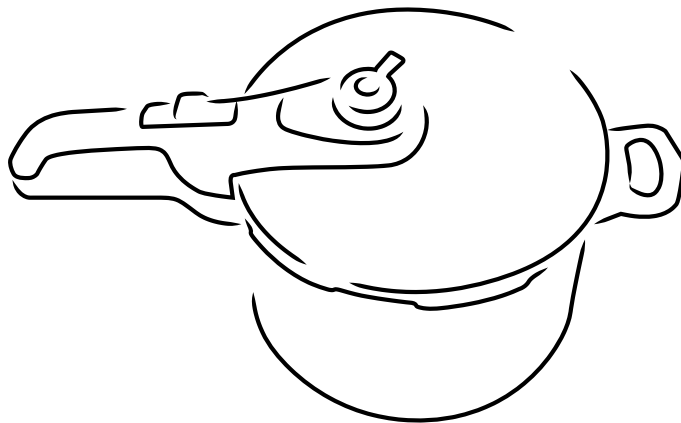


RO

Tefal®

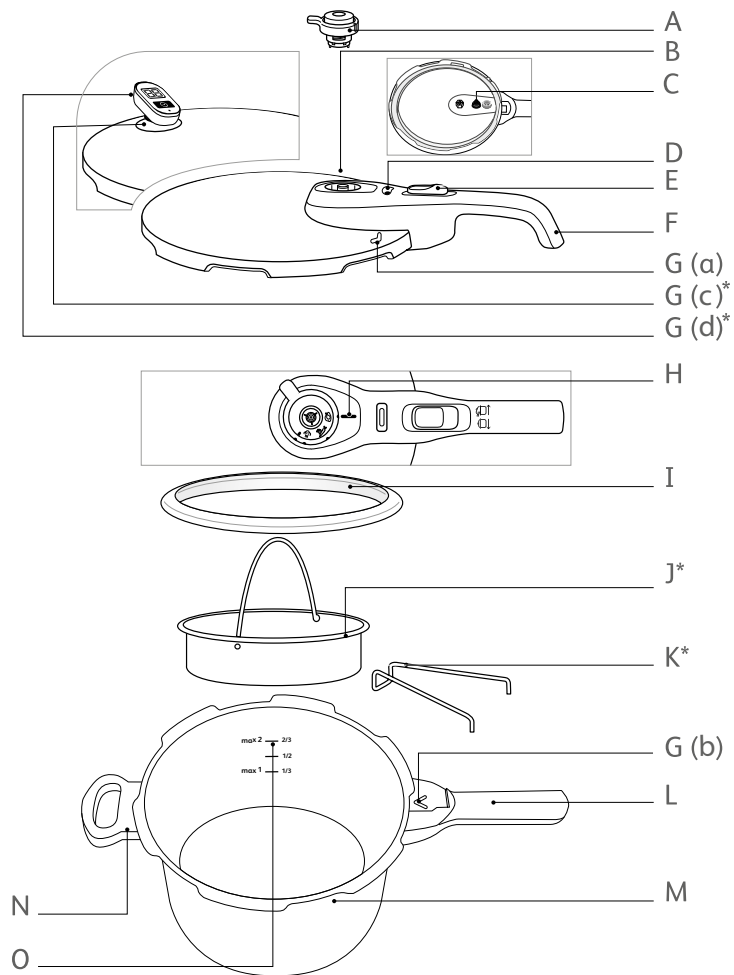
Mai 2023 - Réf. : 1520015064 - Réalisation : PublicisLMA



