

Tefal®

ingenio® kit ALL-IN-ONE*



*TODO-EN-1
*WSZYSTKO W 1
*BCE B OДHOM
*HEPŠÍ 1 ARADA



User Guide - Guía del usuario -
Podręcznik użytkownika
Руководство пользовател
Kullanma Kılavuzu

www.tefal.com

COMPOSITION OF INGENIO® KIT -
COMPOSICIÓN DEL KIT INGENIO® -
SKŁAD ZESTAWU INGENIO® -
СОСТАВ КОМПЛЕКТА INGENIO® -
INGENIO® SETİNİN YAPISI



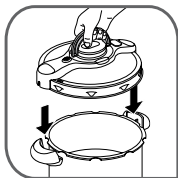


fig 1



fig 2



fig 3

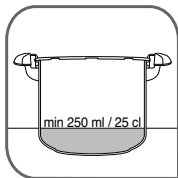


fig 4



fig 5

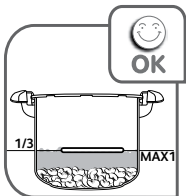


fig 6

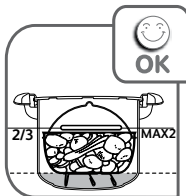


fig 7

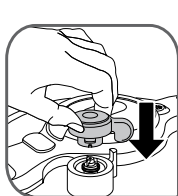


fig 8

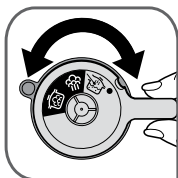


fig 9

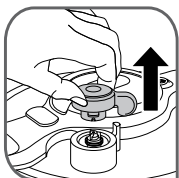


fig 10

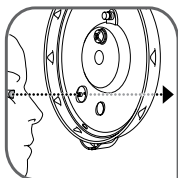


fig 11

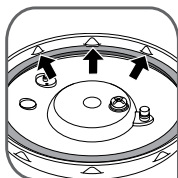


fig 12



fig 13

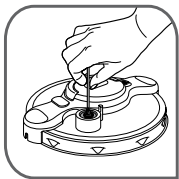


fig 14



fig 15

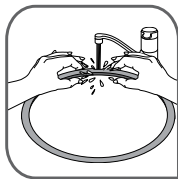


fig 16

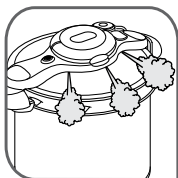


fig 17



fig 18



fig 19

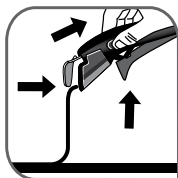


fig 20

Welcome to your ingenio® kit; it consists of a ClipsoMinut' pressure cooker, a saucepan, a frying pan, a removable handle and a plastic lid. These instructions contain recommendations for each of the kit.

INGENIO® KIT DESCRIPTION

- | | |
|---|---|
| A. Operating valve | J. Stand |
| B. Valve position mark | K. Maximum fill marks
(MAX 1 - 1 330 ml
and Max 2 - 2 660 ml) |
| C. Steam release vent | L. Pressure cooker pot |
| D. Pressure indicator
(see "Safety" section) | M. Plastic lid for storing food in the refrigerator |
| E. Safety valve | N. Removable handle for saucepan and
frying pan |
| F. Lid handle | O. Saucepan |
| G. Lid | P. Frying pan |
| H. Seal | |
| I. Steam basket | |

CLIPSOMINUT'® PRESSURE COOKER

Important precautions

Before using your pressure cooker, please take some time to read the instructions and always refer to the "User Guide". Improper use may result in damage.

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

- European Pressure Equipment Directive
- Materials in contact with foodstuffs
- Environment


COMPULSORY CHECKS BEFORE EACH USE	CHECK <ul style="list-style-type: none">■ That the steam release vent (C) is not blocked - fig 11.■ That the safety valve plunger (E) is movable - fig 15.■ That the lid seal (H) is placed under each notch in the lid - fig 12.■ That the handles of the pressure cooker pot (L) are correctly fastened. The pressure cooker handles are safety parts. Never to remove or replace them yourself.
--	---

**ALWAYS
ADHERE
TO THE
FOLLOWING
FILLING
QUANTITIES**

- Never use your pressure cooker without liquid, as this will seriously damage it. Make sure there is always enough liquid throughout the cooking process.
- Minimum quantity of liquid 250 ml/25 cl - **fig 4.**
- Maximum quantity of food and liquid 2/3 of the height of the pressure cooker pot, MAX 2 line - **fig 5.**
- When steaming foods in the basket, the base of the steam basket must not come into contact with the water and the food should not exceed the MAX 2 line on the pot - **fig 7.**
- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., the maximum filling quantity is 1/3 (MAX 1 line) - **fig 6.**

**BEFORE
AND
DURING
COOKING**

- Keep children away when the pressure cooker is in use.
- The ingenio[®] removable handle is not compatible with the pressure cooker pot.
- Steam is very hot when it is released from the operating valve (A). Watch out for the upward steam jet.
- Your pressure cooker cooks under pressure. Scalding injuries can result from improper use. Make sure that the pressure cooker is properly closed before using it. (See section "Closing").
- Make sure that the operating valve (A) is always 'whispering' during cooking. If not enough steam is escaping, release the pressure and open the lid. Check that there is enough liquid, and that the steam release valve is unobstructed. Following these checks, if there is still not enough steam being released, increase the heat slightly.
- Do not cook food that could block the ducts of the safety devices:
 - cranberries
 - pearl barley, spelt, millet
 - rolled oats
 - split peas
 - noodles, macaroni, spaghetti
 - rhubarb
 - blackcurrants, redcurrants, blueberries
- For cooking large pieces of meat and foods with a surface skin (whole sausages, tongue, poultry, etc.): we recommend that you prick the skin before cooking using a knife or a fork. During cooking they can trap boiling liquid and create hot splatters.
- Never use your pressure cooker to make milk-based recipes (such as rice pudding, semolina pudding) using animal sourced milk e.g cows milk, goats milk, etc.
- Never use your pressure cooker to fry food in oil under pressure.
- Do not leave your pressure cooker unattended when heating oil or fat. Continuing to heat an oil that smokes degrades it and may raise its temperature enough for flames to appear.

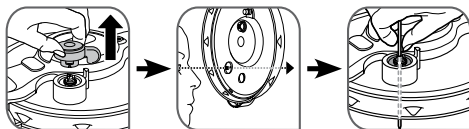
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do not use your pressure cooker for any other purpose than that for which it is intended. ■ Do not put your pressure cooker in a hot oven. ■ Never use aluminium foil unsecured on a container in your pressure cooker. Always secure firmly with string. ■ Never use cling film in your pressure cooker. ■ Alcohol vapours are flammable. Bring to the boil for around 2 minutes before putting the lid on the pressure cooker. Keep an eye on your pressure cooker on a regular basis when cooking recipes that include alcohol. ■ Only use compatible heat sources, as indicated in these operating instructions.
<p>AFTER COOKING...</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Do not use whisks or metal or sharp utensils. Do not remove food from your utensils by tapping on the rim of the pot, as this may damage it and cause leaks. ■ Gradually turn the operating valve (A), selecting your preferred pressure release speed, to face the symbol in the pictogram  - fig 9. If, when releasing the steam, you notice any food or liquid start to spurt out, return the operating valve (A) to the “Pressure cooker” mode position, then rapidly release the pressure in cold water - (see section “End of cooking in ‘Pressure cooker’ mode”). ■ If the pressure indicator (D) does not go down, place your pressure cooker in cold water - (see section “End of cooking in ‘Pressure cooker’ mode”). ■ Never interfere with the pressure indicator. ■ For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc. Let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool it down in cold water. Always gently shake the pressure cooker before opening each time, after having checked that the pressure indicator is fully lowered, in order to avoid any bursting steam bubbles, which could burn you. This is particularly important when releasing steam quickly or after cooling in cold water.

	<ul style="list-style-type: none">■ Always be careful when moving your pressure cooker. Do not touch hot surfaces. Use oven gloves, if necessary. Lift using the two handles on the pressure cooker pot.■ For soups, we recommend that you release the pressure rapidly in cold water (see section “End of cooking in ‘Pressure cooker’ mode”).■ Make sure the operating valve (A) is in the steam release position before opening your pressure cooker. The pressure indicator (D) must be in the down position.■ Never use force to open your pressure cooker. Make sure that the internal pressure has been released. The pressure indicator (D) must be in the down position. (See section “Safety”).
MAINTENANCE	<ul style="list-style-type: none">■ If you notice that any part of your pressure cooker is broken or cracked, do not try to open it if it is closed and under pressure. Wait for it to cool completely before moving it, stop using it and return it to a Tefal approved service centre for repair.■ Do not tamper with the safety systems yourself, other than when following the cleaning and maintenance instructions.■ Use only genuine Tefal parts corresponding to your model.■ Do not leave food in the pressure cooker.■ Clean and rinse your pressure cooker immediately after each use.■ Never put the following parts in the dishwasher: the operating valve (A), the seal (H) and the non-stick coated pressure cooker pot (L).■ Never use bleach or chlorine products, which could affect the quality of the coated aluminium.■ Do not let the lid soak in water.■ Change the seal every year or immediately if it shows signs of cracking splits or breaks.■ You must have your pressure cooker checked at an Tefal approved service centre after 10 years of use.■ To store your pressure cooker: Turn the lid over on the pressure cooker pot to prevent the lid seal from becoming prematurely worn.

KEEP THESE INSTRUCTIONS

Compulsory checks before each use _____

Checking the operating valve (A)



- Check that the drainage hole of the operating valve (A) is not blocked (see section “Removing and installing the operating valve”).

Checking the safety valve (E)



- Check that the safety valve plunger (E) moves easily (press the plunger several times with your finger).

Characteristics

Capacity	Ø Pot diameter	Ø Base diameter	Model	Pot material
4 L	22 cm	17.5 cm	P47042	Non-stick coated aluminium

EN

Normative information:

Operating pressure: 10 psi (65 kPa)

Maximum safety pressure: 17 psi (120 kPa)

Compatible heat sources _____



GAS



ELECTRICITY
(Solid hotplate)



ELECTRICITY
(Ceramic glass
radiant or
halogen hob)



ELECTRICITY
(Induction ceramic
glass hob)



ELECTRICITY
(Spiral radiant
ring element)

- Your pressure cooker can be used for all heat sources, including induction, but excluding Aga hobs.
- On an electric radiant ring, ceramic and induction hobs, use a plate with a diameter equal to or less than that of the base of your pressure cooker.
- On a ceramic glass hob, make sure that the base of the pressure cooker pot is clean and dry.
- On gas, the flame must not extend beyond the diameter of the pressure cooker pot.
- On all heat sources, make sure that your pressure cooker is properly centred.

Use



Pressure cooking
in "Express" mode



Cooking in
"Simmer" mode



Steam release

Opening

- Switch the lid handle (F) from the horizontal to vertical position - **fig 3**. The lid turns.
- Remove the lid.


Closing

- Make sure the lid handle is in the upright position.
- Place the lid on the pot (L) as shown in - **fig 1**, aligning the plastic part with the handles of the pot handles.
- Fold the lid handle from the vertical position to the horizontal position - **fig 2**.
- The lid turns.

If you cannot open or close the lid:

- Check that the seal is correctly positioned as well as the lid.
- If you have difficulty closing the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without drying it - **fig 16** and make sure to insert it under each notch in the lid - **fig 12**.

Using for the first time

- Wash and wipe cooking oil lightly over the entire inner coated surface using paper towel.
- Clip the stand (J) to the basket (I), then place it at the bottom of the pot.
- Fill the pot (L) with water to 2/3 full (MAX 2 line) - **fig 5**.
- Close your pressure cooker.
- Align the pictogram  on the operating valve (A) with the valve position mark (C)



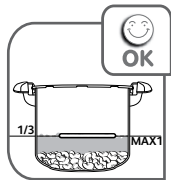
- Place your pressure cooker on a suitable heat source then set it to its maximum power.
- When steam begins to escape from the valve, reduce the heat and set a timer for 20 minutes.
- When the 20 minutes are up, turn off your heat source.
- Gradually turn the operating valve (A), to align the pictogram ☁ on the operating valve (A) with the valve position mark (C).
- When the pressure indicator (D) goes down, your pressure cooker is no longer under pressure.
- Open your pressure cooker - **fig 3**.
- Clean it with washing-up liquid.

Minimum and maximum filling levels _____

- Minimum 250 ml/25 cl (2 glasses) - **fig 4**.
- Maximum 2/3 of the height of the pot, MAX 2 line - **fig 5**.
- Do not use coarse salt in your pressure cooker - instead, add table salt at the end of cooking.

For certain foodstuffs:

- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc., do not fill your pressure cooker beyond 1/3 (MAX 1) of its capacity. At the end of cooking, let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool down in cold water (see section "End of cooking in 'Pressure cooker express mode' - rapid pressure release").



To preserve the non-stick qualities of your pressure cooker pot _____

- Do not use whisks or metal or sharp utensils. Do not drain your utensils by tapping on the rim of the pan, as this may damage it and cause leaks.

- Never heat fat until it carbonises. Cooking smoke may be dangerous for animals with sensitive respiratory systems, such as birds. We recommend that bird owners keep their birds away from the cooking area.

Using the steam basket _____

- During steam cooking, the ingredients in the steamer basket must not come into contact with the water - **fig 7**.
- Pour 750 ml/75 cl of water into the bottom of the pot (L). Place the steam basket inside the pot.

Foods placed in the steaming basket must not exceed the MAX 2 line.



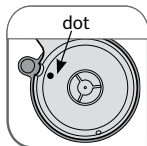
Removing and replacing the operating valve (A) _____

To remove the operating valve (A) :

- Align the dot with the valve position mark (C) by pressing down on the ring of the operating valve (A).
- Remove it - **fig 10**.

To replace the operating valve:


- Fit the operating valve (A) - **fig 8** by aligning the dot on the operating valve with the valve position mark (C) (see opposite).
- Push down on the operating valve (A) so that it connects to the steam release vent (B).
- Press down on the ring of the operating valve (A) and turn.



Make sure, during cooking, that the operating valve (A) 'whispers' regularly. If there is not enough steam, increase the heat slightly; otherwise, reduce the heat.



Cooking in “Express” mode (Pressure cooker)

- Turn the operating valve (A) to the “Express” pressure cooking position (Pressure cooker) . The pressure cooker operates at 10 lbs (psi)/65 kPa.
- Make sure that your pressure cooker is properly closed before use - **fig 2**.
- Place your pressure cooker on a suitable heat source then set it to maximum power.
- The clicking sounds and jets of steam emitted by the pressure indicator are normal, when bringing up to pressure, as the air escapes before cooking.


