccommodaties;
 - gebruik in Bed & Breakfast-achtige omgevingen.

- Plaats het apparaat niet in een verwarmde oven of op een hete kookplaat. Plaats het apparaat niet in de buurt van open vuur of brandbare voorwerpen.
- Gebruik op een vlak en stabiel, hittebestendig werkblad, uit de buurt van waterspatten.

2. Wie kan het apparaat veilig gebruiken?

- Dit apparaat is niet bestemd om te worden gebruikt door personen (onder wie kinderen) met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructie hebben gekregen over het gebruik van het apparaat.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale vermogens, of een gebrek aan ervaring en kennis, mits ze onder toezicht staan of aanwijzingen hebben gekregen omtrent het veilig gebruik van het apparaat en ze de bijbehorende gevaren begrijpen.
- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt. Houd het apparaat en de stroomkabel buiten het bereik van kinderen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd toezicht op kinderen zodat ze niet met het apparaat spelen.
- Laat kinderen niet in de buurt van de snelkookpan staan wanneer de pan in gebruik is.

3. Veilig gebruik - algemeen

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het is bedoeld.
- Gebruik het apparaat niet om voedsel in olie te frituren. Alleen aanbruinen is toegestaan.

- Gebruik de snelkookpan nooit in de snelkookmodus voor het frituren van voedsel.
- Schud de pan voorzichtig voordat u het deksel opent, wanneer u deeggerecht bereidt, om te voorkomen dat er voedsel uit de pan komt.
- Dit apparaat is geen sterilisator. Gebruik het niet om potten te steriliseren.
- Gebruik geen externe timer of afzonderlijke afstandsbediening om dit apparaat te bedienen.
- Gebruik altijd de twee handgrepen op de behuizing van het apparaat om het apparaat te dragen. Draag ovenhandschoenen als het apparaat heet is. Voor meer veiligheid, zorg er voor dat het deksel vergrendeld is voordat u het apparaat verplaatst.
- De bodem van de binnenpan en de verwarmingsplaat moeten rechtstreeks contact met elkaar maken. Verwijder eventuele voorwerpen of etensresten tussen de binnenpan en de verwarmingsplaat. Dit kan de prestaties beïnvloeden.
- Houd er rekening mee dat bepaalde soorten voedsel, zoals appelmoes, cranberry's, rabarber, parelgerst, havermout of andere granen, spliterwten, noedels of pasta kunnen schuimen en spatten en de ventielen kunnen verstopen. Wees voorzichtig bij het bereiden van dit type voedsel en reinig de ventielen grondig na gebruik.
- Houd er rekening mee dat sommige recepten met melk kunnen schuimen of overstromen en de ventielen kunnen verstopen. Wees voorzichtig bij het bereiden van deze recepten en reinig de ventielen grondig na gebruik.
- Bij het koken van vlees met een buitenste huidlaag (zoals rundertong), kan deze opzwellen door de druk in de pan. Na het koken mag u de huid niet doorprikken als deze gezwollen lijkt: u kunt brandwonden oplopen. Prik de huid door voorafgaand aan de bereiding.

- Gebruik het apparaat niet leeg, zonder de binnenpan of zonder ingrediënten in de binnenpan. Dit kan ernstige schade aan het apparaat veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet onder druk zonder water toe te voegen. Dit kan ernstige schade aan het apparaat veroorzaken.
- Vul het apparaat niet zonder de binnenpan.
- Let op: mors geen vloeistof op de stekker.
- Verwarm de binnenpan niet met een andere warmtebron dan de verwarmingsplaat van het apparaat en gebruik geen andere binnenpan. Gebruik de binnenpan niet met andere apparaten.
- Gebruik de binnenpan ALLEEN in het apparaat. Gebruik de binnenpan niet om op een fornuis, in de oven enz. te koken.
- Gebruik een kunststof of houten lepel om schade aan de antiaanbaklaag van de binnenpan te voorkomen. Snijd voedsel niet rechtstreeks in de binnenpan.
- Raak de ventielen niet aan, behalve tijdens het schoonmaken en onderhouden van het apparaat volgens de instructies.
- Plaats geen vreemde voorwerpen in de ventielen en de drukregelaar. Vervang het ventiel niet.
- Controleer regelmatig de kanalen in de ventielen waardoor stoom kan ontsnappen om er zeker van te zijn dat ze niet verstopt zijn.
- Gebruik geen doek of iets anders tussen het deksel en de behuizing om het deksel op een kier te laten. Dit kan de afsluitring permanent beschadigen.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen en laat deze niet in contact komen met hete oppervlakken.
- Gebruik de juiste warmtebron(nen) volgens de

gebruiksaanwijzing.

4. Veilig gebruik - voor het koken

- Controleer vóór elk gebruik of de kleppen niet verstopt zijn. Zie de gebruiksinstructies.
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de afsluitring goed op het deksel is geplaatst.
- Zorg ervoor dat de bodem van de binnenpan en de verwarmingsplaat altijd schoon zijn. Zorg ervoor dat het centrale deel van de verwarmingsplaat mobiel is.
- Vul het apparaat niet verder dan de MAX-aanduiding op de binnenpan.
- Volg de aanbevelingen voor de hoeveelheid voedsel en water op om te voorkomen dat uw bereiding overkookt. Dit kan schade aan uw apparaat en verwondingen veroorzaken.
- Zorg ervoor dat het apparaat goed is gesloten voordat u het apparaat onder druk brengt.
- Dit apparaat kookt onder druk. Onjuist gebruik van de snelkookpan kan leiden tot brandwonden. Zorg ervoor dat de snelkookpan goed is gesloten voordat u de pan verwarmt.
- Vul de pan niet verder dan tweederde. Vul de pan maximaal voor de helft wanneer u voedsel bereidt dat tijdens het koken uitzet, zoals rijst of gedroogde groenten.

5. Veilig gebruik - tijdens het koken

- Probeer het deksel niet te openen voordat de druk voldoende is afgenomen. Probeer het deksel niet te openen voordat het veiligheidsventiel is gezakt.
- Open de snelkookpan nooit geforceerd. Open de klep niet

voordat u heb gecontroleerd of de interne druk volledig is gedaald. Zie de gebruiksaanwijzing.

- Tijdens het koken en de uitstoot van stoom aan het einde van de kooktijd, geeft het apparaat warmte en stoom af. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van het apparaat om brandwonden te voorkomen. Raak het deksel niet aan tijdens het koken.
- Verplaats de snelkookpan onder druk met de grootste zorg. Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik de handgrepen wanneer u het apparaat verplaatst en draag indien nodig ovenhandschoenen. Til het apparaat niet op aan de dekselknop.
- Verwijder de binnenpan niet terwijl het apparaat in bedrijf is.
- Pas in de aanbruinmodus op voor spatten wanneer u voedsel of ingrediënten in de hete pan doet, dit kan brandwonden veroorzaken.

6. Veilig gebruik - na het koken

- Houd het deksel altijd vast aan de dekselknop wanneer u deze opent. Plaats uw arm parallel aan de zijhandgrepen. Er kan kokend water tussen de afsluitring en het deksel achterblijven en dit kan brandwonden veroorzaken.
- Pas ook op voor de stoom die uit het apparaat komt wanneer u het deksel opent, dit kan brandwonden veroorzaken. Open het deksel eerst een klein beetje om de stoom voorzichtig te laten ontsnappen.
- Raak de hete onderdelen van het apparaat niet aan. Na gebruik kan het oppervlak van de verwarmingsplaat maximaal 2 uur heet blijven.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer buiten

gebruik of voor reiniging. Laat afkoelen voordat u onderdelen plaatst of verwijdert.

7. Veilig gebruik - reiniging

- Veeg de bodem van de binnenpan en de verwarmingsplaat na elk gebruik schoon.
- Dompel het apparaat niet in water.
- Raadpleeg de instructies voor de reiniging van uw apparaat. U kunt de binnenpan en het deksel schoonmaken met warm water en zeep. Doe ze niet in de vaatwasmachine. Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek.

8. Wat te doen in geval van schade?

- Het product kan alleen worden gerepareerd door geautoriseerd personeel in een erkend servicecentrum.
- Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel of stekker, of wanneer het apparaat niet naar behoren werkt of beschadigd is. Breng het apparaat terug naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor onderzoek, reparatie of afstelling.
- Als de stroomkabel beschadigd is, moet deze worden vervangen door een erkend servicecentrum om gevaarlijke situaties te voorkomen. Vervang de meegeleverde stroomkabel niet door een andere kabel.
- Beschadig de afsluitring niet. Laat deze vervangen door een erkend servicecentrum wanneer deze beschadigd is.
- Vervang de afsluitring om de 2 jaar, of eerder als u ziet dat de ring versleten is of moet worden vervangen.
- Gebruik uitsluitend de juiste reserveonderdelen voor uw model. Dit is met name belangrijk voor de afsluitring en

de binnenpan.

- Gebruik uitsluitend reserveonderdelen die worden verkocht in een erkend servicecentrum.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan verwondingen veroorzaken.
- Gebruik geen andere pannen in het apparaat in plaats van de meegeleverde binnenpan. Vervang de binnenpan alleen door een origineel reserveonderdeel dat geschikt is voor dit product.
- In overeenstemming met de geldende voorschriften moet het apparaat onbruikbaar worden gemaakt voordat u het weggooit als u het niet meer nodig hebt (door de stekker uit het stopcontact te halen en de stroomkabel af te knippen).
- Gebruik uitsluitend reserveonderdelen van de fabrikant die bestemd zijn voor het betreffende model. Zorg er met name voor dat u een pan en een deksel van dezelfde fabrikant gebruikt, waarvan wordt aangegeven dat ze compatibel zijn.
- Wijzig de veiligheidssystemen niet buiten de onderhoudsinstructies die in de gebruiksaanwijzing worden vermeld.

Milieubescherming

Wees vriendelijk voor het milieu !

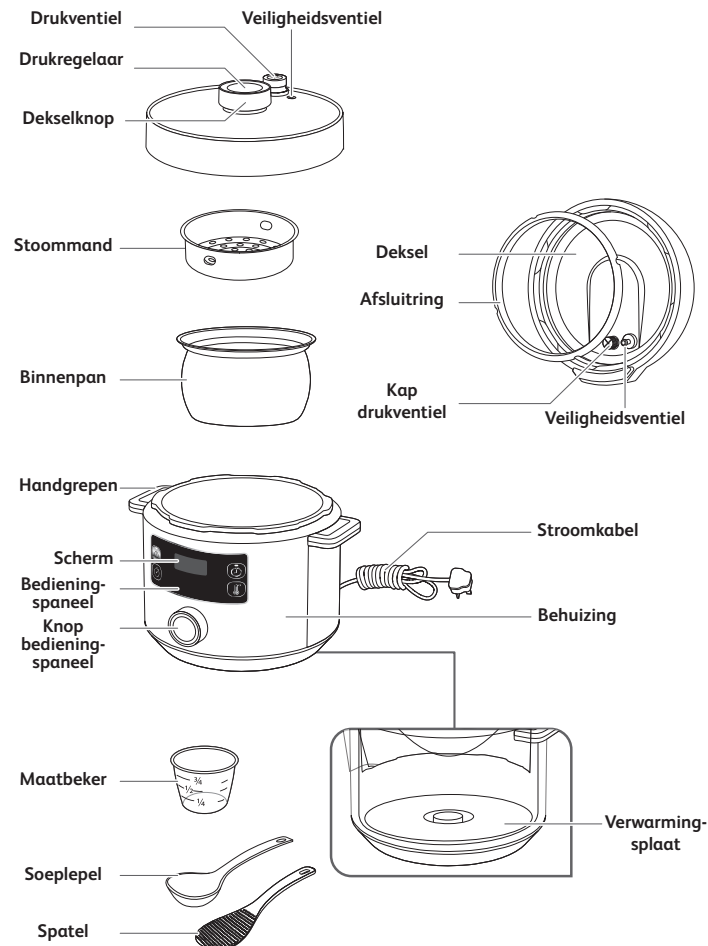


- ① Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- ➔ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

9. Wanneer is de garantie van toepassing?

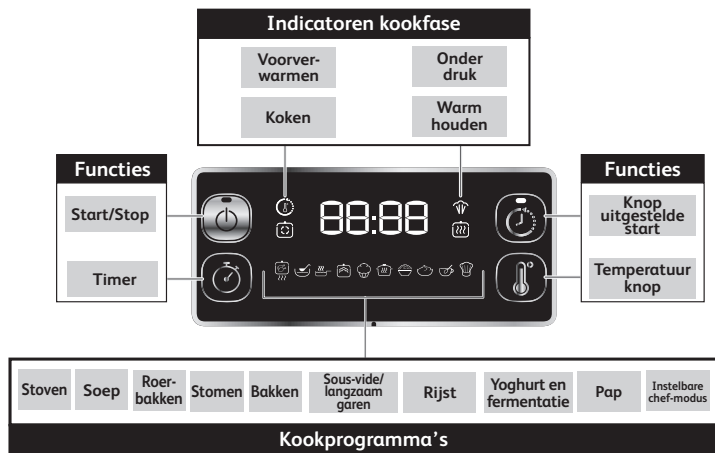
- De garantie dekt geen abnormale slijtage van de binnenpan.
- Lees deze instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt. Elk gebruik dat niet voldoet aan deze instructies ontslaat de fabrikant van enige aansprakelijkheid en maakt de garantie ongeldig.
- In het geval van bedrijfsmatig of oneigenlijk gebruik of de niet-naleving van de instructies zal de fabrikant alle verantwoordelijkheid afwijzen en zal de garantie niet gelden.

ALLE ONDERDELEN VAN UW PRODUCT



De afsluitring, de pan en de kap van het drukventiel van uw apparaat zijn in de winkel verkrijgbaar. U kunt deze onderdelen zelf vervangen zonder een beroep te doen op de aftersales-service. Raadpleeg de gebruikershandleiding voor meer informatie.

HET BEDIENINGSPANEEL LEREN KENNEN



STATUSBERICHTEN

HE10

Welkomstbericht wanneer het apparaat wordt ingeschakeld.

01:30

Tijdweergave. In dit voorbeeld: 1 uur en 30 minuten.

114C

Temperatuurweergave. In dit voorbeeld: 114 graden Celsius.

Auto

Geeft aan dat het programma een standaard automatische temperatuur-/tijdinstelling heeft. Deze kan niet worden gewijzigd.

00:00

Geeft aan dat de temperatuur stijgt tijdens de voorverwarmingsfase.

HE HE

Geeft aan dat het apparaat wordt voorverwarmd.

EE AD

Geeft aan dat het programma is voltooid.

EH OE

Geeft aan dat het apparaat in de warmhoudfase staat.

SE OP

Geeft aan dat het programma is onderbroken.

88:88

Geeft aan dat het apparaat in de stand-bymodus staat.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK EN REINIGING

Bekijk de afbeeldingen aangeduid als (afb. X) in het gedeelte Snelstartgids.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder de verpakking

- Haal het apparaat uit de verpakking en lees de gebruiksaanwijzing goed door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt.
- Verwijder reclamestickers (indien van toepassing) van uw apparaat voordat u het voor de eerste keer gebruikt.

2. Open het deksel

- Om het deksel te openen, neem de dekselknop vast, draai deze linksom en til het deksel omhoog (afb. 1 en 2).

Opmerking: Als u het deksel optilt, kan het gebeuren dat de binnenpan aan het deksel blijft zitten. Dit is normaal en toont juist dat het product goed hermetisch sluit. Open het deksel altijd voorzichtig om te voorkomen dat de binnenpan hard op het product valt.

- Plaats het apparaat op een vlakke ondergrond. Verwijder alle beschermende materialen en accessoires die zich in het apparaat bevinden (afb. 3).

3. Maak alle onderdelen van het apparaat schoon

3a. Maak het deksel, de binnenpan en de accessoires schoon

- Maak het deksel, de binnenpan en de accessoires schoon met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 4).
- Droog het deksel, de binnenpan en de accessoires af (afb. 5)
- Gebruik geen schuurspoons om de binnenpan schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag van de binnenpan kan beschadigen (afb. 40).

- Dompel het apparaat niet in water (afb. 41).
- Als u het apparaat per ongeluk in water dompelt of water op de verwarmingsplaat morst, breng het apparaat dan ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
- Doe het deksel en de binnenpan niet in de vaatwasmachine (afb. 42).
- Alleen de accessoires: soeplepel, spatel, maatbeker en stoommand zijn vaatwasmachinebestendig.

3b. Reinig de afsluitring

- Verwijder de afsluitring van het deksel en maak deze schoon met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 7 en 8).
- Droog de ring grondig af.
- Plaats de afsluitring op het deksel en druk de ring op zijn plaats (afb. 9). Druk stevig omlaag om ervoor te zorgen dat de afsluitring niet plooit en stevig vast zit op het deksel.
- Als u het deksel te snel opent nadat u de afsluitring op het deksel hebt geplaatst, kan het gebeuren dat de binnenpan aan het deksel blijft zitten (afb. 37 en 38). Wacht enkele seconden tot de pan loskomt van het deksel (afb. 39).

Opmerking: Dit is normaal en toont juist dat het product goed hermetisch sluit. Open het deksel altijd voorzichtig om te voorkomen dat de binnenpan hard op het product valt.

WAARSCHUWING: Gebruik het apparaat nooit zonder de afsluitring (afb. 44)

3c. Reinig de ventielen

- Om het drukventiel te reinigen, verwijdert u het drukventiel van het pijpje boven op het deksel (afb. 10). Maak schoon met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 11). Als het ventiel droog is, controleer dan of de binnenkant van het pijpje schoon is voordat u het drukventiel weer terugplaatst op het pijpje boven op het deksel

(afb. 12). Zorg ervoor dat het drukventiel goed is geplaatst, dit moet omhoog en omlaag kunnen bewegen.

- Om de kap van het drukventiel te reinigen, schroeft u de kap aan de binnenkant van het deksel los (afb. 13). Maak schoon met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 14). Als de kap droog is, controleer dan of de binnenkant van het pijpje schoon is voordat u de kap van het drukventiel weer vastdraait aan de binnenkant van het deksel (afb. 15).
- Om het veiligheidsventiel te reinigen, verwijdert u de afdichting van het veiligheidsventiel aan de binnenkant van het deksel en draait u het deksel om zodat het veiligheidsventiel uit het deksel kan komen (afb. 16). Reinig de afdichting van het veiligheidsventiel en het veiligheidsventiel met een zachte spons en warm water met zeep (afb. 17). Plaats het veiligheidsventiel na het drogen weer op het deksel en plaats de afdichting van het veiligheidsventiel terug op zijn plaats (afb. 18). Zorg ervoor dat het veiligheidsventiel goed is geplaatst, dit moet omhoog en omlaag kunnen bewegen.

3d. Maak de behuizing van het apparaat schoon

- Maak de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- Dompel het apparaat niet in water (afb. 41).
- Veeg de verwarmingsplaat schoon met een droge doek.

GEBRUIKSINSTRUCTIES

1. Doe de ingrediënten in de binnenpan

- Verwijder de binnenpan uit de behuizing.
- Doe ingrediënten in de binnenpan.
- Het niveau van voedsel en vloeistoffen mag nooit hoger zijn dan het MAX-niveau op de binnenpan (afb. 19).

- Vul de pan maximaal tot de helft van het maximumniveau, wanneer u in de snelkookmodus voedsel bereidt dat tijdens het koken uitzet, zoals gedroogde groenten of rijst.

2. Plaats de binnenpan in de behuizing

- Zorg ervoor dat de bodem van de binnenpan schoon en droog is en verwijder voedselresten van de verwarmingsplaat (afb. 20).
- Plaats de binnenpan in de behuizing (afb. 21).
- Gebruik het apparaat nooit zonder de binnenpan.


3. Sluit en vergrendel het deksel

- Controleer of de afsluitring goed op het deksel is geplaatst (afb. 43).
- Pak de dekselknop vast, plaats het deksel op het apparaat en draai rechtsom om te vergrendelen (afb. 22).

4. Bevestig het drukventiel

- Plaats het drukventiel op de juiste manier op het deksel (afb. 23). Let op: het ventiel blijft een beetje los zitten, dit is normaal.











5. Zet het apparaat aan

- Wikkel de stroomkabel volledig af en steek de stekker in het stopcontact (afb. 24).
- Het apparaat laat een piepton horen, het scherm knippert en toont .

6. Selecteer en start een kookprogramma

- Elk programma heeft een standaardtijd en -temperatuur en vereist een specifieke dekselpositie. Zie hiervoor de tabel met kookprogramma's:




TABEL KOOKPROGRAMMA'S


Pictogram kookprogramma	Naam kookprogramma	Standaard kooktijd	Instelbare tijd	Standaardtemperatuur	Instelbare temperatuur	Standaarddruk	Uitgestelde start van 10min tot 12uur	Warm houden tot max. 24uur	Status deksel		
									Deksel gesloten en vergrendeld	Deksel gesloten maar niet vergrendeld	Deksel open
	Stoven	30 min	Van 1 min tot 2 uur	114C	Nee	70Kpa	Ja	Ja	•		
	Soep	12min	Van 1 min tot 2 uur	114C	Nee	70Kpa	Ja	Ja	•		
	Roerbakken	20min	Van 1 min tot 1 uur	160C	Ja van 100C tot 160C	Nee	Nee	Nee			•
	Stomen	10min	Van 1 min tot 2 uur	114C	Nee	70Kpa	Ja	Ja	•		
	Bakken	40min	Van 1 min tot 2 uur	160C	Ja van 100C tot 160C	Nee	Ja	Ja		•	
	Sous-vide/ langzaam garen	4h	Van 30 min tot 12uur	85C	Ja van 55C tot 95C	Nee	Ja	Nee		•	•
	Rijst	8min	Van 1 min tot 2 uur	114C	Nee	70Kpa	Ja	Ja	•		
	Yoghurt en fermentatie	8h	Van 30min tot 12uur	30C	Ja van 22C tot 40C	Nee	Nee	Nee	•	•	
	Pap	15min	Van 1 min tot 2 uur	100C	Nee	Nee	Ja	Ja	•		
	Instelbare chef-modus	30min	Van 1min tot 4uur	80C	Ja van 70C tot 160C	Nee	Nee	Ja	•	•	•

Opmerking: Tijdens het koken kan er beperkt stoom uit het deksel lekken, vooral uit het drukventiel. Dit is normaal en treedt op wanneer er druk wordt opgebouwd.

Bekijk de afbeeldingen in de Snelstartgids (Van afb. 25 tot afb. 36)

GIDS VOOR HET BEREIDEN VAN INGREDIËNTEN

ingrediënten	voorbereiding/ hoeveelheid	tijd	aanvullende instructies	accessoire
SNELKOKEN IN SCHAAL 				
linzen	100-500g	24 min	voeg tweemaal het gewicht toe in water	doe het ingrediënt rechtstreeks in de kom
quinoa		5 min	voeg 300 ml water toe	
tarwe		5 min		
erwten		3 min		
kool		in kwartjes		
SNELKOKEN 				
aardappelen	in blokjes gesneden, 100-400g	14 min	voeg 200 ml water toe	mand/tray- accessoire
broccoli	in roosjes, 100-400g	3 min		
bloemkool		4 min		
wortelen	gesneden, 100-400g	7 min		
sperziebonen	100-400g	8 min		
RIJST 				
witte rijst	300 g (4 personen)	3 min	400 ml water	doe het ingrediënt rechtstreeks in de kom
	600 g (8 personen)		800 ml water	
kleefrijst	300 g (4 personen)	3 min	200 ml water	
	600 g (8 personen)		400 ml water	
bruine rijst	300 g (4 personen)	20 min	500 ml water	
	600 g (8 personen)		930 ml water	

ingrediënten	voorbereiding/ hoeveelheid	tijd	aanvullende instructies	accessoire
SOUS-VIDE 				
ei (halfzacht gepocheerd)	zoveel als u wilt	45 min.	68°C	doe het ingrediënt rechtstreeks in de kom
rood vlees (biefstuk, filet)	2,5 cm dik	1 uur en 30 minuten	62°C	afsluitbare plastic zak
garnalen		30	60°C	
wortelgroenten (wortelen, pastinaak, aardappelen, rapen, bieten, etc.)	moet zonder overlappen in de sluitbare plastic zak passen	1 uur (vast) - 4 uur (zacht)	85°C	
zachte groenten (asperges, broccoli, aubergines, pompoe, enz.)		30 minuten (vast) - 1 uur en 30 minuten (zacht)	85°C	

OPMERKINGEN OVER KOOKGIDSEN:

Deze kookgidsen zijn indicatief, en zijn bedoeld om u van goede kookresultaten te voorzien. U kunt de hoeveelheid ingrediënten aanpassen op basis van uw wensen. Raadpleeg de mobiele Tefal-app (beschikbaarheid afhankelijk van het land) voor meer gidsen over het bereiden van ingrediënten.

OPMERKINGEN OVER SOUS-VIDE:

Doe de gekruide ingrediënten in een zak met sluiting en verwijder alle lucht voorafgaand aan het afsluiten. Plaats vervolgens de zak met sluiting in de kom die is gevuld met water.









VOORZORGSMAATREGELEN VOOR SOUS-VIDE :





- De kookgidsen voor sous-vide zorgen voor een veilige bereiding van verse ingrediënten door pasteurisatie bij temperaturen van 60 °C of hoger, waardoor een complete en diepgaande bereiding van het ingrediënt mogelijk wordt.

- Wees voorzichtig als u de kookgidsen niet volgt. Voedsel dat niet volledig gepasteuriseerd is, kan gezondheidsrisico's veroorzaken. Wees voorzichtig bij het serveren van dit voedsel aan mensen met een lagere immuniteit, waaronder zwangere vrouwen, zuigelingen en ouderen. Eet het voedsel niet als er enige zorg is over de toestand van het koken of het voedsel, de gezondheid, enz.
- Leg ingrediënten direct na aankoop in de koelkast. Bewaar ze niet op kamertemperatuur.
- Gebruik verse ingrediënten. Gebruik telkens een nieuwe zak met sluiting.












Stoopprogramma




- Doe de ingrediënten in de pan en sluit en vergrendel het deksel.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het stoofprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Tijdens het koken ontstaat er druk in het apparaat en dit duwt het veiligheidsventiel omhoog. Het indicatielampje 'onder druk'  gaat branden om aan te geven dat het deksel niet kan worden geopend zonder eerst de druk af te laten.

- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.














Soepprogramma

- Doe de ingrediënten in de binnenpan en sluit en vergrendel het deksel.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het soepprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Tijdens het koken ontstaat er druk in het apparaat en dit duwt het veiligheidsventiel omhoog. Het indicatielampje 'onder druk'  gaat branden om aan te geven dat het deksel niet kan worden geopend zonder eerst de druk af te laten.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.


- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.

Roerbakprogramma

- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het roerbakprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Doe de ingrediënten in de binnenpan en houd het deksel open om te roerbakken.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Op het scherm wordt  weergegeven.

- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.

Stoomprogramma

- Vul de binnenpan met 150 ml water (driekwart kopje), doe de ingrediënten in de stoommand en plaats de stoommand op de binnenpan. Sluit en vergrendel het deksel volledig.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het stoomprogramma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Tijdens het koken ontstaat er druk in het apparaat en dit duwt het veiligheidsventiel omhoog. Het indicatielampje 'onder druk'  gaat branden om aan te geven dat het deksel niet kan worden geopend zonder eerst de druk af te laten.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.



Bakprogramma

- Plaats de bereiding in de pan en sluit de pan, maar vergrendel het deksel niet.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het bakprogramma te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Optioneel: Druk op en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend & en het indicatielampje 'voorverwarmen' gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken' gaat branden.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt en het indicatielampje 'warm houden' gaat branden.
- Houd 3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.













Sous-vide-/langzaam garen-programma

- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het sous-vide-/langzaam garen-programma te gaan . Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Optioneel: Druk op en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend & en het indicatielampje 'voorverwarmen' gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken' gaat branden.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Op het scherm wordt weergegeven.
- Houd 3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.




Rijstprogramma











- Doe de ingrediënten in de binnenpan en sluit en vergrendel het deksel.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het rijstprogramma te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.

- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Tijdens het koken ontstaat er druk in het apparaat en dit duwt het veiligheidsventiel omhoog. Het indicatielampje 'onder druk'  gaat branden om aan te geven dat het deksel niet kan worden geopend zonder eerst de druk af te laten.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.




Programma yoghurt en fermentatie









Gebruik het programma yoghurt en fermentatie om yoghurt te maken of deeg voor brood/gebak te laten rijzen.

- Plaats bij het maken van yoghurt de ingrediënten in de binnenpan en sluit het deksel.
- Om deeg te laten rijzen, kunt u het deeg rechtstreeks in de binnenpan kneden en vervolgens de pan in de behuizing plaatsen en het deksel sluiten.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het programma yoghurt en fermentatie  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.

- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Op het scherm wordt  weergegeven.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.








Pap-programma





- Doe de ingrediënten in de binnenpan en sluit en vergrendel het deksel.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar het pap-programma  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.

- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.
- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
- Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
- Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de warmhoudfase. Op het scherm verschijnt  en het indicatielampje 'warm houden'  gaat branden.
- Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.