RO



Ghidul utilizatorului



* Coșul nu este inclus pentru anumite modele

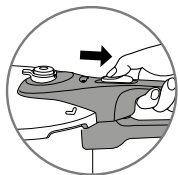


fig. 1

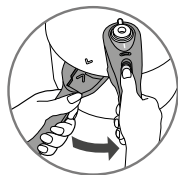


fig. 2

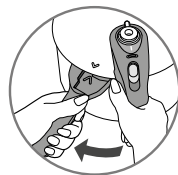


fig. 3

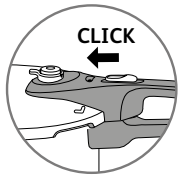


fig. 4

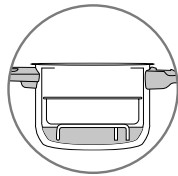


fig. 5*



fig. 6

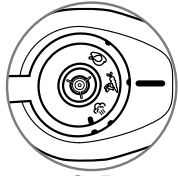


fig. 7



fig. 8

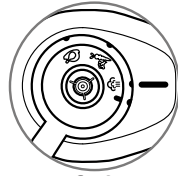


fig. 9

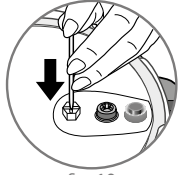


fig. 10

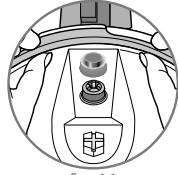


fig. 11

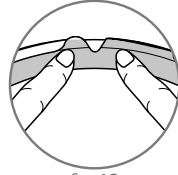


fig. 12



fig. 13



fig. 14

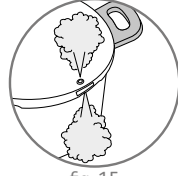


fig. 15

* Coșul nu este inclus pentru anumite modele

MĂSURI IMPORTANTE DE PRECAUȚIE

**Înainte de a utiliza oala sub presiune, citiți cu atenție toate instrucțiunile și consultați întotdeauna „Ghidul utilizatorului”.
Utilizarea neconformă poate produce daune.**

Pentru siguranța dumneavoastră, acest aparat este conform cu normele și reglementările aplicabile:

- Directiva privind echipamentele sub presiune
- Materiale în contact cu alimente
- Mediul înconjurător

VERIFICĂRI OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE	A SE VERIFICA ■ vizual și la lumina zilei, dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată. ■ dacă pistonul supapei de siguranță sunt mobile. ■ dacă garnitura capacului este fixată sub fiecare creștătură a capacului - fig 12. ■ dacă mânerul cuvei sunt fixate în mod corect. Mânerul cuvei sunt piese de siguranță. Nu le îndepărtați niciodată și nu le schimbați dumneavoastră.
RESPECTAȚI ÎNTOTDEAUNA URMĂTOARELE CANTITĂȚI DE UMLERE	■ Nu utilizați niciodată oala sub presiune fără lichid, acest lucru duce la deteriorarea sa gravă. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în timpul gătirii. ■ Minim 25 cl - fig 4. ■ Maxim 2/3 din înălțimea cuvei, indicator MAX 2 - fig 6. ■ În timpul gătitului la abur alimentele situate în coșul* pentru gătit la abur, nu trebuie să intre în contact cu apa și nu trebuie să depășească nivelul MAX 2 al cuvei - fig 5. ■ Maxim 1/3 (indicator MAX 1) pentru alimentele vâscoase care se dilată și/sau fac spumă în timpul gătitului, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește...