EN

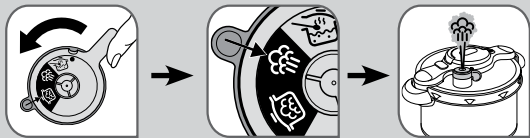
When cooking in “Express” mode (Pressure cooker)


- When the operating valve (A) continuously releases steam, emitting a regular sound (PSCHHHT), reduce the heat.
- Then start counting down the cooking time indicated in the recipe.
- Make sure, during cooking, that the valve ‘whispers’ regularly. If not enough steam is released, increase the heat slightly, otherwise reduce it. If there is too much steam, reduce it.

End of cooking in “Express” mode (Pressure cooker)


To open you must first release the steam:

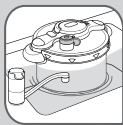
- Once the heat has been turned off, you have two options:
 - **Gradual pressure release:** gradually turn the operating valve (A) so that it faces the mark on the pictogram  - **fig 9**.



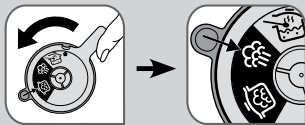
If, when releasing the steam, you observe food or liquid starts to spray out, return the operating valve (A) to the “Express” mode cooking position (Pressure cooking) , then follow the instructions below for rapid pressure release in cold water.

If the pressure indicator (D) does not go down, run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator (D) goes down.

- **Rapid pressure release in cold water:** run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator goes down. When the pressure indicator (D) goes down, your pressure cooker is no longer under pressure. Turn the operating valve (A) to position .



Step 1



Step 2

- For thick foods that swell in size and/or froth up during cooking, such as rice, pulses, dried beans, stewed fruit, pumpkin, courgettes, carrots, potatoes, fish fillets, etc. Let your pressure cooker cool for a few minutes, then cool it down in cold water. Always gently shake the pressure cooker before opening each time, after having checked that the pressure indicator is fully lowered, in order to avoid any bursting steam bubbles, which could burn you. This is particularly important when releasing steam rapidly or after cooling in cold water. For soups, we recommend that you perform a rapid pressure release in cold water (see figure in Step 1 above)
- You can open your pressure cooker - **fig 3**.
- If you have difficulty opening the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without drying it - **fig 16** and make sure to insert the seal under the notches in the lid - **fig 12**.

Never tamper with the pressure indicator (D).



Cooking in “Simmer” mode

- Turn the operating valve (A) to the “Stew” cooking position. To do this, apply sufficient force to go beyond the notch in the pressure release position.
- Make sure that your pressure cooker is properly closed - fig 2 before use.
- Place your pressure cooker on a suitable heat source and set it to a **low heat**.
- Then start counting down the cooking time indicated in the recipe.
- In “Simmer” mode, you can open your pressure cooker at any time to stir it, monitor cooking or add ingredients.
- If you have difficulty opening the pressure cooker: run the seal under water and put it back in the lid without drying it - **fig 16** and make sure to place it under the notches in the lid - **fig 12**.
- If the heat is too high, the pressure cooker may lock (the pressure indicator (D) rises and blocks the opening) and the lid handle cannot be operated or does not allow the pressure cooker to be opened. In this case, reduce or turn off the heat. **For solid hotplates, remove the pressure cooker from the heat source before opening the lid.**



EN

Safety

Your pressure cooker is equipped with several safety devices:

■ **Safe closing:**

- If the lid is incorrectly positioned or you forget to lower the lid handle, steam will constantly be released from the pressure indicator **(D)** and it cannot build up pressure.

■ **Safe opening:**

- If your pressure cooker is under pressure, the pressure indicator **(D)** is in the up position and the lid handle **(F)** must not be opened or closed.

- Never open your pressure cooker using force.

- **Never tamper with the pressure indicator (D).**

- Ensure that the internal pressure has dropped by checking that the pressure indicator **(D)** is down before opening the pressure cooker.

- The pressure cooker handles are safety parts. Make sure you never replace them yourself. Never use other models of handles.

- If you have tilted the open/close lid handle **(G)** to the upright position, while the pressure cooker was still under pressure, you cannot open it. This function is an additional safety mechanism.

- In this circumstance, return the lid handle to the horizontal position and wait for the pressure indicator **(D)** to move to the lower position.

■ **Two safety devices for over-pressurisation:**

- First device: the safety valve **(E)** releases the pressure - **fig 17**.

- Second device: the seal allows steam to escape from the lid - **fig 17**.

If one of the over-pressurisation safety systems is triggered:

■ Turn off the heat.

■ Leave your pressure cooker to cool completely.

■ Open it.

■ Check and clean the operating valve **(A)**, the steam release vent **(B)**, the safety valve **(E)** and the seal **(H)** **fig 13 - 14 - 15**. Refer to the "Cleaning" and "Compulsory checks before each use" sections.

■ If, after these checks and cleaning, your product leaks or is no longer working, take it to a Tefal Approved Service Centre.

Cleaning

For your pressure cooker to operate correctly, ensure that you follow these cleaning and maintenance recommendations after each use.

Dishwasher-safe	Hand wash only
Lid (G) (Important: remove the operating valve (A) and the seal (H) first)	Operating valve (A)
Steam basket (I)	Seal (H)
	Pressure cooker pot (L)

- Wash your pressure cooker after each use with lukewarm water and washing up liquid.
- Do not use bleach or products containing chlorine.
- Do not overheat the pot when it is empty.

To clean the inside of the pot:

- Wash the pot by hand only with hot water, washing-up liquid and a soft sponge.
- Do not use scouring powder or abrasive sponges.
- If food has burned, fill the body with hot water and let it soak. Then clean with washing-up liquid.
- Slight scratches and abrasions that may appear with use do not affect the non-stick performance of the coating.

To clean the outside of the body:

- Wash with a sponge and washing up liquid.

Do not put the pot in the dishwasher, as the detergents in tablets contain very aggressive substances and are corrosive to the aluminium parts.

Using the pot intensively may slightly alter the colour of the coating (yellowing, staining).

Wear on the outer coating due to the contact between the lid and body is normal.

To clean the steam basket:

- Wash the steam basket by hand or in the dishwasher.

To clean the lid:

- Wash the lid with a sponge and washing up liquid.
- Wash the steam basket by hand or in the dishwasher.

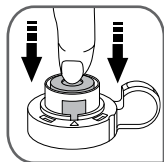
Drain the lid vertically to drain the water remaining between the metal and plastic parts of the lid.

To clean the lid seal:

- After each use, clean the seal (**H**) and its housing.
- To replace the seal, please refer to - **fig 12** and make sure that the seal is correctly inserted under each of the notches in the lid.

To clean the operating valve (A):

- Remove the operating valve (**A**) - **fig 10**.
- Clean the operating valve (**A**) under running tap water - **fig 13**.
- Check its mobility: see opposite.



After removing the operating valve (A) and the seal (H) you can put the lid in the dishwasher.

To clean the steam release vent (B) on the lid:

- Remove the valve (**A**) - **fig 10**.
- Check that the steam release vent is unblocked and round - **fig 11**. If necessary, clean it with a toothpick - **fig 14** and rinse it.

To clean the safety valve (E):

- Clean the part of the safety valve located inside the lid by washing it under running water.
- Check that it is operating correctly by pressing your finger several times on the plunger, which must be movable - **fig 15**. See “Compulsory checks before each use” paragraph.

Maintenance

To replace the seal on your pressure cooker:

- Change the seal on your pressure cooker every year or if it shows signs of cracking, splits or damage.
- Always use an original Tefal seal that corresponds to your model (see “Accessories” section).
- To replace the seal, please refer to - **fig 12** and make sure that the seal is correctly passed under each of the notches in the lid.

To store your pressure cooker:

- Turn the lid upside down on the pot.
- **The pressure cooker opening/closing mechanism does not require any special maintenance apart from cleaning.**

You must have your pressure cooker checked at an approved Tefal service centre after 10 years of use.

Tefal accessories

- The accessories for your pressure cooker available on the market are:

Accessories	References
Seal	X1010008
Steam basket	792185
Stand	792691

- To replace other parts or for repairs, call a Tefal approved service centre.
- Use only genuine Tefal parts corresponding to your model.

Guarantee

- The body and all of the other parts of your pressure cooker are guaranteed against any manufacturing or material defect for the guarantee period defined by the law in force in the country of purchase and from the date of purchase. The coating guarantee does not cover scratches or discolouration due to ageing or overheating. For full details on the terms, conditions and exclusions please visit [ww.tefal.com](http://www.tefal.com).
- This contractual guarantee will be acquired upon presentation of the sales receipt or invoice for this date of purchase.

This guarantee excludes:

- Scratches and discoloration due to ageing.
 - Scratches related to contact between the lid and pot.
 - Damage resulting from non-compliance with important precautions or negligent use, in particular:
 - Impacts, falls. use in the oven, etc.
- Only Tefal approved service centres are authorised to provide you with this guarantee.

For details of the full terms and conditions of the manufacturer's guarantee visit www.tefal.com

Regulatory markings

Marking	Location
Trademark	On the lid
Manufacture year and batch Reference model Maximum safety pressure (SP) Upper operating pressure (OP)	On the lid
Capacity	On the outside base of the pot
Postal address of the manufacturer	On the outside base of the pot


EN




- **Take part in environmental protection!**


- ① Your product contains a number of recoverable or recyclable materials.
- ↪ Leave it at a collection point for processing.


Golden rules when pressure cooking (for UK Consumers) For 4 Litre model only.

- The minimum quantity of liquid required for normal cooking is 250 ml (½ pint) for the first ¼ hour cooking. For each additional ¼ hour, or part of ¼ hour, add a further 150 ml (¼ pint) of liquid. For example, 45 minutes cooking requires 600 ml (1 pint) of liquid. Note: This is only a general guide.
Certain foods, such as rice, pulses, steamed puddings and Christmas puddings may require extra water (see details below).
- When steaming foods in the basket use 750 ml (1¼ pint) water in the cooker.
- Always use a liquid that gives off steam when boiled e.g. water stock, wine, beer, cider. Never use oil or fat. All pressure cooking requires some liquid.
- The maximum filling level when all the ingredients and liquid have been added are:
Solid foods e.g. vegetables, meat joints: no more than two-thirds full (MAX 2 mark)
Liquids and cereals e.g. soups, stews, cereal and pasta: no more than half full
Foods that swell during cooking e.g. rice, dried beans, dried peas, dried vegetables, stewed fruit (compotes), pumpkin, courgette and potatoes, etc: no more than one-third full (MAX 1 mark).
- When cooking pulses they swell up and tend to froth up. Use 1.2 litres (2 pints) water for every 450 g (1 lb) pre-soaked weight of pulses. Remember all dried peas and dried beans, must be soaked in boiling water for 1 hour before cooking. Drain, rinse thoroughly and cook in fresh water. Never eat uncooked beans or peas. Soaking is not necessary for red lentils. The high temperatures achieved in the pressure cooker ensure that any natural toxins in the pulses are destroyed. Canned beans and pulses can simply be drained and rinsed before adding to the pressure cooker.
- For steamed suet puddings, sponge puddings or Christmas puddings, a short pre-steaming time is best to enable the raising agent to activate and prevent a heavy, close texture. Extra liquid is required so use a minimum of 1½ pint/900 ml of boiling water for a combined steaming and cooking time of up to 1 hour. For each additional ¼ hour of cooking, or part of ¼ hour, add a further ¼ pint/150 ml of boiling water. Pre-steaming is done with the operating valve in the steam release position on a low heat for the required time. Then turn the operating valve «Express» mode , and increase the heat to bring to full pressure. Lower the heat and pressure cook for the required time.

- Pressure  operates at 65 kPa (10 psi/10 lbs).
- Never cook dumplings with the lid tightly closed, as they could rise up and block the safety devices. Cook the stew and at the end of cooking, release the steam and cook gently for about 10 - 15 minutes without the lid on.
- Pressure cooking times vary according to the size of individual pieces or thickness of the food, not the weight.
- Cooking containers must withstand temperatures of 130°C (250°F). Any covering on containers, e.g. foil, greaseproof paper, must be securely tied with string otherwise they could block the safety devices. Do not use plastic lids as they prevent steam from being in contact with the food. Also, they could distort and come off during cooking which could block the safety outlets.
- Accurate timing is essential when pressure cooking to prevent overcooking, especially with vegetables, fruit and fish.
- Never make milk-based recipes such as milk pudding, semolina pudding, as they can froth up and block the safety devices.

Tefal Troubleshooting

Problems	Recommendations
If opening and/or closing becomes difficult:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Remove the seal, and run it under water - fig 16. ■ Put it back in the lid without drying it - fig 12.
If you cannot close the lid:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that the lid handle is in the vertical position. ■ Check that the seal is positioned correctly (see "Cleaning and maintenance" section). ■ Check that the lid is correctly positioned as shown in - fig 2. ■ Run the seal under water and put it back in the lid without wiping it - fig 16. and make sure to place it under the notches in the lid - fig 12.
If your pressure cooker has been heated under pressure without any liquid inside:	Consult a Tefal approved service centre.
If the pressure indicator makes clicking sounds and emits jets of steam:	This is normal for the first few minutes: it allows the air to escape before cooking.
If the pressure indicator has not risen and nothing is released through the valve during cooking:	<p>This is normal for the first few minutes.</p> <p>If it persists, check that:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The quantity of liquid in the body is sufficient. - The heat source is strong enough, otherwise increase it. - The operating valve (A) is positioned at . - Your pressure cooker is securely closed. - The seal or the edge of the tank are not damaged. - The seal is correctly positioned.
If the pressure indicator has risen and nothing is released through the valve during cooking:	<p>This is normal for the first few minutes.</p> <p>If it persists, run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator (D) goes down.</p> <p>Clean the operating valve (A) - fig 13 and the steam release vent - fig 14 and check that the safety valve plunger pushes in easily - fig 15.</p>

Problems	Recommendations
<p>If steam is leaking around the lid, and the pressure indicator is in the down position, check:</p>	<p>The lid is closed correctly. The position of the seal on the lid. The seal is in good condition, otherwise replace it. The cleanliness of the lid, the seal and its housing in the lid. The edge of the pot is in good condition.</p>
<p>If you cannot open the lid:</p>	<p>Check that the pressure indicator (D) is down. Otherwise, release the pressure: run cold water in your sink and immerse the bottom of your pressure cooker in it until the pressure indicator comes down. Never tamper with the pressure indicator (D). Turn the operating valve (A) to position .</p>
<p>If food is not cooked or is burned, check:</p>	<p>The cooking time. The power of the heat source. The correct position of the operating valve (A). The quantity of liquid.</p>
<p>If food has burned in your pressure cooker:</p>	<p>Fill the pot with water and leave to soak for a few minutes before washing it. Never use bleach or products containing chlorine.</p>
<p>If one of the safety systems is triggered:</p>	<p>Turn off the heat. Leave your pressure cooker to cool down without moving it. Wait for the pressure indicator to go down and open the pressure cooker. Check and clean the operating valve (A), the steam release vent (B), the safety valve (E) and the seal. Ensure that the pressure cooker has been filled appropriately. If the problem persists, consult a Tefal approved service centre.</p>

ingenio® removable handle

Important precautions

- Remove the handle during cooking and do not expose the handle to flames.
- Do not wash your handle in the dishwasher nor immerse in water. Just wipe clean with a damp cloth.
- Do not put ingenio® containers (frying pan and saucepan) in the microwave.
- Make sure to remove the handle and the lid before placing it in the oven.
- If your handle or your cookware is damaged they can no longer be used.
- Never dismantle the handle but return it to Tefal customer service.
- Never press the release buttons while in use.
- Never use the handle on cookware of other brands or on cookware with fixed handles.
- Do not let children touch the handle.
- Do not move loads greater than 10 kg.