Instelbare chef-modus

- Plaats de ingrediënten in de binnenpan en sluit het deksel wel of niet, afhankelijk van uw recept.
- Draai de knop op het bedieningspaneel naar rechts om naar de instelbare chef-modus  te gaan. Op het scherm wordt de standaard kooktijd weergegeven.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Optioneel: Druk op  en stel de gewenste temperatuur in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (temperatuur verhogen) of naar links (temperatuur verlagen) te draaien.
- Druk op  om het kookprogramma te starten.
- Het apparaat begint met de voorverwarmfase. Op het scherm verschijnt afwisselend  &  en het indicatielampje 'voorverwarmen'  gaat branden.


- Wanneer de voorverwarmfase is voltooid, schakelt het apparaat automatisch over naar de kookfase. Op het scherm wordt de resterende kooktijd weergegeven en het indicatielampje 'koken'  gaat branden.
 - Aan het einde van de kooktijd piept het apparaat en verschijnt  op het scherm.
 - Na enkele seconden schakelt het apparaat automatisch over naar de stand-bymodus. Op het scherm wordt  weergegeven.
 - Houd  3 seconden ingedrukt om het programma op elk gewenst moment te stoppen.
- * **Suggestie voor het snel opwarmen van gerechten:** stel de temperatuur in op $> = 95 \text{ } ^\circ\text{C}$ en kook met het deksel gesloten maar ontgrendeld.

7. Gebruik de uitgestelde startfunctie

Met een uitgestelde start kunt u handig het apparaat vooraf instellen zodat het later gaat koken.

- Selecteer eerst een programma door de stappen uit te voeren die hierboven in deel 6 zijn beschreven.
- Druk op  voordat u het geselecteerde programma start. Op het scherm wordt de standaardtijd voor uitgestelde start weergegeven.
- Stel de gewenste tijd in door de knop op het bedieningspaneel naar rechts (tijd verlengen) of naar links (tijd verkorten) te draaien.
- Druk op . Op het scherm wordt de tijd tot de uitgestelde start weergegeven. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, begint het apparaat automatisch met koken.

8. Open het deksel

- Probeer het deksel niet te openen als het veiligheidsventiel omhoog staat en als het indicatielampje 'onder druk'  brandt.

- Aan het einde van de bereiding kan de stoom op 2 verschillende manieren worden uitgestoten:

Natuurlijk uitstoten: Aan het einde van de bereiding of na het stoppen van het programma zal het apparaat uit zichzelf afkoelen en zal de stoom op natuurlijke wijze ontsnappen. Bij het natuurlijk uitstoten kan het voedsel te gaar worden door de resterende druk in de pan. Gebruik handmatig uitstoten om het kookproces onmiddellijk te stoppen.

Handmatig uitstoten: Druk de drukregelaar boven op het deksel continu in. Het duurt enkele seconden tot een paar minuten, afhankelijk van de hoeveelheid voedsel in de pan (afb. 34).

Bij het koken van soep, pap en recepten met veel vloeistof, dient u om te voorkomen dat de vloeistof overstroomt, met tussenpozen op de drukregelaar te drukken in plaats van deze continu ingedrukt te houden.

WAARSCHUWING: Pas op voor de hete stoom die uit het apparaat komt. Houd uw gezicht en handen uit de buurt van de stoom (afb. 45).

- Om het deksel te openen, plaats uw arm parallel aan de handgrepen, neem de dekselknop vast, draai deze linksom en til het deksel omhoog (afb. 35 en 36).

WAARSCHUWING: Pas op voor de hete stoom die uit de pan komt.

9. Haal de stekker uit het stopcontact

- Haal na gebruik de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.

10. Reinig na gebruik

- Maak het apparaat na elk gebruik schoon.
- Laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen voordat u het gaat schoonmaken.
- Zie deel 3 voor reinigingsinstructies. Maak alle onderdelen van het apparaat schoon zoals beschreven in het gedeelte VOOR HET EERSTE GEBRUIK.

11. Onderhoudstips

- Om ervoor te zorgen dat deze langer in goede staat blijft, wordt het aangeraden geen voedsel te snijden in de binnenpan.
- Gebruik de meegeleverde accessoires. Gebruik geen metalen keukengerie, hiermee kunt u de antiaanbaklaag van de binnenpan beschadigen.
- Na gebruik kan de afsluitring de geur van uw gerecht behouden. Dit is normaal, siliconen hebben kleine poriën die open gaan bij blootstelling aan hoge temperaturen en weer sluiten wanneer de temperatuur daalt. U kunt de geur van de afsluitring als volgt verwijderen:
 - Plaats de siliconen ring in de vaatwasmachine
 - Doe 1 kopje azijn, 1 kopje water en 1 in grote stukken gesneden citroen in de pan en start een stoomprogramma van 2 minuten. Laat de stoom vervolgens op natuurlijke wijze uitstoten.
- Vervang de afsluitring om de 2 jaar of eerder in geval van beschadiging.

PROBLEEMOPLOSSING

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
Het deksel gaat niet open	Kan niet worden geopend vanwege druk in de pan.	Houd de drukregelaar ingedrukt om de druk in de pan te verwijderen. Het kan enkele minuten duren voordat de druk volledig is afgelaten.
	De druk in de pan is volledig verdwenen, maar het veiligheidsventiel zit vast omdat het te vuil is en daardoor niet omlaag kan bewegen.	<p>a. Zorg ervoor dat de druk volledig verdwenen is door het apparaat ten minste 2 uur te laten afkoelen.</p> <p>b. Duw het veiligheidsventiel voorzichtig omlaag door een spies of een lang voorwerp in de opening van het veiligheidsventiel te steken. Als dit niet werkt, stuur het apparaat dan naar een erkend servicecentrum.</p> <p>c. Reinig en droog het veiligheidsventiel grondig voor volgend gebruik.</p>
Het deksel gaat niet dicht	De afsluitring is niet goed aangebracht.	Breng de afsluitring goed aan.
	De pan bevat warme ingrediënten die stoom genereren.	Wacht tot de ingrediënten in de pan zijn afgekoeld voordat u het deksel weer sluit.
	Het veiligheidsventiel zit vast omdat deze te vuil is en daardoor niet omlaag kan bewegen.	<p>a. Duw het veiligheidsventiel voorzichtig omlaag door een spies of een lang voorwerp in de opening van het veiligheidsventiel te steken. Als dit niet werkt, stuur het apparaat dan naar een erkend servicecentrum.</p> <p>b. Reinig en droog het veiligheidsventiel grondig voor volgend gebruik.</p>
	Positie en/of richting waarin het deksel is gesloten, is onjuist.	Sluit het deksel in de juiste richting volgens de instructies.
Wanneer u het deksel opent, blijft de binnenpan aan het deksel bevestigd.	De afsluitring zorgt voor een aanzuigende werking.	De binnenpan komt vanzelf los van het deksel. Dit is normaal en toont juist dat het product goed hermetisch sluit. Open het deksel altijd voorzichtig om te voorkomen dat de binnenpan hard op het product valt.

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
Hevige uitstoot van stoom vanuit het drukventiel.	De binnendruk is hoger dan de werkdruk of de binnendruk is hoger dan de veiligheidsdruk.	Reinig het drukventiel, de vlotter en het deksel grondig. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor een inspectie, reparatie of afstelling door een geautoriseerd persoon, als er stoom uit de vlotter blijft komen
	Het drukventiel is niet goed geplaatst.	Draai/druk voorzichtig op het drukventiel om deze op zijn plaats te laten vallen. Pas op voor de hete stoom. Ga op een veilige plek staan en draag ovenhandschoenen.
	Een defecte drukregeling resulteert in de uitstoot van stoom.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
Constante uitstoot van stoom vanuit het veiligheidsventiel.	De binnendruk is hoger dan de werkdruk of de binnendruk is hoger dan de veiligheidsdruk.	Reinig het drukventiel, de vlotter en het deksel grondig. Breng het apparaat naar het dichtstbijzijnde erkende servicecentrum voor een inspectie, reparatie of afstelling door een geautoriseerd persoon, als er stoom uit de vlotter blijft komen.
	Residu in het veiligheidsventiel.	<p>a. Houd de drukregelaar ingedrukt om de druk in de pan te verwijderen. Het kan enkele minuten duren voordat de druk volledig is afgelaten.</p> <p>b. Laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen.</p> <p>c. Reinig en droog het veiligheidsventiel voordat u het koken opnieuw start.</p>
	Het veiligheidsventiel zit vast.	<p>a. Houd de drukregelaar ingedrukt om de druk in de pan te verwijderen. Het kan enkele minuten duren voordat de druk volledig is afgelaten.</p> <p>b. Laat het apparaat ten minste 2 uur afkoelen.</p> <p>c. Reinig en droog het veiligheidsventiel voordat u het koken opnieuw start.</p>

Probleem	Mogelijke redenen	Oplossingen
Er lekt stoom uit het deksel.	De afsluitring is niet goed aangebracht.	Verwijder de afsluitring, reinig deze en breng weer aan op de juiste plek.
	De afsluitring is vuil.	Verwijder de afsluitring, reinig deze en breng weer aan op de juiste plek.
	De afsluitring is beschadigd of de rand van de pan is beschadigd.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
De etenswaren zijn niet gekookt	De verhouding vaste/vloeibare ingrediënten is onjuist.	Probeer het opnieuw door de hoeveelheden van het recept precies te volgen.
	Er komt geen elektriciteit uit de stroomvoorziening.	Controleer de stroomvoorziening van uw woning.
Het digitale scherm geeft E0 aan.	De drukschakelaar is defect.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
Het digitale scherm geeft E1 aan.	De temperatuursensor is defect.	Stuur het apparaat ter reparatie naar een erkend servicecentrum.
Het digitale scherm geeft E2 aan.	De positie van het deksel komt niet overeen met uw kookprogramma. Voor elk programma is een specifieke dekselpositie vereist.	Controleer de dekselpositie die past bij uw kookprogramma en plaats het deksel in de juiste positie. Raadpleeg de tabel met kookprogramma's in deel 6 van deze handleiding. Start uw programma opnieuw zodra het deksel goed is geplaatst. Als het probleem zich blijft voordoen, stuur het apparaat dan ter reparatie naar een erkend servicecentrum.

MERCI D'AVOIR CHOISI TEFAL

Bienvenue dans le monde de la cuisine rapide et délicieuse !

Avec Turbo Cuisine, nous avons relevé le défi de réinventer le fait-tout. Plus facile. Plus savoureux. Mieux, tout simplement !

Conçu d'après ce principe de base, Turbo Cuisine est pratique, vous fait gagner du temps et vous permet de cuisiner de délicieux plats maison en toute simplicité.

Merci encore de nous accueillir dans votre cuisine.

Maintenant cuisinons ensemble !

TABLE DES MATIÈRES

Guide de démarrage rapide en images	2
Tefal recommande de placer la sécurité en priorité	591
Toutes les pièces de votre produit	600
Familiarisation avec le panneau de commande	601
Guide d'utilisation et de nettoyage	602
Guide de dépannage technique	621
Garantie limitée internationale de Tefal	728

TEFAL RECOMMANDE DE PLACER LA SÉCURITÉ EN PRIORITÉ

La sécurité est notre priorité. Nous concevons et fabriquons nos produits selon des normes technologiques et de sécurité élevées. Toutefois, comme pour tout appareil électrique, il existe des risques potentiels ; par conséquent nous vous invitons à faire preuve d'une certaine prudence et à respecter les consignes suivantes.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Prenez le temps de lire attentivement toutes les consignes suivantes et conservez-les pour toute consultation ultérieure.

- Une mauvaise utilisation de l'appareil et de ses accessoires peut endommager l'appareil et provoquer des blessures.
- L'appareil cuit les aliments sous pression. Une mauvaise utilisation risque de provoquer des brûlures dues à la vapeur.
- Pour votre sécurité, ce produit est conforme à toutes les normes et réglementations en vigueur (Directive basse tension, Compatibilité électromagnétique, matériaux adéquats pour l'industrie agroalimentaire, environnement, etc.).
- La source de chaleur nécessaire à la cuisson est incluse dans l'appareil.

1. Où l'utiliser en toute sécurité ?

- Utilisation en intérieur uniquement.
- Cet appareil est conçu pour une utilisation exclusivement domestique. Il n'est pas conçu pour être utilisé pour les applications suivantes et la garantie ne s'applique pas pour :
 - l'espace cuisine du personnel des magasins, bureaux et autres environnements de travail ;
 - les fermes ;

- les clients d'hôtels, de motels et d'autres types d'environnements résidentiels ;
- les environnements de type chambres d'hôtes.
- Ne placez jamais l'appareil sur un four chaud ou une table de cuisson chaude. Ne placez pas l'appareil à proximité d'une flamme nue ou d'un objet inflammable.
- Utilisez l'appareil sur une surface de travail plane, stable et résistante à la chaleur, à l'écart de toute projection d'eau.

2. Qui peut l'utiliser en toute sécurité ?

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes manquant d'expérience ou de connaissances, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables.
- Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'elles bénéficient d'une surveillance ou aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et comprennent bien les dangers potentiels.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. Gardez l'appareil et son câble d'alimentation hors de portée des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne laissez pas d'enfants s'approcher du multicuiseur lors de son utilisation.

3. Comment l'utiliser en toute sécurité, pour un usage général ?

- N'utilisez pas l'appareil pour un usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
- N'utilisez pas l'appareil pour faire frire des aliments dans l'huile. Il ne peut être utilisé que pour la coloration.
- N'utilisez jamais le multicuiseur en mode pressurisé pour frire des aliments.
- Lorsque vous faites cuire des aliments pâteux, secouez délicatement le cuiseur avant d'ouvrir le couvercle afin d'éviter les projections d'aliments.
- Cet appareil n'est pas un stérilisateur. Ne l'utilisez pas pour stériliser des bocaux.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance distinct.
- Pour transporter l'appareil, utilisez toujours les deux poignées latérales situées sur le boîtier de l'appareil. Portez des gants de cuisine si l'appareil est chaud. Pour plus de sécurité, assurez-vous que le couvercle est verrouillé avant de transporter l'appareil.
- Le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante doivent être en contact direct. Retirez tout objet ou résidu alimentaire situé entre la cuve de cuisson et la plaque chauffante, car cela pourrait affecter les performances.
- Sachez que certains types d'aliments, tels que la compote de pommes, les canneberges, la rhubarbe, l'orge perlé, les flocons d'avoine ou autres céréales, les pois cassés, les nouilles ou les pâtes peuvent écumer, mousser et crépiter, et boucher les soupapes. Soyez prudent lorsque vous cuisinez ces types d'aliments et nettoyez soigneusement les soupapes après utilisation.

- Notez que certaines recettes qui incluent du lait peuvent écumer, mousser, déborder et obstruer les soupapes. Soyez prudent lorsque vous cuisinez ces recettes et nettoyez soigneusement les soupapes après utilisation.
- Après avoir cuit de la viande avec une couche externe de peau (comme la langue de bœuf), qui pourrait gonfler sous l'effet de la pression, ne percez pas la peau après la cuisson si elle semble gonflée : vous risquez de vous brûler. Percez-la avant la cuisson.
- N'utilisez pas l'appareil à vide, sans sa cuve de cuisson ou sans ingrédients à l'intérieur de la cuve de cuisson. Vous risqueriez d'endommager sérieusement l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil sous pression sans ajouter d'eau, au risque d'endommager gravement l'appareil.
- Ne remplissez pas votre appareil sans sa cuve de cuisson.
- Attention : ne renversez pas de liquide sur la prise.
- Ne chauffez pas la cuve de cuisson avec une autre source de chaleur que la plaque chauffante de l'appareil et n'utilisez aucune autre cuve. N'utilisez pas la cuve de cuisson avec d'autres appareils.
- Utilisez la cuve de cuisson dans l'appareil UNIQUEMENT. Ne l'utilisez pas pour cuire sur des tables de cuisson, dans le four, etc.
- Utilisez une cuillère en plastique ou en bois pour éviter d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve de cuisson. Ne coupez jamais les aliments directement dans la cuve de cuisson.
- Ne touchez pas les soupapes, sauf lors du nettoyage et de l'entretien de l'appareil conformément aux instructions fournies.
- Ne placez pas de corps étrangers dans les soupapes et le bouton de libération de la pression. Ne remplacez pas la soupape.

- Vérifiez régulièrement les conduits dans les soupapes permettant l'échappement de la vapeur pour s'assurer qu'ils ne sont pas obstrués.
- N'utilisez pas de chiffon ou quoi que ce soit d'autre entre le couvercle et le boîtier pour laisser le couvercle entrouvert. Cela peut endommager définitivement le joint d'étanchéité.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du rebord d'une table ou du plan de travail, ou toucher les surfaces chaudes.
- Utilisez la ou les sources de chaleur appropriées conformément aux instructions d'utilisation.

4. Comment l'utiliser en toute sécurité, avant la cuisson ?

- Avant chaque utilisation, vérifiez que les soupapes ne sont pas obstruées. Reportez-vous aux instructions d'utilisation.
- Avant d'utiliser votre appareil, vérifiez que le joint d'étanchéité est correctement installé sur le couvercle.
- Assurez-vous que le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante sont toujours propres. Assurez-vous que la partie centrale de la plaque chauffante est mobile.
- Ne remplissez pas votre appareil au-delà du repère MAX de la cuve de cuisson.
- Veuillez suivre les recommandations relatives au volume d'aliments et d'eau afin d'éviter tout risque d'ébullition susceptible d'endommager votre appareil et de provoquer des blessures.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement fermé avant de le mettre sous pression.

- Cet appareil cuit sous pression. Une utilisation inappropriée du multicuiseur peut provoquer des brûlures. Assurez-vous que le multicuiseur est correctement fermé avant de lancer la cuisson.
- Ne remplissez pas le multicuiseur au-delà des deux tiers de sa capacité. Si vous cuisinez des aliments qui se dilatent pendant la cuisson, comme du riz ou des légumes déshydratés, ne remplissez pas le multicuiseur à plus de la moitié de sa capacité.

5. Comment l'utiliser en toute sécurité, pendant la cuisson ?

- N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que la pression n'a pas suffisamment diminué. N'essayez pas d'ouvrir le couvercle tant que le clapet à flotteur n'est pas abaissé.
- Ne forcez jamais l'ouverture du multicuiseur. Ne l'ouvrez jamais avant d'avoir vérifié que la pression a complètement chuté. Reportez-vous à la section « Instructions d'utilisation ».
- Pendant la cuisson et le dégagement de vapeur en fin de la cuisson, l'appareil dégage de la chaleur et de la vapeur. Éloignez votre visage et vos mains de l'appareil pour éviter les brûlures. Ne touchez pas le couvercle pendant la cuisson.
- Faites preuve de la plus grande prudence lorsque vous déplacez votre appareil sous pression. Assurez-vous de ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées pour le déplacer et portez des gants de cuisine, si nécessaire. Ne soulevez pas l'appareil par le bouton du couvercle.
- Ne retirez pas la cuve de cuisson lorsque l'appareil est en fonctionnement.
- En mode coloration, faites attention de ne pas vous brûler par les éclaboussures lorsque vous ajoutez des aliments ou des ingrédients dans la cuve de cuisson chaude.

6. Comment l'utiliser en toute sécurité, après la cuisson ?

- Lorsque vous ouvrez le couvercle, tenez-le toujours par le bouton du couvercle. Positionnez votre bras parallèlement aux poignées latérales. De l'eau bouillante pourrait stagner entre le joint d'étanchéité et le couvercle et provoquer des brûlures.
- Faites également attention de ne pas vous brûler avec la vapeur qui s'échappe de l'appareil lorsque vous ouvrez le couvercle. Ouvrez d'abord très légèrement le couvercle pour permettre à la vapeur de s'échapper doucement.
- Ne touchez pas les parties chaudes de l'appareil. Après utilisation, la surface de la plaque chauffante peut rester chaude encore pendant 2 heures.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique quand il n'est pas utilisé et avant nettoyage. Laissez le refroidir avant de remettre ou de retirer des pièces.

7. Comment l'utiliser en toute sécurité, lors du nettoyage ?

- Essuyez le fond de la cuve de cuisson et la plaque chauffante après chaque utilisation.
- Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.
- Pour le nettoyage de votre appareil, reportez-vous au mode d'emploi. Vous pouvez laver la cuve de cuisson et le couvercle à l'eau chaude savonneuse ; ne les mettez pas au lave-vaisselle. Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

8. Que faire en cas de dommage ?

- Seule une personne autorisée d'un centre d'entretien agréé est habilitée à réparer le produit.
- N'utilisez pas l'appareil si sa fiche ou son cordon d'alimentation est endommagé, s'il connaît un dysfonctionnement ou s'il a

été endommagé de quelque manière que ce soit. Rapportez l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.

- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par un centre d'entretien agréé, afin d'éviter tout accident. Ne remplacez pas le cordon d'alimentation fourni par d'autres cordons.
- Évitez d'endommager le joint d'étanchéité. S'il est endommagé, faites-le remplacer dans un centre d'entretien agréé.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans ou plus tôt s'il est usé ou a besoin d'être remplacé.
- Utilisez uniquement les pièces de rechange appropriées à votre modèle. Cela est particulièrement important pour le joint d'étanchéité et la cuve de cuisson.
- Utilisez uniquement des pièces de rechange vendues dans un centre d'entretien agréé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner des blessures.
- N'utilisez pas d'autres cuves de cuisson dans l'appareil à la place de la cuve fournie. Remplacez uniquement la cuve de cuisson par une pièce de rechange d'origine conçue pour être utilisée avec ce produit.
- Conformément à la réglementation en vigueur, avant de mettre au rebut un appareil dont vous n'avez plus l'utilité, l'appareil doit être rendu inopérant (en le débranchant et en coupant le cordon d'alimentation).
- Utilisez uniquement les pièces de rechange du fabricant conformes au modèle concerné. En particulier, utilisez une cuve et un couvercle indiqués comme compatibles du même fabricant.

- Ne modifiez jamais les dispositifs de sécurité au-delà des consignes d'entretien spécifiées dans les instructions d'utilisation.

Participons à la protection de l'environnement !



- ① Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- ➔ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

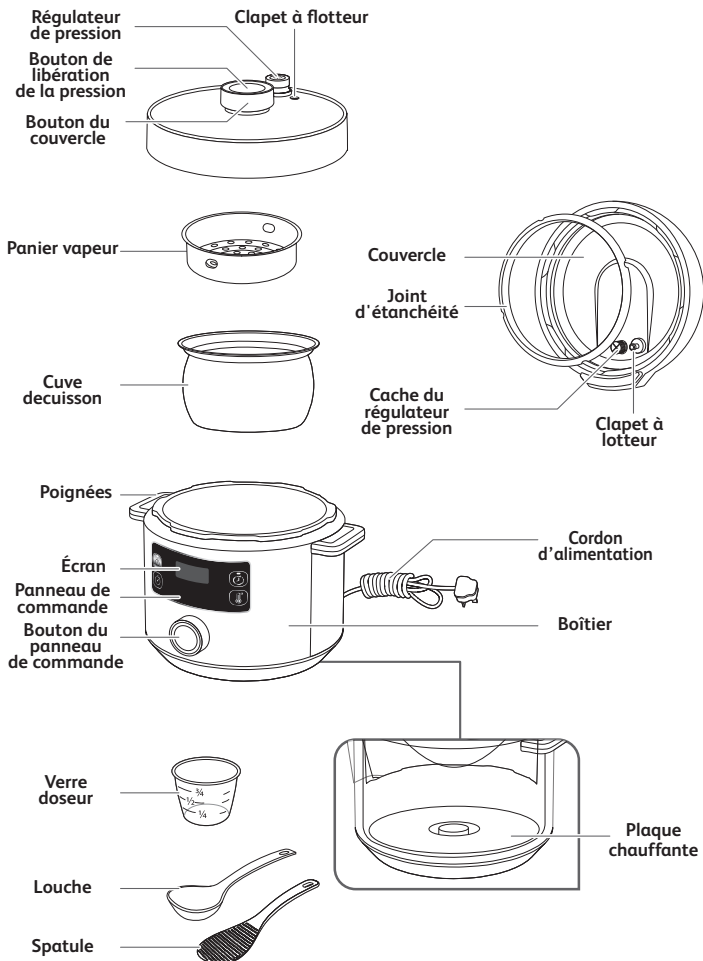


Points de collecte sur www.quefairedemesdechets.fr
Privilégiez la réparation ou le don de votre appareil !

9. Quand la garantie s'applique-t-elle ?

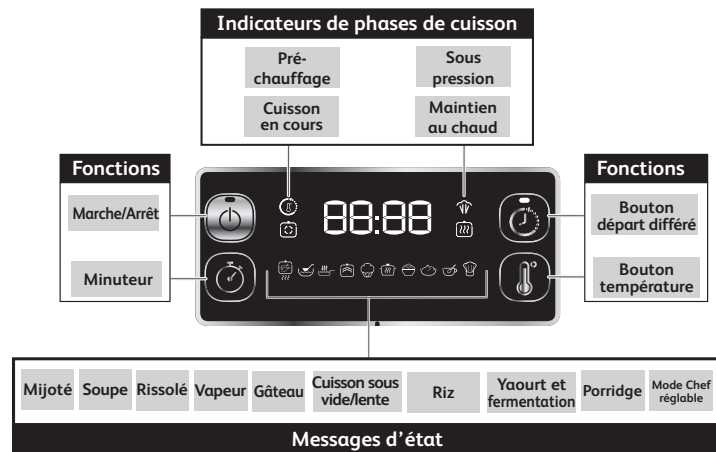
- La garantie ne concerne pas l'usure anormale de la cuve de cuisson.
- Lisez attentivement la notice d'utilisation avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. Toute utilisation non conforme à cette notice dégage le fabricant de toute responsabilité et annule la garantie.
- En cas d'utilisation commerciale, inappropriée ou non conforme aux instructions, le fabricant décline toute responsabilité et la garantie ne s'applique pas.

TOUTES LES PIÈCES DE VOTRE PRODUIT



Le joint d'étanchéité, la cuve de cuisson et le cache du limiteur de pression de votre appareil sont disponibles dans le commerce. Vous pouvez changer ces éléments vous-même sans contacter le service après-vente. Pour plus de détails, reportez-vous au manuel d'utilisation.

FAMILIARISATION AVEC LE PANNEAU DE COMMANDE



MESSAGES D'ÉTAT

- HE10** Message de bienvenue lorsque l'appareil est sous tension.
- 01:30** Affichage du temps. Dans cet exemple : 1 h 30 minutes.
- 114C** Affichage de la température. Dans cet exemple : 114 degrés Celsius.
- AUTO** Indique que le programme dispose d'un réglage automatique par défaut de la température/durée. Il ne peut pas être modifié.
- 00:00** Indique que la température augmente pendant la phase de pré-chauffage.
- HEAT** Indique que l'appareil est en préchauffage.
- BEAD** Indique que le programme est terminé.
- 8X0E** Indique que l'appareil est en phase de maintien au chaud.
- SEOP** Indique que le programme a été interrompu.
- 88:88** Indique que l'appareil est en mode veille.

N'hésitez pas à vous reporter aux illustrations indiquées comme suit (Fig. x) dans la partie Guide de démarrage rapide.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballage

- Sortez l'appareil de son emballage et prenez le temps de lire la notice d'utilisation avant la première utilisation.
- Retirez les autocollants promotionnels (le cas échéant) de l'appareil avant la première utilisation.

2. Ouvrez le couvercle

- Pour ouvrir le couvercle, saisissez le bouton du couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le (fig. 1 et 2).

Remarque : Lorsque vous soulevez le couvercle, il peut arriver que la cuve de cuisson reste attachée au couvercle. Cela est normal et démontre simplement que le produit est bien hermétique. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement dans le produit à l'ouverture, ouvrez toujours le couvercle doucement.

- Placez l'appareil sur une surface plane. Retirez tous les éléments de protection et accessoires de l'intérieur de l'appareil (fig. 3).

3. Nettoyez toutes les pièces de l'appareil

3a. Nettoyez le couvercle, la cuve de cuisson et les accessoires

- Nettoyez le couvercle, la cuve de cuisson et les accessoires avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 4).
- Séchez le couvercle, la cuve de cuisson et les accessoires (fig. 5)
- N'utilisez pas de tampon à récurer ni d'éponge abrasive pour nettoyer la cuve de cuisson car vous risqueriez d'endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve (fig. 40).

- N'immergez pas l'appareil dans l'eau (fig. 41).
- Si vous immergez accidentellement l'appareil dans l'eau ou si vous renversez de l'eau directement sur la plaque chauffante, apportez-le à un centre d'entretien agréé pour réparation.
- Ne mettez pas le couvercle et la cuve de cuisson au lave-vaisselle (fig. 42).
- Attention, ne sont compatibles avec le lave-vaisselle que les accessoires : la louche, la spatule, le verre doseur et le panier vapeur.

3b. Nettoyez le joint d'étanchéité

- Retirez le joint d'étanchéité du couvercle et nettoyez-le à l'aide d'une éponge douce et d'eau chaude savonneuse (fig. 7 et 8).
- Séchez-le soigneusement.
- Placez le joint d'étanchéité sur le support de joint d'étanchéité et appuyez dessus pour le mettre en place (fig. 9). Appuyez fermement pour vous assurer qu'il n'y a pas de pli et que le joint d'étanchéité est bien ajusté derrière le support de joint d'étanchéité.
- Après avoir placé le joint d'étanchéité sur le couvercle, si vous ouvrez le couvercle trop rapidement, il peut arriver que la cuve de cuisson reste attachée au couvercle (fig. 37 et 38). Attendez quelques secondes que la cuve se libère du couvercle (fig. 39).