ÎNAINTE ȘI ÎN TIMPUL PREPARĂRII ALIMENTELOR

- Nu lăsați copiii în apropierea oalei sub presiune atunci când este în curs de utilizare.
- Aburul este foarte cald când este eliberat prin supapa de funcționare. Atenție la jetul de abur.
- Oala sub presiune gătește alimentele folosind presiunea. O utilizare inadecvată poate cauza răni provocate prin opărire. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de punerea în funcțiune. (A se vedea secțiunea „Închidere”).
- Asigurați-vă că supapa șuieră permanent în timpul gătirii. În cazul în care nu se eliberează suficient abur, decomprimați produsul și verificați dacă există o cantitate suficientă de lichid și dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată. Dacă, după efectuarea acestor verificări, nu se eliberează în continuare suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură.
- Nu gătiți alimente care riscă să înfunde canalele dispozitivelor de siguranță:
 - merișoare
 - arpacaș, alac, mei, fulgi de ovăz
 - mazăre uscată
 - tăieței, macaroane, spaghetti
 - rubarbă
 - coacăze
- Pentru gătitul bucăților mari de carne și de alimente care sunt acoperite cu piele subțire (cârnați întregi, limbă, carne de pui...) : vă recomandăm să le înțepați înainte de a le găti cu ajutorul unui cuțit sau a unei furculițe. În timpul gătitului, este posibil ca în interiorul acestora să se acumuleze lichid fierbinte și să se producă improșcări.
- Nu gătiți niciodată rețete pe bază de lapte animal în oala sub presiune.
- Nu utilizați sare grunjoasă în oala cu presiune, ci adăugați sare fină la sfârșitul gătirii. Astfel, veți evita apariția petelor care ar putea deteriora corpul oalei sub presiune.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjirea în ulei sub presiune.
- Nu lăsați niciodată oala cu presiune nesupravegheată când încălziți ulei sau grăsimi. Încălzirea unui ulei care produce fum va degrada oala și poate ridica temperatura acestuia suficient de tare încât să apară flăcări.
- Nu utilizați oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.
- Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.
- Nu introduceți niciodată în oala sub presiune folie de aluminiu care nu este securizată pe un recipient.
- Nu introduceți niciodată folie de plastic în oala sub presiune.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceți la punctul de fierbere cu aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați oala când preparați rețete pe bază de alcool.
- Utilizați doar sursa (sursele) de căldură compatibilă (compatibile), conform instrucțiunilor de utilizare.

DUPĂ PREPARAREA ALIMENTELOR...

- Rotiți continuu supapa de funcționare (A) alegând după cum doriți viteza de decompresiune până ajungeți în dreptul pictogramei  - fig 9. În cazul care, la eliberarea aburului, observați împrôșcări anormale, readuceți supapa de funcționare (A) în poziția de gătire în modul , iar apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece - (a se vedea secțiunea „La finalul gătirii”).
- Dacă indicatorul de siguranță (D) nu coboară, puneți oala sub presiune în apă rece - (a se vedea secțiunea „La finalul gătirii”).
- Nu acționați niciodată asupra acestui indicator de siguranță.
- Pentru alimentele vâscoase care expandează în timpul gătirii sau care produc spumă, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi efectuați o răcire în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor, asigurându-vă în prealabil că indicatorul de siguranță este coborât, pentru a evita orice împrôșcare cu bule de vaporii, care riscă să vă ardă. Această operațiune este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece.
- Mutați oala sub presiune cu maximă atenție. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Dacă este necesar, folosiți mănuși. Ridicați oala utilizând cele două mănere ale cuvei.
- În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (a se vedea secțiunea „La finalul gătirii”).
- Înainte de a deschide oala sub presiune, asigurați-vă că supapa este în poziția de decompresie. Indicatorul de siguranță (D) trebuie să fie în poziție coborâtă.
- Nu deschideți niciodată forțat oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea din interior a fost eliberată. Indicatorul de siguranță (D) trebuie să fie în poziție coborâtă. (A se vedea secțiunea „Siguranță”).

CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINERE

- În cazul în care constatați că oala sub presiune este spartă sau fisurată, nu încercați în niciun caz să o deschideți dacă este închisă, așteptați să se răcească complet înainte de a o muta. Nu o mai utilizați și duceți-o la un centru de service autorizat TEFAL pentru reparație.
- Nu interveniți asupra sistemelor de siguranță mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere.
- Utilizați doar piese originale TEFAL care corespund modelului dumneavoastră.
- Nu lăsați alimente la depozitat în oală.
- Curățați și clătiți imediat oala dumneavoastră sub presiune după fiecare utilizare.
- Nu spălați niciodată în mașina de spălat vase supapa de funcționare (A), garnitura (I), cronometrul* (G (d)).
- Nu introduceți niciodată cronometrul* (G (d)) în apă.
- Nu utilizați niciodată înălțător sau produse care conțin clor, care pot deteriora calitatea inoxidabilului.
- Nu lăsați capacul la înmuiat în apă.
- Schimbați garnitura în fiecare an sau imediat, dacă prezintă vreo tăietură.
- După 10 ani de utilizare, este necesar să duceți la verificat oala sub presiune într-un centru de service autorizat TEFAL.
- Pentru depozitarea oalei sub presiune : așezați capacul invers pe cuvă, pentru a evita uzura prematură a garniturii capacului.
- Apariția de pete pe fundul interior al cuvei nu alterează deloc calitatea metalului. Acestea sunt depuneri calcaroase. Pentru a le elimina, puteți utiliza un burete îmbibat în puțin oțet alb.

* în funcție de model

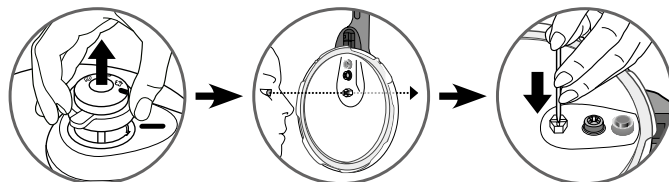
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Descrierea aparatului

- | | |
|--|--|
| A. Supapă de funcționare | H. Reper de poziționare a supapei de funcționare |
| B. Duză pentru evacuarea aburului | I. Garnitură de capac |
| C. Supapă de siguranță | J. Coș pentru preparare la abur* |
| D. Indicator de presiune | K. Trepied* |
| E. Buton de deschidere | L. Mâner lung al oalei |
| F. Mânerul capacului | M. Oală |
| G(a). Reper de poziționare a capacului | N. Mâner scurt |
| G(b). Reper de poziționare a capacului situat pe suprafața oalei | O. Marcaje maxime (Max1 și Max 2) de umplere |
| G(c). Soclul temporizatorului* | |
| G(d). Temporizator* | |

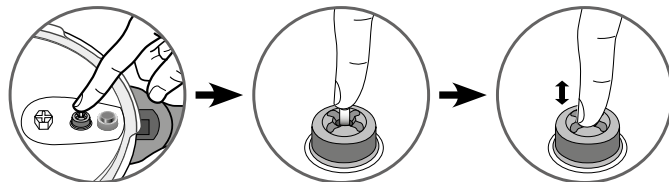
_ Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare

Verificarea supapei de funcționare



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

Verificarea supapei de siguranță



- Verificați dacă pistonul supapei de siguranță sunt mobile (apăsăți pistonul de mai multe ori cu degetul).

Caracteristici

Diametrul oalei sub presiune-Referințe

Capacitate	Ø Cuvă	Ø Bază	Model inox fără timer	Model inox cu timer	Presiune maximă de siguranță*
3 L	20 cm	17 cm	P25840	P25940	150 kPa
4 L	22 cm	15 cm	P25804	P25904	
6 L			P25807	P25907	
6 L (Neo)			P25307	-	
7 L			P25808	P25908	
8 L			P25844	P25944	

Informații tehnice: Presiune superioară de funcționare: 80 kPa

Surse de căldură compatibile



- Această oală sub presiune este compatibilă cu toate sursele de căldură.
- Pe un aragaz electric sau cu inducție, asigurați-vă că suprafața plitei de încălzire nu depășește baza oalei sub presiune.
- Pe un aragaz cu placă ceramică sau cu halogen, asigurați-vă că baza oalei sub presiune este întotdeauna curată și uscată.
- Pe un aragaz cu gaz, flacăra nu trebuie să depășească diametrul bazei oalei sub presiune.
- Pe toate sursele de căldură, verificați ca oala sub presiune să fie centrată corect.
- Indiferent de tipul de plită pe care o utilizați, asigurați-vă că partea inferioară a oalei sub presiune este curată și ordonată înainte de a o plasa pe plită.