All the advantages of a removable handle _____

Even more elegant and practical, the new generation ingenio® handle can be removed in the blink of an eye. Thus, without a handle, the ingenio® saucepan and frying pan can be perfectly stacked and takes up very little space. In addition, this allows you to place the pot and the pan in the oven at max 250°C/fan oven 130°C/ UK gas mark 9, in the refrigerator, in the dishwasher and for serving at the table.

To preserve your ingenio® handle _____

- It is advisable to remove the handle during cooking to avoid any risk of overheating and so ensure its durability over time.
- Do not wash your handle in the dishwasher.
- If your cookware or handle is deformed or broken as a result of an impact, drop or similar accident, is recommended that it no longer be used.

For details of the full terms and conditions of the guarantee visit: www.tefal.com

Use



EN

Insertion and use _____

1. Opening the handle. Simultaneously press the two side release buttons with your index finger and thumb, taking care to position your hand so as to leave the lower lever free - fig 18.
2. Locking the handle. Place the open handle above the edge of the ingenio® pot or pan, and position it on the edge of the cookware. Fully press the lower lever (it should no longer protrude from the body of the handle) so as to pinch the edge of the cookware. The handle is then locked and you can use your cookware - fig 19.

Warning: never press the release buttons when moving the pan or saucepan. Do not carry boiling liquid near other people. The ingenio® removable handle is not compatible with the pressure cooker pot.

Unlocking _____

1. Unlocking is not possible without deliberate action. Set the ingenio® container on a flat and stable surface. Simultaneously press the two release buttons with your index finger and thumb, taking care to position your hand so as to leave the lower lever free - fig 20.
2. The lever is automatically lowered and the clamp opens. The handle is unlocked. The handle can then be removed from the cookware - fig 20.

**Never use the handle on the cookware of other brands.
The handle is exclusively designed for Tefal's ingenio® range.**

Warning: To avoid any risk of tipping over the pot or pan, use the handle for handling only.

Remove the handle from the pot during cooking when it is not required.

ingenio® Frying pan

Use

Before first use, wash and lightly coat the entire surface of the interior coating with vegetable oil using paper towel.

THERMO-SPOT® indicates the ideal temperature to start cooking to unlock the best flavour in your food.

Thanks to its non-stick coating, there is no need to use fat in your cookware (apart from first use), for healthier dishes.

When the cookware reaches the ideal temperature, the THERMO-SPOT turns evenly red. To avoid overheating, lower the heat once the THERMO-SPOT is red.



To preserve the non-stick qualities of your frying pan _____

- Avoid overheating the empty pan,
- Do not over heat cooking oil.
- Do not use sharp utensils such as knives and metal whisks. Slight scratches and abrasions that may appear with use due to sharp utensils are not covered by the guarantee.
- Never fill a hot pan with cold water. Sudden changes in temperature can cause deformation of the base. Additionally, do not plunge a hot pan into cold water.

Caution: To extend the life of your product, we recommend hand washing with a non - abrasive sponge.

Dishwasher use: it is preferable to use gentle detergents such as a liquid or powder, not tablets or sachets.

Do not overheat your utensil to prevent cooking smoke that may be dangerous for animals with particularly sensitive respiratory systems, such as birds. We recommend that bird owners keep their birds away from the cooking area.

For details of our full use and care advice visit: www.tefal.com

ingenio® saucepan

Use

- Clean the saucepan with a special stainless steel cleaner,
- A “blue” or “yellow” discoloration may appear. This natural colouring, caused by the overheating, is not dangerous,
- If food has burned, fill the pan with hot water and let it soak for an hour. Then clean with detergent and a sponge.
- As the pan is made of stainless steel, you can wash it in the dishwasher.

EN

For inductions hobs: items with a diameter smaller than the size of the induction hob may not trigger the induction heating technology. Never heat the saucepan empty at maximum heat as you could damage the base. For the special induction base of your cookware: wipe it dry after each wash. A “blue” or “yellow” colour may appear. This is natural and not dangerous and can be removed using washing up liquid or a special stainless steel cleaner, possibly with the addition of lemon or vinegar. Use an abrasive sponge suitable for use on the stainless steel base.

For the safety of children: never place cookware that is still hot on the floor or on the edge of a piece of furniture. Let it cool down and store it out of your child's reach. To avoid the risk of scalding, use the lid.

Tefal cannot be held responsible for any damage caused by the use of products from the ingenio® range in a manner inconsistent with the intended use and permitted by Tefal, as described in the instructions for use. Tefal cannot be held responsible for any damage caused by the use of products from the ingenio® range with utensils from other brands.

This misuse is understood to mean the use of an ingenio® handle with a container of another brand and/ or the use of an ingenio® container with a gripping device of another brand.

On the other hand, all of the different types of Tefal ingenio® handles can be used interchangeably on all ingenio® containers, except the pressure cooker pot.

Ingenio® cookware can be dropped off at a collection point for recycling.

ingenio® plastic storage lid

Use

- Resistant to -45°C. Can be used in the refrigerator.
- Hermetic sealing system.
- Always remove the lid before reheating food.
- This lid is not a cooking lid and should not be used on the pot or pan during cooking on a hob.
- This lid is not a cooking lid and should not be used in a traditional oven or microwave.
- Do not use the lid as a trivet. The lid may melt.
- Wait until the pan is completely cold before putting on the plastic lid.
- The lid is specific to Tefal ingenio® cookware.

Guarantee

Tefal frying pans and saucepans and their accessories are guaranteed by Tefal against any manufacturing or material defect for 2 years from the date of purchase, or delivery date.

A proof of purchase is required to validate the guarantee.

The stainless steel pan is guaranteed for 10 years against any manufacturing defect. The non-stick coating is also guaranteed for 2 years against blistering and peeling. Tefal guarantees that the non-stick coating complies with the regulations for materials in contact with food.

In the event of a problem, the user should contact Tefal customer service.

After Tefal receives the product together with its proof of purchase, and after checking that it is defective, Tefal will send a new or equivalent product in exchange. Tefal's obligations under this guarantee are limited exclusively to this replacement.

This guarantee does not cover damage resulting from impact, misuse, neglect, failure to follow operating and maintenance instructions, or unauthorised modifications or repairs. It also does not include normal wear and tear of the product, nor the following cases:

- overheating, prolonged exposure to flame or vacuum,
- interior or exterior stains, discolorations or scratches,
- all accidents related to fire, flood, etc.
- entry of dust, insects into the product,
- professional or workplace use.

For details of the full terms and conditions of the guarantee visit: www.tefal.com



Additional specificities of the ingenio® handle guarantee:

The ingenio® handle is guaranteed by Tefal for 10 years from the date of purchase against any manufacturing or material defect.

Specific exclusions for the ingenio® handle:

- use with a pot or pan of a brand other than Tefal,
- burning by gas flame,
- cleaning in the dishwasher,
- immersion in water,
- handling with a load greater than 10 kg.
- Use in an oven
- If the handle has been dropped

Consumer rights and additional information

These Tefal guarantee do not affect the legal rights enjoyed by any consumer locally, which cannot be excluded or limited, nor the legal rights towards a distributor from whom a product has been purchased. In France, you thus have the legal guarantee of conformity referred to in articles L.211-4, L.211-5 and L.211-12 of the Consumer Code as well as the legal guarantee against hidden defects referred to in articles 1641. to 1649 of the Civil Code. These guarantees give the consumer specific rights, and the consumer may also benefit from specific rights depending on the Country, State or Province. The consumer may exercise these rights as they see fit.

Handles and other accessories, which are directly replaceable by the user, can be purchased, if available locally, as described on the website www.tefal.com

The guarantee conditions are also available at www.tefal.com

Descubra su kit ingenio[®], compuesto por una olla a presión ClipsoMinut[®], una cacerola, una sartén, un mango extraíble y una tapa de plástico. En este manual encontrará las recomendaciones para cada uno de los utensilios.

COMPOSICIÓN DEL KIT INGENIO[®]

- | | |
|--|---|
| A. Válvula de funcionamiento | I. Cestillo de vapor |
| B. Conducto de liberación de vapor | J. Trípode |
| C. Marca de posición de la válvula | K. Marcas de llenado máximo (MAX 1 y MAX 2) |
| D. Varilla de seguridad (consulte el apartado "Seguridad") | L. Olla |
| E. Válvula de seguridad | M. Tapa de plástico de conservación |
| F. Asa de la tapa | N. Mango extraíble de la cacerola y la sartén |
| G. Tapa | O. Cacerola |
| H. Junta | P. Sartén |

OLLA A PRESION CLIPSOMINUT[®]

Precauciones importantes

Antes de utilizar su olla a presión, tómese el tiempo de leer todas las instrucciones y consulte siempre la "Guía del usuario". Un uso inadecuado puede provocar daños.

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

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

COMPROBACIONES OBLIGATORIAS ANTES DE CADA USO	<p>VERIFICAR</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Visualmente que el conducto de liberación de vapor no esté obstruido - fig. 11. ■ Que el pistón de la válvula de seguridad se pueda mover - fig. 15. ■ Que la junta de la tapa esté colocada bajo cada una de las pestañas de la tapa - fig. 12. ■ Que las asas de la olla estén bien fijadas. Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las quite ni las sustituya por su propia cuenta.
--	--

RESPETE SIEMPRE LAS CANTIDADES DE LLENADO SIGUIENTES	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nunca utilice la olla a presión sin líquido, ya que la dañaría gravemente. Asegúrese de que siempre haya suficiente líquido durante la cocción. ■ Mínimo 25 cl - fig 4. ■ Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - fig 5. ■ Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo de vapor no deben estar en contacto con el agua ni sobrepasar el nivel MAX 2 de la olla - fig 7. ■ Máximo 1/3 (marca MAX 1) para alimentos espesos que se dilatan y/o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... - fig 6.
---	--

ANTES Y DURANTE LA COCCIÓN	<ul style="list-style-type: none"> ■ No permita que los niños se acerquen cuando la olla a presión se esté utilizando. ■ El mango extraíble ingenio® no es compatible con la olla de la olla a presión. ■ El vapor está muy caliente cuando sale de la válvula de funcionamiento. Tenga cuidado con el vapor liberado. ■ Su olla a presión cocina a presión. Un uso inadecuado podría provocar quemaduras. Asegúrese de que la olla a presión se encuentra correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento. (Consulte el apartado "Cierre".) ■ Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula siempre emite un leve sonido. Si no sale suficiente vapor, descomprima el producto y verifique si hay suficiente líquido y si el conducto de liberación de vapor está obstruido. Tras estas comprobaciones, si continúa sin salir el vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. ■ No cocine alimentos que puedan obstruir los conductos de los elementos de seguridad: <ul style="list-style-type: none"> - arándanos - cebada perlada, espelta, mijo - copos de avena - guisantes partidos - fideos, macarrones, espaguetis - ruibarbo - grosellas ■ Cuando cocine trozos grandes de carne y de alimentos que tengan una piel superficial (salchichas enteras, lengua, aves...): le recomendamos que los pinche con un cuchillo o un tenedor antes de cocinarlos. De hecho, durante la cocción pueden retener líquido hirviendo y provocar salpicaduras. ■ Nunca prepare recetas a base de leche animal en la olla a presión. ■ No utilice la olla a presión para freír a presión con aceite. ■ No deje desatendida su olla a presión cuando esté calentando aceite o grasas. Si sigue calentando aceite humeante, lo estropeará y podrá aumentar la temperatura del aceite lo suficiente como para que aparezcan llamas
-----------------------------------	--

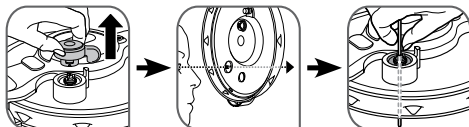
	<ul style="list-style-type: none"> ■ No utilice la olla a presión para otro fin que no sea aquel para el que ha sido concebida. ■ No introduzca la olla a presión en un horno caliente. ■ Nunca introduzca en la olla a presión papel de aluminio no sujeto en un molde. ■ Nunca introduzca film transparente en la olla a presión. ■ Los vapores del alcohol son inflamables. Mantenga en ebullición durante aproximadamente 2 minutos antes de colocar la tapa. Vigile el aparato cuando prepare recetas a base de alcohol. ■ Utilice la(s) fuente(s) de calor compatible(s), de acuerdo con las instrucciones de uso
<p>DESPUÉS DE LA COCCIÓN...</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ No utilice varillas ni utensilios metálicos o cortantes. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas. ■ Gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) seleccionando la velocidad de descompresión que más le convenga hasta llegar a la marca del icono - fig. 9. Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo “Olla a presión” y, después, realice una descompresión rápida en agua fría - (consulte el apartado “Fin de la cocción en modo “Olla a presión”). ■ Si la varilla de seguridad (D) no baja, coloque la olla a presión en agua fría - (consulte el apartado “Fin de la cocción en modo “Olla a presión”). ■ Nunca manipule la varilla de seguridad. ■ Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, las calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y, después, enfríela en agua fría. Agite sistemática y ligeramente la olla a presión siempre que vaya a abrirla, después de haberse asegurado de que la varilla de seguridad haya bajado correctamente, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante durante la liberación rápida del vapor o después del enfriamiento en agua fría.