Remarque : Cela est normal et démontre simplement que le produit est bien hermétique. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement dans le produit à l'ouverture, ouvrez toujours le couvercle doucement.

AVERTISSEMENT : N'utilisez jamais l'appareil sans le joint d'étanchéité (fig. 44)

3c. Nettoyez les soupapes

- Pour nettoyer le régulateur de pression, retirez-le du tuyau situé sur le dessus du couvercle (fig. 10). Nettoyez-le avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 11). Une fois qu'il

est sec, veillez à ce que le conduit du tuyau soit propre avant de replacer le régulateur de pression sur le tuyau situé sur le dessus du couvercle (fig. 12). Assurez-vous que le régulateur de pression est bien en place, il doit pouvoir se déplacer vers le haut et vers le bas.

- Pour nettoyer le cache du régulateur de pression, dévissez le cache du régulateur depuis l'intérieur du couvercle (fig. 13). Nettoyez-le avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 14). Une fois qu'il est sec, veillez à ce que le conduit du tuyau soit propre avant de visser le cache du régulateur de pression à l'intérieur du couvercle (fig. 15).
- Pour nettoyer le clapet à flotteur, retirez le joint du clapet à flotteur depuis l'intérieur du couvercle, puis retournez le couvercle pour que le clapet à flotteur puisse sortir du couvercle (fig. 16). Nettoyez le joint du clapet à flotteur et le clapet à flotteur avec une éponge douce et de l'eau chaude savonneuse (fig. 17). Une fois qu'ils sont secs, remplacez le clapet à flotteur sur le couvercle et remettez en place le joint du clapet à flotteur (fig. 18). Assurez-vous que le clapet à flotteur est bien en place, il doit pouvoir se déplacer vers le haut et vers le bas.

3d. Nettoyez le boîtier de l'appareil

- Nettoyez le boîtier de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau (fig. 41).
- Essuyez la plaque chauffante à l'aide d'un chiffon sec.

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson

- Retirez la cuve de cuisson du boîtier.
- Mettez les ingrédients dans la cuve.
- Veuillez noter que le niveau d'aliments et de liquides ne doit jamais dépasser le repère de niveau maximal de la cuve (fig. 19).

- Lorsque vous faites cuire des ingrédients qui prennent du volume pendant la cuisson (tels que des légumes déshydratés ou du riz) en mode pression, ne remplissez pas le cuiseur à plus de la moitié de son niveau maximal.

2. Placez la cuve de cuisson dans le boîtier

- Assurez-vous que le fond de la cuve de cuisson est propre et sec et retirez tout résidu d'aliments de la plaque chauffante (fig. 20).
- Placez la cuve de cuisson dans le boîtier (fig. 21).
- N'utilisez jamais l'appareil sans la cuve de cuisson.


3. Fermez et verrouillez le couvercle

- Vérifiez que le joint d'étanchéité est bien positionné sur le couvercle (fig. 43).
- Saisissez le bouton du couvercle, placez le couvercle sur l'appareil et tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller (fig. 22).

4. Fixez le régulateur de pression

- Placez correctement le régulateur de pression sur le couvercle (fig. 23). Veuillez noter que le régulateur restera un peu lâche, c'est normal.

5. Mise sous tension de l'appareil

- Déroulez complètement le cordon d'alimentation et branchez-le sur le secteur (fig. 24).
- L'appareil émet un signal sonore, et l'écran clignote et affiche .

6. Sélectionnez et lancez un programme de cuisson

- Chaque programme a un temps de cuisson et une température par défaut et nécessite une position spécifique du couvercle. Consultez le tableau des programmes de cuisson :

TABLEAU DES PROGRAMMES DE CUISSON


Icône du programme de cuisson	Nom du programme de cuisson	Temps de cuisson par défaut	Durée réglable	Température par défaut	Température réglable	Pression par défaut	Départ différé de 10 min à 12 h	Maintien au chaud jusqu'à 24 h	État du couvercle		
									Couvercle fermé et verrouillé	Couvercle fermé mais non verrouillé	Couvercle ouvert
	Mijoté	30 min	de 1 min à 2 h	114°C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Soupe	12 min	de 1 min à 2 h	114°C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Sauté	20 min	de 1 min à 1 h	160°C	Oui, de 100°C à 160°C	Non	Non	Non			•
	Panier	10 min	de 1 min à 2 h	114°C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Cuisson au four	40 min	de 1 min à 2 h	160°C	Oui, de 100°C à 160°C	Non	Oui	Oui		•	
	Cuisson sous vide/lente	4 h	de 30 min à 12 h	85°C	Oui, de 55°C à 95°C	Non	Oui	Non		•	•
	Riz	8 min	de 1 min à 2 h	114°C	Non	70 kPa	Oui	Oui	•		
	Yaourts et ferments	8 h	de 30 min à 12 h	30°C	Oui, de 22°C à 40°C	Non	Non	Non	•	•	
	Porridge	15 min	de 1 min à 2 h	100°C	Non	Non	Oui	Oui	•		
	Mode Réglable par le Chef	30 min	de 1 min à 4 h	80°C	Oui, de 70°C à 160°C	Non	Non	Oui	•	•	•

Remarque : Au cours de la cuisson, vous remarquerez peut-être une légère fuite de vapeur au niveau du couvercle, en particulier au niveau du régulateur de pression. Cela est normal et survient lorsque la pression s'accumule.

Reportez-vous aux illustrations du Guide de démarrage rapide (de la fig. 25 à la fig. 36)

GUIDE DE CUISSON DES INGRÉDIENTS

Ingrédient	Préparation/quantité	Temps de cuisson	Instructions supplémentaires	Accessoire
CUISSON SOUS PRESSION DANS LA CUVE				
Lentilles	100-500g	24 min	Ajouter deux fois le poids en eau.	Placer l'ingrédient directement dans la cuve.
Quinoa		5 min	Ajouter 300 ml d'eau	
Blé		5 min		
Petits pois		3 min		
Choux	en quartiers	15 min		
CUISSON À LA VAPEUR				
Pommes de terre	coupées en dés, 100-400g	14 min	Ajouter 200 ml d'eau	Accessoire panier/plateau
Brocolis	en fleurons, 100-400g	3 min		
Chou-fleur		4 min		
Carottes	en rondelles, 100-400g	7 min		
Haricots verts	100-400g	8 min		
RIZ				
Riz blanc	300 g (4 personnes)	3 min	400 ml d'eau	Placer l'ingrédient directement dans la cuve.
	600 g (8 personnes)		800 ml d'eau	
Riz collant	300 g (4 personnes)	3 min	200 ml d'eau	
	600 g (8 personnes)		400 ml d'eau	
Riz brun	300 g (4 personnes)	20 min	500 ml d'eau	
	600 g (8 personnes)		930 ml d'eau	

Ingrédient	Préparation/ quantité	Temps de cuisson	Instructions supplémentaires	Accessoire
SOUS VIDE 				
Œuf (poché moyen)	à votre convenance	45 min	68°C	Placer l'ingrédient directement dans la cuve de cuisson. sac en plastique scellable
Viande rouge (steak de bœuf, filet)	2,5 cm d'épaisseur	1 h 30	62°C	
Crevettes	placées dans le sac en plastique, sans se chevaucher	30	60°C	
Légumes-racines (carottes, panais, pommes de terre, navets, betteraves, etc.)		1 h (ferme) - 4 h (tendre)	85°C	
Légumes tendres (asperges, brocolis, aubergines, courge, etc.)		30 min (ferme) - 1 h 30 (tendre)	85°C	

REMARQUES RELATIVES AUX GUIDES DE CUISINE :

Ces guides de cuisson sont fournis à titre indicatif et ont pour but de vous fournir de bons résultats de cuisson. Vous pouvez ajuster la quantité d'ingrédients en fonction de vos préférences. Pour obtenir d'autres guides de cuisson d'ingrédients, reportez-vous à l'application mobile Tefal (disponibilité variable en fonction du pays).

REMARQUES RELATIVES À LA CUISSON SOUS VIDE :







Placez les ingrédients assaisonnés dans un sac plastique à fermeture à glissière en prenant soin de retirer tout l'air avant de fermer l'emballage, puis placez le sac à fermeture à glissière dans la cuve remplie d'eau.







PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR LA CUISSON SOUS VIDE :

- Les guides de cuisson sous vide garantissent une cuisson sûre des ingrédients frais par pasteurisation à des températures de 60°C ou plus, permettant une cuisson complète au cœur de l'ingrédient.
- Soyez prudent si vous ne suivez pas les conseils de cuisson car les aliments qui n'ont pas été complètement pasteurisés peuvent entraîner des risques pour la santé. Prenez toutes les précautions qui s'imposent lorsque vous servez ces aliments à des personnes ayant une faible immunité, y compris les femmes enceintes, les nourrissons et les personnes âgées. Si vous avez un doute au sujet de l'état de cuisson ou des aliments, notamment sur leur innocuité pour la santé, ne les consommez pas.
- Après avoir acheté les ingrédients, conservez-les immédiatement au réfrigérateur. Ne les laissez pas à température ambiante.
- Utilisez des ingrédients frais. Utilisez un nouveau sac à fermeture à glissière à chaque fois.















Programme Plats mijotés

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme Plats mijotés . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.









- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Pendant la cuisson, la pression s'accumule dans l'appareil et pousse le clapet à flotteur vers le haut. Le voyant de sous-pression  s'allume pour signaler que le couvercle ne peut pas être ouvert sans avoir d'abord libéré la pression.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.




Programme Soupes

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme Soupes . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.










- Pendant la cuisson, la pression s'accumule dans l'appareil et pousse le clapet à flotteur vers le haut. Le voyant de sous-pression  s'allume pour signaler que le couvercle ne peut pas être ouvert sans avoir d'abord libéré la pression.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.




Programme Sautés

- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme Sautés . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et laissez le couvercle ouvert pour les faire sauter.

- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'écran affiche .
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.













Programme Vapeur

- Placez 150 ml d'eau (3/4 tasse) dans la cuve de cuisson, placez vos ingrédients dans le panier vapeur et placez le panier vapeur sur la cuve de cuisson. Fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme Vapeur . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- Pendant le processus de cuisson, la pression s'accumule dans l'appareil et pousse le clapet à flotteur vers le haut. Le voyant de sous-pression  s'allume pour signaler que le couvercle ne peut pas être ouvert sans avoir d'abord libéré la pression.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .

- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.














Programme Cuisson au four

- Placez la préparation dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle sans le verrouiller.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme Cuisson au four . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.



Programme de cuisson sous vide/lente











- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme de cuisson sous vide/lente . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'écran affiche .
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.



Programme Riz

Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.


- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme Riz . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.











- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Pendant la cuisson, la pression s'accumule dans l'appareil et pousse le clapet à flotteur vers le haut. Le voyant de sous-pression  s'allume pour signaler que le couvercle ne peut pas être ouvert sans avoir d'abord libéré la pression.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.






Programme Yaourts et ferments









Le programme Yaourts et ferments peut être utilisé pour préparer du yaourt ou pour faire lever de la pâte à pain/pâtisserie.

- Lorsque vous préparez du yaourt, placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle.
- Lorsque vous faites lever de la pâte, vous pouvez la pétrir directement dans la cuve, puis placer la cuve dans le boîtier et fermer le couvercle.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme Yaourts et ferments . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.

- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'écran affiche .
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.








Programme Porridge





- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson, fermez complètement le couvercle et verrouillez-le.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au programme Porridge . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.

- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.
- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
- À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
- Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en phase de maintien au chaud. L'écran affiche  et le voyant de maintien au chaud  s'allume.
- Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.





Mode Réglable par le Chef

- Placez les ingrédients dans la cuve de cuisson et fermez le couvercle ou non, selon votre recette.
- Tournez le bouton du panneau de commande vers la droite pour accéder au Mode Réglable par le Chef . L'écran affiche le temps de cuisson par défaut.
- Option : Appuyez sur  et réglez le temps souhaité en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Option : Appuyez sur  et réglez la température souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la température) ou vers la gauche (pour la baisser).
- Appuyez sur  pour lancer le programme de cuisson.
- L'appareil démarre la phase de préchauffage. L'écran affiche alternativement  et  et le voyant de préchauffage  s'allume.


- Lorsque la phase de préchauffage est terminée, l'appareil passe automatiquement en phase de cuisson. L'écran affiche le décompte et le voyant de cuisson en cours  s'allume.
 - À la fin du décompte, l'appareil émet un signal sonore et l'écran affiche .
 - Au bout de quelques secondes, l'appareil passe automatiquement en mode veille. L'écran affiche .
 - Appuyez sur  pendant 3 secondes pour arrêter le programme à tout moment.
- * **Suggestion pour réchauffer rapidement les plats :** réglez la température sur ≥ 95 C et faites cuire avec le couvercle fermé mais déverrouillé.

7. Utilisez la fonction de départ différé

Le départ différé peut être utile pour programmer l'appareil afin qu'il démarre la cuisson ultérieurement.

- Commencez par sélectionner un programme en suivant les étapes décrites ci-dessus dans la partie 6.
- Avant de lancer le programme sélectionné, appuyez sur . L'écran affiche la durée par défaut du départ différé.
- Réglez la durée souhaitée en tournant le bouton du panneau de commande vers la droite (pour augmenter la durée) ou vers la gauche (pour la diminuer).
- Appuyez sur . L'écran affiche le décompte du départ différé. À la fin de la durée programmée, l'appareil démarre automatiquement la cuisson.

8. Ouvrez le couvercle

- Ne pas ouvrir le couvercle si le clapet à flotteur est relevé et si le voyant de sous-pression  est allumé.
- À la fin de la cuisson, vous pouvez libérer la pression de deux

façons :

Libération naturelle : à la fin de la cuisson ou après l'arrêt du programme, l'appareil se refroidit automatiquement et la pression se libère naturellement. Avec cette libération naturelle, les aliments risquent de trop cuire en raison de la pression résiduelle dans la cuve. Pour arrêter immédiatement le processus de cuisson, utilisez la libération manuelle.

Libération manuelle : Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression, situé sur le dessus du couvercle. Cela prendra de quelques secondes à quelques minutes en fonction de la quantité d'aliments à l'intérieur de la cuve (fig. 34).

Lorsque vous préparez de la soupe, du porridge et des recettes avec beaucoup de liquide, pour éviter que le liquide ne déborde, appuyez par intermittence sur le bouton de libération de la pression au lieu de le maintenir.

AVERTISSEMENT : Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de l'appareil. Éloignez votre visage et vos mains de la sortie de la vapeur (fig. 45).

- Pour ouvrir le couvercle, positionnez votre bras parallèlement aux poignées latérales, saisissez le bouton du couvercle, tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez le couvercle (fig. 35 et 36).

AVERTISSEMENT : Faites attention à la vapeur brûlante qui s'échappe de la cuve de cuisson.

9. Débranchez l'appareil

- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant au moins 2 heures avant de le nettoyer.

10. Nettoyez après utilisation

- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- Avant le nettoyage, laissez l'appareil refroidir pendant au moins

2 heures.

- Pour les instructions de nettoyage, reportez-vous à la partie 3. Nettoyez toutes les pièces de l'appareil comme stipulé dans la section AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

11. Conseils d'entretien

- Pour assurer la durabilité de la cuve de cuisson au fil du temps, ne coupez pas les aliments à l'intérieur de la cuve.
- Utilisez les accessoires fournis. N'utilisez pas d'ustensile métallique car cela pourrait endommager le revêtement anti-adhésif de la cuve.
- Après utilisation, le joint d'étanchéité peut conserver l'odeur de votre plat. C'est normal ; le silicone a de petits pores qui s'ouvrent lorsqu'il est exposé à une température élevée et se ferment une fois que la température baisse. Pour éliminer l'odeur du joint d'étanchéité, vous pouvez :
 - Mettre l'anneau en silicone au lave-vaisselle
 - Ajouter 1 tasse de vinaigre, 1 tasse d'eau et 1 citron coupé en gros morceaux dans la cuve de cuisson et lancer un programme Vapeur pendant 2 minutes, puis laisser la vapeur se libérer naturellement.
- Remplacez le joint d'étanchéité tous les 2 ans ou plus tôt s'il est endommagé.

GUIDE DE DÉPANNAGE TECHNIQUE

Problème	Causes possibles	Solutions
Impossible d'ouvrir le couvercle	Ouverture impossible en raison de la pression dans la cuve de cuisson.	Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée.
	La pression dans la cuve de cuisson est complètement libérée mais le clapet à flotteur est bloqué car il est trop sale et ne peut donc pas descendre.	<p>a. Veillez à ce que la pression se libère complètement en laissant l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures.</p> <p>b. Poussez délicatement le clapet à flotteur vers le bas en insérant une pique à brochette ou un objet long dans l'ouverture du clapet à flotteur. Si cela ne fonctionne pas, envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé.</p> <p>c. Pour la prochaine utilisation, nettoyez et séchez soigneusement le clapet à flotteur.</p>
Impossible de fermer le couvercle	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Positionnez correctement le joint d'étanchéité.
	La cuve de cuisson contient des ingrédients chauds qui génèrent de la vapeur.	Attendez que les ingrédients de la cuve de cuisson refroidissent avant de refermer le couvercle.
	Le clapet à flotteur est bloqué car il est trop sale et ne peut donc pas descendre.	<p>a. Poussez doucement le clapet à flotteur vers le bas en insérant une pique à brochette ou un objet long dans l'ouverture du clapet à flotteur. Si cela ne fonctionne pas, envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé.</p> <p>b. Pour la prochaine utilisation, nettoyez et séchez soigneusement le clapet à flotteur.</p>
	Le positionnement et/ou le sens de fermeture du couvercle est incorrect.	Fermez le couvercle dans le bon sens, conformément à la notice d'utilisation.
Lorsque vous ouvrez le couvercle, la cuve de cuisson reste attachée au couvercle.	Le joint d'étanchéité a créé un effet d'aspiration.	La cuve de cuisson va se libérer d'elle-même du couvercle. Cela est normal et démontre simplement que le produit est bien hermétique. Pour éviter que la cuve de cuisson tombe lourdement dans le produit à l'ouverture, ouvrez toujours le couvercle doucement.

Problème	Causes possibles	Solutions
Libération intense de la pression par le régulateur de pression.	La pression interne dépasse la pression de fonctionnement ou la pression interne dépasse la pression de sécurité.	Nettoyez soigneusement le limiteur de pression, la soupape à flotteur et le couvercle. Si de la vapeur s'échappe encore de la soupape à flotteur, veuillez renvoyer l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage par une personne autorisée.
	Le régulateur de pression n'est pas correctement positionné.	Tournez/appuyez avec précaution sur le régulateur de pression pour le mettre en place. Faites attention à la vapeur brûlante. Placez-vous de façon sécurisée et portez des gants de cuisine.
	Une commande de pression défectueuse a entraîné une libération de la pression.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
Libération de pression continue par le clapet à flotteur.	La pression interne dépasse la pression de fonctionnement ou la pression interne dépasse la pression de sécurité.	Nettoyez soigneusement le limiteur de pression, la soupape à flotteur et le couvercle. Si de la vapeur s'échappe encore de la soupape à flotteur, veuillez renvoyer l'appareil au centre d'entretien agréé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage par une personne autorisée.
	Résidus dans le clapet à flotteur.	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures. Nettoyez et séchez le clapet à flotteur avant de relancer la cuisson.
	Le clapet à flotteur est bloqué.	<ol style="list-style-type: none"> Appuyez de manière continue sur le bouton de libération de la pression pour éliminer la pression à l'intérieur de la cuve de cuisson. Quelques minutes peuvent s'écouler avant que la pression soit complètement libérée. Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 2 heures. Nettoyez et séchez le clapet à flotteur avant de relancer la cuisson.

Problème	Causes possibles	Solutions
Fuite de vapeur au niveau du couvercle.	Le joint d'étanchéité n'est pas installé correctement.	Retirez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et réinstallez-le dans la bonne position.
	Le joint d'étanchéité est sale.	Retirez le joint d'étanchéité, nettoyez-le et réinstallez-le dans la bonne position.
	Le joint d'étanchéité est endommagé ou le rebord de la cuve de cuisson est endommagé.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
Les aliments ne sont pas cuits	Le rapport ingrédients solides/liquides est incorrect.	Réessayez en suivant précisément les quantités de la recette.
	Aucune électricité n'arrive dans l'alimentation.	Vérifiez votre circuit électrique domestique.
E0 est affiché sur l'écran numérique.	Le pressostat est défectueux.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
E1 est affiché sur l'écran numérique.	Le capteur de température est défectueux.	Envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.
E2 est affiché sur l'écran numérique.	Le couvercle n'est pas correctement positionné pour votre programme de cuisson. Chaque programme nécessite une position spécifique du couvercle.	Vérifiez et réglez le positionnement du couvercle requis par votre programme de cuisson. Reportez-vous au tableau des programmes de cuisson de la partie 6 de ce manuel. Redémarrez votre programme une fois le couvercle correctement positionné. Si le problème persiste, envoyez l'appareil à un centre d'entretien agréé pour le faire réparer.

GRAZIE PER AVER SCELTO TEFAL

Benvenuto nel mondo della cucina veloce e deliziosa!

Con Turbo Cuisine, abbiamo raccolto la sfida di reinventare i piatti: Più facili. Più gustosi. Semplicemente migliori!

Progettato con questo principio guida, Turbo Cuisine consente di risparmiare tempo e cucinare deliziosi piatti fatti in casa in modo totalmente semplice e pratico.

Grazie ancora per averci accolto nella tua cucina.

Ora cuciniamo insieme!

SOMMARIO

Guida rapida in immagini	2
Tefal consiglia la sicurezza prima di tutto.....	626
Tutte le parti del prodotto.....	635
Acquisire familiarità con il pannello di controllo.....	636
Guida all'uso e alla pulizia	637
Guida alla risoluzione dei problemi tecnici	653
Garanzia internazionale limitata Tefal	728

La sicurezza è la nostra priorità numero uno. Progettiamo e realizziamo i nostri prodotti con elevati standard tecnologici e di sicurezza. Tuttavia, poiché per qualsiasi apparecchio elettrico esistono alcuni rischi potenziali, invitiamo a prestare un certo livello di attenzione e ad attenersi alle seguenti istruzioni.

ISTRUZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere attentamente tutte le seguenti istruzioni e conservarle per riferimento futuro.

- L'uso improprio dell'apparecchio e dei suoi accessori può danneggiare l'apparecchio e provocare lesioni.
- L'apparecchio cuoce a pressione gli alimenti. Un uso non corretto può causare il rischio di ustioni dovute al vapore.
- Per garantire la massima sicurezza, questo prodotto è conforme agli standard e alle normative applicabili (direttiva sulla bassa tensione, compatibilità elettromagnetica, normative sui materiali a contatto con gli alimenti, protezione ambientale, ecc.)
- La fonte di calore necessaria per la cottura è inclusa nell'apparecchio.

1. Dove utilizzare il prodotto in modo sicuro?

- Usare solo in ambienti interni.
- Questo apparecchio è destinato unicamente all'uso domestico. Non è destinato a essere utilizzato nelle seguenti applicazioni, per le quali la garanzia non è valida:
 - aree di cucina riservate al personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;

- agriturismi;
- camere riservate ai clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- ambienti di tipo bed and breakfast.

- Non posizionare l'apparecchio in un forno riscaldato o su un piano cottura caldo. Non posizionare l'apparecchio vicino a una fiamma viva o a oggetti infiammabili.
- Utilizzare su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontano da spruzzi d'acqua.

2. Chi può utilizzare il prodotto in modo sicuro?

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, a meno che non siano sorvegliate o siano state istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Questo apparecchio può essere usato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza o conoscenza, solo se sorvegliate o istruite sull'uso sicuro dell'apparecchio e se ne comprendono i rischi correlati.
- Questo apparecchio non deve essere usato dai bambini. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non lasciare i bambini vicino alla pentola a pressione quando è in uso.

3. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – uso generale?

- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare l'apparecchio per friggere alimenti nell'olio. È consentita solo la rosolatura.
- Non utilizzare mai la pentola a pressione in modalità pressurizzata per la frittura superficiale o profonda degli alimenti.
- Quando si cuociono alimenti pastosi, scuotere delicatamente la pentola prima di aprire il coperchio per evitare l'espulsione del cibo.
- Questo apparecchio non è uno sterilizzatore. Non utilizzarlo per sterilizzare vasetti.
- Questo apparecchio non è destinato a essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Per trasportare l'apparecchio, utilizzare sempre le due maniglie laterali presenti sull'alloggiamento dell'apparecchio. Se l'apparecchio è caldo, indossare guanti da forno. Per una maggiore sicurezza, assicurarsi che il coperchio sia bloccato prima di trasportare l'apparecchio.
- Il fondo del recipiente per la cottura e la piastra riscaldante devono essere a contatto diretto. Rimuovere eventuali oggetti o residui di cibo presenti tra il recipiente per la cottura e la piastra riscaldante, in quanto potrebbero compromettere le prestazioni.
- Tenere presente che alcuni tipi di alimenti, quali purea di mela, mirtilli rossi, rabarbaro, orzo perlato, farina d'avena o altri cereali, piselli spezzati, tagliolini o pasta possono produrre schiuma, spuma e spruzzi che ostruiscono le valvole. Prestare attenzione durante la cottura di questi tipi

di alimenti e dopo l'uso pulire accuratamente le valvole.

- Tenere presente che alcune ricette che includono il latte possono formare schiuma, spuma, traboccare e ostruire le valvole. Prestare attenzione durante la preparazione di queste ricette e dopo l'uso pulire accuratamente le valvole.
- Dopo aver cotto carni con uno strato esterno di pelle (come la lingua di bue), che potrebbe gonfiarsi con l'effetto della pressione, non perforare la pelle se appare gonfia: ciò potrebbe causare ustioni. Forarla prima della cottura.
- Non utilizzare l'apparecchio vuoto, senza il recipiente per la cottura o senza ingredienti all'interno del recipiente stesso. Ciò potrebbe causare gravi danni all'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio sotto pressione senza l'aggiunta di acqua. Ciò potrebbe causare gravi danni all'apparecchio.
- Non riempire l'apparecchio senza il recipiente per la cottura.
- Attenzione: non versare liquidi sulla spina.
- Non riscaldare il recipiente per la cottura con fonti di calore diverse dalla piastra riscaldante dell'apparecchio e non utilizzare altri recipienti. Non utilizzare il recipiente per la cottura con altri apparecchi.
- Utilizzare il recipiente per la cottura SOLO nell'apparecchio. Non usarlo per cuocere su piani cottura, nel forno e così via.
- Utilizzare un cucchiaino di plastica o di legno per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente del recipiente per la cottura. Non tagliare il cibo direttamente nel recipiente per la cottura.
- Non toccare le valvole, tranne durante la pulizia e la

manutenzione dell'apparecchio in base alle istruzioni fornite.

- Non collocare corpi estranei nelle valvole e nel pulsante di rilascio della pressione. Non sostituire la valvola.
- Controllare regolarmente i condotti nelle valvole che consentono la fuoriuscita di vapore per assicurarsi che non siano ostruiti.
- Non utilizzare un panno o altri oggetti tra il coperchio e l'alloggiamento per lasciare il coperchio socchiuso. Ciò può danneggiare in modo permanente la guarnizione di tenuta.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o della superficie di lavoro, né metterlo a contatto con superfici calde.
- Utilizzare le fonti di calore appropriate in base alle istruzioni per l'uso.

4. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – prima della cottura?

- Prima di ogni utilizzo, controllare che le valvole non siano ostruite. Fare riferimento alle istruzioni per l'uso.
- Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare che la guarnizione di tenuta sia stata installata correttamente sul coperchio.
- Assicurarsi che il fondo del recipiente per la cottura e la piastra riscaldante siano sempre puliti. Assicurarsi che la parte centrale della piastra riscaldante sia mobile.
- Non riempire l'apparecchio oltre il contrassegno MAX sul recipiente per la cottura.
- Attenersi ai consigli sul volume di cibo e acqua per evitare il rischio di traboccamenti da ebollizione, che possono danneggiare l'apparecchio e causare lesioni.

- Assicurarsi che l'apparecchio sia chiuso correttamente prima di metterlo in pressione.
- Questo apparecchio cuoce a pressione. L'uso improprio della pentola a pressione può causare ustioni. Assicurarsi che la pentola sia chiusa correttamente prima di avviare la cottura.
- Non riempire la pentola oltre i 2/3 della sua capacità. Quando si cucinano alimenti che lievitano durante la cottura, come verdure disidratate o riso, non riempire la pentola oltre la metà della sua capacità.

5. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – durante la cottura?

- Non tentare di aprire il coperchio finché la pressione non è sufficientemente diminuita. Non tentare di aprire il coperchio finché la valvola a galleggiante non si è abbassata.
- Non tentare mai di forzare l'apertura della pentola a pressione. Non aprire prima di aver verificato che la pressione interna sia completamente diminuita. Vedere le "Istruzioni per l'uso".
- Durante la cottura e il rilascio del vapore al termine della cottura, l'apparecchio rilascia calore e vapore. Tenere il viso e le mani lontano dall'apparecchio per evitare ustioni. Non toccare il coperchio durante la cottura.
- Quando è in pressione, la pentola va spostata con la massima attenzione. Non toccare le superfici calde. Utilizzare le maniglie per spostarlo e, se necessario, indossare guanti da forno. Non utilizzare la manopola del coperchio per sollevare l'apparecchio.
- Non rimuovere il recipiente per la cottura mentre l'apparecchio è in funzione.