Accesorii TEFAL

- Pentru oala sub presiune sunt disponibile următoarele accesorii:

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

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

UTILIZARE

Deschidere

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

Închidere

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

- Așezați bine capacul pe oală aliniind reperele de poziționare ale capacului G(a) și G(b).
- Întoarceți capacul în sens orar până la punctul de oprire - fig. 3 și până auziți zgomotul de cuplare al butonului fig. 4.

Dacă nu reușiți să întoarceți capacul, verificați dacă butonul de deschidere (E) este tras.

Umplere minimă

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

Pentru fierbere cu abur*:

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

Alimentele amplasate în coșul de gătit în abur* nu trebuie să depășească marcajul MAX2.

Umplere maximă

- Nu umpleți niciodată oala sub presiune peste 2/3 din înălțimea oalei (marcaj MAX 2 maxim de umplere).

Pentru anumite alimente:

- Pentru alimentele vâscoase care expandează în timpul gătirii sau care produc spumă, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi efectuați o răcire în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor, asigurându-vă în prealabil că indicatorul de siguranță este coborât, pentru a evita orice împrăscare cu bule de vaporii, care riscă să vă ardă.



*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

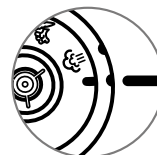
Această operațiune este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decomprimare rapidă în apă rece (a se vedea ilustrația de la Pasul 1, alăturată mai sus).

Utilizarea supapei de funcționare (A)

Pentru montarea supapei de funcționare (A):

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

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



Pentru îndepărtarea supapei de funcționare:

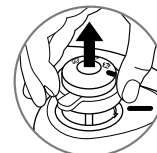
Atenție: aceste operațiuni trebuie realizate când produsul este rece și nu este folosit.

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



Pentru a fierbe legume sau alimente fragile:

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



Pentru a fierbe carne sau alimente congelate:

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

Prima utilizare

- Curățați bine oala sub presiune și componentele acesteia înainte de a o utiliza pentru prima dată.
- Așezați suportul coșului (K) pe fundul oalei și așezați coșul deasupra*.
- Umpleți cu apă până la 2/3 din capacitatea oalei (marcaj maxim (Max 2) de umplere (O)).
- Închideți oala sub presiune.
- Aliniați pictograma ➤ în fața reperului de poziționare (H) - fig. 8.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.

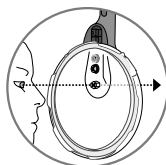
*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

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

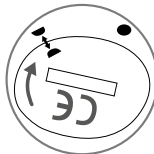
- Când aburul începe să iasă prin supapă, reduceți sursa de căldură și așteptați 20 de minute.
- Pentru modelele echipate cu temporizator, programați 20 min. pe aceasta.
- Când cele 20 de minute s-au scurs, opriți sursa de căldură.
- Rotiți progresiv supapa (A) alegând după cum doriți viteza de depresurizare astfel încât selectorul să ajungă în dreptul pictogramei ☞ - fig. 9.
- Când indicatorul de prezență a presiunii (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.
- Deschideți oala sub presiune fig. 1 - 2.
- Clătiți oala sub presiune cu apă și uscați-o.

Înainte de fierbere

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



Temporizator (opțional)



- Temporizatorul este disponibil numai pe anumite modele. Detașabil și autonom, temporizatorul vă va avertiza la sfârșitul gătitului. Puteți să-l păstrați cu dvs. și să vă eliberați pentru alte sarcini sau să îl lăsați pe suportul său (G(c)) în timpul gătitului.
- Aragazul dvs. este proiectat să funcționeze atât cu temporizator, cât și fără acesta.

Funcționare:

- Pornire: apăsați pe buton o dată; apare afișarea celor două zerouri.
- Selectarea timpului de gătit (maximum 60 de minute): apăsați pe buton.
 - Prin impulsuri, numărare minut cu minut
 - În mod continuu, prin derularea contorului
- Numărătoarea inversă a timpului de gătit: după ce ați eliberat butonul după câteva secunde, timpul selectat se afișează intermitent, numărătoarea inversă a început.