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuando la olla esté sometida a presión, muévala con la máxima precaución. No toque las superficies calientes. Si es necesario, utilice guantes. Utilice las 2 asas para sujetar la olla. ■ Para las sopas, le aconsejamos que realice una descompresión rápida en agua fría (consulte el apartado “Fin de la cocción en modo “Olla a presión”). ■ Asegúrese de que la válvula se encuentra en la posición de descompresión antes de abrir la olla a presión. La varilla de seguridad (D)deberá estar en la posición baja. ■ Nunca abra la olla a presión forzándola. Asegúrese de que la presión interior ha descendido. La varilla de seguridad (D) deberá estar en la posición baja. (Consulte el apartado “Seguridad”.)
MANTENIMIENTO	<ul style="list-style-type: none"> ■ Si observa que una parte de su olla a presión está rota o agrietada, no intente abrirla en ningún caso si está cerrada. Espere a que se enfríe completamente antes de moverla, no la utilice más y llévela a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que la reparen. ■ No manipule los sistemas de seguridad más allá de las recomendaciones de limpieza y de mantenimiento. ■ Utilice únicamente piezas originales de Tefal que correspondan con su modelo. ■ No deje los alimentos en la olla a presión. ■ Lave y aclare su olla a presión inmediatamente después de cada uso. ■ Nunca lave en el lavavajillas los siguientes elementos: la válvula de funcionamiento (A), la junta (H) ni la olla con revestimiento antiadherente (L). ■ Nunca utilice lejía ni productos clorados, ya que podrían alterar la calidad del aluminio revestido. ■ No deje la tapa en remojo con agua. ■ Sustituya la junta una vez al año o inmediatamente si esta presenta cortes. ■ Es imprescindible que lleve la olla a presión a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que la revisen después de 10 años de uso. ■ Para guardar la olla a presión: dé la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla para evitar el desgaste prematuro de la junta de la tapa.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Comprobaciones obligatorias antes de cada uso

Comprobación de la válvula de funcionamiento



- Verifique que el agujero de liberación de la válvula de funcionamiento no está obstruido (consulte el apartado “Retirada y colocación de la válvula de funcionamiento”).

Comprobación de la válvula de seguridad



- Asegúrese de que el pistón de la válvula de seguridad se mueve (presione varias veces sobre el pistón con el dedo).

Características

Diámetro del fondo de la olla a presión

Capacidad	∅ Olla	∅ Fondo	Modelo	Material de la olla
4 L	22 cm	17,5 cm	P47042	Aluminio revestido

Información normativa:

Presión de funcionamiento: 65 kPa

Presión máxima de seguridad: 120 kPa

Fuentes de calor compatibles



GAS



ELECTRICIDAD
(Placa de hierro fundido)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica radiante o halógena)



ELECTRICIDAD
(Placa vitrocerámica de inducción)



ELECTRICIDAD
(Resistencia de espiral)

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

Modo de uso



Cocción en modo “Exprés”
(Olla a presión)



Cocción en modo
“Cocción lenta”



Descompresión

Apertura

- Mueva el asa de la tapa de la posición horizontal a la posición vertical - **fig. 3**. La tapa gira.
- Levante la tapa.


Cierre

- Asegúrese de que el asa de la tapa está en posición vertical.
- Ponga la tapa sobre la olla como se indica en la - **fig. 1** alineando la parte de plástico con las asas de la olla.
- Baje el asa de la tapa de la posición vertical a la posición horizontal - **fig. 2**.
- La tapa gira.

Si no puede abrir o cerrar la tapa:

- Verifique si la junta está en su posición y si la tapa está bien colocada.
- Si tiene dificultades para cerrar el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - **fig 16** asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - **fig 12**.

Primer uso

- Lave y engrase ligeramente con aceite de cocina toda la superficie del revestimiento interior.
- Acople el trípode (**J**) en el cestillo de vapor (**I**) y, a continuación, coloque el conjunto en el fondo de la olla.
- Llene la olla (**L**) de agua hasta alcanzar los 2/3 (**MAX 2**) - **fig. 5**.
- Cierre la olla a presión.
- Alinee el icono  de la válvula de funcionamiento (**A**) con la marca de posición de la válvula (**C**)



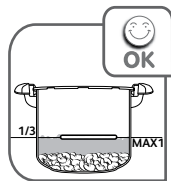
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor adecuada y, a continuación, ajústela a la potencia máxima.
- Cuando el vapor comience a salir por la válvula, reduzca la fuente de calor y cuente 20 minutos.
- Una vez transcurridos los 20 minutos, apague la fuente de calor.
- Alinee el icono ☼ de la válvula de funcionamiento (A) con la marca de posición de la válvula (C).
- Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a bajar, significará que la olla ya no se encuentra a presión.
- Abra la olla a presión - **fig. 3**.
- Lávela con un líquido lavavajillas.

Llenado mínimo y máximo _____

- Mínimo 25 cl (2 vasos) - **fig. 4**.
- Máximo 2/3 de la altura de la olla, marca MAX 2 - **fig. 5**.
- No utilice sal gorda en su olla a presión, añada sal fina al final de la cocción.

Para determinados alimentos:

- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... no llene la olla a presión más de 1/3 (MAX 1) de su capacidad. Cuando finalice la cocción, deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y, a continuación, enfríela en agua fría (consulte el apartado "Fin de la cocción en modo "Expres" Olla a presión - descompresión rápida").



Para preservar las cualidades antiadherentes de la olla _____

- No utilice varillas ni utensilios metálicos o cortantes. No escurra los utensilios golpeándolos contra el borde de la olla, ya que podría estropearla y provocar fugas.

- Nunca caliente materias grasas hasta llegar a carbonizarlas. Los humos desprendidos por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tienen un sistema respiratorio sensible, como los pájaros. Los dueños de pájaros deberán mantenerlos alejados de la cocina.

Uso del cestillo de vapor _____

- Al cocinar al vapor, los alimentos presentes en el cestillo de vapor no deben estar en contacto con el agua - **fig. 7**.
- Eche 75 cl de agua en el fondo de la olla (L).

Los alimentos colocados en el cestillo de vapor no deben sobrepasar el nivel MAX 2.



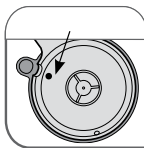
Retirada y colocación de la válvula de funcionamiento (A) _____

Para retirar la válvula de funcionamiento (A):

- Alinee el punto con la marca de posición de la válvula (C) presionando los iconos de la válvula de funcionamiento (A).
- Retírela - **fig 10**.

Para colocar la válvula de funcionamiento:


- Coloque la válvula de funcionamiento (A) - **fig. 8** alineando el punto de la válvula de funcionamiento con la marca de posición (C) (consulte la ilustración que aparece junto a este texto).
- Presione la válvula de funcionamiento (A) para que encaje en el conducto de liberación de vapor (B).
- Presione los iconos de la válvula de funcionamiento (A) gírela.



Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula de funcionamiento (A) emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.



Cocción en modo “Exprés” (Olla a presión)


- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo “Exprés” (Olla a presión) .
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra correctamente cerrada antes de ponerla en funcionamiento - fig. 2.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor adecuada y, a continuación, ajústela a la potencia máxima.
- Los tintineos y las fumarolas emitidos por la varilla de seguridad son normales; permiten que salga el aire antes de la cocción.

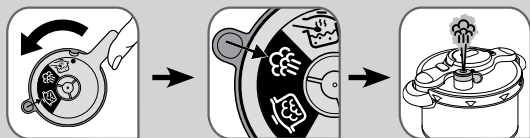
Durante la cocción en modo “Exprés” (Olla a presión)


- Cuando la válvula de funcionamiento (A) deje escapar vapor de forma continua y emita un sonido regular (Psssss), reduzca la fuente de calor.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- Asegúrese, durante la cocción, de que la válvula emite un leve sonido regularmente. Si no hay suficiente vapor, aumente ligeramente la fuente de calor. En caso contrario, reduzca la fuente de calor.

Fin de la cocción en modo “Exprés” (Olla a presión)


Para abrirla, primero deberá liberar el vapor:

- Una vez apagada la fuente de calor, tiene dos posibilidades:
 - **Descompresión progresiva:** gire progresivamente la válvula de funcionamiento (A) hasta llegar a la marca del icono  - fig 9.



Si durante la liberación de vapor observa proyecciones anormales, vuelva a colocar la válvula de funcionamiento (A) en la posición de cocción en modo “Exprés” (Olla a presión) , y, después, realice una descompresión rápida en agua fría.

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

- **Descompresión rápida en agua fría:** deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad. Cuando la varilla de seguridad (D) vuelva a bajar, significará que la olla ya no se encuentra bajo presión. Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición .



Paso 1




Paso 2

- Para alimentos espesos que se dilatan o que sueltan espuma durante la cocción, como el arroz, las leguminosas, las legumbres deshidratadas, las compotas, la calabaza, los calabacines, las zanahorias, las patatas, los filetes de pescado... Deje que se enfríe la olla a presión durante unos minutos y, después, enfríela en agua fría. Agite sistemática y ligeramente la olla a presión siempre que vaya a abrirla, después de haberse asegurado de que la varilla de seguridad haya bajado correctamente, con el fin de evitar que emanen burbujas de vapor que podrían producirle quemaduras. Esta operación es especialmente importante durante la liberación rápida del vapor o después del enfriamiento en agua fría. Para las sopas, le aconsejamos que realice una descompresión rápida en agua fría (consulte la figura del Paso 1 que aparece más arriba).
- Ya puede abrir la olla a presión - **fig. 3**.
- Si tiene dificultades para abrir el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - **fig. 16** asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - **fig 12**.

Nunca manipule la varilla de seguridad (D).



Cocción en modo “Cocción lenta”

- Gire la válvula de funcionamiento (A) hasta la posición de cocción en modo “Cocción lenta” . Para ello, ejerza la fuerza suficiente para pasar de la muesca donde se encuentra a la posición de descompresión.
- Asegúrese de que la olla a presión se encuentra correctamente cerrada - **fig. 2** antes de ponerla en funcionamiento.
- Coloque la olla a presión sobre una fuente de calor adecuada y ajustada a **potencia reducida**.
- En ese momento, empiece a contar el tiempo de cocción indicado en la receta.
- En el modo “Cocción lenta”, puede abrir su olla a presión en cualquier momento para remover, supervisar la cocción o añadir ingredientes.
- Si tiene dificultades para abrir el producto: ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - **fig. 16** asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - **fig. 12**.
- Si la fuente de calor es demasiado fuerte, puede ocurrir que la olla a presión se bloquee (la varilla de seguridad (D) sube y bloquea la apertura) y que no se pueda mover el asa de la tapa o que no abra la olla a presión. En dicho caso, reduzca o apague la fuente de calor. **En el caso de placas eléctricas de hierro fundido, retire la olla a presión de la fuente de calor.**



ES

Seguridad

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

■ Seguridad de cierre:

- Si la tapa está mal colocada o si ha olvidado plegar el asa de la tapa, hay fuga de vapor al nivel de la varilla de seguridad (D) de la olla y la presión no puede aumentar.

■ Seguridad de apertura:

- Si su olla a presión está bajo presión, la varilla de seguridad (D) está en posición elevada y no se debe mover el asa de la tapa de apertura/cierre (F).
- Nunca intente abrir la olla a presión forzándola.
- Sobre todo, no manipule la varilla de seguridad (D).
- Asegúrese de que la presión interior ha bajado, verificando que la varilla de seguridad (D) esté en posición baja.
- Las asas de la olla son piezas de seguridad. Nunca las sustituya por su propia cuenta. No utilice nunca otros modelos de asas.
- Si mueve el asa de la tapa de apertura/cierre (G) a la posición vertical mientras la olla estaba todavía bajo presión, no podrá abrirla. Se trata de una función de seguridad adicional.
- Vuelva a mover el asa de la tapa a la posición horizontal y espere a que la varilla de seguridad (D) esté en la posición baja.

■ Dos tipos de seguridad de sobrepresión:

- Primer dispositivo: la válvula de seguridad (E) libera la presión - fig. 17.
- Segundo dispositivo: la junta deja escapar el vapor en la tapa - fig. 17.

Si uno de los sistemas de seguridad de sobrepresión se acciona:

- Apague la fuente de calor.
- Deje enfriar completamente la olla a presión.
- Ábrala.
- Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de liberación de vapor (B), la válvula de seguridad (E) y la junta (H) fig. 13 - 14 - 15. Consulte los apartados "Limpieza" y "Comprobaciones obligatorias antes de cada uso".
- Si tras las comprobaciones y la limpieza el producto presenta fugas o ha dejado de funcionar, llévelo a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal.

Limpieza

Para que la olla a presión funcione correctamente, asegúrese de respetar estas recomendaciones de limpieza y de mantenimiento después de cada uso.

Puede lavarse en el lavavajillas	Debe lavarse a mano
Tapa (G)	Válvula de funcionamiento (A)
Cestillo de vapor (I)	Junta (H)
	Olla (L)

- Lave la olla a presión después de cada uso con agua tibia y un líquido lavavajillas.
- No utilice lejía ni productos clorados.
- No sobrecaliente la olla cuando esté vacía.

Para limpiar el interior de la olla:

- Lave la olla únicamente a mano con agua caliente, líquido lavavajillas y una esponja suave.
- No utilice detergente en polvo ni estropajos.
- Si se le quema algún alimento, llene la olla de agua caliente y déjela en remojo. A continuación, lávela con un líquido lavavajillas.
- Los ligeros arañazos y roces que pueden aparecer por el uso no alteran la antiadherencia del revestimiento.

Para limpiar el exterior de la olla:

- Lave con una esponja y líquido lavavajillas.

No introduzca la olla en el lavavajillas, ya que los detergentes en pastillas contienen sustancias muy agresivas y corrosivas para las partes de aluminio.

El uso intensivo de la olla puede alterar ligeramente el color del revestimiento (amarillo, manchas).

El desgaste del revestimiento exterior asociado al contacto de la tapa con la olla es normal.

Para limpiar el cestillo de vapor:

- Lave el cestillo de vapor a mano o en el lavavajillas.

Para limpiar la tapa:

- Lave la tapa con una esponja y líquido lavavajillas.
- Lave el cestillo de vapor a mano o en el lavavajillas.

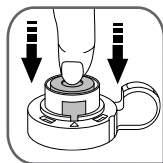
Escurra en posición vertical la tapa para evacuar el agua que haya quedado entre las piezas metálicas y de plástico de la tapa.

Para limpiar la junta de la tapa:

- Limpie la junta (H) y el hueco de la misma después de cada cocción.
- Para volver a colocar la junta en su posición, consulte la - **fig. 12** y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para limpiar la válvula de funcionamiento (A):

- Retire la válvula de funcionamiento (A) - **fig. 10**.
- Limpie la válvula de funcionamiento (A) bajo el chorro de agua del grifo - **fig. 13**.
- Asegúrese de que se puede mover: consulte el dibujo que aparece junto a este texto.



Tras retirar la válvula de funcionamiento (A) y la junta (H), podrá introducir la tapa en el lavavajillas.

Para limpiar el conducto de liberación de vapor (B) ubicado en la tapa:

- Retire la válvula (A) - **fig. 10**.
- Compruebe visualmente que el conducto de liberación de vapor es redondo y no está obstruido - **fig. 11**. Si fuese necesario, límpielo con un palillo - **fig. 14** y aclárelo.

Para limpiar la válvula de seguridad (E):

- Limpie la parte de la válvula de seguridad situada en el interior de la tapa pasándola por debajo del agua.
- Compruebe que funciona correctamente presionando varias veces con el dedo sobre el pistón, el cual deberá moverse - **fig. 15**. Consulte el apartado "Comprobaciones obligatorias antes de cada uso".