- In modalità rosolatura, prestare attenzione ai rischi di ustioni causati da schizzi quando si aggiungono alimenti o ingredienti nel recipiente per la cottura caldo.

6. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – dopo la cottura?

- Quando si apre il coperchio, afferrarlo sempre per l'apposita manopola. Posizionare il braccio parallelamente alle maniglie laterali. L'acqua bollente potrebbe rimanere intrappolata tra la guarnizione di tenuta e il coperchio e causare ustioni.
- Fare attenzione anche al rischio di ustioni dovute al vapore che fuoriesce dall'apparecchio quando si apre il coperchio. Aprire leggermente il coperchio per consentire al vapore di fuoriuscire delicatamente.
- Non toccare le parti calde dell'apparecchio. Dopo l'uso, la superficie della piastra riscaldante può rimanere calda fino a 2 ore.
- Scollegare la spina dalla presa quando non è in uso e prima della pulizia. Lasciare raffreddare prima di installare o rimuovere le parti.

7. Come utilizzare il prodotto in modo sicuro – pulizia?

- Pulire il fondo del recipiente per la cottura e la piastra riscaldante dopo ogni utilizzo.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua.
- Per la pulizia dell'apparecchio, fare riferimento alle istruzioni per l'uso. È possibile lavare il recipiente per la cottura e il coperchio in acqua calda e sapone, non metterli in lavastoviglie. Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno umido.

8. Cosa fare in caso di danni?

- Solo le persone autorizzate in un centro di assistenza autorizzato possono eseguire la riparazione del prodotto.
- Non utilizzare l'apparecchio in caso di danni presenti sul cavo di alimentazione o sulla spina oppure in caso di malfunzionamenti o danni di qualsiasi tipo. Restituire l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per eventuali revisioni, riparazioni o regolazioni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito presso un centro di assistenza autorizzato per evitare pericoli. Non sostituire il cavo di alimentazione fornito con altri cavi.
- Non danneggiare la guarnizione di tenuta. In caso di danni, richiedere la sostituzione presso un centro di assistenza autorizzato.
- Sostituire la guarnizione di tenuta ogni 2 anni, o prima se si nota che la guarnizione è usurata o deve essere sostituita.
- Utilizzare solo le parti di ricambio appropriate per il modello in uso. Ciò è particolarmente importante per la guarnizione di tenuta e il recipiente per la cottura.
- Utilizzare solo parti di ricambio vendute in un centro di assistenza autorizzato.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore dell'apparecchio può causare lesioni.
- Non utilizzare altri recipienti per la cottura all'interno dell'apparecchio al posto di quello in dotazione. Sostituire il recipiente per la cottura con un ricambio originale progettato per l'uso con questo prodotto.
- In conformità alle normative vigenti, prima di smaltire un apparecchio non più necessario, occorre renderlo inutilizzabile (scollegandolo e tagliando il cavo di alimentazione).

- Utilizzare esclusivamente ricambi del fabbricante in conformità al modello. In particolare, utilizzare il corpo e il coperchio dello stesso fabbricante indicati come compatibili.
- Non manomettere alcun sistema di sicurezza e attenersi esclusivamente alle istruzioni di manutenzione specificate nelle istruzioni per l'uso.

Tutela dell'ambiente

Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

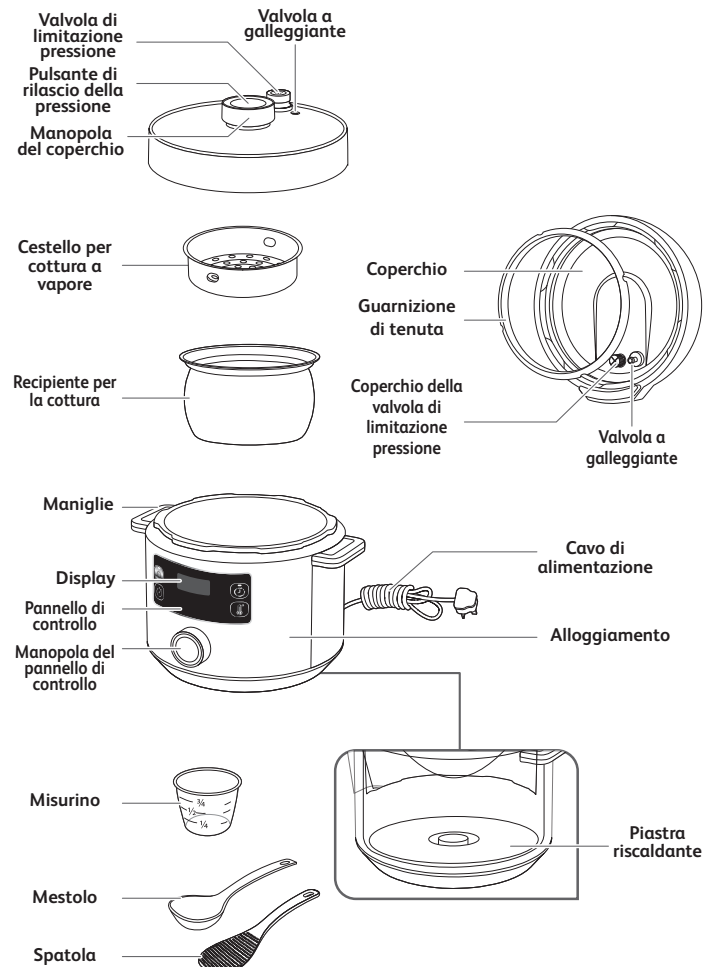


- ① Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- ➔ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

9. Quando si applica la garanzia?

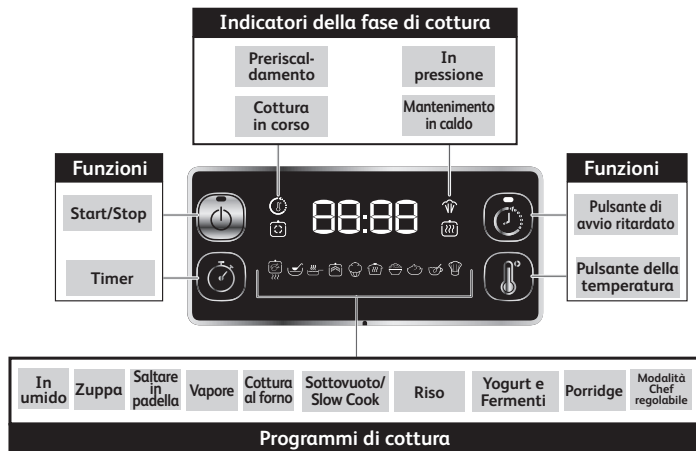
- La garanzia non copre usure anomale del recipiente per la cottura.
- Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Qualsiasi uso non conforme alle presenti istruzioni esonera il produttore da eventuali responsabilità e annulla la garanzia.
- Il produttore declina ogni responsabilità e la garanzia non verrà applicata per qualsiasi uso commerciale, uso inappropriato o mancato rispetto delle istruzioni.

TUTTE LE PARTI DEL PRODOTTO



La guarnizione di tenuta, il recipiente di cottura e il coperchio della valvola regolatrice di pressione dell'apparecchio sono disponibili in commercio. È possibile modificare tali elementi autonomamente senza richiedere l'intervento del centro di assistenza. Per ulteriori dettagli, fare riferimento al manuale dell'utente.

ACQUISIRE FAMILIARITÀ CON IL PANNELLO DI CONTROLLO



MESSAGGI DI STATO

	Messaggio di benvenuto all'accensione dell'apparecchio.
	Visualizzazione del tempo. In questo esempio: 1 ora e 30 minuti.
	Visualizzazione della temperatura. In questo esempio: 114 gradi Celsius.
	Indica che il programma ha un'impostazione automatica predefinita di temperatura/tempo. Non sono possibili modifiche.
	Indica che la temperatura aumenta durante la fase di preriscaldamento.
	Indica che l'apparecchio è in fase di preriscaldamento.
	Indica che il programma è terminato.
	Indica che l'apparecchio è in fase di mantenimento in caldo.
	Indica che il programma è stato interrotto.
	Indica che l'apparecchio è in modalità standby.

GUIDA ALL'USO E ALLA PULIZIA

Fare riferimento alle figure indicate come (Fig. x) nella parte Guida rapida.
OPERAZIONI PRELIMINARI

1. Rimuovere la confezione

- Estrarre l'apparecchio dalla confezione e leggere attentamente il manuale di istruzioni prima di utilizzarlo per la prima volta.
- Rimuovere eventuali adesivi promozionali (se presenti) dall'apparecchio prima del primo utilizzo.

2. Aprire il coperchio

- Per aprire il coperchio, afferrare l'apposita manopola, ruotarla in senso antiorario e sollevare il coperchio (Fig. 1 e 2).

Nota: quando si solleva il coperchio, può accadere che il recipiente per la cottura rimanga attaccato al coperchio. Questo è normale e dimostra semplicemente la buona tenuta ermetica del prodotto. Per evitare che il recipiente per la cottura cada pesantemente sul prodotto quando si apre il coperchio, aprire sempre delicatamente il coperchio.

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana. Rimuovere tutti i materiali di protezione e gli accessori dall'interno dell'apparecchio (Fig. 3).

3. Pulire tutte le parti dell'apparecchio

3a. Pulire il coperchio, il recipiente per la cottura e gli accessori

- Pulire il coperchio, il recipiente per la cottura e gli accessori con una spugna morbida e acqua calda e sapone (Fig. 4).
- Asciugare il coperchio, il recipiente per la cottura e gli accessori (Fig. 5)
- Non utilizzare pagliette o spugne abrasive per pulire il recipiente per la cottura, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente nel recipiente stesso (Fig. 40).
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua (Fig. 41).
- Se inavvertitamente si immerge l'apparecchio nell'acqua o si versa dell'acqua direttamente sulla piastra riscaldante, portare il prodotto in un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
- Non mettere il coperchio e il recipiente per la cottura in lavastoviglie (Fig. 42).
- Tenere presente che possono essere lavati in lavastoviglie solo gli accessori seguenti: mestolo, spatola, misurino e cestello del vapore.

3b. Pulire la guarnizione di tenuta

- Rimuovere la guarnizione di tenuta dal coperchio e pulirla con una spugna morbida e acqua calda e sapone (Fig. 7 e 8).

- Asciugarla accuratamente.
- Posizionare la guarnizione di tenuta sopra l'apposita fenditura e premerla in posizione (Fig. 9). Premere con decisione verso il basso per assicurarsi che non vi siano arricciamenti e che la guarnizione di tenuta aderisca bene nell'apposita fenditura.
- Dopo aver posizionato la guarnizione di tenuta sul coperchio, se si apre il coperchio troppo rapidamente, può accadere che il recipiente per la cottura rimanga attaccato al coperchio (Fig. 37 e 38). Attendere alcuni secondi affinché il recipiente per la cottura si liberi dal coperchio (Fig. 39).

Nota: Questo è normale e dimostra semplicemente la buona tenuta ermetica del prodotto. Per evitare che il recipiente per la cottura cada pesantemente sul prodotto quando si apre il coperchio, aprire sempre delicatamente il coperchio.

ATTENZIONE: Non utilizzare mai l'apparecchio senza la guarnizione di tenuta (Fig. 44)

3c. Pulire le valvole

- Per pulire la valvola di limitazione della pressione, rimuoverla dal tubo sopra il coperchio (Fig. 10). Pulirla con una spugna morbida e acqua calda saponata (Fig. 11). Una volta asciutta, fare attenzione che il condotto del tubo sia pulito prima di ricollocare la valvola di limitazione della pressione sul tubo sopra il coperchio (Fig. 12). Assicurarsi che la valvola di limitazione della pressione sia ben inserita in posizione, deve potersi spostare verso l'alto e verso il basso.
- Per pulire la copertura della valvola di limitazione della pressione, svitarla dall'interno del coperchio (Fig. 13). Pulirla con una spugna morbida e acqua calda saponata (Fig. 14). Una volta asciutta, fare attenzione che il condotto del tubo sia pulito prima di riavvitare la copertura della valvola di limitazione della pressione all'interno del coperchio (Fig. 15).
- Per pulire la valvola a galleggiante, rimuovere la guarnizione della valvola a galleggiante dall'interno del coperchio, capovolgere il coperchio in modo che la valvola a galleggiante possa fuoriuscire dal coperchio stesso (Fig. 16). Pulire la guarnizione della valvola a galleggiante e la valvola a galleggiante con una spugna morbida e acqua calda saponata (Fig. 17). Una volta asciutta, reinserire la valvola a galleggiante sul coperchio e rimettere la guarnizione della valvola a galleggiante in posizione (Fig. 18). Assicurarsi che la valvola a galleggiante sia ben inserita in posizione, deve potersi spostare verso l'alto e verso il basso.

3d. Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio

- Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno umido.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua (Fig. 41).
- Pulire la piastra riscaldante con un panno asciutto.

ISTRUZIONI PER L'USO

1. Mettere gli ingredienti nel recipiente per la cottura

- Rimuovere il recipiente per la cottura dall'alloggiamento.
- Mettere gli ingredienti nel recipiente per la cottura.
- Tenere presente che il livello di cibo e liquidi non deve mai superare il contrassegno di livello massimo sul recipiente per la cottura (Fig. 19).
- Quando si cucinano alimenti che aumentano di volume durante la cottura, come verdure disidratate o riso, in modalità a pressione, non riempire la pentola oltre il livello massimo consentito.

2. Posizionare il recipiente per la cottura nell'alloggiamento

- Assicurarsi che il fondo del recipiente per la cottura sia pulito e asciutto; rimuovere eventuali residui di cibo dalla piastra riscaldante (Fig. 20).
- Posizionare il recipiente per la cottura nell'alloggiamento (Fig. 21).
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il recipiente per la cottura.

3. Chiudere e bloccare il coperchio

- Controllare che la guarnizione di tenuta sia posizionata saldamente sul coperchio (Fig. 43).
- Afferrare la manopola del coperchio, posizionare il coperchio sull'apparecchio e ruotarlo in senso orario per bloccarlo (Fig. 22).

4. Installare la valvola di limitazione della pressione

- Posizionare correttamente la valvola di limitazione della pressione sul coperchio (Fig. 23). Tenere presente che la valvola rimarrà leggermente allentata, questo è normale.

5. Accensione dell'apparecchio

- Srotolare completamente il cavo di alimentazione e collegarlo alla presa elettrica (Fig. 24).
- L'apparecchio emette un segnale acustico, lo schermo lampeggia e viene visualizzato **HE:10**.

6. Selezionare e avviare un programma di cottura

- Ogni programma ha un tempo e una temperatura predefiniti e richiede una specifica posizione del coperchio; consultare la tabella dei programmi di cottura:

TABELLA DEI PROGRAMMI DI COTTURA


Icona del programma di cottura	Nome del programma di cottura	Tempo di cottura predefinito	Tempo regolabile	Temperatura predefinita	Temperatura regolabile	Pressione predefinita	Avvio ritardato da 10 minuti a 12 ore	Mantenimento in caldo fino a 24 ore	Stato del coperchio		
									Coperchio chiuso e bloccato	Coperchio chiuso ma non bloccato	Coperchio aperto
	In umido	30min	da 1min a 2h	114C	No	70Kpa	Si	Si	•		
	Zuppa	12min	da 1min a 2h	114C	No	70Kpa	Si	Si	•		
	Saltare in padella	20min	da 1min a 1h	160C	Si da 100C a 160C	No	No	No			•
	Vapore	10min	da 1min a 2h	114C	No	70Kpa	Si	Si	•		
	Cottura al forno	40min	da 1min a 2h	160C	Si da 100C a 160C	No	Si	Si		•	
	Sottovuoto/Slow Cook	4h	da 30min a 12h	85C	Si da 55C a 95C	No	Si	No		•	•
	Riso	8min	da 1min a 2h	114C	No	70Kpa	Si	Si	•		
	Yogurt e Fermenti	8h	da 30min a 12h	30C	Si da 22C a 40C	No	No	No	•	•	
	Porridge	15min	da 1min a 2h	100C	No	No	Si	Si	•		
	Modalità Chef regolabile	30min	da 1min a 4h	80C	Si da 70C a 160C	No	No	Si	•	•	•

Nota: durante la cottura, è possibile notare lievi perdite di vapore dal coperchio, in particolare dalla valvola di limitazione della pressione. Questo è normale e si verifica quando la pressione aumenta.

Fare riferimento alle figure della Guida rapida (dalla Fig. 25 alla Fig. 36)

GUIDA ALLA COTTURA DEGLI INGREDIENTI

Ingredienti	preparazione/quantità	Tempi	istruzioni aggiuntive	accessorio
COTTURA A PRESSIONE NEL RECIPIENTE				
lenticchie	100-500g	24 min	aggiungere acqua in quantità doppia rispetto al peso	mettere l'ingrediente direttamente nel recipiente
quinoa		5 min	Aggiungere 300 ml di acqua.	
grano		5 min		
piselli		3 min		
cavolo	in quarti	15 min		
COTTURA PRESSIONE VAPORE				
patate	a dadini, 100-400g	14 min	Aggiungere 200 ml di acqua.	accessorio cestello/vassoio
Broccoli	cimette, 100-400g	3 min		
Cavolfiore		4 min		
carote	a fette, 100-400g	7 min		
fagiolini	100-400g	8 min		
RISO				
riso bianco	300 g (4 persone)	3 min	400 ml di acqua	mettere l'ingrediente direttamente nel recipiente
	600 g (8 persone)		800 ml di acqua	
riso glutinoso	300 g (4 persone)	3 min	200 ml di acqua	
	600 g (8 persone)		400 ml di acqua	
riso integrale	300 g (4 persone)	20 min	500 ml di acqua	
	600 g (8 persone)		930 ml di acqua	

Ingredienti	preparazione/ quantità	Tempi	istruzioni aggiuntive	accessorio
SOTTOVUOTO 				
uovo (mediamente in camicia)	nella quantità desiderata	45 min	68°C	mettere l'ingrediente direttamente nel recipiente
carni rosse (bistecca di manzo, filetto)	2,5 cm di spessore	1h30	62°C	sacchetto di plastica sigillabile
Gamberetti	devono essere inseriti nel sacchetto di plastica sigillabile senza sovrapporli	30	60°C	
ortaggi a radice (carote, pastinaca, patate, rape, barbabietole, ecc.)		1h (croccanti) - 4h (teneri)	85°C	
ortaggi teneri (asparagi, broccoli, melanzane, squash, ecc.)		30 min (croccanti) - 1h30 (teneri)	85°C	

NOTE SULLE INDICAZIONI DI COTTURA:

Questi suggerimenti di cottura sono indicativi per preparare alimenti ben cotti. È possibile regolare la quantità di ingredienti in base al grado di cottura degli alimenti.

Per ulteriori indicazioni di cottura degli ingredienti, consultare l'app mobile Tefal (disponibilità a seconda del paese).

NOTE SUL SOTTOVUOTO:

Mettere gli ingredienti conditi in un sacchetto con chiusura a zip e rimuovere tutta l'aria prima di sigillare, quindi posizionare il sacchetto con chiusura a zip nel recipiente pieno d'acqua.










PRECAUZIONI PER IL SOTTOVUOTO:




- Le indicazioni di cottura sottovuoto garantiscono una cottura sicura degli ingredienti freschi attraverso la pastorizzazione a temperature di 60°C o superiori, consentendo una cottura completa al cuore dell'ingrediente.

- Prestare attenzione se non si seguono le indicazioni di cottura, poiché gli alimenti non completamente pastorizzati possono causare rischi per la salute. Prestare attenzione quando si servono questi alimenti alle persone con immunità ridotta tra cui donne incinte, bambini e persone anziane. Non mangiare gli alimenti in caso di dubbi sullo stato di cottura o sul cibo, sulla salute, ecc.
- Dopo aver acquistato gli ingredienti, conservarli immediatamente in frigorifero. Non lasciarli a temperatura ambiente.
- Utilizzare ingredienti freschi. Utilizzare sempre una borsa con chiusura a zip nuova.















Programma cottura in umido












- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere completamente e bloccare il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma cottura in umido . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Durante il processo di cottura, la pressione si accumula nell'apparecchio e spinge verso l'alto la valvola a galleggiante. La spia della cottura a pressione  si accende per segnalare che il coperchio non può essere aperto senza prima aver rilasciato la pressione.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .

- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.



Programma Zuppa











- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere completamente e bloccare il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Zuppa . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Durante il processo di cottura, la pressione si accumula nell'apparecchio e spinge verso l'alto la valvola a galleggiante. La spia della cottura a pressione  si accende per segnalare che il coperchio non può essere aperto senza prima aver rilasciato la pressione.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.

Programma Saltare in padella

- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Saltare in padella . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e tenere il coperchio aperto per saltare in padella.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Sullo schermo viene visualizzato .
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.








Programma Vapore






- Mettere 150 ml di acqua (3/4 di tazza) nel recipiente per la cottura, mettere gli ingredienti nel cestello per la cottura a vapore e posizionare il cestello sopra il recipiente per la cottura. Chiudere completamente e bloccare il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Vapore . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).

- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Durante il processo di cottura, la pressione si accumula nell'apparecchio e spinge verso l'alto la valvola a galleggiante. La spia della cottura a pressione  si accende per segnalare che il coperchio non può essere aperto senza prima aver rilasciato la pressione.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.














Programma Cottura al forno

- Posizionare la preparazione nel recipiente per la cottura e chiudere il coperchio ma senza bloccarlo.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Cottura al forno . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il

- conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.



Programma Sottovuoto/Slow-cook












- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per selezionare il programma Sottovuoto/Slow-cook . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Sullo schermo viene visualizzato .
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.



Programma Riso



Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere

completamente e bloccare il coperchio.










- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Riso . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Durante il processo di cottura, la pressione si accumula nell'apparecchio e spinge verso l'alto la valvola a galleggiante. La spia della cottura a pressione  si accende per segnalare che il coperchio non può essere aperto senza prima aver rilasciato la pressione.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.

Programma Yogurt e Fermenti








Il programma Yogurt e Fermenti può essere utilizzato per preparare yogurt o far lievitare l'impasto di pane/dolci.


- Per preparare lo yogurt, posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere il coperchio.
- Per far lievitare l'impasto, è possibile impastarlo direttamente nel recipiente per la cottura, quindi posizionare il recipiente nell'alloggiamento e chiudere il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Yogurt e Fermenti . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il




tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).

- Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Sullo schermo viene visualizzato .
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.

Programma Porridge












- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere completamente e bloccare il coperchio.
- Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per raggiungere il programma Porridge . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
- Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere  per avviare il programma di cottura.
- L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
- Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
- Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale

acustico e sullo schermo viene visualizzato .

- Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di mantenimento in caldo. Sullo schermo viene visualizzato  e la spia di mantenimento in caldo  si accende.
- Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.





Modalità Chef regolabile


- Posizionare gli ingredienti nel recipiente per la cottura e chiudere il coperchio o meno a seconda della ricetta.
 - Ruotare la manopola del pannello di controllo verso destra per aggiungere la Modalità Chef regolabile . Sullo schermo viene visualizzato il tempo di cottura predefinito.
 - Opzionale: Premere  e impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
 - Opzionale: Premere  e impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare la temperatura) o verso sinistra (per diminuire la temperatura).
 - Premere  per avviare il programma di cottura.
 - L'apparecchio avvia la fase di preriscaldamento. Sullo schermo è visualizzato alternativamente  e  e la spia di preriscaldamento  si accende.
 - Al termine della fase di preriscaldamento, l'apparecchio passa automaticamente alla fase di cottura. Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia e la spia di cottura in corso  si accende.
 - Al termine del conto alla rovescia, l'apparecchio emette un segnale acustico e sullo schermo viene visualizzato .
 - Dopo alcuni secondi, l'apparecchio passa automaticamente alla modalità standby. Sullo schermo viene visualizzato .
 - Premere  per 3 secondi per arrestare il programma in qualsiasi momento.
- * **Suggerimento per riscaldare rapidamente i piatti:** impostare la temperatura su $>=95C$ e cuocere con il coperchio chiuso ma sbloccato.

7. Utilizzare la funzione di avvio ritardato

L'avvio ritardato può essere utile per preimpostare l'apparecchio per avviare la cottura in un secondo momento.

- Selezionare prima un programma seguendo le fasi descritte sopra nella parte 6.
- Prima di avviare il programma selezionato, premere . Sullo schermo viene visualizzato il tempo predefinito per l'avvio ritardato.
- Impostare il tempo desiderato ruotando la manopola del pannello di controllo verso destra (per aumentare il tempo) o verso sinistra (per diminuire il tempo).
- Premere . Sullo schermo viene visualizzato il conto alla rovescia per l'avvio ritardato. Una volta trascorso il tempo preimpostato, l'apparecchio avvia automaticamente la cottura.

8. Aprire il coperchio

- Non tentare di aprire il coperchio se la valvola a galleggiante è sollevata e se la spia di cottura a pressione  è accesa.
- La pressione può essere rilasciata in 2 modi diversi al termine della cottura:

Rilascio naturale: al termine della cottura o dopo l'arresto del programma, l'apparecchio si raffredda da solo e la pressione si rilascia naturalmente. Durante il rilascio naturale, il cibo potrebbe cuocere eccessivamente a causa della pressione residua nel recipiente. Per interrompere immediatamente il processo di cottura, utilizzare il rilascio manuale.

Rilascio manuale: premere continuamente il pulsante di rilascio della pressione, sulla parte superiore del coperchio. Ci vorranno da pochi secondi ad alcuni minuti a seconda della quantità di cibo all'interno del recipiente per la cottura (Fig. 34).

Quando si cucinano zuppa, porridge e ricette con molto liquido, per evitare che il liquido trabocchi, premere a intermittenza il tasto di rilascio della pressione invece di tenerlo premuto.

ATTENZIONE: fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dall'apparecchio. Tenere il viso e le mani lontano dall'uscita del vapore (Fig. 45).

- Per aprire il coperchio, posizionare il braccio parallelamente alle maniglie laterali, afferrare la manopola del coperchio, ruotare in senso antiorario e sollevare il coperchio (Fig. 35 e 36).

ATTENZIONE: fare attenzione al vapore caldo che fuoriesce dal recipiente per la cottura.

9. Scollegare l'apparecchio dalla presa

- Dopo l'uso, scollegare l'apparecchio dalla presa e lasciarlo raffreddare per almeno 2 ore prima di pulirlo.

10. Pulire dopo l'uso

- Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
- Prima della pulizia, lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.
- Per le istruzioni di pulizia, fare riferimento alla parte 3. Pulire tutte le parti dell'apparecchio descritte nella sezione OPERAZIONI PRELIMINARI.

11. Suggerimenti per la manutenzione

- Per garantire la durata del recipiente per la cottura nel tempo, non tagliare gli alimenti al suo interno.
- Utilizzare gli accessori in dotazione. Non utilizzare utensili metallici in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente del recipiente.
- Dopo l'uso, la guarnizione di tenuta potrebbe mantenere l'odore del piatto preparato. Questo è normale; il silicone ha piccoli pori che si aprono quando sono esposti a temperature elevate e si richiudono quando la temperatura scende. Per eliminare l'odore dalla guarnizione di tenuta, è possibile:
 - Mettere l'anello in silicone nella lavastoviglie
 - Aggiungere 1 tazza di aceto, 1 tazza di acqua e 1 limone tagliato a pezzi grandi nel recipiente per la cottura e lanciare un programma cottura a vapore per 2 minuti, quindi lasciare che il vapore si rilasci naturalmente.
- Sostituire la guarnizione di tenuta ogni 2 anni o prima in caso di danni.

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI TECNICI

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Impossibile aprire il coperchio	Impossibile aprire a causa della pressione nel recipiente per la cottura.	Premere continuamente il pulsante di rilascio della pressione per rimuovere la pressione all'interno del recipiente per la cottura. Possono essere necessari alcuni minuti prima che la pressione sia completamente rilasciata.
	La pressione nel recipiente per la cottura è completamente rilasciata ma la valvola a galleggiante è bloccata perché è troppo sporca e quindi non può muoversi verso il basso.	<p>a. Assicurarsi che la pressione sia scaricata completamente lasciando raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.</p> <p>b. Spingere delicatamente la valvola a galleggiante verso il basso inserendo uno spiedino o un oggetto lungo nell'apertura della valvola stessa. Se questo non risolve il problema, inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.</p> <p>c. Per il successivo utilizzo, pulire e asciugare accuratamente la valvola a galleggiante.</p>
Impossibile chiudere il coperchio	La guarnizione di tenuta non è installata correttamente.	Installare la guarnizione di tenuta in modo corretto.
	Il recipiente per la cottura contiene ingredienti caldi che generano vapore.	Attendere che gli ingredienti nel recipiente per la cottura si raffreddino prima di provare a chiudere nuovamente il coperchio.
	La valvola a galleggiante è bloccata perché è troppo sporca e quindi non può muoversi verso il basso.	<p>a. Spingere delicatamente la valvola a galleggiante verso il basso inserendo uno spiedino o un oggetto lungo nell'apertura della valvola stessa. Se questo non risolve il problema, inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato.</p> <p>b. Per il successivo utilizzo, pulire e asciugare accuratamente la valvola a galleggiante.</p>
Quando si apre il coperchio, il recipiente per la cottura rimane attaccato al coperchio.	La posizione e/o la direzione in cui il coperchio è stato chiuso non sono corrette.	Chiudere il coperchio nella direzione corretta, come indicato nel manuale di istruzioni.
	La guarnizione di tenuta ha creato un effetto di aspirazione.	Il recipiente per la cottura si libera dal coperchio da solo. Questo è normale e dimostra semplicemente la buona tenuta ermetica del prodotto. Per evitare che il recipiente per la cottura cada pesantemente sul prodotto quando si apre il coperchio, aprire sempre delicatamente il coperchio.