Numărătoarea inversă ar trebui să aibă loc imediat ce supapa eliberează abur.

- Alarmer sonore: la sfârșitul gătitului, temporizatorul vă avertizează printr-o serie de semnale sonore. Pentru a opri alarma, apăsați pe buton.
- Scoaterea de sub tensiune: automată
- Eroare de programare: aveți posibilitatea, în orice moment, să resetați timpul programat la zero, ținând apăsat butonul mai mult de două secunde.
- Instalare: așezați temporizatorul pe baza acestuia, deasupra capacului.
- Retrager: Ridicați ușor temporizatorul în sus.

Recomandări de utilizare:

- Nu introduceți temporizatorul în mașina de spălat vase. Nu treceți niciodată temporizatorul pe sub jet de apă. Curățați temporizatorul cu o lavetă curată. Nu utilizați solvenți pentru a curăța temporizatorul.

Eliminare:

- Durată de viață a temporizatorului dvs. depinde de cât de des îl utilizați. Cu toate acestea, atunci când observați o pierdere totală sau parțială a afișajului, va trebui să scoateți bateria pentru a o elimina.
- Bateria cronometrului este o baterie de tip CR2032. Bateria cronometrului conține dimetoxietan nr. CAS 110-71 - 4. Aceasta este conformă cu reglementările europene. Pentru siguranța dumneavoastră și pentru protecția mediului: nu desfaceți bateria, nu o expuneți la temperaturi ridicate, nu o aruncați împreună cu deșeurile menajere; duceți-o la un centru de colectare a bateriilor uzate.
- Puteți înlocui bateria situată în subansamblul astfel demontat sau vă puteți adresa unui comerciant autorizat pentru acest tip de servicii, așa cum se arată în schema de mai jos.
- Puteți obține un alt temporizator în toate centrele noastre de service aprobate de TEFAL.

În timpul fierberii

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

- Prezența aburului la nivelul indicatorului de prezență a presiunii (D) este normală la începutul funcționării produsului.
- Când supapa de funcționare (A) lasă aburul să iasă în continuu, moment marcat de un sunet regulat, reduceți puterea sursei de căldură astfel încât supapa (A) să scoată abur la intervale regulate.
- Așteptați să treacă timpul de gătire indicat în rețetă.
- Pentru modelele echipate cu temporizator, programați 20 min. pe aceasta.
- După scurgerea timpului de gătire, opriți sursa de căldură.

La finalul fierberii

Pentru eliberare aburului:

- Depresurizare lentă:

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

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

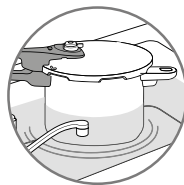
- Depresurizare rapidă:

- Puteți așeza oala sub presiune în apă rece pentru a accelera depresurizarea, a se vedea diagrama alăturată. Când indicatorul de prezență a presiunii (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.
- Puteți deschide oala sub presiune - fig. 1 și 2.

- Caz special:

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

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



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

- În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o depresurizare rapidă (a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă”).

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Curățarea oalei sub presiune

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

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

Pentru a curăța interiorul cuvei:

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

Pentru a curăța capacul:

- Spălați capacul sub un jet de apă caldă cu un burete și cu un produs de curățat vesela apoi clătiți bine.
- Pentru a curăța garnitura capacului:
- După fiecare gătire, curățați garnitura (I) și locul acestuia.
- Pentru punerea la loc a garniturii, consultați - fig. 11 - 12.

Pentru curățarea supapei de funcționare (A) :

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

Spălați oala sub presiune după fiecare utilizare.