Mantenimiento

Para sustituir la junta de la olla a presión:

- Sustituya la junta de la olla a presión una vez al año o si esta presenta cortes.
- Utilice siempre juntas originales de Tefal que correspondan con su modelo (consulte el apartado “Accesorios”).
- Para volver a colocar la junta en su posición, consulte la - **fig. 12** y asegúrese de que la junta quede bien encajada bajo cada una de las pestañas de la tapa.

Para guardar la olla a presión:

- Dé la vuelta a la tapa al colocarla encima de la olla
- **El mecanismo de apertura/cierre de la olla a presión no necesita ningún mantenimiento especial aparte de la limpieza.**

Es imprescindible que lleve la olla a presión a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que la revisen después de 10 años de uso.

Accesorios Tefal

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

Accesorios	Referencias
Junta	X1010008
Cestillo de vapor	792185
Trípode	792691

- Para sustituir otras piezas o realizar reparaciones, póngase en contacto con un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal.
- Utilice únicamente piezas originales de Tefal que correspondan con su modelo.

Garantía

- La olla y el resto de piezas de la olla a presión están garantizadas contra cualquier defecto de fabricación o de material, durante el período de garantía definido por la ley vigente en el país de compra y a partir de la fecha de compra.
- Podrá acogerse a dicha garantía contractual presentando el tique de compra o la factura con la fecha de compra.

La garantía no cubre:

- Los arañazos y la decoloración debidas al paso del tiempo.
 - Los arañazos asociados al contacto de la tapa con la olla.
 - Las degradaciones consecutivas provocadas por no respetar las precauciones importantes o por hacer un uso negligente, principalmente:
 - Golpes, caídas, uso en horno...
- Los Centros de Servicio Técnico Autorizados de Tefal son los únicos habilitados para que pueda beneficiarse de la garantía.


Marcado reglamentario


Marcado	Ubicación
Marca comercial	En la tapa
Año y lote de fabricación Referencia del modelo Presión máxima de seguridad (PS) Presión superior de funcionamiento (PF)	En la tapa
Capacidad	En el fondo exterior de la olla
Dirección postal del fabricante	En el fondo exterior de la olla



- **Juntos podemos contribuir a proteger el medio ambiente**
 - ① Su aparato contiene numerosos materiales valiosos o reciclables.
 - ☞ Llévelo a un centro de recogida selectiva para que sea tratado adecuadamente.

Tefal responde a sus preguntas

Problemas	Recomendaciones
Si se abre y/o se cierra con dificultad:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Retire la junta y póngala bajo el agua - fig 16. ■ Vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig 12.
Si no puede cerrar la tapa:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Asegúrese de que el asa de la tapa está bien colocada en posición vertical. ■ Verifique que la junta esté bien colocada (consulte el apartado "Limpieza y mantenimiento"). ■ Verifique que la tapa esté bien colocada como se indica en la - fig 1. ■ Ponga la junta bajo el agua y vuelva a colocarla en la tapa sin secarla - fig. 16 asegurándose de que la coloca bajo las pestañas de la tapa - fig 12.
Si ha calentado la olla a presión sin líquido en el interior:	Llévela a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que la revisen.
Si la varilla de seguridad tintinea y emite fumarolas:	Es normal durante los primeros minutos: permite que salga el aire antes de la cocción.
Si la varilla de seguridad no sube y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, asegúrese de que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La cantidad de líquido en la olla es suficiente. - La fuente de calor es lo suficientemente fuerte; en caso contrario, aumentela. - La válvula de funcionamiento (A) está colocada en . - La olla a presión está bien cerrada. - La junta o el borde de la olla no están deteriorados. - La junta está bien colocada.
Si la varilla de seguridad sube y no sale nada por la válvula durante la cocción:	<p>Es normal durante los primeros minutos. Si el fenómeno persiste, deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad (D). Limpie la válvula de funcionamiento (A) - fig. 13 y el conducto de liberación de vapor - fig 14 y asegúrese de que el pistón de la válvula de seguridad se hunde sin dificultad - fig 15.</p>

Problemas	Recomendaciones
<p>Si sale vapor alrededor de la tapa y la varilla está en la posición baja, compruebe:</p>	<p>Que la tapa está bien cerrada. La colocación de la junta dentro de la tapa. Que la junta está en buen estado; si fuera necesario, cámbiela. Que la tapa, la junta y su hueco dentro de la tapa están limpios. Que el borde de la olla se encuentra en buen estado.</p>
<p>Si no puede abrir la tapa:</p>	<p>Verifique que la varilla de seguridad (D) esté en la posición baja. En caso contrario, descomprima: deje correr agua fría en el fregadero y sumerja el fondo de la olla a presión en él hasta que baje la varilla de seguridad. Nunca manipule la varilla de seguridad (D). Gire la válvula de funcionamiento (4) hasta la posición .</p>
<p>Si los alimentos no se cocinan del todo o se queman, compruebe:</p>	<p>El tiempo de cocción. La potencia de la fuente de calor. Que la válvula de funcionamiento (A) está bien colocada. La cantidad de líquido.</p>
<p>Si se han quemado alimentos en la olla a presión:</p>	<p>Ponga la olla a remojo durante un tiempo antes de lavarla. Nunca utilice lejía ni productos clorados.</p>
<p>Si uno de los sistemas de seguridad se acciona:</p>	<p>Apague la fuente de calor. Deje que se enfríe la olla a presión sin moverla. Espere a que baje la varilla de seguridad y abra. Compruebe y limpie la válvula de funcionamiento (A), el conducto de liberación de vapor, la válvula de seguridad y la junta. Asegúrese de que se hayan respetado correctamente las condiciones de llenado. Si el problema persiste, lleve el aparato a un Centro de Servicio Técnico Autorizado de Tefal para que lo revisen.</p>

Mango extraíble ingenio®

Precauciones importantes

- Quite el mango durante la cocción y no lo exponga a la llama.
- No lave el mango en el lavavajillas.
- No introduzca los recipientes ingenio® (sartén y cacerola) en el microondas.
- Asegúrese de quitar el mango y la tapa antes de meter el recipiente en el horno.
- Si el mango o el utensilio están deteriorados, ya no se podrán utilizar.
- Nunca desmonte el mango; en su lugar, llévelo al Servicio al Consumidor de Tefal.
- Nunca presione los botones de desbloqueo durante el uso.
- Nunca utilice el mango en utensilios de otras marcas ni en utensilios que tengan un mango fijo.
- No permita que los niños manipulen el mango.
- No lleve cargas superiores a 10 kg.

Todas las ventajas de un mango extraíble __

Aún más elegante y práctico, el mango ingenio® de nueva generación se quita en un abrir y cerrar de ojos. De esta forma, sin el mango, la cacerola y la sartén ingenio® son perfectamente apilables y ocupan un espacio muy reducido. Además, esto le permite meter la cacerola y la sartén en el horno a un máximo de 250 °C, en el frigorífico, en el lavavajillas y servir en la mesa.

Para un funcionamiento duradero del mango ingenio® _____

- Le recomendamos que quite el mango durante la cocción para evitar cualquier riesgo de sobrecalentamiento y asegurar así su durabilidad en el tiempo.
- No lave el mango en el lavavajillas.
- Si su utensilio o su mango se deforman o se rompen debido a un impacto, una caída o similar, ya no se podrán utilizar correctamente y le recomendamos que no los use más.

Modo de uso



Colocación y uso

1. Apertura del mango: presione simultáneamente los dos botones laterales de desbloqueo con el dedo índice y el pulgar teniendo cuidado de colocar la mano de manera que quede libre la palanca inferior - fig 18.
2. Bloqueo del mango: apoye el mango abierto encima del borde de la cacerola o sartén ingenio® colocándolo en el borde del utensilio. Presione completamente la palanca inferior (ya no deberá sobresalir del cuerpo del mango) de manera que se fije en el borde del utensilio. El mango ya estará bloqueado y podrá utilizar su utensilio - fig 19.

Atención: nunca presione los botones de desbloqueo durante el uso de la sartén o la cacerola.

No lleve líquido hirviendo cerca de otras personas.

El mango extraíble ingenio® no es compatible con la olla a presión.

Desbloqueo

1. El desbloqueo es imposible sin una acción voluntaria. Coloque el recipiente ingenio® sobre una superficie plana y estable. Presione simultáneamente los dos botones de desbloqueo con el dedo índice y el pulgar teniendo cuidado de colocar la mano de manera que quede libre la palanca inferior - fig 20.
2. La palanca bajará automáticamente y la pinza se abrirá. El mango estará desbloqueado. Ya podrá quitar el mango del utensilio - fig 20.

Nunca utilice el mango en utensilios de otras marcas. Mango exclusivamente concebido para la gama ingenio® de Tefal.

Advertencia: Para evitar cualquier riesgo de vuelco de la cacerola o la sartén, utilice el mango únicamente para la manipulación.

Sartén ingenio®

Modo de uso

Antes del primer uso, lave y engrase ligeramente (con aceite vegetal) toda la superficie del revestimiento interior.

THERMO-SPOT® indica la temperatura ideal del inicio de la cocción para intensificar el sabor de los alimentos.

Gracias a su revestimiento antiadherente, no necesita añadir materia grasa en su utensilio, de esta forma los platos serán más saludables (aparte del primer uso). A la temperatura ideal del inicio de la cocción, la corona se vuelve uniformemente roja. Para evitar el sobrecalentamiento, reduzca la potencia del fuego una vez que el disco esté rojo.



Para preservar las cualidades antiadherentes de la sartén

- evite sobrecalentar la sartén si está vacía,
- nunca caliente materias grasas hasta llegar a carbonizarlas,
- no utilice cuchillos ni varillas. Los ligeros arañazos y roces que pueden aparecer por el uso no alteran la antiadherencia del revestimiento.
- nunca llene con agua fría la sartén si esta está caliente. Los cambios repentinos de temperatura pueden provocar la deformación del fondo.

Atención: Para alargar la vida útil del producto, le recomendamos que lo lave a mano.

Uso del lavavajillas: no utilice determinados detergentes corrosivos no compatibles con los utensilios de cocina que contienen aluminio.

No sobrecaliente su utensilio para evitar que se desprendan humos que podrían ser peligrosos para los animales que tienen un sistema respiratorio especialmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los dueños de pájaros que los mantengan alejados de la cocina.

Cacerola ingenio®

Modo de uso

- Limpie la cacerola con un limpiador especial para acero inoxidable,
- podría aparecer una decoloración “azul” o “amarilla”. Esta coloración natural provocada por el sobrecalentamiento del artículo no es peligrosa,
- si se le quema la comida, llene la cacerola de agua caliente y déjela en remojo durante una hora. A continuación, límpiela con un detergente y una esponja.
- La cacerola es de acero inoxidable y puede lavarla en el lavavajillas.

Los artículos con un diámetro inferior al tamaño del fogón de la placa de inducción podrían no activar la tecnología de calentamiento por inducción. Nunca caliente el recipiente si está vacío con la posición máxima, ya que podría dañarse el fondo. En el caso del fondo especial para inducción de su utensilio: séquelo después de cada lavado. Puede aparecer una coloración “azul” o “amarilla”. Se trata de algo natural, no es peligroso y puede eliminarse con un líquido lavavajillas o un limpiador especial para acero inoxidable, posiblemente añadiéndole limón o vinagre. Utilice un estropajo únicamente en el fondo de acero inoxidable.

Para la seguridad de los niños: nunca coloque un utensilio aún caliente en el suelo ni en el borde de un mueble. Deje que se enfríe y guárdelo fuera del alcance de los niños. Para evitar el riesgo de quemaduras por proyecciones, utilice una tapa.

Tefal no se hace responsable de ningún daño ocasionado por un uso de los productos de la gama ingenio® no conforme con el uso previsto y permitido por Tefal, tal y como se describe en el manual de instrucciones.

Tefal no se hace responsable de ningún daño ocasionado por un uso de los productos de la gama ingenio® con utensilios de otras marcas.

Se entiende por uso inadecuado el uso de un mango ingenio® con un recipiente de otra marca y/o el uso de un recipiente ingenio® con un dispositivo de agarre de otra marca.

Por el contrario, todos los diferentes tipos de mangos de Tefal ingenio® se pueden utilizar indistintamente en todos los recipientes ingenio®, excepto en la olla a presión.

Los artículos culinarios ingenio® pueden desecharse en un centro de recogida selectiva para reciclarlos.

Tapa de plástico ingenio®

Modo de uso

- Resistente a -45 °C. Apta para el frigorífico.
- Sistema de cierre hermético.
- Quite siempre la tapa antes de calentar los alimentos.
- Esta tapa no es una tapa de cocción y no deberá utilizarse en la cacerola ni en la sartén durante la cocción.
- Esta tapa no es una tapa de cocción y no deberá utilizarse en un horno tradicional ni en un horno microondas.
- No utilice la tapa como salvamanteles. La tapa podría fundirse.
- Espere a que la cacerola se haya enfriado para poner la tapa.
- Esta tapa es específica para los utensilios de Tefal ingenio®.

ES

Garantía

Las sartenes, las cacerolas y sus accesorios de Tefal están garantizados por Tefal contra cualquier defecto de fabricación o de material, durante 2 años a partir de la fecha de compra, presentando un comprobante de compra.

La cacerola de acero inoxidable está garantizada durante 10 años contra cualquier defecto de fabricación. El revestimiento antiadherente también está garantizado durante 2 años contra la formación de ampollas y pelusas. Tefal garantiza que el revestimiento antiadherente cumple la normativa relativa a los materiales que están en contacto con los alimentos.

Si experimenta algún problema, el usuario deberá ponerse en contacto con el Servicio al Consumidor de Tefal. Una vez que Tefal haya recibido el producto acompañado de su comprobante de compra y haya comprobado que está defectuoso, Tefal enviará a cambio un producto nuevo o equivalente. Las obligaciones de Tefal bajo esta garantía se limitan exclusivamente a este reemplazo.

Esta garantía no cubre los daños resultantes de impactos, uso inadecuado, negligencia, incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento, o modificaciones o reparaciones no autorizadas. Tampoco incluye el desgaste normal del producto, ni los siguientes casos:

- sobrecalentamiento, exposición prolongada a la llama o uso del producto mientras está vacío,
- manchas, decoloraciones o arañazos interiores o exteriores,
- todos los accidentes relacionados con incendios, inundaciones, etc.
- entrada de polvo o insectos en el producto,
- uso profesional o en un lugar de trabajo.



Especificaciones adicionales de la garantía del mango ingenio®

El mango ingenio® está garantizado por Tefal durante 10 años a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación o de material.

Exclusiones específicas para el mango ingenio®:

- uso con un recipiente de otra marca que no sea Tefal,
- quemadura por llama de gas,
- lavado en el lavavajillas,
- inmersión en el agua,
- manipulación con una carga superior a 10 kg.