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Rilascio intenso della pressione dalla valvola di limitazione della pressione.	La pressione interna supera la pressione di esercizio o la pressione interna supera la pressione di sicurezza.	Pulire accuratamente la valvola di limitazione della pressione, la valvola a galleggiante e il coperchio. Se dalla valvola a galleggiante esce ancora vapore, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'ispezione, la riparazione o la regolazione da parte di una persona autorizzata.
	La valvola di limitazione della pressione è in una posizione errata.	Ruotare/premere con cautela la valvola di limitazione della pressione per farla cadere in posizione. Fare attenzione al vapore caldo. Posizionarsi in modo sicuro e indossare guanti da forno.
	Un controllo della pressione difettoso ha provocato il rilascio della pressione.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
Rilascio continuo della pressione dalla valvola a galleggiante.	La pressione interna supera la pressione di esercizio o la pressione interna supera la pressione di sicurezza.	Pulire accuratamente la valvola di limitazione della pressione, la valvola a galleggiante e il coperchio. Se dalla valvola a galleggiante esce ancora vapore, restituire l'apparecchio al più vicino centro di assistenza autorizzato per l'ispezione, la riparazione o la regolazione da parte di una persona autorizzata.
	Residui nella valvola a galleggiante.	<p>a. Premere continuamente il pulsante di rilascio della pressione per rimuovere la pressione all'interno del recipiente per la cottura. Possono essere necessari alcuni minuti prima che la pressione sia completamente rilasciata.</p> <p>b. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.</p> <p>c. Pulire e asciugare la valvola a galleggiante prima di riavviare la cottura.</p>
	La valvola a galleggiante è bloccata.	<p>a. Premere continuamente il pulsante di rilascio della pressione per rimuovere la pressione all'interno del recipiente per la cottura. Possono essere necessari alcuni minuti prima che la pressione sia completamente rilasciata.</p> <p>b. Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 2 ore.</p> <p>c. Pulire e asciugare la valvola a galleggiante prima di riavviare la cottura.</p>

Problema	Possibili motivi	Soluzioni
Fuoriuscita di vapore dal coperchio.	La guarnizione di tenuta non è installata correttamente.	Rimuovere la guarnizione di tenuta, pulirla e reinstallarla nella posizione corretta.
	La guarnizione di tenuta è sporca.	Rimuovere la guarnizione di tenuta, pulirla e reinstallarla nella posizione corretta.
	La guarnizione di tenuta è danneggiata o il bordo del recipiente per la cottura è danneggiato.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
Il cibo non è cotto	Il rapporto ingredienti solidi/liquidi non è corretto.	Riprovare seguendo con precisione le quantità della ricetta.
	Assenza di elettricità dalla presa di corrente.	Controllare il circuito elettrico domestico.
È visualizzato E0 sullo schermo digitale.	L'interruttore della pressione è guasto.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
È visualizzato E1 sullo schermo digitale.	Il sensore della temperatura è guasto.	Inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.
È visualizzato E2 sullo schermo digitale.	Il coperchio non è posizionato correttamente per il programma di cottura. Ogni programma richiede una specifica posizione del coperchio.	Controllare e regolare la posizione del coperchio richiesta dal programma di cottura; fare riferimento alla tabella dei programmi di cottura nella parte 6 di questo manuale. Riavviare il programma una volta posizionato correttamente il coperchio. Se il problema persiste, inviare l'apparecchio a un centro di assistenza autorizzato per la riparazione.

TEFAL SEÇTİĞİNİZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ

Hızlı ve lezzetli yemek dünyasına hoş geldiniz!

Turbo Cuisine ile tencereyi yeniden yorumladık: Daha kolay. Daha lezzetli. Çok daha iyi!

Bu yol gösterici ilkeyle tasarlanan Turbo Cuisine size zaman kazandırır ve ev yapımı lezzetli yemekleri basit ve rahat bir şekilde pişirmenizi sağlar.

Bizi mutfağınıza davet ettiğiniz için tekrar teşekkür ederiz.

Haydi birlikte yemek pişirelim!

İÇİNDEKİLER

Resimli Hızlı Başlangıç Kılavuzu	2
Tefal Tavsiyesi: Önce Güvenlik	658
Ürününüzün Tüm Parçaları	667
Kontrol Paneli Bilgileri	668
Kullanım ve Temizleme Kılavuzu	669
Teknik Sorun Giderme Kılavuzu	687
Tefal Uluslararası Sınırlı Garanti	728

TEFAL TAVSİYESİ: ÖNCE GÜVENLİK

Güvenlik bir numaralı önceliğimizdir. Ürünü mü yüksek güvenlik ve teknoloji standartlarıyla tasarlayıp üretiyoruz. Ancak elektrikli cihazlar bazı potansiyel riskler teşkil ettiği için sizi belirli bir ölçüde dikkatli olmaya ve aşağıdaki talimatlara uymaya davet ediyoruz.

GÜVENLİK TALİMATLARI

Aşağıdaki talimatların tamamını dikkatli bir şekilde okuyun ve ileride başvurmak üzere saklayın.

- Cihazın ve aksesuarlarının yanlış kullanımı cihaza zarar verebilir ve yaralanmalara neden olabilir.
- Cihaz, yiyecekleri basınç altında pişirir. Yanlış kullanım, buhar kaynaklı yanık risklerine neden olabilir.
- Güvenliğiniz için bu ürün geçerli tüm standartlara ve düzenlemelere (Düşük Gerilim Direktifi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda ile Temasa Uygun Malzemeler, Çevre vb.) uygundur.
- Pişirme için gereken ısı kaynağı cihaza dahildir.

1. Nerede kullanılması güvenlidir?

- Yalnızca iç mekanda kullanılır.
- Bu cihaz, sadece evde kullanım için tasarlanmıştır. Cihazınız, garanti kapsamı dışında kalan aşağıdaki uygulamalarda kullanım için tasarlanmamıştır:
 - mağazalar, ofisler ve diğer çalışma alanlarındaki personel mutfak alanları;
 - çiftlik evleri;
 - otel, motel ve diğer konut tipi ortamlarda müşteriler tarafından;
 - oda ve kahvaltı türü hizmet verilen yerler.

- Cihazı ısıtılmış bir fırına veya sıcak bir ocağın üzerine koymayın. Cihazı açık alevin veya yanıcı bir nesnenin yakınına koymayın.
- Su sıçramalarından uzak, düz ve dengeli, ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinde kullanın.

2. Kimler tarafından kullanılması güvenlidir?

- Bu cihaz, gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat almadıkları sürece fiziksel, duyuşsal veya zihinsel becerisi zayıf ya da tecrübe ve bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihaz; fiziksel, duyuşsal veya zihinsel kapasiteleri zayıf ya da deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından ancak gözetim altında olduklarında veya cihazın güvenli kullanımı ile ilgili talimat aldıklarında ve karşılaşılabilecek tehlikelerin bilincinde olduklarında kullanılabilir.
- Bu cihaz çocuklar tarafından kullanılmamalıdır. Cihazı ve güç kablosunu çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
- Çocuklar cihaz ile oynamamalıdır.
- Çocukların cihazla oynamadıklarından emin olmak için gözetim altında tutulmaları gerekir.
- Dödüklü tencere kullanılırken çocukların yaklaşmamasına dikkat edin.

3. Güvenli kullanım: Genel kullanım

- Cihazı kullanım amacı dışında kullanmayın.

- Cihazı yağda yiyecek kızartmak için kullanmayın. Yalnızca yiyeceklerin ısıyla kızarması işlemine izin verilir.
- Derin veya az yağda kızartacağınız yiyecekler için düdüklü tencereyi basınç modunda kesinlikle kullanmayın.
- Hamurlu yiyecekler pişirirken, yiyeceklerin dışarı çıkmasını önlemek için kapağı açmadan önce pişiriciyi hafifçe sallayın.
- Bu cihaz bir sterilizatör değildir. Kavanozları sterilize etmek için kullanmayın.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Cihazı taşımak için her zaman cihaz muhafazasının her iki yanında bulunan tutma yerlerini kullanın. Cihaz sıcaksa fırın eldiveni kullanın. Daha fazla güvenlik için cihazı taşımadan önce kapağın kilitli olduğundan emin olun.
- Pişirme kabının alt kısmı ve ısıtma plakası birbiriyle doğrudan temas halinde olmalıdır. Pişirme kabı ile ısıtma plakası arasında bulunan nesnelere kaldırın veya yiyecek kalıntılarını temizleyin; aksi halde performans etkilenebilir.
- Elma püresi, yaban mersini, ravent, frenk arpası, kahvaltılık yulaf veya diğer tahıllar, kırık bezelye, çin eriştesi veya makarna gibi belirli yiyecek türlerinin köpürebileceğini, kaymak oluşturabileceğini, sıçrayabileceğini ve valfleri tıkayabileceğini göz önünde bulundurun. Bu tür yiyecekleri pişirirken dikkatli olun ve kullanımdan sonra valfleri iyice temizleyin.
- Süt içeren bazı tariflerin köpürebileceğini, kaymak oluşturabileceğini, taşma yaratabileceğini ve valfleri

tıkayabileceğini göz önünde bulundurun. Bu tür tarifleri pişirirken dikkatli olun ve kullanımdan sonra valfleri iyice temizleyin.

- Etin dış deri katmanı (sığır dili gibi), basınç etkisiyle şişebileceğinden pişirme işleminden sonra şişmiş görünüyorsa deriyi delmeyin; aksi takdirde yanabilirsiniz. Pişirmeden önce delin.
- Cihazı, pişirme kabı olmadan veya pişirme kabının içinde malzeme olmadan boş kullanmayın. Bu, cihazda ciddi hasara neden olabilir.
- Cihazı su eklemeyen basınçlı olarak kullanmayın; bu durum cihaza ciddi zarar verebilir.
- Cihazınızı pişirme kabı olmadan doldurmayın.
- Dikkat: Fişin üzerine sıvı dökmeyin.
- Pişirme kabını, cihazın ısıtma plakası dışında herhangi bir ısı kaynağıyla ısıtmayın ve başka bir tencere kullanmayın. Pişirme kabını başka cihazlarla kullanmayın.
- Pişirme kabını SADECE cihazda kullanın. Kabı ocak, fırın vb. yerlerde pişirme işlemi için kullanmayın.
- Pişirme kabının yapışmaz kaplamasına zarar vermemek için plastik veya tahta bir kaşık kullanın. Doğrudan pişirme kabının üzerinde yiyecek kesmeyin.
- Cihazı, verilen talimatlara uygun olarak temizlediğiniz ve cihaza bakım yaptığınız zamanlar dışında valflere dokunmayın.
- Valflere ve basınç tahliye düğmesine yabancı nesne koymayın. Valfi değiştirmeyin.

- Valflerde buhar çıkışına olanak tanıyan kanalları düzenli aralıklarla kontrol ederek tıkalı olmadığından emin olun.
- Kapağı açık bırakmak için kapak ile muhafaza arasına bez veya başka bir nesne yerleştirmeyin. Bu, sızdırmazlık contasına kalıcı olarak zarar verebilir.
- Güç kablosunun masa veya tezgah kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- Kullanım talimatlarına uygun ısı kaynaklarını kullanın.

4. Güvenli kullanım: Pişirmeden önce

- Her kullanımdan önce valflerin tıkalı olup olmadığını kontrol edin. Kullanım talimatlarına bakın.
- Cihazınızı kullanmadan önce sızdırmazlık contasının kapağa doğru şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
- Her zaman pişirme kabının alt kısmının ve ısıtma plakasının temiz olduğundan emin olun. Isıtma plakasının orta kısmının hareket edebildiğinden emin olun.
- Cihazınızı, pişirme kabının üzerindeki MAX işaretini aşacak kadar doldurmayın.
- Cihazınızın hasar görmesine ve yaralanmaya yol açabilecek aşırı kaynama riskini önlemek için lütfen yiyecek ve su hacmiyle ilgili tavsiyeleri uygulayın.
- Cihazı basınç işlevine ayarlamadan önce düzgün bir şekilde kapattığınızdan emin olun.
- Bu cihaz, yiyecekleri basınç altında pişirir. Dödüklü tencere uygun olmayan bir şekilde kullanıldığında ciltte yanıklara neden olabilir. Isı uygulamadan önce tencerenin düzgün kapatıldığından emin olun.

- Tencereyi kapasitesinin 2/3'ünü aşacak şekilde doldurmayın. Pişerken genişleyen kurutulmuş sebze veya pirinç gibi iç malzemeler pişirirken tencereyi kapasitesinin yarısından daha fazla doldurmayın.

5. Güvenli kullanım: Pişirme esnasında

- Basınç yeterince düşene kadar kapağı açmaya çalışmayın. Şamandıra valfi aşağı inene kadar kapağı açmaya çalışmayın.
- Dödüklü tencereyi hiçbir zaman zorla açmaya çalışmayın. İç basıncının tamamen düştüğünden emin olmadan açmayın. Bkz. "Kullanım Talimatları".
- Cihaz, pişirme ve pişirme sonundaki buhar çıkışı sırasında ısı ve buhar yayar. Yanma riskini önlemek için yüzünüzü ve ellerinizi cihazdan uzak tutun. Pişirme esnasında kapağa dokunmayın.
- Dödüklü tencere basınçlıyken çok dikkatli bir şekilde hareket ettirin. Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın. Cihazı taşıırken tutma yerlerini kullanın ve gerekirse fırın eldiveni takın. Cihazı kaldırmak için kapak topuzunu kullanmayın.
- Cihaz çalışırken pişirme kabını çıkarmayın.
- Kızarma modunda, sıcak pişirme kabına yiyecek veya malzeme eklerken sıçramanın yol açabileceği yanma risklerine karşı dikkatli olun.

6. Güvenli kullanım: Pişirmeden sonra

- Kapağı açarken her zaman kapak topuzundan tutun. Kollarınızı, yanlardaki tutma yerlerine paralel tutun.

Sızdırmazlık contası ile kapak arasında kaynar su birikebilir ve bu, yanıklara neden olabilir.

- Kapağı açtığınızda cihazdan çıkan buharın neden olabileceği yanma riskine karşı da dikkatli olun. Buharın yavaşça yayılması için öncelikle kapağı çok az açın.
- Cihazın sıcak parçalarına dokunmayın. Isıtma plakası yüzeyi kullanımdan sonra 2 saate kadar sıcak kalabilir.
- Kullanılmadığı zaman ve temizlemeden önce fişini prizden çekin. Parçaları takmadan veya çıkarmadan önce soğumasını bekleyin.

7. Güvenli kullanım: Temizlik

- Her kullanımdan sonra pişirme kabının alt kısmını ve ısıtma plakasını silerek temizleyin.
- Cihazı suya daldırmayın.
- Cihazınızı temizlemek için lütfen kullanım talimatlarına bakın. Pişirme kabını ve kapağı sabunlu sıcak suda yıkayabilirsiniz. Bunları bulaşık makinesinde yıkamayın. Cihazın muhafazasını nemli bir bezle temizleyin.

8. Hasar durumunda ne yapılmalıdır?

- Ürünü yalnızca Onaylı Servis Merkezindeki yetkili kişi onarabilir.
- Hiçbir cihazı hasarlı bir güç kablosu veya fiş ile ya da cihaz arızalandıktan veya herhangi bir şekilde hasar gördükten sonra çalıştırmayın. İnceleme, onarım veya ayarlama için cihazı en yakın Onaylı Servis Merkezine götürün.
- Hasarlı güç kabloları, olası bir tehlikenin önlenmesi amacıyla Onaylı Servis Merkezi tarafından değiştirilmelidir. Güç kablosunu, verilen diğer kablolarla değiştirmeyin.

- Sızdırmazlık contasına zarar vermeyin. Hasarlıysa Onaylı Servis Merkezinde değiştirilmesini sağlayın.
- Sızdırmazlık contasını her 2 yılda bir veya conta aşınmışsa ya da değiştirilmesi gerekiyorsa daha erken değiştirin.
- Yalnızca modelinize uygun yedek parçaları kullanın. Bu, özellikle sızdırmazlık contası ve pişirme kabı için önemlidir.
- Yalnızca Onaylı Servis Merkezinde satılan yedek parçaları kullanın.
- Cihaz üreticisi tarafından tavsiye edilmeyen aksesuar aparatlarının kullanılması yaralanmalara neden olabilir.
- Cihazla birlikte verilen pişirme kabının yerine başka pişirme kapları kullanmayın. Pişirme kabını yalnızca bu ürünle kullanılmak üzere tasarlanmış orijinal yedek parça ile değiştirin.
- Geçerli mevzuata uygun olarak, artık ihtiyaç duyulmayan cihaz bertaraf edilmeden önce cihaz (prizden çıkarılarak ve güç kablosu bağlantısı kesilerek) çalışmaz hale getirilmelidir.
- Sadece üretici tarafından üretilmiş ve ilgili modele uygun yedek parçaları kullanın. Özellikle aynı üretici tarafından üretilmiş, uyumlu olduğu belirtilen gövde ve kapak kullanın.
- Kullanım talimatlarında belirtilen bakım talimatlarının dışında herhangi bir güvenlik sistemine müdahale etmeyin.

çevrenin korunması

çevrenin korunmasına katılım!

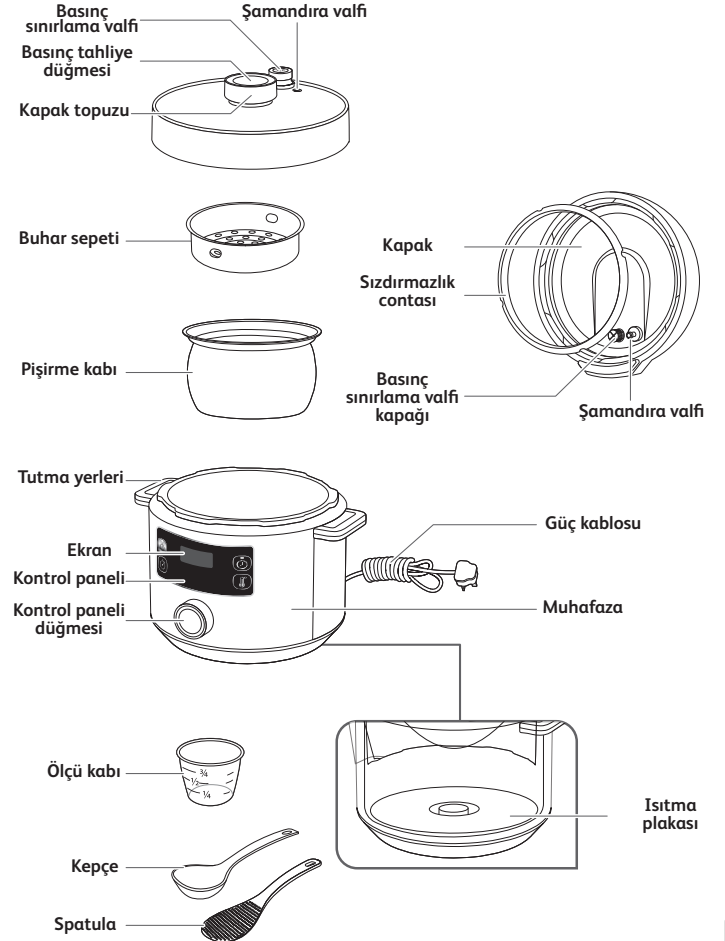


- ① Cihazınız geri dönüştürülebilir ve kazanılabilir değerli malzemeler içermektedir.
- ➔ Cihazı yerel sivil atık toplama noktasına götürün.

9. Garanti hangi durumlarda geçerlidir?

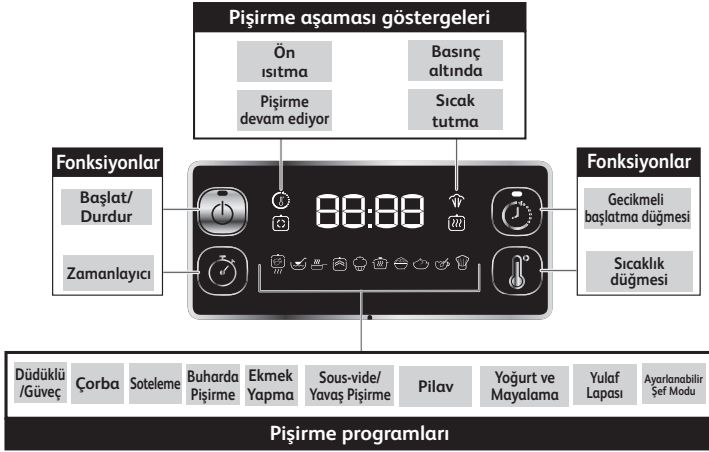
- Garanti, pişirme kabında meydana gelen anormal yıpranma ve aşınmayı kapsamaz.
- Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce bu kullanma talimatlarını dikkatle okuyun. Bu talimatlara uygun olmayan kullanım, üreticiyi herhangi bir sorumluluktan beri kılmanın yanı sıra garantiyi de geçersiz kılacaktır.
- Ticari amaçlı kullanım, uygunsuz kullanım veya talimatlara uyulmaması durumunda üretici hiçbir sorumluluk kabul etmez ve garanti geçerli olmaz.
- AEEE Yönetmeliğine Uygundur.

ÜRÜNÜNÜZÜN TÜM PARÇALARI



Cihazınızın sızdırmazlık contası, pişirme kabı ve basınç sınırlama valfi kapağı ticari olarak temin edilebilir. Bu parçaları satış sonrası servisi aramadan kendiniz değiştirebilirsiniz. Daha fazla ayrıntı için kullanım kılavuzuna bakabilirsiniz.

KONTROL PANELİ BİLGİLERİ



DURUM MESAJLARI

HEHO

Cihaz açıldığında görüntülenen karşılama mesajı.

01:30

Süre ekranı. Bu örnekte: 1 saat 30 dakika.

114C

Sıcaklık ekranı. Bu örnekte: 114 Santigrat derece.

AV60

Programın varsayılan otomatik sıcaklık/süre ayarına sahip olduğunu gösterir. Değiştirilemez.

00:00

Ön ısıtma aşamasında sıcaklığın yükseldiğini gösterir.

HEHE

Cihazın ön ısıtmada olduğunu gösterir.

EEAD

Programın bittiğini gösterir.

8H0E

Cihazın sıcak tutma aşamasında olduğunu gösterir.

SE0P

Programın kesintiye uğradığını gösterir.

88:88

Cihazın bekleme modunda olduğunu gösterir.

KULLANIM VE TEMİZLEME KILAVUZU

Hızlı Başlangıç Kılavuzu bölümünde (Şek. X) ile gösterilen şekillere bakabilirsiniz.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Ambalajı çıkarma

- Cihazınızı paketinden çıkarın ve lütfen ilk kullanımdan önce kullanım kılavuzunu okuyun.
- İlk kullanımdan önce pazarlama amaçlı çıkartmaları (varsa) cihazınızdan çıkarın.

2. Kapağı açma

- Kapağı açmak için kapak topuzunu tutun, saat yönünün tersine çevirin ve kapağı yukarı kaldırın (Şek. 1 ve 2).

Not: Kapağı kaldırırken pişirme kabı kapağa takılı kalabilir. Bu durum normaldir ve ürünün sızdırmazlık özelliğini iyi olduğunu gösterir. Kapağı açarken pişirme kabının ürünün üzerine düşmesini önlemek için kapağı her zaman nazikçe açın.

- Cihazınızı düz bir yüzeye koyun. Cihazın içindeki tüm koruyucu malzemeleri ve aksesuarları çıkarın (Şek. 3).

3. Cihazın tüm parçalarını temizleme

3a. Kapağı, pişirme kabını ve aksesuarları temizleme

- Kapağı, pişirme kabını ve aksesuarları yumuşak bir sünger ve sabunlu sıcak suyla temizleyin (Şek. 4).
- Kapağı, pişirme kabını ve aksesuarları kurulayın (Şek. 5)
- Pişirme kabının yapışmaz kaplamasına zarar verebileceğinden pişirme kabını temizlemek için bulaşık teli veya aşındırıcı sünger kullanmayın (Şek. 40).

- Cihazı suya daldırmayın (Şek. 41).
- Cihazınızı yanlışlıkla suya daldırmanız veya doğrudan ısıtma plakasına su dökmeniz halinde cihazı onarım için Onaylı Servis Merkezine götürün.
- Kapağı ve pişirme kabını bulaşık makinesinde yıkamayın (Şek. 42).
- Yalnızca kepçe, spatula, ölçme kabı ve buhar sepetinin bulaşık makinesinde yıkanabileceğini unutmayın.

3b. Sızdırmazlık contasını temizleme

- Sızdırmazlık contasını kapaktan çıkarın ve yumuşak bir sünger ve sabunlu sıcak suyla temizleyin (Şek. 7 ve 8).
- İyice kurulayın.
- Sızdırmazlık contasını sızdırmazlık contası rafına yerleştirin ve bastırarak yerine oturtun (Şek. 9). Büzülme oluşmadığından ve sızdırmazlık contasının sızdırmazlık contası rafının arkasına tam olarak oturduğundan emin olmak için sıkıca aşağı doğru bastırın.
- Sızdırmazlık contasını kapağa yerleştirdikten sonra kapağı çok hızlı açarsanız pişirme kabı kapağa takılı kalabilir (Şek. 37 ve 38). Pişirme kabının kendiliğinden kapaktan ayrılması için birkaç saniye bekleyin (Şek. 39).

Not: Bu durum normaldir ve ürünün sızdırmazlık özelliğinin iyi olduğunu gösterir. Kapağı açarken pişirme kabının ürünün üzerine düşmesini önlemek için kapağı her zaman nazikçe açın.

UYARI: Cihazınızı sızdırmazlık contası olmadan kesinlikle kullanmayın (Şek. 44)

3c. Valfleri temizleme

- Basınç sınırlama valfini temizlemek için kapağın üst kısmındaki borudan basınç sınırlama valfini çıkarın (Şek. 10). Yumuşak bir sünger ve sabunlu sıcak su ile temizleyin (Şek. 11). Kuruduktan

sonra basınç sınırlama valfini kapağın üstündeki boruya geri takmadan önce boru kanalının temiz olduğundan emin olun (Şek. 12). Basınç sınırlama valfinin yerine iyice oturduğundan, yukarı ve aşağı hareket edebildiğinden emin olun.

- Basınç sınırlama valfi kapağını temizlemek için kapağın içinden sınırlama valfi kapağını çevirip çıkarın (Şek. 13). Yumuşak bir sünger ve sabunlu sıcak su ile temizleyin (Şek. 14). Kuruduktan sonra basınç sınırlama valfi kapağını kapağın içine tekrar takmadan önce boru kanalının temiz olduğundan emin olun (Şek. 15).
- Şamandıra valfini temizlemek için şamandıra valfi contasını kapağın içinden çıkarın ve şamandıra valfinin kapaktan dışarı çıkabilmesi için kapağı çevirin (Şek. 16). Şamandıra valfi contasını ve şamandıra valfini yumuşak bir sünger ve sabunlu sıcak su ile temizleyin (Şek. 17). Kuruduktan sonra şamandıra valfini kapağa, şamandıra valfi contasını da yerine geri takın (Şek. 18). Şamandıra valfinin yerine iyice oturduğundan, yukarı ve aşağı hareket edebildiğinden emin olun.

3d. Cihazın muhafazasını temizleme

- Cihazın muhafazasını nemli bir bezle temizleyin.
- Cihazı suya daldırmayın (Şek. 41).
- Isıtma plakasını kuru bir bezle silerek temizleyin.

KULLANMA TALİMATLARI

1. Malzemeleri pişirme kabına yerleştirme

- Pişirme kabını muhafazadan çıkarın.
- Malzemeleri pişirme kabına koyun.
- Yiyecek ve sıvı seviyesinin, pişirme kabı üzerindeki maksimum seviye işaretini asla aşmaması gerektiğini lütfen unutmayın (Şek. 19).

- Dehidre sebzeler veya pirinç gibi pişirme esnasında genişleyen yiyecekleri basınç modlarında pişirirken, pişiriciyi maksimum seviyesinin yarısından daha fazla doldurmayın.

2. Pişirme kabını muhafazaya yerleştirme

- Pişirme kabının alt kısmının temiz ve kuru olduğundan emin olun ve ısıtma plakasındaki yiyecek kalıntılarını temizleyin (Şek. 20).
- Pişirme kabını muhafazaya yerleştirin (Şek. 21).
- Cihazınızı pişirme kabı olmadan kesinlikle kullanmayın.

3. Kapağı kapatıp kilitleme

- Sızdırmazlık contasının kapağa düzgün bir şekilde oturup oturmadığını kontrol edin (Şek. 43).
- Kapak topuzunu tutun, kapağı cihaza yerleştirin ve kilitlemek için saat yönünde çevirin (Şek. 22).