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

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

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

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

Pentru a curăța duza pentru evacuarea aburului (B):

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

Pentru a curăța supapa de siguranță (C):

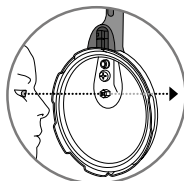
- Curățați partea supapei de siguranță situată în interiorul capacului, trecând capacul pe sub apă.
- Verificați buna sa funcționare apăsând ușor pe bila care trebuie să fie mișcată fără dificultate. A se vedea figura alăturată.

Pentru schimbarea garniturii oalei sub presiune:

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

Pentru depozitarea oalei sub presiune:

- Puneți capacul invers pe oală



Nu utilizați niciodată obiecte tăioase sau ascuțite pentru a efectua aceste operațiuni.



Siguranța

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

• **Siguranța la închidere:**

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

• **Siguranța la deschidere:**

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

• **Două dispozitive de siguranță la suprapresiune:**

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

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

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



Garanție

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

Aceste garanții exclud:

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

Inscripționări

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

Produs electric sau electronic ajuns la sfârșitul duratei de viață

• **Să contribuim la protecția mediului!**



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

TEFAL răspunde întrebărilor dumneavoastră

Probleme	Recomandări
Dacă oala sub presiune a fost încălzită fără să conțină lichid	Efectuați un control al oalei sub presiune la un centru de service autorizat TEFAL.
În cazul în care indicatorul de prezență presiune nu se ridică și dacă prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, verificați dacă: - Puterea sursei de căldură este destul de mare; în caz contrar măriți-o. - Cantitatea de lichid din cuvă este suficientă. - Supapa de funcționare este în dreptul uneia dintre pictogramele  sau  - fig. 7 sau 8. - Oala este bine închisă. - Garnitura sau marginea cuvei nu sunt deteriorate.
În cazul în care indicatorul de prezență a presiunii urcă și dacă prin supapă nu iese nimic în timpul fierberii	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, introduceți oala în apă rece, consultați paragraful „Depresurizare rapidă și caz special” și apoi o deschideți. Curățați supapa de funcționare și duza de evacuare a aburului și verificați dacă pistonul supapei de securitate se afundă fără dificultate.
În cazul în care scapă abur în jurul capacului, verificați	Închiderea corectă a capacului. Pozitionarea garniturii în capac. Starea corespunzătoare a garniturii; înlocuiți-o dacă este necesar. Starea de curățenie a capacului, a garniturii și a locașului acesteia în capac, a supapei de securitate și a supapei de funcționare. Starea corespunzătoare a marginii cuvei.
În cazul în care nu puteți deschide capacul	Verificați dacă indicatorul de prezență presiune este în poziție coborâtă. În caz contrar, depresurizați la nevoie, răciți oala sub presiune sub jet de apă rece; a se vedea secțiunea „Depresurizare rapidă și Cazuri speciale”.
În cazul în care alimentele nu sunt fierte sau dacă sunt arse, verificați	Timpul de fierbere. Puterea sursei de căldură. Pozitionarea corectă a supapei de funcționare. Cantitatea de lichid.
Dacă alimentele s-au ars în oală	Lăsați cuva la înmuiat un timp înainte de a o spăla. Nu folosiți niciodată hipoclorit sau produse care conțin clor.

*Coșul nu este inclus pentru anumite modele

Legume

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

** Alimente în coșul abur*

*** Alimente în apă

Carne și pește

	PROASPETE Poziția supapei 	CONGELATE Poziția supapei 
Carne de miel (jigou 1,3 Kg)	25 min	35 min
Carne de porc (friptură 1 Kg)	25 min	45 min
Carne de pui (pui întreg 1,2 Kg)	20 min	45 min.
Carne de vită (friptură 1 Kg)	10 min	28 min
Mihail (file 0,6 Kg) (alimente emulsifiante)	4 min	6 min.
Somon (4 bucăți 0,6 Kg) (alimente emulsifiante)	6 min	8 min.
Ton (4 bucăți 0,6 Kg) (alimente emulsifiante)	7 min	9 min.

*Coșul nu este inclus pentru anumite modele