Derechos del Consumidor e información complementaria

Estas garantías de Tefal no afectan a los derechos legales de los que disfruta cualquier consumidor localmente, que no pueden ser excluidos ni limitados, ni a los derechos legales frente a un distribuidor al que se le haya comprado un producto. Por lo tanto, usted dispone en Francia de la garantía legal de conformidad contemplada en los artículos L.211-4, L.211-5 y L.211-12 del Código de Consumo francés, así como de la garantía legal de defectos ocultos contemplada en los artículos 1641 a 1649 del Código Civil francés. Estas garantías otorgan al consumidor derechos específicos, y el consumidor también puede beneficiarse de derechos concretos según el país, estado o provincia. El consumidor puede hacer uso de estos derechos por su propia cuenta.

Los mangos y otros accesorios, directamente reemplazables por el usuario, se pueden comprar, si están disponibles localmente, tal y como se describe en el sitio web www.tefal.com

Asimismo, las condiciones de las garantías están disponibles en www.tefal.com

Oto Twój nowy zestaw ingenio® składający się z szybkowaru Clipsominut®, rondla, patelni, odłączanej rączki oraz plastikowej pokrywki. Niniejsza instrukcja zawiera zalecenia dla każdego z tych elementów.

Skład zestawu ingenio®

- | | |
|---|--|
| A. Zawór działania | I. Koszyk do gotowania na parze |
| B. Przewód odprowadzania pary | J. Stojak |
| C. Wskaźnik położenia zaworu | K. Oznaczenia maksymalnego napełnienia (Max 1 i Max 2) |
| D. Trzpień bezpieczeństwa (zob. część „Bezpieczeństwo”) | L. Zbiornik |
| E. Zawór bezpieczeństwa | M. Plastikowa przykrywka do konserwacji |
| F. Uchwyt pokrywki | N. Odłączana rączka do rondla i patelni |
| G. Pokrywa | O. Rondel |
| H. Uszczelka | P. Patelnia |

Szybkwara Clipsominut®

Ważne środki ostrożności

Przed użyciem szybkowaru przeczytaj wszystkie instrukcje i zawsze sprawdzaj informacje w „Podręczniku użytkownika”. Niewłaściwe stosowanie może spowodować uszkodzenia.

Dla bezpieczeństwa urządzenie jest zgodne z odpowiednimi normami i rozporządzeniami:

- Dyrektywa w sprawie urządzeń ciśnieniowych
- Materiały do kontaktu z produktami spożywczymi
- Środowisko

NIEZBĘDNE KONTROLE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM	SPRAWDZIĆ <ul style="list-style-type: none">■ Na oko i przy świetle dziennym, czy przewód odprowadzania pary jest drożny - rys. 11.■ Że tłok zaworu bezpieczeństwa rusza się - rys. 15.■ Że uszczelka pokrywki jest umieszczona pod wszystkimi nacięciami na pokrywce - rys. 12.■ Że uchwyty zbiornika są poprawnie zamocowane. Uchwyty zbiornika są elementami bezpieczeństwa. Nigdy nie należy ich zdejmować ani wymieniać samodzielnie.
--	---

<p>ZAWSZE PRZESTRZEGAĆ NASTĘPUJĄCYCH ILOŚCI NAPEŁNIANIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nigdy nie używać szybkowaru bez płynu, może go to poważnie uszkodzić. Upewnij się, że podczas gotowania zawsze znajduje się w nim wystarczająca ilość płynu. ■ Minimum 25 cl - rys. 4. ■ Maksymalnie 2/3 wysokości zbiornika, oznaczenie MAX 2 rys. 5. ■ Podczas gotowania na parze produkty spożywcze znajdujące się w koszyku do gotowania na parę nie mogą dotykać wody i nie mogą przekraczać poziomu MAX 2 zbiornika - rys. 7. ■ Maksymalnie 1/3 (oznaczenie MAX 1) dla kleistych produktów spożywczych, które pęcznieją i/lub pnią się podczas gotowania, takie jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne... - Rys. 6.
<p>PRZED GOTOWANIEM I PODCZAS GOTOWANIA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Uważać, by w pobliżu używanego szybkowaru nie znajdowały się dzieci. ■ Odłączana rączka ingenio® nie jest odpowiednia do zbiornika szybkowaru. ■ Para jest bardzo gorąca, gdy wydobywa się z zaworu działania. Uwaga na uderzenia pary. ■ Szybkokwar gotuje pod ciśnieniem. Nieodpowiednie używanie może spowodować obrażenia na skutek poparzenia. Upewnij się, że szybkokwar jest odpowiednio zamknięty przed włączeniem. (Zob. część „Zamykanie”). ■ Pilnuj, by podczas gotowania zawór wciąż syczał. Jeśli nie wydobywa się wystarczająco dużo pary, obniż ciśnienie urządzenia i sprawdź, czy jest w nim wystarczająca ilość płynu oraz czy przewód odprowadzania pary nie jest zatkany. Jeżeli po sprawdzeniu para nadal się nie wydostaje, zwiększ nieznacznie źródło ciepła. ■ Nigdy nie gotuj potraw, które mogą zatkać przewody elementów bezpieczeństwa: <ul style="list-style-type: none"> - żurawiny - kasza jęczmienna, orkisz, proso - płatki owsiane - groch łuskany - makaron nitki, makaron rurki, spaghetti - rabarbar - czerwona porzeczka ■ Do gotowania dużych kawałków mięsa i produktów ze skórą (całe kielbasy, ozór, drób...): zalecamy nakłucie mięsa nożem lub widelcem przed gotowaniem. Podczas gotowania produkty te mogą zatrzymać gorący płyn i spowodować rozpryskanie. ■ Nigdy nie gotuj w szybkokwarze potraw na bazie mleka zwierzęcego. ■ Nie używaj szybkowaru do smażenia pod ciśnieniem z użyciem oleju. ■ Nie pozostawiaj szybkowaru bez nadzoru, gdy podgrzewasz olej lub tłuszcz. Podgrzewanie oleju, który dymi pogarsza jego jakość i może zwiększyć jego temperaturę do tego stopnia, że mogą pojawić się płomienie.

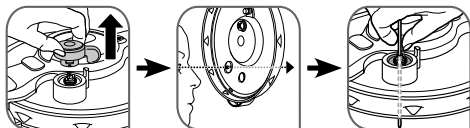
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Używaj szybkowaru wyłącznie do celów, do których zostało przeznaczone. ■ Nie wkładaj szybkowaru do rozgrzanego piekarnika. ■ Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii aluminiowej bez umieszczenia jej na formie do pieczenia. ■ Nigdy nie wkładaj do szybkowaru folii z tworzywa sztucznego. ■ Opary alkoholu są łatwopalne. Doprowadź do wrzenia przez około 2 minuty przed założeniem pokrywki. Nadzoruj urządzenie w przypadku przygotowywania przepisów na bazie alkoholu. ■ Korzystaj z odpowiednich źródeł ciepła zgodnie z instrukcją obsługi.
<p>PO GOTOWANIU...</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nie używaj trzepaczek lub metalowych albo ostrych przyrządów. Nie odcedzać przyrządów stukając o brzeg zbiornika, gdyż może to go uszkodzić i spowodować wycieki. ■ Obracaj stopniowo zawór działania (A) wybierając żądaną prędkość obniżania ciśnienia, by zakończyć naprzeciw oznaczenia piktogramu - rys. 9. Jeśli podczas uwalniania pary zaobserwujesz nietypowe pryskanie, załóż zawór działania (A) w pozycję gotowania w trybie „Szybkowar”, wykonaj szybkie obniżenie ciśnienia w zimnej wodzie (zob. część „Koniec gotowania w trybie „Szybkowar”). ■ Jeśli trzpień bezpieczeństwa (D) nie opuszcza się, wstaw szybkowar do zimnej wody (zob. część „Koniec gotowania w trybie „Szybkowar”). ■ Nigdy nie manipulować trzpieniem bezpieczeństwa. ■ Dla kleistych produktów spożywczych, które pęcznieją i/ lub pnią się podczas gotowania, takie jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciera, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne... Pozostawić szybkowar na kilka minut, by ostygł a następnie schłodzić pod zimną wodą. Przed każdym otwarciem delikatnie wstrząśnij lekko szybkowarem, po sprawdzeniu, że trzpień bezpieczeństwa opadł, by uniknąć pojawienia się pary, którą możesz się oparzyć. Jest to szczególnie ważne podczas szybkiego uwalniania się pary lub po schłodzeniu pod zimną wodą.

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Przesuwaj szybkowar pod ciśnieniem z największą ostrożnością. Nie dotykać gorących powierzchni. Używaj rękawic, jeśli jest to konieczne. Korzystaj z 2 uchwytów zbiornika. ■ W przypadku zup zalecamy wykonanie szybkiego obniżenia ciśnienia pod zimną wodą (zob. część „Koniec gotowania w trybie „Szybkowar”). ■ Upewnij się, że szybkowar jest w pozycji obniżania ciśnienia przed jego otwarciem. Trzpień bezpieczeństwa (D) powinien być w dolnej pozycji. ■ Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkowaru. Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz spadło. Trzpień bezpieczeństwa (D) powinien być w dolnej pozycji. (Zob. część „Bezpieczeństwo”).
KONSERWACJA	<ul style="list-style-type: none"> ■ Jeśli zauważysz, że jakakolwiek część szybkowaru jest uszkodzona lub pęknięta, nie próbuj go otwierać, jeśli jest zamknięty. Oczekaj, aż całkowicie ostygnie przed przemieszczeniem go. Nie używaj i dostarcz do autoryzowanego serwisu Tefal w celu naprawy. ■ Nie manipuluj przy systemach zabezpieczeń, poza zaleceniami dotyczącymi czyszczenia i konserwacji. ■ Używaj wyłącznie oryginalnych części Tefal dostosowanych do zakupionego modelu. ■ Nie używaj szybkowaru do przechowywania produktów spożywczych. ■ Wyczyść i opłucz szybkowar natychmiast po każdym użyciu. ■ Nigdy nie zmywaj w zmywarce następujących elementów: zaworu działania (A), uszczelki (H) i zbiornika z powłoką zapobiegającą przywieraniu (L). ■ Nigdy nie używaj wybielacza ani produktów chlorowanych, które mogą uszkodzić jakość powłoki aluminiowej. ■ Nie zanurzaj pokrywki w wodzie. ■ Zmieniaj uszczelkę raz w roku lub natychmiast jak są na niej ślady cięcia. ■ Skontroluj obowiązkowo szybkowar w autoryzowanym serwisie Tefal po 10 latach używania. ■ Aby przechowywać szybkowar: Obróć pokrywkę na zbiorniku, by uniknąć przedwczesnego zużycia uszczelki pokrywki.

PROSIMY NIE WYRZUCAĆ TEJ INSTRUKCJI

Niezbędne kontrole przed każdym użyciem _____

Sprawdzenie zaworu działania



- Sprawdź, czy otwór wylotowy zaworu działania nie jest zatkany (zob. część „Zdejmowanie i wkładanie zaworu działania”).

Sprawdzenie zaworu bezpieczeństwa



- Sprawdź, czy tłok zaworu bezpieczeństwa jest ruchomy (nacisnąć kilkakrotnie na tłok palcem).

Charakterystyka

Średnica dna szybkowaru

Pojemność	Ø Zbiornika	Ø Dna	Model	Materiał zbiornika
4 L	22 cm	17,5 cm	P47042	Aluminium z powłoką

Informacje o normach:

Ciśnienie działania: 65 kPa

Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa: 120 kPa

PL

Kompatybilne źródła ciepła _____



GAZ



ELEKTRYCZNOŚĆ
(płyta żeliwna)



ELEKTRYCZNOŚĆ
(płyta grzewcza
lub halogenowa
ceramiczna)



ELEKTRYCZNOŚĆ
(płyta ceramiczna
indukcyjna)



ELEKTRYCZNOŚĆ
(grzałka spiralna)

- Szybkowar nadaje się do wszystkich rodzajów kuchenek, w tym również indukcyjnych.
- W przypadku płyt elektrycznych używaj pola o średnicy mniejszej lub równej średnicy dna szybkowaru.
- W przypadku płyt ceramicznych upewnij się, że dno zbiornika jest czyste i gładkie.
- W przypadku kuchenek gazowych, płomień nie może wystawać poza średnicę zbiornika.
- We wszystkich przypadkach szybkowar należy ustawiać na środku.

Użytkowanie



Gotowanie w trybie
“Express” (szybkowar)



Gotowanie
w trybie “Mijoté”



Obniżanie
ciśnienia

Otwieranie

- Przesuń uchwyt pokrywki z pozycji poziomej w pozycję pionową - **rys. 3**. Pokrywa obraca się.
- Podnieść pokrywę.


Zamykanie

- Upewnij się, że uchwyt pokrywki jest w pozycji pionowej.
- Umieść pokrywę na zbiorniku zgodnie z **rys. 1** wyrównując część plastikową z uchwytami zbiornika.
- Złóż uchwyt pokrywki z pozycji pionowej w pozycję poziomą - **rys. 2**.
- Pokrywa obraca się.


Jeśli nie można otworzyć lub zamknąć pokrywki:

- Sprawdź prawidłowe umieszczenie uszczelki oraz pozycję pokrywki.
- W razie problemów z zamknięciem produktu: włóż uszczelkę do wody i włóż z powrotem na pokrywę nie wycierając - **rys. 16** i pilnując, by była poprawnie włożona pod nacięciami na pokrywce - **rys. 12**.

Używanie po raz pierwszy

- Umyj i lekko nasmaruj olejem kuchennym całą powierzchnię powłoki wewnątrz.
- Zamocuj stojak (J) do koszyka (I), postaw całość na dnie zbiornika.
- Napełnij zbiornik (L) wodą do 2/3 (MAX 2) - **rys. 5**.
- Zamknąć szybkowar.
- Wyrównaj piktogram  zaworu działania (A) z oznaczeniem położenia zaworu (C).



- Ustaw szybkowar na odpowiednim źródle ciepła a następnie ustaw na maksymalną moc.
- Gdy para zacznie wydobywać się z zaworu, zmniejsz źródło ciepła i odlicz 20 minut.
- Po 20 minutach zgaś źródło ciepła.
- Wyrównaj piktogram zaworu działania (A) z oznaczeniem położenia zaworu (C).
- Wyrównaj piktogram  zaworu działania (A) z oznaczeniem położenia zaworu (C).
- Otwórz szybkowar - rys. 3.
- Wyczyść płynem do mycia naczyń.

Minimalne i maksymalne napełnienie _____

- Minimum 25 cl (2 szklanki) - rys. 4.
- Maksymalnie 2/3 wysokości zbiornika, oznaczenie MAX 2 - rys. 5.
- Nie używaj soli gruboziarnistej w szybkowarze, dodaj drobnoziarnistej soli pod koniec gotowania.