4. Basınç sınırlama valfini takma

- Basınç sınırlama valfini kapağın üzerine düzgün bir şekilde yerleştirin (Şek. 23). Lütfen valfin biraz gevşek kalacağını unutmayın; bu normaldir.

5. Cihazı çalıştırma

- Güç kablosunu tamamen açın ve prize takın (Şek. 24).
- Cihaz "bip" sesi çıkarır, ekran yanıp söner ve **HE10** görüntülenir.

6. Bir pişirme programı seçip başlatma

- Her program varsayılan süre ile sıcaklığa sahiptir ve kapağın belirli bir konumda olmasını gerektirir. Lütfen pişirme programları tablosuna göz atın:




PIŞİRME PROGRAMLARI TABLOSU


Pişirme programı simgesi	Pişirme programı adı	Varsayılan pişirme süresi	Ayarlanabilir süre	Varsayılan sıcaklık	Ayarlanabilir sıcaklık	Varsayılan basınç	10 dakika ile 12 saat arasında gecikmeli başlatma	24 saate kadar sıcak tutma	Kapak durumu		
									Kapak kapalı ve kilitle	Kapak kapalı ancak kilitle değil	Kapak açık
	Düdüklü/Güveç	30 dakika	1 dakika ila 2 saat	114 C	Hayır	70 Kpa	Evet	Evet	•		
	Çorba	12 dakika	1 dakika ila 2 saat	114 C	Hayır	70 Kpa	Evet	Evet	•		
	Soteleme	20 dakika	1 dakika ila 1 saat	160 C	Evet, 100 C ila 160 C	Hayır	Hayır	Hayır			•
	Buharda Pişirme	10 dakika	1 dakika ila 2 saat	114 C	Hayır	70 Kpa	Evet	Evet	•		
	Ekmek Yapma	40 dakika	1 dakika ila 2 saat	160 C	Evet, 100 C ila 160 C	Hayır	Evet	Evet		•	
	Sous-vide/Yavaş Pişirme	4 saat	30 dakika ila 12 saat	85 C	Evet, 55 C ila 95 C	Hayır	Evet	Hayır		•	•
	Pilav	8 dakika	1 dakika ila 2 saat	114 C	Hayır	70 Kpa	Evet	Evet	•		
	Yoğurt ve Mayalama	8 saat	30 dakika ila 12 saat	30 C	Evet, 22 C ila 40 C	Hayır	Hayır	Hayır	•	•	
	Yulaf Lapası	15 dakika	1 dakika ila 2 saat	100 C	Hayır	Hayır	Evet	Evet	•		
	Ayarlanabilir Şef Modu	30 dakika	1 dakika ila 4 saat	80 C	Evet, 70 C ila 160 C	Hayır	Hayır	Evet	•	•	•

Not: Pişirme sırasında kapaktan, özellikle de basınç sınırlama valfinden hafif bir buhar sızıntısı olduğunu fark edebilirsiniz. Bu durum normaldir ve basınç biriktiğinde ortaya çıkar.

Lütfen Hızlı Başlangıç Kılavuzundaki şekillere bakın (Şek. 25 - Şek. 36)

YEMEK PİŞİRME KILAVUZU

malzeme	hazırlama/miktar	süre	ek talimat	aksesuar
HAZNEDE BASINÇLI PİŞİRME 				
mercimek	100-500g	24 dk	ağırlığının iki katı su ekleyin	malzemeyi doğrudan hazneye koyun
kinoa		5 dk	300 ml su ekleyin	
buğday		5 dk		
bezelye		3 dk		
lahana		dörde bölünmüş halde		
BUHAR BASINCI İLE PİŞİRME 				
patates	istediğiniz kadar, 100-400g	14 dk	200 ml su ekleyin	sepet/tepsi aksesuarı
brokoli	çiçekli kısımları, 100-400g	3 dk		
karnabahar		4 dk		
havuç	istediğiniz kadar, 100-400g	7 dk		
taze fasulye	100-400g	8 dk		
PİRİNÇ 				
beyaz pirinç	300 g (4 kişi)	3 dk	400 ml su	malzemeyi doğrudan hazneye koyun
	600 g (8 kişi)		800 ml su	
yapışkan pirinç	300 g (4 kişi)	3 dk	200 ml su	
	600 g (8 kişi)		400 ml su	
esmer pirinç	300 g (4 kişi)	20 dk	500 ml su	
	600 g (8 kişi)		930 ml su	

malzeme	hazırlama/miktar	süre	ek talimat	aksesuar
SOUS VIDE 				
yumurta (orta haşlanmış)	istediğiniz kadar	45 dk	68°C	malzemeyi doğrudan hazneye koyun
kırmızı et (dana bifteği, fileto)	2,5 cm kalınlık	1 saat 30 dk	62°C	ağız kapatılabilir plastik poşet
karides	üst üste binmeden, ağız kapatılabilir plastik poşete sığmalıdır	30	60°C	
kök sebzeler (havuç, yabani havuç, patates, turp, pancar vb.)		1 saat (sert) - 4 saat (yumuşak)	85°C	
hassas sebzeler (kuşkonmaz, brokoli, patlıcan, kabak vb.)		30 dk (sert) - 1 saat 30 dk (yumuşak)	85°C	

YEMEK PİŞİRME KILAVUZLARI HAKKINDA NOTLAR:

Bu yemek pişirme kılavuzları bilgi amaçlıdır ve size iyi pişmiş sonuçlar sunmak için tasarlanmıştır. Malzeme miktarını istediğiniz şekilde ayarlayabilirsiniz.

Daha fazla yemek pişirme kılavuzu için lütfen Tefal mobil uygulamasına bakın (Bulunabilirlik ülkeye bağlıdır).

SOUS-VIDE HAKKINDA NOTLAR:

Baharatlanan malzemeleri kilitli bir poşete koyun ve poşeti kapatmadan önce tüm havayı boşaltın, ardından kilitli poşeti suyla dolu hazneye yerleştirin.









SOUS VIDE İÇİN ÖNLEMLER:




- Sous-vide pişirme kılavuzları, taze malzemelerin 60°C veya üzeri sıcaklıklarda pastörizasyon yoluyla güvenli bir şekilde pişirilmesini sağlayarak malzemelerin ortasının tam olarak pişmesine olanak tanır.

- Tamamen pastörize edilmemiş yiyecekler sağlık risklerine yol açabileceği için pişirme kılavuzlarını takip etmeden pişiriyorsanız dikkatli olun. Bu yiyecekleri gebe kadınlar, bebekler ve yaşlılar dahil olmak üzere daha düşük bağıışıklığa sahip kişilere sunarken dikkatli olun. Pişirme durumu veya yiyecek, sağlık vb. ile ilgili bir endişeniz varsa yemeyin.
- Malzemeleri satın aldıktan sonra hemen buzdolabında saklayın. Oda sıcaklığında bırakmayın.
- Taze malzemeler kullanın. Her seferinde yeni bir kilitli poşet kullanın.












Dödüklü/Güveç programı

- Malzemeleri pişirme kabına koyun ve kapağı tamamen kapatıp kilitleyin.
- Dödüklü/Güveç programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağılı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile  öğeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekranda geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi  yanar.
- Pişirme işlemi esnasında cihazda basınç oluşur ve bu da şamandıra valfini yukarı iter. Basınç altında ışık göstergesi  yanar; bu, basınç tahliye edilmeden kapağın açılmayacağını belirtir.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda öğesi görüntülenir.












- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak sıcak tutma aşamasına geçer. Ekranda  öğesi görüntülenir ve sıcak tutma ışık göstergesi  yanar.
- İsteddiğiniz zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca  düğmesine basın.




Çorba programı












- Malzemeleri pişirme kabına koyun ve kapağı tamamen kapatıp kilitleyin.
- Çorba programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağılı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile  öğeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekranda geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi  yanar.
- Pişirme işlemi esnasında cihazda basınç oluşur ve bu da şamandıra valfini yukarı iter. Basınç altında ışık göstergesi  yanar; bu, basınç tahliye edilmeden kapağın açılmayacağını belirtir.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda  öğesi görüntülenir.
- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak sıcak tutma aşamasına geçer. Ekranda öğesi görüntülenir ve sıcak tutma ışık göstergesi yanar.
- İsteddiğiniz zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca düğmesine basın.

Soteleme programı



- Soteleme programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (sıcaklığı artırmak için) veya sola (sıcaklığı azaltmak için) çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile  öğeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekranda geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi  yanar.
- Malzemeleri pişirme kabına koyun ve stir-fry için kapağı açık tutun.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda  öğesi görüntülenir.
- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer. Ekranda  öğesi görüntülenir.
- İsteddiğiniz zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca  düğmesine basın.











Buharda Pişirme programı

- Pişirme kabına 150 ml su (3/4 bardak) koyun, malzemelerinizi buhar sepetine koyun ve buhar sepetini pişirme kabının üzerine yerleştirin. Kapağı tamamen kapatıp kilitleyin.
- Buharda Pişirme programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.






- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile  öğeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekranda geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi  yanar.
- Pişirme işlemi esnasında cihazda basınç oluşur ve bu da şamandıra valfini yukarı iter. Basınç altında ışık göstergesi  yanar; bu, basınç tahliye edilmeden kapağın açılmayacağını belirtir.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda  öğesi görüntülenir.
- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak sıcak tutma aşamasına geçer. Ekranda  öğesi görüntülenir ve sıcak tutma ışık göstergesi  yanar.
- İsteddiğiniz zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca  düğmesine basın.







Ekmek Yapma programı

- Malzemeleri pişirme kabına koyun ve kapağı kapatın ancak kilitlemeyin.
- Ekmek Yapma programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.

- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (sıcaklığı artırmak için) veya sola (sıcaklığı azaltmak için) çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile  öğeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekranda geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi  yanar.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda  ögesi görüntülenir.
- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak sıcak tutma aşamasına geçer. Ekranda  ögesi görüntülenir ve sıcak tutma ışık göstergesi  yanar.
- İsteddiğiniz zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca  düğmesine basın.

Sous-vide/Yavaş Pişirme programı









- Sous-vide/Yavaş Pişirme programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (sıcaklığı artırmak için) veya sola (sıcaklığı azaltmak için) çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile




-  öğeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekranda geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi  yanar.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda  ögesi görüntülenir.
- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer. Ekranda  ögesi görüntülenir.
- İsteddiğiniz zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca  düğmesine basın.



Pilav programı









Malzemeleri pişirme kabına koyun ve kapağı tamamen kapatıp kilitleyin.




- Pilav programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile  öğeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Pişirme işlemi esnasında cihazda basınç oluşur ve bu da şamandıra valfini yukarı iter. Basınç altında ışık göstergesi  yanar; bu, basınç tahliye edilmeden kapağın açılmayacağını belirtir.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda  ögesi görüntülenir.

- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak sıcak tutma aşamasına geçer. Ekranda  ögesi görüntülenir ve sıcak tutma ışık göstergesi  yanar.
- İstedığınız zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca  düğmesine basın.












Yoğurt ve Mayalama programı

Yoğurt ve Mayalama programı yoğurt yapmak veya ekmek/hamur işi hamuru hazırlamak için kullanılabilir.

- Yoğurt yaparken malzemeleri pişirme kabına koyun ve kapağı tamamen kapatın.
- Hamur hazırlarken hamuru doğrudan pişirme kabında yoğurabilirsiniz; ardından pişirme kabını muhafazaya yerleştirin ve kapağı kapatın.
- Yoğurt ve Mayalama programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (sıcaklığı artırmak için) veya sola (sıcaklığı azaltmak için) çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile  ögeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekranda geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi  yanar.

- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda  ögesi görüntülenir.
- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer. Ekranda  ögesi görüntülenir.
- İsteddiğiniz zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca  düğmesine basın.

Yulaf Lapası programı

- Malzemeleri pişirme kabına koyun ve kapağı tamamen kapatıp kilitleyin.
- Yulaf Lapası programını  seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağlı:  düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için  düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla  ile  ögeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi  yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekra da geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi  yanar.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda  ögesi görüntülenir.
- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak sıcak tutma aşamasına geçer. Ekranda  ögesi görüntülenir ve sıcak tutma ışık göstergesi  yanar.
- İsteddiğiniz zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca  düğmesine basın.



Ayarlanabilir Şef modu

- Malzemeleri pişirme kabına koyun ve tarifinize bağlı olarak kapağı kapatın veya açık bırakın.
- Ayarlanabilir Şef modunu seçmek için kontrol paneli düğmesini sağa çevirin. Ekranda varsayılan pişirme süresi görüntülenir.
- İsteğe bağlı: düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- İsteğe bağlı: düğmesine basın ve kontrol paneli düğmesini sağa (sıcaklığı artırmak için) veya sola (sıcaklığı azaltmak için) çevirerek istediğiniz sıcaklığı ayarlayın.
- Pişirme programını başlatmak için düğmesine basın.
- Cihaz ön ısıtma aşamasını başlatır. Ekranda sırasıyla ile öğeleri görüntülenir ve ön ısıtma ışık göstergesi yanar.
- Ön ısıtma aşaması tamamlandığında cihaz otomatik olarak pişirme aşamasına geçer. Ekranda geri sayım görüntülenir ve pişirme devam ediyor ışık göstergesi yanar.
- Geri sayım bittiğinde cihaz bip sesi çıkarır ve ekranda öğesi görüntülenir.
- Birkaç saniye sonra cihaz otomatik olarak bekleme moduna geçer. Ekranda öğesi görüntülenir.
- İstedığınız zaman programı durdurmak için 3 saniye boyunca düğmesine basın.

* **Yemeklerin hızlıca yeniden ısıtılması için öneri:** Sıcaklığı >=95 C olarak ayarlayın; kapak kapalı ancak kilidi açık şekilde pişirin.

7. Gecikmeli başlatma işlevini kullanma

Gecikmeli başlatma, cihazı daha sonra pişirmeye başlayacak şekilde önceden ayarlamak istediğinizde kullanışlı olabilir.

- Öncelikle yukarıdaki 6. bölümde açıklanan adımları izleyerek bir program seçin.
- Seçilen programı başlatmadan önce düğmesine basın. Ekranda gecikmeli başlatma için varsayılan süre görüntülenir.
- Kontrol paneli düğmesini sağa (süreyi artırmak için) veya sola (süreyi azaltmak için) çevirerek istediğiniz süreyi ayarlayın.
- düğmesine basın. Ekranda gecikmeli başlatma geri sayımı görüntülenir. Önceden ayarlanan süre dolduğunda cihaz otomatik olarak pişirmeye başlar.

8. Kapağı açma

- Şamandıra valfi yukarıdaysa ve basınç altında ışık göstergesi yanıyorsa kapağı açmaya çalışmayın.
- Pişirme işleminin sonunda basınç 2 farklı şekilde tahliye edilebilir:

Doğal tahliye: Pişirme işleminin sonunda veya program durdurulduktan sonra cihaz kendiliğinden soğur ve basınç doğal bir şekilde tahliye edilir. Doğal tahliye sırasında kapta kalan basınçtan dolayı yiyecekler aşırı pişebilir. Pişirme işlemini hemen durdurmak için manuel tahliye özelliğini kullanın.

Manuel tahliye: Sürekli olarak kapağın üst kısmındaki basınç tahliye düğmesine basın. Pişirme kabının içindeki yiyecek miktarına bağlı olarak bu işlem birkaç saniye ile birkaç dakika arasında sürebilir (Şek. 34).

Çorba, lapa ve diğer tarifleri bol miktarda sıvı ile pişirirkinsının taşmasını önlemek için basınç tahliye düğmesine tek seferde sürekli basmak yerine belirli aralıklarla basın.

UYARI: Cihazdan çıkan sıcak buhar dikkat edin. Yüzünüzü ve ellerinizi buhar çıkışından uzak tutun (Şek. 45).

- Kapağı açmak için kollarınızı yanlardaki tutma yerlerine paralel tutun, kapak topuzunu tutun, saat yönünün tersine çevirin ve kapağı yukarı kaldırın (Şek. 32 ve 33).

UYARI: Pişirme kabından çıkan sıcak buhara dikkat edin.

9. Cihazın fişini prizden çekme

- Kullanımdan sonra cihazın fişini prizden çekin ve temizlemeden önce en az 2 saat soğumaya bırakın.

10. Kullanımdan sonra temizleme

- Her kullanımdan sonra cihazınızı temizleyin.
- Temizlemeden önce cihazınızı en az 2 saat soğumaya bırakın.
- Temizleme talimatları için 3. bölüme bakın. İLK KULLANIMDAN ÖNCE bölümünde belirtilen tüm cihaz parçalarını temizleyin.

11. Bakım ipuçları

- Pişirme kabının zaman içinde dayanıklılığını kaybetmemesi için içinde yiyecek kesmeyin.
- Verilen aksesuarları kullanın. Kaptaki yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden metal mutfak aletleri kullanmayın.
- Kullanımdan sonra yaptığınız yemeğin kokusu sızdırmazlık contasına sinebilir. Bu normaldir; silikonun yüksek sıcaklığa maruz kaldığında açılan ve sıcaklık düştüğünde kapanan küçük gözenekleri vardır. Sızdırmazlık contasındaki kokuyu gidermek için:
 - Silikon halkayı bulaşık makinesinde yıkayın
 - Pişirme kabına 1 bardak sirke, 1 bardak su ve büyük parçalar halinde kesilmiş 1 limon koyun. 2 dakika boyunca bir buhar programı çalıştırın, ardından buharın doğal bir şekilde tahliye edilmesini bekleyin.
- Sızdırmazlık contasını 2 yılda bir veya hasar durumunda daha erken değiştirin.

TEKNİK SORUN GİDERME KILAVUZU

Sorun	Olası nedenler	Çözümler
Kapak açılmıyor	Pişirme kabındaki basınç nedeniyle açılmıyordur.	Pişirme kabının içindeki basıncı boşaltmak için basınç tahliye düğmesine sürekli olarak basın. Basıncın tamamen tahliye edilmesi birkaç dakika sürebilir.
	Pişirme kabı içindeki basınç tamamen tahliye edilmiş ancak şamandıra valfi çok kirli olduğu için sıkışmıştır ve bu nedenle aşağı inmiyordur.	a. Cihazı en az 2 saat soğumaya bırakarak basıncın tamamen tahliye edildiğinden emin olun. b. Şamandıra valfi açıklığına bir şiş ya da uzun bir nesne sokarak şamandıra valfini hafifçe aşağı itin. Bu işe yaramazsa cihazı Bir Onaylı Servis Merkezine gönderin. c. Bir sonraki kullanım için şamandıra valfini iyice temizleyip kurulayın.
Kapak kapatılmıyor	Sızdırmazlık contası düzgün bir şekilde takılmamıştır.	Sızdırmazlık contasını düzgün bir şekilde takın.
	Pişirme kabı, buhar üreten sıcak malzemeler içerir.	Kapağı tekrar kapatmaya çalışmadan önce pişirme kabının içindeki malzemelerin soğumasını bekleyin.
	Şamandıra valfi çok kirli olduğu için sıkışmıştır ve bu nedenle aşağı inmiyordur.	a. Şamandıra valfi açıklığına bir şiş ya da uzun bir nesne sokarak şamandıra valfini hafifçe aşağı itin. Bu işe yaramazsa cihazı Bir Onaylı Servis Merkezine gönderin. b. Bir sonraki kullanım için şamandıra valfini iyice temizleyip kurulayın.
	Kapağın kapatıldığı konum ve/veya yön yanlıştır.	Kapağı, talimat kılavuzunda belirtilen doğru yönde kapatın.
Kapağı açarken pişirme kabı kapağa takılı kalıyor.	Sızdırmazlık contası bir emme etkisi yaratmıştır.	Pişirme kabı kendiliğinden kapaktan ayrılacaktır. Bu durum normaldir ve ürünün sızdırmazlık özelliğinin iyi olduğunu gösterir. Kapağı açarken pişirme kabının ürünün üzerine düşmesini önlemek için kapağı her zaman nazikçe açın.

Sorun	Olası nedenler	Çözümler
Basınç sınırlama valfinden yoğun basınç tahliyesi.	İç basınç, çalışma basıncını aşmıyordur veya iç basınç güvenliğini basıncını aşmıyordur.	Basınç sınırlama valfini, şamandıra valfini ve kapağı iyice temizleyin. Şamandıra valfinden buhar çıkmaya devam ediyorsa lütfen cihazı yetkili kişi tarafından inceleme, onarım veya ayarlama yapılması için en yakın Onaylı Servis Merkezine gönderin.
	Basınç sınırlama valfi yanlış konumdadır.	Yerine oturmasını sağlamak için basınç sınırlama valfini dikkatlice döndürün/bastırın. Sıcak buhara dikkat edin. Güvenli bir konumda durun ve fırın eldiveni kullanın.
	Hatalı basınç kontrolü basıncın tahliye edilmesine neden olmuştur.	Cihazı onarım için Onaylı Servis Merkezine gönderin.
Şamandıra valfinden sürekli olarak basınç tahliye ediliyor.	İç basınç, çalışma basıncını aşmıyordur veya iç basınç güvenliğini basıncını aşmıyordur.	Basınç sınırlama valfini, şamandıra valfini ve kapağı iyice temizleyin. Şamandıra valfinden buhar çıkmaya devam ediyorsa lütfen cihazı yetkili kişi tarafından inceleme, onarım veya ayarlama yapılması için en yakın Onaylı Servis Merkezine gönderin.
	Şamandıra valfinden kalıntı vardır.	<p>a. Pişirme kabının içindeki basıncı boşaltmak için sürekli olarak basınç tahliye düğmesine basın. Basıncın tamamen tahliye edilmesi birkaç dakika sürebilir.</p> <p>b. Cihazı en az 2 saat soğumaya bırakın.</p> <p>c. Pişirmeyi yeniden başlatmadan önce şamandıra valfini temizleyip kurulaşın.</p>
	Şamandıra valfi sıkışmıştır.	<p>a. Pişirme kabının içindeki basıncı boşaltmak için sürekli olarak basınç tahliye düğmesine basın. Basıncın tamamen tahliye edilmesi birkaç dakika sürebilir.</p> <p>b. Cihazı en az 2 saat soğumaya bırakın.</p> <p>c. Pişirmeyi yeniden başlatmadan önce şamandıra valfini temizleyip kurulaşın.</p>

Sorun	Olası nedenler	Çözümler
Kapakta buhar sızıntısı vardır.	Sızdırmazlık contası düzgün bir şekilde takılmamıştır.	Sızdırmazlık contasını çıkarın, temizleyin ve doğru konuma geri takın.
	Sızdırmazlık contası kirlidir.	Sızdırmazlık contasını çıkarın, temizleyin ve doğru konuma geri takın.
	Sızdırmazlık contası veya pişirme kabının kenarı hasarlıdır.	Cihazı onarım için Onaylı Servis Merkezine gönderin.
Yemek pişmemiş	Katı/sıvı malzeme oranı yanlışdır.	Tarifteki miktarları harfiyen takip ederek tekrar deneyin.
	Güç kaynağından elektrik gelmiyordur.	Evinizdeki elektrik devresini kontrol edin.
Dijital ekranda E0 görüntüleniyor.	Basınç anahtarı arızalıdır.	Cihazı onarım için Onaylı Servis Merkezine gönderin.
Dijital ekranda E1 görüntüleniyor.	Sıcaklık sensörü arızalıdır.	Cihazı onarım için Onaylı Servis Merkezine gönderin.
Dijital ekranda E2 görüntüleniyor.	Kapak, pişirme programınıza uygun şekilde konumlandırılmamıştır. Her program için kapağın belirli bir konumda olması gerekir.	Pişirme programınızın gerektirdiği kapak konumunu kontrol edin ve ayarlayın; bu kılavuzun 6. bölümündeki pişirme programları tablosuna bakın. Kapak doğru konumlandırıldığında programınızı yeniden başlatın. Sorun devam ederse cihazı onarım için Onaylı Servis Merkezine gönderin.

ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΕΠΙΛΕΓΕΤΕ ΤΗ ΤΕΦΑΛ

Καλωσορίσατε στον κόσμο του γρήγορου και νόστιμου μαγειρέματος!

Με το Turbo Cuisine δώσαμε μια νέα διάσταση στο μαγείρεμα: Πιο εύκολα. Πιο νόστιμα. Απλά καλύτερα!

Το Turbo Cuisine σχεδιάστηκε για να εξοικονομεί χρόνο και να δημιουργεί υπέροχα σπιτικά γεύματα, απλά και άνετα.

Σας ευχαριστούμε πολύ που μας χαρίσατε μια θέση στην κουζίνα σας.

Ας μαγειρέψουμε μαζί!

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

Οδηγός γρήγορης εκκίνησης σε εικόνες	2
Η Tefal δίνει προτεραιότητα στην ασφάλεια	692
Όλα τα εξαρτήματα του προϊόντος	702
Εξοικείωση με τον πίνακα ελέγχου	703
Οδηγός χρήσης και καθαρισμού	704
Οδηγός αντιμετώπισης τεχνικών προβλημάτων	725
Διεθνής εγγύηση της Tefal	728

Η ασφάλεια είναι η πρώτη προτεραιότητά μας. Σχεδιάζουμε και κατασκευάζουμε τα προϊόντα μας με υψηλά πρότυπα ασφαλείας και τεχνολογίας. Ωστόσο, σε κάθε ηλεκτρική συσκευή υπάρχουν πιθανοί κίνδυνοι, επομένως συνιστούμε να λαμβάνετε υπόψη και να τηρείτε τις παρακάτω οδηγίες.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Διαβάστε προσεκτικά όλες τις παρακάτω οδηγίες και αποθηκεύστε τις για μελλοντική αναφορά.

- Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής και των εξαρτημάτων της ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και τραυματισμό.
- Η συσκευή μαγειρεύει φαγητό υπό πίεση. Η εσφαλμένη χρήση ενδέχεται να προκαλέσει κίνδυνο εγκαύματος, λόγω του ατμού.
- Για την ασφάλειά σας, αυτό το προϊόν συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και όλους τους ισχύοντες κανονισμούς (οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, το περιβάλλον, κ.λπ.).
- Η απαραίτητη πηγή θερμότητας για το μαγείρεμα περιλαμβάνεται στη συσκευή.

1. Πού χρησιμοποιείται με ασφάλεια;

- Χρήση μόνο σε εσωτερικό χώρο.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση στις ακόλουθες περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:

- Σε κουζίνες προσωπικού καταστημάτων, σε γραφεία ή άλλους χώρους εργασίας.
- Σε αγροκτήματα.
- Από πελάτες ξενοδοχείων, μοτέλ ή άλλων καταλυμάτων.
- Σε ξενώνες ή άλλα παρόμοιου τύπου καταλύματα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε καυτό φούρνο ή καυτή εστία. Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε φλόγα ή εύφλεκτα αντικείμενα.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή πάνω σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να εκτιναχθεί νερό.

2. Από ποιον χρησιμοποιείται με ασφάλεια;

- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ούτε από άτομα που δεν έχουν την αναγκαία εμπειρία ή τις απαραίτητες γνώσεις, εκτός αν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ενήλικα ή έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες για την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους υπάρχοντες κινδύνους.
- Αυτή η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά. Φυλάσσετε τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιο μακριά από παιδιά.

- Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη, προκειμένου να διασφαλίζεται ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να πλησιάσουν τη χύτρα ταχύτητας όταν βρίσκεται σε χρήση.

3. Ασφαλής χρήση – γενική χρήση

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για τους σκοπούς για τους οποίους προορίζεται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τηγανίσετε φαγητό σε λάδι. Μόνο το ψήσιμο επιτρέπεται.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη χύτρα ταχύτητας στη λειτουργία πίεσης για βαθύ ή ρηχό τηγάνισμα τροφίμων.
- Όταν μαγειρεύετε φαγητά με ζύμη, ανακινήστε ελαφρά τη χύτρα προτού ανοίξετε το καπάκι, ώστε το φαγητό να μην πεταχτεί από το εσωτερικό του σκεύους.
- Η συσκευή δεν είναι αποστειρωτής. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για αποστείρωση βάζων.
- Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Για τη μεταφορά της συσκευής, χρησιμοποιείτε πάντοτε τις δύο πλευρικές λαβές στο περίβλημα της συσκευής. Να φοράτε προστατευτικά γάντια κατά της θερμότητας, εάν η συσκευή είναι καυτή. Για περισσότερη ασφάλεια, βεβαιωθείτε πως το καπάκι είναι ασφαλισμένο πριν μεταφέρετε τη συσκευή.
- Το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας πρέπει να βρίσκονται σε άμεση επαφή. Αφαιρέστε οποιοδήποτε αντικείμενο ή

υπόλειμμα φαγητού μπορεί να βρίσκεται μεταξύ του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας, καθώς ενδέχεται να επηρεάσει την απόδοση

- Λάβετε υπόψη πως ορισμένοι τύποι φαγητού, όπως ο πουρές μήλου, τα κράνμπερι, το ραβέντι, το κριθάρι περλέ, η βρώμη και άλλα δημητριακά, η φάβα, τα νουντλς ή τα ζυμαρικά ενδέχεται να σχηματίσουν αφρό και φυσαλίδες, τα οποία εκτοξεύονται φράσσοντας τις βαλβίδες. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το μαγείρεμα αυτών των τύπων φαγητού και καθαρίζετε σχολαστικά τις βαλβίδες μετά από τη χρήση.
- Λάβετε υπόψη πως ορισμένες συνταγές που περιλαμβάνουν γάλα ενδέχεται να σχηματίσουν αφρό, και φυσαλίδες και να υπερχειλίσουν φράσσοντας τις βαλβίδες. Δώστε ιδιαίτερη προσοχή κατά το μαγείρεμα αυτών των συνταγών και καθαρίζετε σχολαστικά τις βαλβίδες μετά από τη χρήση.
- Μετά το μαγείρεμα κρέατος με εξωτερική στρώση δέρματος (όπως η μοσχαρίσια γλώσσα), που ενδέχεται να διογκωθεί λόγω της πίεσης, μην τρυπάτε το δέρμα μετά το μαγείρεμα εάν φαίνεται διογκωμένο: υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος. Τρυπήστε το πριν το μαγείρεμα.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή άδεια, χωρίς το μαγειρικό σκεύος ή χωρίς υλικά στο εσωτερικό του μαγειρικού σκεύους. Μπορεί να προκληθεί σοβαρή βλάβη στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή υπό πίεση αν δεν έχετε προσθέσει νερό, γιατί κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρή φθορά στο σκεύος.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή χωρίς το μαγειρικό σκεύος.
- Προσοχή: μην χύνετε υγρά στο φιν.