Dla niektórych produktów:

- Ila kleistych produktów spożywczych, które pęcznieją lub pnią się podczas gotowania, takie jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciery, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne... nie napełniać szybkowaru ponad 1/3 (MAX 1) pojemności. Na zakończenie gotowania odczekaj kilka minut, aż szybkowar ostygnie, następnie schłódź w zimnej wodzie (zobacz część :Koniec gotowania w trybie „Express” Szybkowar - szybkie obniżanie ciśnienia).



Aby zachować jakość zapobiegania przywierania w zbiorniku _____

- Nie używaj trzepaczek lub metalowych albo ostrych przyrządów. Nie odcędzaj przyrządów stukając o brzeg zbiornika, gdyż może to go uszkodzić i spowodować wycieki.

- Nigdy nie podgrzewać tłuszczu aż do zwęglenia. Dym, który się wydobywa może być niebezpieczny dla zwierząt ze szczególnie wrażliwym systemem oddechowym. np. ptaków. Właściciele powinni oddalić ptaki z kuchni.

Używanie kosza do gotowania na parze _____

- Podczas gotowania na parze produkty spożywcze znajdujące się w koszyku do gotowania na parę nie mogą dotykać wody. - rys. 7.
- Wlej 75 cl wody na dno zbiornika (L).

Produkty spożywcze umieszczone w koszyku do gotowania na parze nie powinny przekraczać poziomu MAX 2.



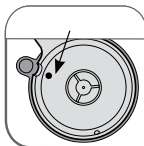
Wyjmowanie i wkładanie zaworu działania (A) _____

Aby wyjąć zawór działania (A):

- Wyrównaj punkt ze wskaźnikiem działania zaworu (C) naciskając na piktogramy zaworu działania (A).
- Wyjąć - rys. 10.

Aby włożyć zawór działania:

- Umieść zawór działania (A) - rys. 8 wyrównując punkt zaworu działania ze wskaźnikiem pozycji (C), zobacz ilustrację.
- Wciśnij zawór działania (A), by zablokował się na przewodzie odprowadzania pary (B).
- Naciśnij na piktogramy zaworu działania (A) i odwróć.



Pilnuj, by podczas gotowania zawór działania (A) regularnie syczał. Jeśli ilość pary nie jest wystarczająca, zwiększ nieznacznie źródło ciepła, w przeciwnym razie, zmniejsz go.



Gotowanie w trybie „Express” (szybkowar)

- Obróć zawór działania (A) do pozycji gotowania w trybie „Express” (Szybkowar)
- Upewnij się, że szybkowar jest odpowiednio zamknięty przed włączeniem - rys. 2.
- Ustaw szybkowar na odpowiednim źródle ciepła a następnie ustaw na maksymalną moc.
- Stukanie i wyrzucanie pary przez drążek bezpieczeństwa są normalne, umożliwiają wydalanie powietrza przed gotowaniem.

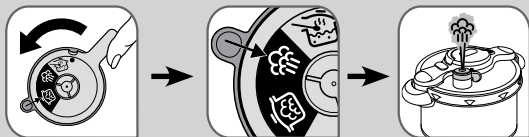
Podczas gotowania w trybie „Express” (szybkowar)


- Gdy zawór działania (A) wydalą parę w sposób ciągły, wydając szczególny dźwięk (PSZSZT), zmniejsz źródło ciepła.
- Od tego momentu rozpocznij odliczanie czasu gotowania podanego w przepisie.
- Pilnuj, by podczas gotowania zawór regularnie syczał. Jeśli ilość emitowanej pary jest niewystarczająca, zwiększ nieznacznie źródło ciepła, w przeciwnym razie, zmniejsz go.

Koniec gotowania w trybie „Express” (szybkowar)


Aby otworzyć, najpierw trzeba uwolnić parę:

- Po wyłączeniu źródła ciepła masz dwie możliwości:
 - Stopniowe obniżenie ciśnienia: obróć stopniowo zawór działania (A), by dotrzeć do pozycji naprzeciw oznaczenia piktogramu - rys. 9.



Jeśli podczas uwalniania pary zaobserwujesz nietypowe pryskanie, załóż zawór działania (A) w pozycję gotowania w trybie „Express” (Szybkowar) , wykonaj szybkie obniżenie ciśnienia w zimnej wodzie.

Jeśli drążek bezpieczeństwa (D) nie opada, wlej zimnej wody do zlewu i wstaw do niej dno szybkowara aż drążek bezpieczeństwa (D) opadnie.

- **Szybkie obniżenie ciśnienia:** wlej zimnej wody do zlewu i wstaw do niej dno szybkowara aż drążek bezpieczeństwa (D) opadnie. Gdy trzpień bezpieczeństwa (D) opadnie szybkowar nie jest pod ciśnieniem. Obróć zawór działania (A) do pozycji .



Krok 1




Krok 2

- Dla kleistych produktów spożywczych, które pęcznią i/lub pienią się podczas gotowania, takie jak ryż, warzywa strączkowe, suszone warzywa, przeciera, dynia, cukinia, marchew, ziemniaki, filety rybne... Pozostawić szybkowar na kilka minut, by ostygł a następnie schłodzić pod zimną wodą. Przed każdym otwarciem delikatnie wstrząśnij lekko szybkowarem, po sprawdzeniu, że trzpień bezpieczeństwa opadł, by uniknąć pojawienia się pary, którą możesz się oparzyć. Jest to szczególnie ważne podczas szybkiego uwalniania się pary lub po schłodzeniu pod zimną wodą. W przypadku zup zalecamy wykonanie szybkiego obniżenia ciśnienia pod zimną wodą (zob. rysunek Kroku 1 poniżej).
- Możesz otworzyć szybkowar - **rys. 3**.
- W razie problemów z otworzeniem produktu: włóż uszczelkę do wody i włóż z powrotem na pokrywkę nie wycierając - **rys. 16** i pilnując, by była poprawnie włożona pod nacięciami na pokrywce - **rys. 12**.

Nigdy nie manipulować trzpieniem bezpieczeństwa (D).



Gotowanie w trybie „Mijoté”

- Obróć zawór działania (A) do pozycji gotowania w trybie „Mijoté” . W tym celu użyj wystarczającej siły, aby minąć zagłębienie w pozycji dekompresji.
- Upewnij się, że szybkowar jest odpowiednio zamknięty - rys. 2 przed włączeniem.
- Postaw szybkowar na odpowiednim źródle ciepła i przy **zmniejszonej mocy**.
- Od tego momentu rozpocznij odliczanie czasu gotowania podanego w przepisie.
- Przy gotowaniu w trybie MIJOTE możesz otworzyć szybkowar w dowolnej chwili, by pomieszać, pilnować gotowania lub dodać składniki.
- W razie problemów z otwarciem produktu: włóż uszczelkę do wody i włóż z powrotem na pokrywkę nie wycierając - rys. 16 i pilnując, by była poprawnie włożona pod nacięciami na pokrywce - rys. 12.
- Jeśli źródło ciepła jest zbyt silne, szybkowar może się zablokować (drążek bezpieczeństwa (D) unosi się i blokuje otwieranie) a uchwytu pokrywki nie można włączyć ani otworzyć szybkowaru. W takim przypadku zmniejsz lub wyłącz źródło grzania. **W przypadku żeliwnych płyt elektrycznych należy zdjąć szybkowar ze źródła grzania.**



PL

Bezpieczeństwo

Szybkokwar jest wyposażony w kilka zabezpieczeń:

■ **Bezpieczeństwo zamykania:**

- Jeśli pokrywka jest niepoprawnie umieszczona lub jeśli zapomnisz opuścić uchwyt pokrywki, na poziomie drążka bezpieczeństwa (**D**) będzie wydobywać się para i nie może zwiększyć ciśnienia.

■ **Bezpieczeństwo otwierania:**

- Jeśli szybkokwar jest pod ciśnieniem, drążek bezpieczeństwa (**D**) znajduje się w pozycji górnej a uchwyt pokrywki otwierania/zamykania (**F**) nie może być włączony.

- Nigdy nie używaj siły podczas otwierania szybkokwaru.

- **Nie manipulować trzpieniem bezpieczeństwa (D).**

- Upewnij się, że ciśnienie wewnątrz opadło sprawdzając, czy drążek bezpieczeństwa (**D**) znajduje się w pozycji dolnej.

- Uchwyty zbiornika są elementami bezpieczeństwa. Nigdy nie należy ich wymieniać samodzielnie. Nigdy nie używać innych modeli uchwytów.

- Jeśli przesuniesz uchwyt pokrywki otwierania/zamykania (**G**) jest w pozycji pionowej, oznacza to, że szybkokwar jest wciąż pod ciśnieniem, nie można go otworzyć. Ta funkcja jest dodatkowym zabezpieczeniem.

- Przesuń ponownie pokrywkę w pozycję poziomą i odczekaj, aż drążek bezpieczeństwa (**D**) opadnie.

■ **Dwa zabezpieczenia przed wzrostem ciśnienia:**

- Pierwsze zabezpieczenie: zawór bezpieczeństwa (**E**) uwalnia ciśnienie - **rys. 17**.

- Drugie zabezpieczenie: uszczelka uwalnia parę na pokrywie - **rys. 17**.

Jeśli jeden z systemów zabezpieczenia przed wzrostem ciśnienia włączy się:

■ Wyłącz źródło ciepła.

■ Odczekaj, aż szybkokwar całkowicie ostygnie.

■ Otwórz.

■ Sprawdź i wyczyść zawór działania (**A**), przewód odprowadzania pary (**B**), zawór bezpieczeństwa (**E**) i uszczelkę (**H**) **rys. 13 - 14 - 15**. Zobaczyc części „Czyszczenie” i „Niezbędne kontrole przed każdym użyciem”.

■ Jeśli po tych sprawdzeniach i czyszczeniu produkt wycieka lub nie działa, odnieś go do autoryzowanego serwisu Tefal.

Czyszczenie

Aby szybkowar poprawnie działał, przestrzegaj zaleceń czyszczenia i konserwacji po każdym użyciu.

Można myć w zmywarce	Do mycia ręcznego
Pokrywa (G)	Zawór działania (A)
Koszyk (I)	Uszczelka (H)
	Zbiornik (L)

- Umyj szybkowar po każdym użyciu ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń.
- Nie używać wybielacza ani produktów chlorowanych.
- Nie podgrzewać pustego zbiornika.

Aby czyścić wewnątrz zbiornika:

- Myj zbiornik tylko ręcznie w ciepłej wodzie, z płynem do mycia naczyń i miękką gąbką.
- Nie używaj proszku do szorowania ani ostrych gąbek.
- Jeśli spalono produkt spożywczy, napełnij zbiornik ciepłą wodą i pozostaw na chwilę. Następnie umyj płynem do mycia naczyń.
- Lekkie zarysowania lub otarcia mogące się pojawić podczas stosowania nie wpływają na skuteczność powłoki zapobiegającej przywieraniu.

Aby czyścić część zewnętrzną zbiornika:

- Umyj gąbką i płynem do mycia naczyń.

Nie myj zbiornika w zmywarce do naczyń, gdyż detergenty w tabletkach zawierają bardzo żrące i korozyjne substancje dla aluminiowych części.

Intensywne stosowanie zbiornika może lekko zmienić koloru powłoki (żółcenie, plamy).

Zużycie powłoki zewnętrznej spowodowanej kontaktem z pokrywką na zbiorniku jest normalne.

Aby czyścić kosz:

- Umyć koszyk do gotowania na parę ręcznie lub w zmywarce.

Aby czyścić pokrywę:

- Umyj pokrywę gąbką i płynem do mycia naczyń.
- Umyć koszyk do gotowania na parę ręcznie lub w zmywarce.

Osusz pokrywę w pionie, by opróżnić wodę pozostałą pomiędzy częściami metalowymi i plastikowymi pokrywki.

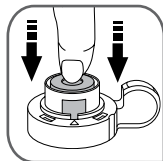
Aby czyścić uszczelkę pokrywki:

- Po każdym gotowaniu, wyczyść uszczelkę (H) i siedzisko.
- Aby włożyć uszczelkę, zapoznaj się z rys. 12 i pilnuj, by uszczelka znajdowała się pod wszystkimi nacięciami pokrywki.

Aby czyścić zawór działania (A):

- Wyjmij zawór działania (A) - rys. 10.
- Wyczyść zawór działania (A) pod strumieniem wody z kranu - rys. 13.
- Sprawdź, czy się porusza: rysunek.

Po wyjęciu zaworu działania (A) i uszczelki (H), możesz umyć pokrywę w zmywarce do naczyń.



Aby wyczyścić przewód odprowadzający parę (B) umieszczony na pokrywie:

- Wyjmij zawór (A) - rys. 10.
- Skontroluj na oko i przy świetle dziennym, czy przewód odprowadzania pary jest drożny i okrągły - rys. 11. Jeśli jest to konieczne, wyczyść wykałaczką - rys. 14 i opłucz.

Aby czyścić zawór bezpieczeństwa (E):

- Wyczyść część zaworu bezpieczeństwa umieszczoną wewnątrz pokrywki, w tym celu włóż ją pod strumień wody.
- Sprawdź, czy poprawnie działa naciskając kilkakrotnie palcem na tłok, który powinien się ruszać - rys. 15. Zapoznaj się z częścią „Niezbędne kontrole przed każdym użyciem”.

Konserwacja

Aby wymienić uszczelkę szybkowaru:

- Zmieniaj uszczelkę szybkowaru raz w roku lub jak są na niej ślady cięcia.
- Wymieniaj zawsze na oryginalną uszczelkę Tefal, odpowiednią do modelu (zobacz część „Akcesoria”).
- Aby włożyć uszczelkę, zapoznaj się z rys. 12 i pilnuj, by uszczelka znajdowała się pod wszystkimi nacięciami pokrywki.

Aby przechowywać szybkowar:

- Odwróć pokrywkę w zbiorniku.
- Mechanizm otwierania/zamykania szybkowaru nie wymaga szczególnej konserwacji, prócz czyszczenia.

Skontroluj obowiązkowo szybkowar w autoryzowanym serwisie Tefal po 10 latach używania.

Akcesoria Tefal _____

- Akcesoria szybkowaru dostępne w sklepach:

Akcesoria	Numery
Uszczelka	X1010008
Koszyk do gotowania na parze	792185
Stojak	792691

- Aby wymienić inne części lub w celu naprawy, zwróć się do autoryzowanego serwisu Tefal.
- Używaj wyłącznie oryginalnych części Tefal dostosowanych do zakupionego modelu.

Gwarancja

- Zbiornik oraz pozostałe części szybkaru są gwarantowane na wady fabryczne lub materiałowe podczas okresu gwarancyjnego określonego przez obowiązującą ustawę w kraju, w którym dokonano zakupu i który rozpoczyna się z datą zakupu.
- Z gwarancji umownej można skorzystać po przedstawieniu paragonu lub faktury z datą zakupu.