- Μην θερμαίνετε το μαγειρικό σκεύος με άλλη πηγή θερμότητας πέραν της θερμαινόμενης πλάκας της συσκευής και μην χρησιμοποιείτε άλλο μαγειρικό σκεύος. Μην χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος με άλλες συσκευές.
- Χρησιμοποιείτε το μαγειρικό σκεύος ΜΟΝΟ στη συσκευή. Μην το χρησιμοποιείτε σε εστίες, φούρνο κ.λπ.
- Χρησιμοποιείτε πλαστική ή ξύλινη κουτάλα για να αποτρέψετε τυχόν βλάβη στην αντικολλητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους. Μην κόβετε φαγητό εντός του μαγειρικού σκεύους.
- Μην αγγίζετε τις βαλβίδες, με εξαίρεση κατά τον καθαρισμό τους και κατά την εκτέλεση εργασιών συντήρησης της συσκευής σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Μην τοποθετείτε ξένα αντικείμενα στις βαλβίδες και στο κουμπί απελευθέρωσης πίεσης. Μην αντικαθιστάτε τη βαλβίδα.
- Ελέγχετε τακτικά τους αγωγούς των βαλβίδων που επιτρέπουν την απελευθέρωση ατμού, για να διασφαλίσετε ότι δεν είναι φραγμένοι.
- Μην τοποθετείτε πανί ή οτιδήποτε άλλο ανάμεσα στο καπάκι και στο περίβλημα για να μείνει το καπάκι μισάνοιχτο. Μπορεί να προκληθεί μόνιμη βλάβη στον στεγανοποιητικό δακτύλιο.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει καυτές επιφάνειες.
- Χρησιμοποιείτε τις κατάλληλες πηγές θερμότητας σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσης.

4. Ασφαλής χρήση – πριν το μαγείρεμα

- Πριν από κάθε χρήση, ελέγχετε ότι τίποτα δεν εμποδίζει τις βαλβίδες. Ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε τη σωστή τοποθέτηση του στεγανοποιητικού δακτυλίου στο καπάκι.
- Βεβαιωθείτε πως το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και η θερμαινόμενη πλάκα είναι πάντα καθαρά. Βεβαιωθείτε ότι το κεντρικό μέρος της θερμαινόμενης πλάκας μπορεί να κινηθεί.
- Μην γεμίζετε τη συσκευή πάνω από την ένδειξη MAX στο μαγειρικό σκεύος.
- Ακολουθείτε τις συστάσεις αναφορικά με τον όγκο φαγητού και νερού για την αποφυγή υπερχειλίσας λόγω βρασμού, που μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και τραυματισμούς.
- Βεβαιωθείτε πως η συσκευή έχει κλείσει σωστά προτού ξεκινήσει η λειτουργία της χύτρας.
- Η συσκευή μαγειρεύει υπό πίεση. Η ακατάλληλη χρήση της χύτρας ταχύτητας μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα. Βεβαιωθείτε ότι η χύτρα έχει κλείσει καλά προτού ενεργοποιήσετε τη λειτουργία θερμότητας.
- Μην γεμίζετε τη χύτρα πάνω από τα 2/3 της χωρητικότητάς της. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα που φουσκώνουν στη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως ρύζι ή αποξηραμένα λαχανικά, μην γεμίζετε τη χύτρα παραπάνω από το μισό της χωρητικότητάς της.

5. Ασφαλής χρήση – κατά το μαγείρεμα

- Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι προτού η πίεση μειωθεί επαρκώς. Μην προσπαθήσετε να ανοίξετε το καπάκι μέχρι να κατέβει η βαλβίδα με πλωτήρα.
- Μην ασκείτε ποτέ δύναμη για να ανοίξετε τη χύτρα. Μην την ανοίγετε προτού βεβαιωθείτε ότι η εσωτερική πίεση έχει μειωθεί εντελώς. Ανατρέξτε στις “Οδηγίες χρήσης”.
- Κατά το μαγείρεμα και την απελευθέρωση ατμού κατά το τέλος του μαγειρέματος, η συσκευή απελευθερώνει θερμότητα και ατμό. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τη συσκευή για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Μην αγγίζετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα.
- Μετακινείτε τη χύτρα ταχύτητας με απόλυτη προσοχή, όταν βρίσκεται υπό πίεση. Μην αγγίζετε τις καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε τις λαβές κατά τη μετακίνηση και φοράτε προστατευτικά γάντια, εάν είναι απαραίτητο. Μην χρησιμοποιείτε τη λαβή στο καπάκι για να σηκώσετε τη συσκευή.
- Μην αφαιρείτε το μαγειρικό σκεύος, όσο λειτουργεί η συσκευή.
- Στη λειτουργία ψησίματος, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για τυχόν εγκαύματα από εκτοξεύσεις, όταν προσθέτετε φαγητό ή υλικά στο καυτό μαγειρικό σκεύος.

6. Ασφαλής χρήση – μετά το μαγείρεμα

- Όταν ανοίγετε το καπάκι, να το κρατάτε πάντοτε από τη λαβή του καπακιού. Τοποθετείτε το χέρι σας παράλληλα στις πλευρικές λαβές. Ενδέχεται να έχει παγιδευτεί ανάμεσα στον στεγανοποιητικό δακτύλιο και το καπάκι βραστό νερό και να προκαλέσει εγκαύματα.

- Προσέξτε, επίσης, τον κίνδυνο εγκαυμάτων από τον ατμό που βγαίνει από τη συσκευή όταν ανοίγετε το καπάκι. Πρώτα, ανοίξτε πολύ λίγο το καπάκι για να απελευθερωθεί ομαλά ο ατμός.
- Μην αγγίζετε τα καυτά εξαρτήματα της συσκευής. Η επιφάνεια της θερμαινόμενης πλάκας μπορεί να παραμείνει ζεστή έως και 2 ώρες μετά από τη χρήση.
- Αποσυνδέετε το καλώδιο από την πρίζα, όταν δεν χρησιμοποιείται η συσκευή και πριν από τον καθαρισμό της. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.

7. Ασφαλής χρήση – καθαρισμός

- Σκουπίστε το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους και της θερμαινόμενης πλάκας μετά από κάθε χρήση.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό.
- Για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στις οδηγίες χρήσης. Μπορείτε να πλύνετε το μαγειρικό σκεύος και το καπάκι με ζεστή σαπουνάδα. Μην τα βάζετε στο πλυντήριο πιάτων. Καθαρίστε το περιβλήμα της συσκευής με ένα νωπό πανί.

8. Τι πρέπει να κάνετε σε περίπτωση βλάβης

- Μόνο εξουσιοδοτημένο άτομο σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις μπορεί να επισκευάσει το προϊόν.
- Μην χρησιμοποιείτε οποιαδήποτε συσκευή, εάν έχει φθαρεί το ηλεκτρικό καλώδιο ή το φιν, εάν η συσκευή δεν λειτουργεί σωστά ή εάν έχει υποστεί οποιαδήποτε βλάβη. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.

- Εάν το ηλεκτρικό καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για την αποφυγή τυχόν κινδύνου. Μην αντικαθιστάτε το ηλεκτρικό καλώδιο που παρέχεται με το προϊόν, με άλλα καλώδια.
- Μην προκαλείτε βλάβη στον στεγανοποιητικό δακτύλιο. Εάν έχει υποστεί βλάβη, αντικαταστήστε το σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Αντικαθιστάτε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο κάθε 2 χρόνια ή νωρίτερα, εάν παρατηρήσετε πως έχει φθαρεί ή χρειάζεται αντικατάσταση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο τα κατάλληλα ανταλλακτικά για το μοντέλο σας. Είναι ιδιαίτερα σημαντικό για τη λειτουργία του στεγανοποιητικού δακτυλίου και του μαγειρικού σκεύους.
- Χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά που πωλούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς.
- Μην χρησιμοποιείτε άλλα μαγειρικά σκεύη στη συσκευή, μόνο το μαγειρικό σκεύος που παρέχεται με το προϊόν. Αντικαθιστάτε το μαγειρικό σκεύος μόνο με αυθεντικό ανταλλακτικό, σχεδιασμένο για χρήση με το συγκεκριμένο προϊόν.
- Σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς, προτού απορρίψετε μια συσκευή, η συσκευή θα πρέπει να αχρηστεύεται (αποσυνδέοντάς τη και κόβοντας το ηλεκτρικό καλώδιο).

- Χρησιμοποιείτε μόνο ανταλλακτικά του κατασκευαστή με βάση το σχετικό μοντέλο. Ειδικότερα, χρησιμοποιήστε σώμα και καπάκι από τον ίδιο κατασκευαστή που φέρουν υπόδειξη ότι είναι συμβατά.
- Μην παρεμβαίνετε σε κανένα από τα συστήματα ασφαλείας πέρα από τις οδηγίες συντήρησης που καθορίζονται στις οδηγίες χρήσης.

Προστασία του περιβάλλοντος

Προέχει η προστασία του περιβάλλοντος!

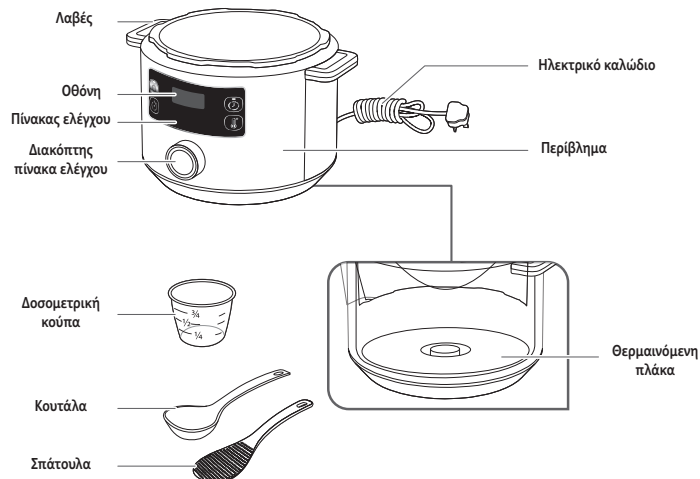
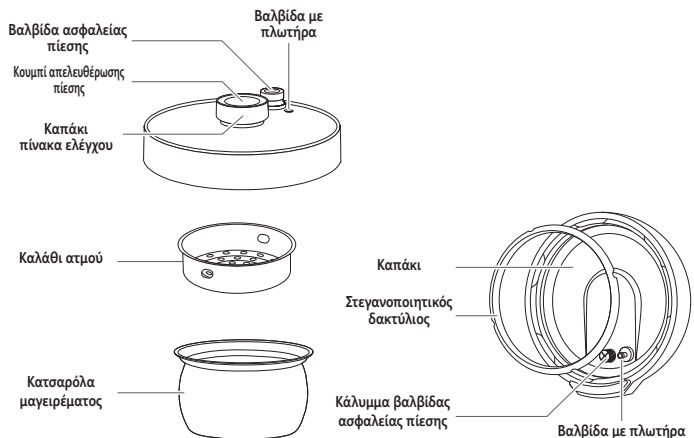


- ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολύτιμα υλικά, τα οποία μπορούν να ξαναχρησιμοποιηθούν ή να ανακυκλωθούν.
- ➔ Αφήστε τη σε κάποιο δημοτικό σημείο συλλογής αποβλήτων της περιοχής σας.

9. Πότε ισχύει η εγγύηση;

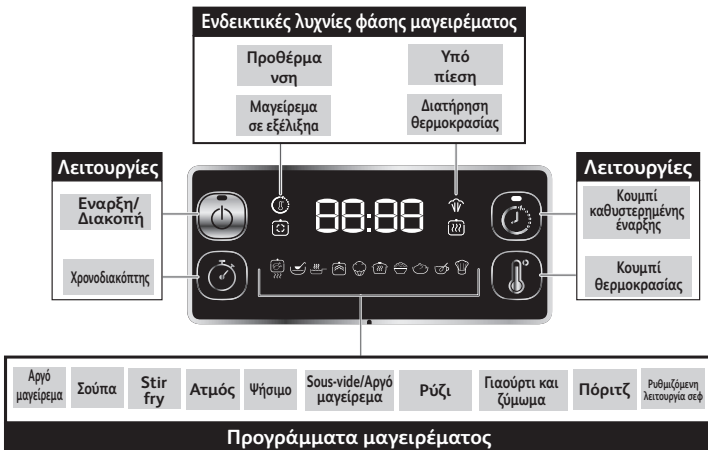
- Η εγγύηση δεν καλύπτει αφύσικη φθορά του μαγειρικού σκεύους.
- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά. Σε περίπτωση χρήσης που δεν συμμορφώνεται με αυτές τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν φέρει καμία ευθύνη και η εγγύηση ακυρώνεται.
- Σε περίπτωση εμπορικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες, ο κατασκευαστής δεν αποδέχεται καμία ευθύνη και δεν ισχύει η εγγύηση.

ΟΛΑ ΤΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



Στο εμπόριο θα βρείτε στεγανοποιητικό δακτύλιο, μαγειρικό κάδο, κάλυμμα της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης για τη συσκευή σας. Μπορείτε να αλλάξετε αυτά τα στοιχεία μόνοι σας χωρίς να καλέσετε το τμήμα σέρβις μετά την πώληση. Μπορείτε να ανατρέξετε στο εγχειρίδιο χρήσης για περισσότερες λεπτομέρειες.

ΕΞΟΙΚΕΙΩΣΗ ΜΕ ΤΟΝ ΠΙΝΑΚΑ ΕΛΕΓΧΟΥ



ΜΗΝΥΜΑΤΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ



Μήνυμα καλωσορίσματος όταν η συσκευή ενεργοποιείται.



Εμφάνιση χρόνου. Σε αυτό το παράδειγμα: 1 ώρα 30 λεπτά.



Εμφάνιση θερμοκρασίας. Σε αυτό το παράδειγμα: 114 βαθμοί Κελσίου.



Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα έχει μια προεπιλεγμένη ρύθμιση αυτόματης θερμοκρασίας/χρόνου. Δεν μπορεί να γίνει τροποποίηση. Υποδεικνύει ότι η θερμοκρασία αυξάνεται κατά τη φάση προθέρμανσης.



Υποδεικνύει ότι η συσκευή προθερμαίνεται.



Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα ολοκληρώθηκε.



Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας.



Υποδεικνύει ότι το πρόγραμμα διακόπηκε.



Υποδεικνύει ότι η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία αναμονής.

Ανατρέξτε στις εικόνες που υποδεικνύονται ως (Εικ.χ) στον οδηγό γρήγορης εκκίνησης.

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαίρεση συσκευασίας

- Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και διαβάστε τις οδηγίες χρήσης πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.
- Αφαιρέστε τα διαφημιστικά αυτοκόλλητα (εάν υπάρχουν) από τη συσκευή πριν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά.

2. Ανοιγμα του καπακιού

- Για να ανοίξετε το καπάκι, κρατήστε τη λαβή του καπακιού, περιστρέψτε αριστερόστροφα και σηκώστε το καπάκι (Εικ.1 και 2).

Σημείωση: Όταν σηκώνετε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος ενδέχεται να παραμείνει συνδεδεμένο στο καπάκι. Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

- Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη επιφάνεια. Αφαιρέστε όλα τα προστατευτικά υλικά και τα εξαρτήματα από το εσωτερικό της συσκευής (Εικ.3).

3. Καθαρισμός όλων των εξαρτημάτων της συσκευής

3α. Καθαρισμός του καπακιού, του μαγειρικού σκεύους και των εξαρτημάτων

- Καθαρίστε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.4).
- Στεγνώστε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος και τα εξαρτήματα (Εικ.5)

- Μην χρησιμοποιείτε σύρμα ή τραχύ σφουγγάρι για τον καθαρισμό του μαγειρικού σκεύους, καθώς μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους (Εικ.40).
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (Εικ.41).
- Εάν βυθίσετε κατά λάθος τη συσκευή σε νερό ή ρίξετε νερό πάνω στη θερμαινόμενη πλάκα, επισκευάστε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
- Μην τοποθετείτε το καπάκι και το μαγειρικό σκεύος στο πλυντήριο πιάτων (Εικ.42).
- Λάβετε υπόψη ότι μόνο τα παρακάτω εξαρτήματα πλένονται σε πλυντήριο πιάτων: κουτάλα, σπάτουλα, δοσομετρική κούπα και καλάθι ατμού.

3β. Καθαρισμός του στεγανοποιητικού δακτυλίου

- Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο από το καπάκι και καθαρίστε τον με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.7 και 8).
- Στεγνώστε τον σχολαστικά.
- Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο πάνω στη βάση του και πιέστε τον μέχρι να εφαρμόσει στη θέση του (Εικ.9). Πιέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο γερά, ώστε να βεβαιωθείτε πως δεν υπάρχουν ανομοιομορφίες και πως έχει εφαρμόσει σωστά στην υποδοχή του.
- Αφού τοποθετήσετε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο στο καπάκι, εάν ανοίξετε το καπάκι πολύ γρήγορα, το μαγειρικό σκεύος ενδέχεται να παραμείνει συνδεδεμένο στο καπάκι (Εικ.37 και 38). Περιμένετε μερικά δευτερόλεπτα για να απελευθερωθεί το μαγειρικό σκεύος από το καπάκι (Εικ.39).

Σημείωση: Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς τον στεγανοποιητικό δακτύλιο (Εικ.44)

3γ. Καθαρισμός των βαλβίδων

- Για τον καθαρισμό της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης, αφαιρέστε τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης από τον σωλήνα στο πάνω μέρος του καπακιού (Εικ.10). Καθαρίστε την με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.11). Όταν στεγνώσει, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα είναι καθαρό προτού συνδέσετε τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης στον σωλήνα στο πάνω μέρος του καπακιού (Εικ.12). Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα ασφαλείας πίεσης είναι σωστά τοποθετημένη. Θα πρέπει να κινείται ελεύθερα προς τα πάνω και προς τα κάτω.
- Για τον καθαρισμό του καλύμματος της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης, ξεβιδώστε το κάλυμμα της βαλβίδας στο εσωτερικό τμήμα του καπακιού (Εικ.13). Καθαρίστε το με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.14). Όταν στεγνώσει, βεβαιωθείτε ότι το εσωτερικό του σωλήνα είναι καθαρό προτού βιδώσετε το κάλυμμα της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης στο εσωτερικό τμήμα του καπακιού (Εικ.15).
- Για να καθαρίσετε τη βαλβίδα με πλωτήρα, αφαιρέστε τον δακτύλιο της βαλβίδας από το εσωτερικό τμήμα του καπακιού και αναποδογυρίστε το καπάκι ώστε να μπορεί η βαλβίδα με πλωτήρα να βγει από το καπάκι (Εικ.16). Καθαρίστε τον δακτύλιο της βαλβίδας με πλωτήρα και τη βαλβίδα με ένα μαλακό σφουγγάρι και ζεστή σαπουνάδα (Εικ.17). Όταν στεγνώσει, τοποθετήστε τη βαλβίδα με πλωτήρα στο καπάκι και τοποθετήστε στη θέση του τον δακτύλιο της βαλβίδας (Εικ.18). Βεβαιωθείτε πως η βαλβίδα με πλωτήρα είναι σωστά τοποθετημένη. Θα πρέπει να κινείται ελεύθερα προς τα πάνω και προς τα κάτω.

3δ. Καθαρισμός του περιβλήματος της συσκευής

- Καθαρίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα νωπό πανί.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό (Εικ.41).
- Σκουπίστε τη θερμαινόμενη πλάκα με ένα στεγνό πανί.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Τοποθέτηση των υλικών στο μαγειρικό σκεύος

- Αφαιρέστε το μαγειρικό σκεύος από το περίβλημα.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος.
- Σημειώστε ότι το επίπεδο φαγητού και υγρού δεν πρέπει ποτέ να υπερβαίνει τη μέγιστη ένδειξη στο μαγειρικό σκεύος (Εικ.19).
- Όταν χρησιμοποιείτε σε λειτουργίες πίεσης υλικά που έχουν την τάση να φουσκώνουν στη διάρκεια του μαγειρέματος, όπως αποξηραμένα λαχανικά ή ρύζι, μην γεμίζετε το σκεύος παραπάνω από το μισό της μέγιστης χωρητικότητάς του.

2. Τοποθέτηση του μαγειρικού σκεύους στο περίβλημα

- Βεβαιωθείτε πως το κάτω μέρος του μαγειρικού σκεύους είναι καθαρό και στεγνό και αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα φαγητού από τη θερμαινόμενη πλάκα (Εικ.20).
- Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος στο περίβλημα (Εικ.21).
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή χωρίς το μαγειρικό σκεύος.


3. Κλείσιμο και ασφάλιση του καπακιού

- Ελέγξτε ότι ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει τοποθετηθεί σωστά στο καπάκι (Εικ.43).
- Κρατήστε τη λαβή του καπακιού, τοποθετήστε το καπάκι στη συσκευή και περιστρέψτε το δεξιόστροφα για να το ασφαλίσετε (Εικ.22).

4. Σύνδεση της βαλβίδας ασφαλείας πίεσης

- Τοποθετήστε σωστά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης στο καπάκι (Εικ.23). Λάβετε υπόψη ότι η βαλβίδα θα παραμείνει λίγο χαλαρή, είναι φυσιολογικό.

5. Ενεργοποίηση της συσκευής











- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο και συνδέστε το στην πρίζα (Εικ.24).
- Η συσκευή θα κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο, η οθόνη θα αναβοσβήσει και θα εμφανιστεί η ένδειξη .

6. Επιλογή και εκκίνηση ενός προγράμματος μαγειρέματος

- Κάθε πρόγραμμα έχει έναν προεπιλεγμένο χρόνο και θερμοκρασία και αντιστοιχεί σε μια ορισμένη θέση του καπακιού. Δείτε τον πίνακα των προγραμμάτων μαγειρέματος:




ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΩΝ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ


Σημείωση: Κατά το μαγείρεμα, μπορεί να παρατηρήσετε μια μικρή διαρροή ατμού από το καπάκι, συγκεκριμένα από τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης. Είναι φυσιολογικό και συμβαίνει όταν αυξάνεται η πίεση.

Εικονίδιο προγράμματος μαγειρέματος	Όνομα προγράμματος μαγειρέματος	Προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος	Ρυθμιζόμενος χρόνος	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Ρυθμιζόμενη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένη πίεση	Καθυστερημένη έναρξη από 10 λεπτά έως 12 ώρες	Διατήρηση θερμοκρασίας έως 24 ώρες	Κατάσταση καπακιού		
									Καπάκι καλειστό και ασφαλισμένο	Καπάκι κλειστό, αλλά όχι ασφαλισμένο	Καπάκι ανοιχτό
	Αργό μαγείρεμα	30 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Κρα	Ναι	Ναι	•		
	Σούπα	12 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Κρα	Ναι	Ναι	•		
	Stir Fry	20 λεπτά	από 1 λεπτό έως 1 ώρα	160°C	Ναι, από 100°C έως 160°C	Όχι	Όχι	Όχι			•
	Ατμός	10 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Κρα	Ναι	Ναι	•		
	Ψήσιμο	40 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	160°C	Ναι, από 100°C έως 160°C	Όχι	Ναι	Ναι		•	
	Sous-vide/ Αργό μαγείρεμα	4 ώρες	από 30 λεπτά έως 12 ώρες	85°C	Ναι, από 55°C έως 95°C	Όχι	Ναι	Όχι		•	•
	Ρύζι	8 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	114°C	Όχι	70Κρα	Ναι	Ναι	•		
	Πασούρτι και ζύμωμα	8h	από 30 λεπτά έως 12 ώρες	30°C	Ναι, από 22°C έως 40°C	Όχι	Όχι	Όχι	•	•	
	Πόριτζ	15 λεπτά	από 1 λεπτό έως 2 ώρες	100°C	Όχι	Όχι	Ναι	Ναι	•		
	Ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ	30 λεπτά	από 1 λεπτό έως 4 ώρες	80°C	Ναι, από 70°C έως 160°C	Όχι	Όχι	Ναι	•	•	•

Ανατρέξτε στις εικόνες του οδηγού γρήγορης εκκίνησης (από Εικ.25 έως Εικ.36)

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΥΛΙΚΩΝ

υλικό	προετοιμασία/ ποσότητα	χρόνος	πρόσθετες οδηγίες	εξάρτημα
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΥΠΟ ΠΙΕΣΗ ΣΤΟ ΜΠΟΛ 				
φακές	100-500g	24 λεπτά	προσθέστε τη διπλάσια ποσότητα σε νερό	τοποθετήστε το υλικό απευθείας στο μπολ
κινόα		5 λεπτά	προσθέστε 300 ml νερό	
σιτάρι		5 λεπτά		
αρακάς		3 λεπτά		
λάχανο		σε τέσσερα κομμάτια	15 λεπτά	
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΠΙΕΣΗ ΑΤΜΟΥ 				
πατάτες	σε κύβους 100-400g	14 λεπτά	προσθέστε 200 ml νερό	καλάθι/δίσκος
μπρόκολο	σε μπουκετάκια 100-400g	3 λεπτά		
κουνουπίδι		4 λεπτά		
καρότα	σε φέτες 100-400g	7 λεπτά		
φασολάκια	100-400g	8 λεπτά		
ΡΥΖΙ 				
λευκό ρύζι	300 γρ. (4 άτομα)	3 λεπτά	400 ml νερό	τοποθετήστε το υλικό απευθείας στο μπολ
	600 γρ. (8 άτομα)		800 ml νερού	
κολλώδες ρύζι	300 γρ. (4 άτομα)	3 λεπτά	200 ml νερό	
	600 γρ. (8 άτομα)		400 ml νερό	
καστανό ρύζι	300 γρ. (4 άτομα)	20 λεπτά	500 ml νερό	
	600 γρ. (8 άτομα)		930 ml νερού	

υλικό	προετοιμασία/ ποσότητα	χρόνος	πρόσθετες οδηγίες	εξάρτημα
SOUS-VIDE 				
αυγό (ποσέ, μέτρια μαγειρεμένο)	όσα θέλετε	45 λεπτά	68°C	τοποθετήστε το υλικό απευθείας στο μπολ
κόκκινο κρέας (μοσχαρίσια μπριζόλα, φιλέτο)	πάχους 2,5 cm	1 ώρα και 30 λεπτά	62°C	επανασφραγιζόμενη πλαστική σακούλα
γαρίδες		30	60°C	
ριζώδη λαχανικά (καρότα, παστινάκι, πατάτες, γογγύλια, κολοκύθα κ.λπ.)	πρέπει να χωράνε στην επανασφραγιζόμενη πλαστική σακούλα χωρίς να αλληλοεπικαλύπτονται	1 ώρα (κρατάνε) - 4 ώρες (έχουν μαλακώσει)	85°C	
τρυφερά λαχανικά (σπαράγγια, μπρόκολο, μελιτζάνες, κολοκύθα κ.λπ.)		30 λεπτά (κρατάνε) - 1 ώρα 30 λεπτά (έχουν μαλακώσει)	85°C	

ΣΧΟΛΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟΥΣ ΟΔΗΓΟΥΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ:

Αυτοί οι οδηγοί μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί και έχουν ως στόχο να σας βοηθήσουν να πετύχετε τέλεια μαγειρικά αποτελέσματα. Μπορείτε να προσαρμόσετε την ποσότητα των υλικών με βάση τον τρόπο ψησίματος που προτιμάτε.

Για να βρείτε περισσότερους οδηγούς μαγειρέματος υλικών, ανατρέξτε στην εφαρμογή Tefal για κινητά (ανάλογα με τη διαθεσιμότητα στη χώρα).

ΣΧΟΛΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ SOUS-VIDE :

Τοποθετήστε τα υλικά που έχετε καρυκεύσει σε μια σακούλα με zip-lock, αφαιρέστε όλο τον αέρα προτού κλείσετε αεροστεγώς και μετά τοποθετήστε τη σακούλα στο μπολ που είναι γεμάτο με νερό.

ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ SOUS VIDE:

- Οι οδηγοί μαγειρέματος sous-vide διασφαλίζουν το σωστό μαγείρεμα των νωπών υλικών μέσω της παστερίωσης σε θερμοκρασίες 60°C ή υψηλότερες, ώστε τα υλικά να μαγειρεύονται πλήρως στο εσωτερικό τους.
- Να είστε προσεκτικοί όταν δεν ακολουθείτε τους οδηγούς μαγειρέματος, καθώς τα τρόφιμα που δεν έχουν παστεριωθεί πλήρως μπορούν να αποτελέσουν κίνδυνο για την υγεία. Να είστε προσεκτικοί όταν σερβίρετε αυτά τα τρόφιμα σε άτομα με πιο εξασθενημένο ανοσοποιητικό σύστημα, συμπεριλαμβανομένων των εγκύων, των βρεφών και των ηλικιωμένων. Μην δοκιμάσετε το φαγητό αν υπάρχει οποιαδήποτε ανησυχία σχετικά με την κατάσταση μαγειρέματος ή φαγητού, την υγεία κ.λπ.
- Αφού αγοράσετε τα υλικά, τοποθετήστε τα αμέσως στο ψυγείο. Μην τα αφήνετε σε θερμοκρασία δωματίου.
- Χρησιμοποιείτε φρέσκα υλικά. Χρησιμοποιείτε κάθε φορά μια νέα σακούλα με zip-lock.



Πρόγραμμα αργού μαγειρέματος







- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα αργού μαγειρέματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.

- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας ανάβει.
- Πατήστε το για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.














Πρόγραμμα σούπας

- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα σούπας . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις και και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης ανάβει.




- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση  ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.










Πρόγραμμα Stir-Fry

- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα Stir-Fry . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και αφήστε το καπάκι ανοιχτό για να κάνετε stir-fry.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.



Πρόγραμμα ατμού











- Τοποθετήστε 150 ml νερού (3/4 της κούπας) στο μαγειρικό σκεύος, τοποθετήστε τα υλικά σας στο καλάθι ατμού και το καλάθι ατμού πάνω στο μαγειρικό σκεύος. Κλείστε τελείως το καπάκι και ασφαλίστε το.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ατμού . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία για το σκεύος υπό πίεση  ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.





Πρόγραμμα ψησίματος










- Τοποθετήστε τα υλικά που έχετε προετοιμάσει στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε, αλλά μην ασφαλίσετε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ψησίματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).

- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.














Πρόγραμμα Sous-vide/αργού μαγειρέματος

- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα Sous-vide/αργού μαγειρέματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).

- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.







Πρόγραμμα πόριτζ






- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα πόριτζ . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

Πρόγραμμα ρυζιού



Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, κλείστε τελείως και ασφαλίστε το καπάκι.










- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα ρυζιού . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.

- Κατά τη διαδικασία του μαγειρέματος, δημιουργείται πίεση στη συσκευή και η βαλβίδα με πλωτήρα ανεβαίνει προς τα πάνω. Η ενδεικτική λυχνία  για το σκεύος υπό πίεση ανάβει ως ειδοποίηση πως το καπάκι δεν μπορεί να ανοίξει προτού απελευθερωθεί η πίεση.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση διατήρησης θερμοκρασίας. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  και η ενδεικτική λυχνία διατήρησης της θερμοκρασίας  ανάβει.
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.

Πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος





Το πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή γιαουρτιού ή ζύμης ψωμιού/σφολιάτας.








- Για να παρασκευάσετε γιαούρτι, τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και κλείστε το καπάκι.
- Για να παρασκευάσετε ζύμη, μπορείτε να ζυμώσετε τη ζύμη μέσα στο μαγειρικό σκεύος και, κατόπιν, να τοποθετήσετε το μαγειρικό σκεύος στο περίβλημα και να κλείσετε το καπάκι για να ξεκινήσετε τη διόγκωση.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε το πρόγραμμα γιαουρτιού και ζυμώματος . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).

- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας).
- Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.
- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.



Ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ



- Τοποθετήστε τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος και ανάλογα με τη συνταγή, επιλέξτε εάν θα κλείσετε το καπάκι.
- Περιστρέψτε τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά για να επιλέξετε τη ρυθμιζόμενη λειτουργία σεφ . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος.
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Προαιρετικά: Πατήστε το  και ορίστε την επιθυμητή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση της θερμοκρασίας) ή προς τα αριστερά (για μείωση της θερμοκρασίας). Πατήστε το  για να ξεκινήσει το πρόγραμμα μαγειρέματος.

- Η συσκευή ξεκινάει τη φάση προθέρμανσης. Στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι ενδείξεις  και  και η ενδεικτική λυχνία της προθέρμανσης  ανάβει.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση προθέρμανσης, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη φάση μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση και η ενδεικτική λυχνία για το μαγείρεμα σε εξέλιξη  ανάβει.
- Στο τέλος της αντίστροφης μέτρησης, η συσκευή κάνει έναν χαρακτηριστικό ήχο και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Μετά από λίγα δευτερόλεπτα, η συσκευή μεταβαίνει αυτόματα στη λειτουργία αναμονής. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη .
- Πατήστε το  για 3 δευτερόλεπτα για να σταματήσετε το πρόγραμμα ανά πάσα στιγμή.


* **Πρόταση για γρήγορο ζέσταμα γευμάτων:** ορίστε τη θερμοκρασία στους $\geq 95^{\circ}\text{C}$ και μαγειρέψτε με το καπάκι κλειστό, χωρίς να είναι ασφαλισμένο.

7. Χρήση της λειτουργίας καθυστερημένης έναρξης

Η καθυστερημένη έναρξη σας δίνει τη δυνατότητα ρύθμισης της συσκευής, ώστε το μαγείρεμα να ξεκινήσει αργότερα.

- Επιλέξτε πρώτα ένα πρόγραμμα ακολουθώντας τα βήματα που περιγράφονται παραπάνω, στην παράγραφο 6.
- Πριν από την εκκίνηση του επιλεγμένου προγράμματος, πατήστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται ο προεπιλεγμένος χρόνος για την καθυστερημένη έναρξη.
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο περιστρέφοντας τον διακόπτη του πίνακα ελέγχου προς τα δεξιά (για αύξηση του χρόνου) ή προς τα αριστερά (για μείωση του χρόνου).
- Πατήστε το . Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστροφη μέτρηση της καθυστερημένης έναρξης. Όταν περάσει ο προκαθορισμένος χρόνος, η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα αυτόματα.

8. Ανοιγμα του καπακιού

- Μην επιχειρήσετε να ανοίξετε το καπάκι αν η βαλβίδα με πλωτήρα είναι ανεβασμένη και η ενδεικτική λυχνία υπό πίεση  είναι αναμμένη.
- Η πίεση μπορεί να απελευθερωθεί με 2 τρόπους στο τέλος του μαγειρέματος:

Φυσική απελευθέρωση: Κατά το τέλος του μαγειρέματος ή μετά από τη διακοπή του προγράμματος, η συσκευή θα κρυώσει και η πίεση θα απελευθερωθεί φυσικά. Κατά τη φυσική απελευθέρωση, το φαγητό ενδέχεται να μαγειρευτεί περισσότερο από όσο πρέπει, λόγω της υπολειπόμενης πίεσης στο σκεύος. Χρησιμοποιήστε τη διαδικασία της χειροκίνητης απελευθέρωσης για να διακόψετε άμεσα τη διαδικασία μαγειρέματος.

Χειροκίνητη απελευθέρωση: Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης της πίεσης, πάνω στο καπάκι. Χρειάζονται μερικά δευτερόλεπτα έως μερικά λεπτά ανάλογα με την ποσότητα φαγητού στο μαγειρικό σκεύος (Εικ.34).

Όταν μαγειρεύετε σούπα, πόριτζ και συνταγές με πολλά υγρά, για να αποφύγετε την υπερχειλίση του υγρού, πατάτε κατά διαστήματα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης αντί να το πατήσετε παρατεταμένα μία φορά.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από τη συσκευή. Κρατήστε το πρόσωπο και τα χέρια σας μακριά από τον ατμό (Εικ.45).

- Για να ανοίξετε το καπάκι, τοποθετήστε το χέρι σας παράλληλα με τις πλευρικές λαβές, κρατήστε τη λαβή του καπακιού, περιστρέψτε αριστερόστροφα και σηκώστε το καπάκι (Εικ.32 και 33).

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Προσέχετε τον καυτό ατμό που βγαίνει από το μαγειρικό σκεύος.

9. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα

- Μετά από τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε την κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες πριν την καθαρίσετε.

10. Καθαρισμός μετά από τη χρήση

- Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Πριν από τον καθαρισμό, αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.
- Για οδηγίες καθαρισμού, ανατρέξτε στην παράγραφο 3. Για τον καθαρισμό όλων των εξαρτημάτων της συσκευής ανατρέξτε στην ενότητα ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ.

11. Συμβουλές συντήρησης

- Για να διασφαλίσετε την ανθεκτικότητα του μαγειρικού σκεύους, μην κόβετε τρόφιμα μέσα σε αυτό.
- Χρησιμοποιείτε τα παρεχόμενα εξαρτήματα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία, καθώς μπορεί να φθαρεί η αντικολλητική επίστρωση του μαγειρικού σκεύους.
- Μετά από τη χρήση, ο στεγανοποιητικός δακτύλιος ενδέχεται να μυρίζει όπως το φαγητό σας. Είναι φυσιολογικό. Η σιλικόνη έχει μικρούς πόρους που ανοίγουν όταν εκτίθεται σε υψηλές θερμοκρασίες και κλείνουν ξανά όταν η θερμοκρασία επανέλθει σε χαμηλά επίπεδα. Για να αφαιρέσετε τις οσμές από τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, μπορείτε:
 - Να πλύνετε τον δακτύλιο από σιλικόνη στο πλυντήριο πιάτων
 - Να προσθέσετε 1 κούπα ξύδι, 1 κούπα νερό και 1 λεμόνι κομμένο σε μεγάλα κομμάτια στο μαγειρικό σκεύος και να χρησιμοποιήσετε το πρόγραμμα ατμού για 2 λεπτά και, κατόπιν, να αφήσετε τον ατμό να απελευθερωθεί φυσικά.
- Αντικαταστήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο κάθε 2 χρόνια ή νωρίτερα, σε περίπτωση φθοράς.

ΟΔΗΓΟΣ ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Αδυναμία ανοίγματος καπακιού	Αδυναμία ανοίγματος λόγω πίεσης στο μαγειρικό σκεύος.	Πατήστε παρατεταμένα το κουπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση.
	Η πίεση στο μαγειρικό σκεύος απελευθερώνεται πλήρως, αλλά η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει επειδή είναι πολύ βρώμικη και δεν μπορεί να κατέβει.	<p>α. Βεβαιωθείτε πως η πίεση έχει απελευθερωθεί πλήρως, αφήνοντας τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.</p> <p>β. Σπρώξτε απαλά τη βαλβίδα με πλωτήρα προς τα κάτω, τοποθετώντας ένα ξυλάκι ή ένα μακρύ αντικείμενο στο άνοιγμα της βαλβίδας με πλωτήρα. Εάν το πρόβλημα δεν λυθεί, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.</p> <p>γ. Για την επόμενη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα σχολαστικά.</p>
Αδυναμία κλεισίματος καπακιού	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Τοποθετήστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο σωστά.
	Το μαγειρικό σκεύος περιέχει καυτά υλικά που παράγουν ατμό.	Περμείνετε μέχρι να κρυώσουν τα υλικά στο μαγειρικό σκεύος, προτού επιχειρήσετε ξανά να κλείσετε το καπάκι.
	Η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει επειδή είναι πολύ βρώμικη και, επομένως, δεν μπορεί να μετακινηθεί προς τα κάτω.	<p>α. Σπρώξτε απαλά τη βαλβίδα με πλωτήρα προς τα κάτω, τοποθετώντας ένα ξυλάκι ή ένα μακρύ αντικείμενο στο άνοιγμα της βαλβίδας με πλωτήρα. Εάν το πρόβλημα δεν λυθεί, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.</p> <p>β. Για την επόμενη χρήση, καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα σχολαστικά.</p>
Όταν ανοίγετε το καπάκι, το μαγειρικό σκεύος παραμένει συνδεδεμένο στο καπάκι.	Η θέση ή/και η κατεύθυνση που έκλεισε το καπάκι είναι εσφαλμένη.	Κλείστε το καπάκι προς τη σωστή κατεύθυνση, σύμφωνα με το εγχειρίδιο χρήσης.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει προκαλέσει αναρρόφηση.	Το μαγειρικό σκεύος θα απελευθερωθεί μόνο του από το καπάκι. Είναι φυσιολογικό και αποδεικνύει την καλή στεγανότητα του προϊόντος. Για την αποφυγή πτώσης του μαγειρικού σκεύους στο προϊόν κατά το άνοιγμα του καπακιού, ανοίγετε πάντα το καπάκι προσεκτικά.

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Εντονη απελευθέρωση πίεσης από τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης.	Η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση λειτουργίας ή η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση ασφαλείας.	Καθαρίστε διεξοδικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης, τη βαλβίδα με πλωτήρα και το καπάκι. Αν εξακολουθεί να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα με πλωτήρα, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επίσκεψη ή ρύθμιση που πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο άτομο.
	Η βαλβίδα ασφαλείας πίεσης βρίσκεται σε εσφαλμένη θέση.	Περιστρέψτε/πίεστε προσεκτικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης για να μπει στη θέση της. Προσέχετε τον καυτό ατμό. Τοποθετηθείτε σε ασφαλή θέση και φοράτε πυριμαχα γάντια.
	Ο εσφαλμένος έλεγχος της πίεσης οδήγησε στην απελευθέρωση πίεσης.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.
Συνεχής απελευθέρωση πίεσης από τη βαλβίδα με πλωτήρα.	Η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση λειτουργίας ή η εσωτερική πίεση είναι μεγαλύτερη από την πίεση ασφαλείας.	Καθαρίστε διεξοδικά τη βαλβίδα ασφαλείας πίεσης, τη βαλβίδα με πλωτήρα και το καπάκι. Αν εξακολουθεί να βγαίνει ατμός από τη βαλβίδα με πλωτήρα, απευθυνθείτε στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επίσκεψη ή ρύθμιση που πρέπει να πραγματοποιηθεί από εξουσιοδοτημένο άτομο.
	Υπολείμματα στην βαλβίδα με πλωτήρα.	<p>α. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση.</p> <p>β. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.</p> <p>γ. Καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα προτού ξεκινήσετε εκ νέου το μαγείρεμα.</p>
	Η βαλβίδα με πλωτήρα έχει κολλήσει.	<p>α. Πατήστε παρατεταμένα το κουμπί απελευθέρωσης πίεσης για να απελευθερώσετε την πίεση από το μαγειρικό σκεύος. Μπορεί να χρειαστούν μερικά λεπτά μέχρι να απελευθερωθεί πλήρως η πίεση.</p> <p>β. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για τουλάχιστον 2 ώρες.</p> <p>γ. Καθαρίστε και στεγνώστε τη βαλβίδα με πλωτήρα προτού ξεκινήσετε εκ νέου το μαγείρεμα.</p>

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Διαρροή ατμού από το καπάκι.	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.	Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, καθαρίστε τον και επανατοποθετήστε τον στη σωστή θέση.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος είναι βρόμικος.	Αφαιρέστε τον στεγανοποιητικό δακτύλιο, καθαρίστε τον και επανατοποθετήστε τον στη σωστή θέση.
	Ο στεγανοποιητικός δακτύλιος έχει υποστεί βλάβη, ή το χείλος του μαγειρικού σκεύος έχει υποστεί βλάβη.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.
Το φαγητό δεν είναι μαγειρεμένο	Η αναλογία στερεών/υγρών υλικών είναι εσφαλμένη.	Δοκιμάστε ξανά, ακολουθώντας με ακρίβεια τις ποσότητες της συνταγής.
	Δεν υπάρχει παροχή ρεύματος από την πρίζα.	Ελέγξτε το οικιακό ηλεκτρικό κύκλωμα.
Εμφανίζεται η ένδειξη E0 στην ψηφιακή οθόνη.	Ο διακόπτης πίεσης είναι ελαττωματικός.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.
Εμφανίζεται η ένδειξη E1 στην ψηφιακή οθόνη.	Ο αισθητήρας θερμοκρασίας είναι ελαττωματικός.	Στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.
Εμφανίζεται η ένδειξη E2 στην ψηφιακή οθόνη.	Το καπάκι δεν είναι σωστά τοποθετημένο για το συγκεκριμένο πρόγραμμα μαγειρέματος. Σε κάθε πρόγραμμα αντιστοιχεί μια ορισμένη θέση του καπακιού.	Ελέγξτε και προσαρμόστε τη θέση του καπακιού σύμφωνα με το πρόγραμμα μαγειρέματος, ανατρέξτε στον πίνακα των προγραμμάτων μαγειρέματος στην παράγραφο 6 του παρόντος εγχειριδίου. Επανεκινήστε το πρόγραμμα όταν το καπάκι τοποθετηθεί σωστά. Εάν το πρόβλημα παραμένει, στείλτε τη συσκευή σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για επίσκεψη.

Tefal T-fal

INTERNATIONAL GUARANTEE

www.tefal.com

Date of purchase / Date d'achat / Fecha de compra / Købsdato / Ostopäivä / Kjøpsdato / Inkøpsdatum / Ostukuupäev / Pirkuma datums / Įsigijimo data / Data zakupu / Datum izročitve blaga / Datum kupovine / Vásárlás dátuma / Data achiziției / Дата на закупуване / Дата продажа / Сатисфакција ср. / Дата продажи / Сатылган күні / 購入日 / วันที่ซื้อ / 구입일자 / Датум на купување :

Retailer name and address / Nom et adresse du revendeur / Nombre y dirección del minorista / Forhandler navn & adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Forhandler navn og adresse / Återförsäljarens namn och adress / Müüja kauplus ja aadress / Veikala nosaukums un adrese / Pardutuotės pavadinimas ir adresas / Nazwa i adres sprzedawcy / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Naziv in naslov trgovine / Förgalmazó neve és címe / Numele și adresa vânzătorului / Търговски обект / Назва та адреса продавця / Чამდამხმარებელი ბიზნესის მისამართი / Название и адрес продавца / Сатушының атауы мен мекен-жайы / 販売店名、住所 / ទីកន្លែងលក់ និងអាសយដ្ឋាន / 소매점 이름과 주소 / Име и адреса на продаваач :

Product reference / Ref Produit / Referencia del producto / Referencenummer / Tuotenumero / Artikelnummer / Produktreferens / Toote viitenumber / Produkta atsauces numurs / Gaminio numeris / Referenca produktu / Oznaka proizvoda / Tip aparata / Készülék típusa / Cod produs / Model / Модель / Тип / Модель / Yünci / 製品リファレンス番号 / 产品类型 / Податоци за производот :

Distributor stamp / Cachet du distributeur / Sello del distribuidor / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Tempel / Zimogs / Antspaudas / Pieczęć sprzedawcy / Pečat distributera / Pečat trgovine / Förgalmazó pecsétje / Štampila vânzătorului / Печат на търговския обект / Печатка продавця / 販売店印 / Печать продавца / Сатушының мері / 販売店印 / ព័ត៌មានអំពីអ្នកលក់ / 日期 / 日期 / 소매점 직인 / Печат на дистрибутор :

WORLD
8020004753 - 1520009418 - 1520009432 - 1820003262
2017150418 - 2220003380
UPDATE 24/09/2019

TEFAL/T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE: COUNTRY LIST			
SMALL HOUSEHOLD APPLIANCES			
www.tefal.com			
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GRUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՍՏԱՍՄԱԼ ARMENIA	010 55-76-07	2 տարի 2 years	SEB Ուկրաինա խումբ» ընկերություն Խարկովի խճուղի, 175, Կիև, 02121 Ուկրաինա
AUSTRALIA	1300307824	1 year	Groupe SEB Australia PO Box 404 North Ryde, NSW, 1670
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	GRUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
البحرين BAHRAIN	17716666	1 year	www.tefal-me.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 3164208	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д. 16А, строение 3, помещение XII
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GRUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Développement Predstavništvo u BiH Valtera Perića 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2060 9777	1 ano 1 year	Seb Comercial gAyl Jornalista Roberto Marinho, 85, 19º andar 04576 – 010 São Paulo - SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	Група Себ България ЕООД бул. България 58 с, ет 9, офис 30 1680 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	Groupe SEB Canada Inc. 36 Newmill Gate, Unit 2 Scarborough, ON M1V 0E2
CHILE	02 2 884 46 06	2 años 2 years	GRUPE SEB CHILE Comercial y Servicios Plus Service Ltda Avenida Santa María 0858, Providencia - Santiago
COLOMBIA	018000520022	2 años 2 years	GRUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Sarajevska 29, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIKA CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futura Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	43 350 350	2 år 2 years	Groupe SEB Denmark A/S Delta Park 37, 3. sal 2665 Vallensbæk Strand
مصر EGYPT	16622	سنة واحدة 1year	جروب سب ايجيبت القاهرة: ١٢١ شارع الحجاز، مصر الجديده الإسكندرية: طريق ٤ مايو، سموحة

ESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
SUOMI FINLAND	09 8946 150	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland OY Pakkalankuja 6 01510 Vantaa
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Reunion, St-Martin	09 74 50 47 74	2 ans 2 years	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH Theodor-Stern-Kai 1 60596 Frankfurt
ELLADA GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Καβαλιέρητση 7 Τ.Κ. 145 64 Κ. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. 2040 Budaörs, Puskás Tivadar út 14
INDIA	1860-200-1232	2 years	Groupe SEB India (P) Limited C-67, 3RD FLOOR, DDA SHEDS, OKHLA PHASE 1, NEW DELHI – 110020, INDIA
INDONESIA	+62 21 5793 7007	1 year	PT GROUPE SEB INDONESIA MSD TCC Batavia Bld. Jl. K.H. Mas Mansyur No. 126, Karet Tengsin, Tanah Abang, Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 10250, Indonesia
ITALIA ITALY	1 99 207 354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570-077772	1年 1 year	株式会社 グループセブ ジャパン 〒107-0062 東京都港区南青山1-1-1 新青山ビル 東館 4階
الأردن JORDAN	5665505	1 year	www.tefal-me.com
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАҚ "ГРУППА СЕБ-ВОСТОК", Мәскеу, 125171, Ленинград тас жолы, 16А үй, 3- құрылыс, XII-нұмарат
한국 KOREA	080-733-7878	1 year	(유)그룹 세브 코리아 서울특별시 중로구 종로1길 50, 디케이아트타워 B동 14층 03142
الكويت KUWAIT	1807777 Ext :2104	1 year	www.tefal-me.com
LATVIA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
لبنان LEBANON	4414727	1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw

LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Груп Себ България EOOD бул. България 58 С, ет 9, офис 30 1680 София
MALAYSIA	603 7802 3000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia
MEXICO	(55) 52839354	1 año 1 year	Groupe Seb México S.A. de C.V. Calle Boulevard Miguel de Cervantes, Saavedra No 169 Piso 9, Col Ampliación Granada, C.P. 11520, Ciudad de México
MOLDOVA	22 224035	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veendam
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND PO Box 17 – 298, Greenlane, 1546 Auckland New Zealand
NORGE NORWAY	22 96 39 30	2 år 2 years	Groupe SEB Norway AS Lilleakerveien 6d, 5 etg 0283, Oslo
سلطنة عمان OMAN	24703471	1 year	www.tefal-me.com
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	Groupe SEB Polska Sp. z o.o. Gdański Business Center II D ul. Inflancka 4C 00-189 Warsaw
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBERICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	44485555	1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	2 years	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMANIA Str. Ernil Pangrati nr. 13 011881 București
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», Москва, 125171, Ленинградское шоссе, д.16А, строение 3, помещение XII
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	2 years	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Development Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	2 years	GROUPE SEB (Singapore) Pte. Ltd. 3A International Business Park #12-04/05, ICON@IBP Singapore 609935
SLOVENSKO SLOVAKIA	232 199 930	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava

SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
ESPAÑA SPAIN	933 06 37 65	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123. Complejo Ecurban 08018 Barcelona
SVERIGE SWEDEN	08 629 25 00	2 år 2 years	TEFAL - OBH Nordica Group AB Lofströms Allé 5 172 66 Sundbyberg
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND	044 837 18 40	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattpark
ประเทศไทย THAILAND	02 765 6565	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE TURKEY	444 40 50	2 YIL 2 years	GROUPE SEB İSTANBUL AS Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak 34398 Istanbul
الإمارات العربية المتحدة UAE	8002272	1 year	www.tefal-me.com
Україна UKRAINE	044 300 13 04	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна», Харківське шосе, 175, Київ, 02121, Україна
UNITED KINGDOM	0345 602 1454	2 years	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
U.S.A.	800-395-8325	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332
VIETNAM	1800-555521	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city

www.tefal.com

24/09/2019

TEFAL/T-FAL® INTERNATIONAL LIMITED GUARANTEE : www.tefal.com English

This product is repairable by TEFAL/T-FAL®, during and after the guarantee period.

Accessories, consumables and end-user replaceable parts can be purchased, if locally available, as described on the TEFAL/T-FAL internet site www.tefal.com

The Guarantee :** TEFAL/T-FAL guarantees this product against any manufacturing defect in materials or workmanship during the guarantee period within those countries*** as stated in the attached country list, starting from the initial date of purchase or delivery date. The international manufacturer's guarantee covers all costs related to restoring the proven defective product so that it conforms to its original specifications, through the repair or replacement of any defective part and the necessary labour. At TEFAL/T-FAL's choice, an equivalent or superior replacement product may be provided instead of repairing a defective product. TEFAL/T-FAL's sole obligation and your exclusive resolution under this guarantee are limited to such repair or replacement.

Conditions & Exclusions : TEFAL/T-FAL shall not be obliged to repair or replace any product which is not accompanied by a valid proof of purchase. The product can be taken directly in person or must be adequately packaged and returned, by recorded delivery (or equivalent method of postage), to a TEFAL/T-FAL authorised service centre. Full address details for each country's authorised service centres are listed on TEFAL/T-FAL website (www.tefal.com) or by calling the appropriate consumer Service centre set out in the attached country list. In order to offer the best possible after-sales service and constantly improve customer satisfaction, TEFAL/T-FAL may send a satisfaction survey to all customers who have had their product repaired or exchanged in a TEFAL/T-FAL authorised service centre.

This guarantee applies only for products purchased and used for domestic purposes and will not cover any damage which occurs as a result of misuse, negligence, failure to follow TEFAL/T-FAL instructions, or a modification or unauthorised repair of the product, faulty packaging by the owner or mishandling by any carrier. It also does not cover normal wear and tear, maintenance or replacement of consumable parts, or the following:

- using the wrong type of water or consumable
- ingress of water, dust or insects into the product (excluding appliances with features specifically designed for insects)
- damage as a result of lightning or power surges
- accidents including fire, flood, etc
- professional or commercial use
- mechanical damages, overloading
- scaling (any de-scaling must be carried out according to the instructions for use)
- damage to any glass or porcelain ware in the product
- damages or gear results specifically due to wrong voltage or frequency as stamped on the product ID or specification

Consumer Statutory Rights : This international TEFAL/T-FAL guarantee does not affect the Statutory Rights a consumer may have or those rights that cannot be excluded or limited, nor rights against the retailer from which the consumer purchased the product. This guarantee gives a consumer specific legal rights, and the consumer may also have other legal rights which vary from State to State or Country to Country. The consumer may assert any such rights at his sole discretion.

***Where a product purchased in a listed country and then used in another listed country, the international TEFAL/T-FAL guarantee duration is the period for the country of usage, even if the product was purchased in a listed country with a longer guarantee duration. The repair process may require a longer time if the product is not locally sold by TEFAL/T-FAL in the country of usage. If the product is not repairable in the new country of usage, the international TEFAL/T-FAL guarantee is limited to a replacement by a similar or alternative product at similar cost, where possible.

*TEFAL household appliances appear under the T-FAL brand in some territories like America and Japan. TEFAL/T-FAL are registered trademarks of Groupe SEB.

Please keep this document for your reference should you wish to make a claim under the guarantee.

**For Australia only:

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.

For India only: Your Tefal product is guaranteed for 2 years. The guarantee covers exclusively the repair of a defective product, but at TEFAL's choice, a replacement product may be provided instead of repairing a defective product. It is mandatory that the consumer, to have his product repaired, has to log a service request on the dedicated Smartphone application TEFAL SERVICE APP or by calling TEFAL Consumer Care Center at **1860-200-1232, Opening hours Mon-Sat 09 AM to 06 PM. Products returned by Post will not be covered by the guarantee. As a proof of purchase consumer needs to provide both this stamped guarantee card and tax invoice.

Tefal®

www.tefal.com

- Type: SERIE EPC50-B
- Model: CY754
- Capacity: 4.8L
- Voltage: 220-240V ~
- Frequency: 50-60Hz
- Power: 915-1090W
- Working pressure: 70kPa
- PS: 145kPa
- Built-in heater:
Enclosure heating resistor

3203000327/09