Gwarancja nie obejmuje:

- Zarysowań i odbarwień na skutek starzenia.
 - Zarysowań spowodowanych kontaktem pokrywy ze zbiornikiem.
 - Uszkożeń wynikających z nieprzestrzegania ważnych środków ostrożności lub niedbałego korzystania, takiego jak:
 - Uderzenia, upadki, grzanie w piekarniku...
- Z gwarancji można skorzystać tylko w autoryzowanych serwisach marki Tefal.

Oznaczenia prawne


Oznakowanie	Miejsce
Znak handlowy	Na pokrywce
Rok i partia fabryczna Numer modelu Maksymalne ciśnienie bezpieczeństwa (PS) Górne ciśnienie działania (PF)	Na pokrywce
Pojemność	Na zewnętrznym dnie zbiornika
Adres pocztowy producenta	Na zewnętrznym dnie zbiornika




• Biermy udział w ochronie środowiska

- ① Urządzenie zawiera wiele materiałów nadających się do powtórnego wykorzystania lub recyklingu.
- ☞ W celu ich przetworzenia urządzenie należy oddać do punktu zbiórki odpadów.

Tefal odpowiada na Twoje pytania

Problemy	Zalecenia
Jeśli otwierania i/lub zamykanie sprawiają trudności:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wyjmij uszczelkę i włóż ją pod wodę - rys. 16. ■ Włóż ją do pokrywki bez wycierania - rys. 12.
Jeśli nie można zamknąć pokrywki:	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sprawdź, czy uchwyt pokrywki jest w pozycji pionowej. ■ Sprawdź poprawne położenie uszczelki (zob. część „Czyszczenie i konserwacja”). ■ Sprawdź, czy pokrywka jest poprawnie umieszczona, zgodnie z - rys. 1. ■ Włóż uszczelkę do wody i włóż z powrotem na pokrywkę nie wycierając - rys. 16 i pilnując, by była poprawnie włożona pod nacięciami na pokrywce - rys. 12.
Jeśli szybkiwar został podgrzany pod ciśnieniem bez płynu wewnątrz:	Zanieś szybkiwar do kontroli do autoryzowanego serwisu Tefal.
Jeśli drążek bezpieczeństwa stuka i wyrzuca parę:	Jest to normalne przez pierwsze minuty: umożliwia to wydalanie powietrza przed gotowaniem.
Jeśli drążek bezpieczeństwa nie podniesie się i nic nie wydobywa się z zaworu podczas gotowania:	<p>Jest to normalne podczas pierwszych minut. Jeśli zjawisko nie ustępuje, sprawdź, czy:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ilość płynu w zbiorniku jest wystarczająca. - źródło ciepła jest wystarczająco duże, w przeciwnym razie, zwiększyć. - zawór działania (A) jest ustawiony na . - Szybkiwar jest poprawnie zamknięty. - Uszczelka lub brzeg zbiornika nie są uszkodzone. - Uszczelka nie jest umieszczona prawidłowo.
Jeśli drążek bezpieczeństwa podniesie się i nic nie wydobywa się z zaworu podczas gotowania:	<p>Jest to normalne podczas pierwszych minut. Jeśli zjawisko nie ustaje, wlej zimnej wody do zlewu i wstaw do niej dno szybkiwara aż drążek bezpieczeństwa (D) opadnie.</p> <p>Wyczyść zawór działania (A) - rys. 13 i przewód odprowadzania pary - rys. 14 i sprawdź, czy tłok zaworu bezpieczeństwa opuszcza się bez problemu - rys. 15.</p>

Problemy	Zalecenia
<p>Jeśli para wydobywa się wokół pokrywki a drążek jest w pozycji dolnej, sprawdź:</p>	<p>Poprawne zamykanie pokrywki. Położenie uszczelki na pokrywce. Dobry stan uszczelki, wymienić, jeśli jest to konieczne. Czystość pokrywki, uszczelki i siedziska w pokrywce. Dobry stan brzegu zbiornika.</p>
<p>Jeśli nie można otworzyć pokrywki:</p>	<p>Sprawdź, czy trzpień bezpieczeństwa (D) jest w dolnej pozycji. W przeciwnym razie, obniż ciśnienie: wlej zimnej wody do zlewu i wstaw do niej dno szybkowara aż trzpień bezpieczeństwa opadnie. Nigdy nie manipulować trzpieniem bezpieczeństwa (D) . Obróć zawór działania (A) do pozycji  .</p>
<p>Jeśli produkty nie są ugotowane lub spalone, sprawdź:</p>	<p>Czas gotowania. Moc źródła ciepła. Poprawne położenie zaworu działania (A). Ilość płynu.</p>
<p>Jeśli produkty spaliły się w szybkowarze:</p>	<p>Namocz zbiornik przed umyciem. Nigdy nie używać wybielacza ani produktów chlorowanych.</p>
<p>Jeśli jeden z systemów bezpieczeństwa włączy się:</p>	<p>Wyłącz źródło ciepła. Odczekaj, aż szybkowar ostygnie i nie przesuwaj go. Odczekaj, aż trzpień bezpieczeństwa opadnie i otwórz. Sprawdź i wyczyść zawór działania (A), przewód odprowadzania pary, zawór bezpieczeństwa i uszczelkę. Upewnij się, że przestrzegane są warunki napełnienia. Jeżeli problem nie ustąpi, zwrócić się do autoryzowanego centrum serwisowego Tefal.</p>

Odłączana rączka ingenio®

Ważne środki ostrożności

- Odłącz rączkę podczas gotowania i nie zbliżaj jej do płomienia.
- Nie myj rączki w zmywarce do naczyń.
- Nie wkładać naczyń (patelni i rondla) ingenio® do kuchenki mikrofalowej.
- Przed włożeniem do piekarnika pamiętać, by odłączyć rączkę i pokrywkę.
- Jeśli rączka lub naczynie są uszkodzone, nie należy ich używać.
- Nigdy nie demontować rączki lecz odesłać go do punktu obsługi klienta Tefal.
- Nigdy nie wciskać przycisków odblokowania podczas stosowania.
- Nigdy nie używać rączki na naczyniach innych marek ani naczyniach z uchwytami zamocowanymi na stałe.
- Nie pozwalać, by dzieci manipulowały rączką.
- Nie przenosić obciążeń, których ciężar przekracza 10 kg.

Wszystkie korzyści korzystania ze zdejmowanego uchwytu

Elegancka i praktyczna rączka ingenio® nowej generacji może być zdjęta w mgnieniu oka. Bez uchwytu rondel i patelnia ingenio® mogą być włożone jedno do drugiego, by zająć mniej miejsca. Możesz również używać rondel i patelnię w piekarniku przy temperaturze maks. 250°C, przechowywać je w lodówce, myć w zmywarce do naczyń i podawać do stołu.

Dla trwałego działania rączki ingenio®

- Zaleca się zdjęcie uchwytu na czas gotowania, aby uniknąć przegrzania i zapewnienie trwałości w czasie.
- Nie myć uchwytu w zmywarce do naczyń.
- Jeśli Twoje naczynie lub uchwyt są zniekształcone lub zepsute na skutek wstrząsu, upadku lub innego powodu, nie można ich poprawnie używać i zalecamy więc zaprzestanie ich stosowania.

Użytkowanie



Instalacja i używanie

1. Otwieranie uchwytu. Jednocześnie wcisnąć dwa boczne przyciski odblokowania palcem wskazującym i kciukiem, umieszczając rękę tak, by dolna dźwignia nie była zablokowana - **rys. 18**.
2. Blokowanie uchwytu. Ustaw otworzony uchwyt nad brzegiem rondla lub patelni ingenio®, umieść go na brzegu naczynia. Całkowicie wcisnąć wewnętrzną dźwignię (nie może ona wystawać poza uchwyt), tak by uchwycić brzeg naczynia. Uchwyt zablokuje się wtedy a Ty możesz używać naczynia - **Rys. 19**.

Uwaga: nigdy nie wciskać przycisków odblokowania podczas stosowania patelni lub rondla.

Nie przenosić wrzącego płynu w pobliżu innych osób.

Zdejmowany uchwyt ingenio® nie jest odpowiedni do zbiornika szybkowaru.

Odblokowanie

1. Odblokowanie niemożliwe bez celowego działania. Postaw urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni. Jednocześnie wcisnąć dwa przyciski odblokowania palcem wskazującym i kciukiem, umieszczając rękę tak, by dolna dźwignia nie była zablokowana - **rys. 20**.
2. Dźwignia opuszcza się automatycznie a szczypce otwierają się. Uchwyt jest odblokowany. Uchwyt można wtedy zdjąć z naczynia. - **rys. 20**.

Nigdy nie używać uchwytu na naczyniach innych marek. Uchwyt zaprojektowany wyłącznie do serii ingenio® marki Tefal.

Ostrzeżenie: Aby uniknąć przewrócenia z rondlem lub patelnią, uchwytu należy używać tylko do manipulacji.

Patelnia ingenio®

Użytkowanie

Przed użyciem po raz pierwszy umyj i nasmaruj lekko olejem (olej roślinny) całą powierzchnię wewnętrzną powłoki.

Opcja **THERMO-SPOT®** wskazuje idealną temperaturę rozpoczęcia gotowania, by uzyskać najlepszy smak produktów.

Dzięki powłoce zapobiegającej przywieraniu nie musisz wkładać tłuszczu do naczynia (poza użyciem po raz pierwszy) co sprawi, że Twoje dania będą zdrowsze.

Przy idealnej temperaturze do rozpoczęcia gotowania koło zmieni równomiernie kolor na czerwony. Aby uniknąć przegrzania zmniejsz moc ognia, gdy koło zmieni kolor na czerwony.



Aby zachować jakość zapobiegania przywierania na patelni _____

- nie przegrzewać patelni bez produktów,
- nigdy nie podgrzewać tłuszczu aż do zwęglenia,
- nie używać noży ani trzepaczek. Lekkie zarysowania lub otarcia mogące się pojawić podczas stosowania nie wpływają na skuteczność powłoki zapobiegającej przywieraniu,
- nigdy nie napełniaj zimną wodą rozgrzanej patelni. Nagłe zmiany temperatury mogą zniekształcić dno.

Uwaga: Aby przedłużyć życie produktu, zalecamy mycie ręczne.

Stosowanie w zmywarce: nie używać niektórych żrących detergentów nieodpowiednich dla naczyń kuchennych zawierających aluminium.

Nie przegrzewać naczyń, by uniknąć wydobywania się dymu, które może być niebezpieczne dla zwierząt ze szczególnie wrażliwym systemem oddechowym. np. ptaków. Zalecamy właścicielom ptaków oddalenie ich z kuchni.

Rondel ingenio®

Użytkowanie

- Czyść rondel specjalnym środkiem do czyszczenia nierdzewnej stali,
- może pojawić się przebarwienie „niebieskie” lub „żółte”. To naturalne przebarwienie spowodowane przez przegrzanie produktu nie jest niebezpieczne,
- Jeśli produkty spożywcze spaliły się, napełnij rondel ciepłą wodą i pozostaw na godzinę. Następnie wyczyść detergentem i gąbką.
- Rondel jest wykonany ze stali nierdzewnej, możesz myć go w zmywarce do naczyń.

Artykuły o średnicy mniejszej niż rozmiar palnika indukcyjnego mogą nie uruchomić grzania przez indukcję. Nigdy nie podgrzewać bez napełnienia w pozycji maksymalnej, gdyż dno może się wtedy uszkodzić. Dla dna przeznaczonego do indukcji: wytrzeć po każdym umyciu. Może pojawić się przebarwienie „niebieskie” lub „żółte”. Jest to normalne zjawisko i by je usunąć należy użyć specjalnego płynu do mycia naczyń lub płynu do mycia naczyń ze stali nierdzewnej, ewentualnie z dodatkiem cytryny lub octu. Używaj szorstkiej gąbki tylko do mycia dna.

Dla bezpieczeństwa dzieci: nigdy nie należy stawiać gorącego naczynia na podłodze lub na obrzeżach mebli. Odczekać, aż ostygnie i przechowywać je poza zasięgiem dzieci. Aby uniknąć ryzyka oparzeń na skutek pryskania, przykryć naczynie pokrywą.

Tefal nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem produktów ingenio®. Zasady prawidłowego i dozwolonego przez Tefal użytkowania opisane są w instrukcji obsługi. Tefal nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia produktów z gamy ingenio®, które powstały w wyniku używania akcesoriów innych marek. Nieprawidłowe użytkowanie polega na wykorzystywaniu uchwytu ingenio® do naczyń innej marki i/lub wykorzystania naczynia ingenio® z uchwytem innej marki;

Natomiast wszystkie różne uchwyty Tefal ingenio® mogą być używane do wszystkich naczyń ingenio®, prócz zbiornika szybkowaru. Wyroby kuchenne ingenio® można zutylizować w punkcie zbiórki do recyklingu.

Plastikowa pokrywa ingenio®

PL

Użytkowanie

- Odporna przy -45°C. Można przechowywać w lodówce.
- System hermetycznego zamykania.
- Zawsze zdejmować pokrywkę przed podgrzewaniem produktów spożywczych.
- Pokrywka nie jest pokrywką do gotowania. Nie wolno używać jej na garnku lub patelni podczas gotowania.
- Pokrywka nie jest pokrywką do gotowania. Nie wolno używać jej w piekarniku lub kuchence mikrofalowej.
- Nie używać pokrywki jako podstawki. Pokrywka może się stopić.
- Odczekać, aż rondel ostygnie, by włożyć pokrywkę.
- Pokrywka jest przeznaczona dla naczyń Tefal ingenio®.

Gwarancja

Patelnie i rondle oraz akcesoria firmy Tefal są objęte gwarancją Tefal na wady produkcyjne lub materiałowe przez okres 2 lat od daty zakupu, po okazaniu dowodu.

Rondel z nierdzewnej stali jest objęty gwarancją przez okres 10 lat na wady produkcyjne. Powłoka zapobiegająca przywieraniu jest również objęta gwarancją przez okres 2 lat na powstawanie pęcherzy i łuszczenie się. Tefal gwarantuje, że materiały mające kontakt z żywnością są zgodne z przepisami dotyczącymi powłok zapobiegających przywieraniu mających kontakt z żywnością.

W przypadku problemów, użytkownik powinien skontaktować się z działem obsługi klienta firmy Tefal. Po otrzymaniu przez Tefal produktu i dowodu zakupu oraz skontrolowaniu wady Tefal wyśle nowy produkt lub jego odpowiednik. Zobowiązania Tefal wynikające z niniejszej gwarancji ograniczają się wyłącznie do wymiany.

Niniejsza gwarancja nie obejmuje uszkodzeń, które mogłyby być wynikiem uderzenia, niewłaściwego użytkowania, zaniedbania, nieprzestrzegania instrukcji obsługi i konserwacji, nieautoryzowanej zmiany lub naprawy. Nie obejmuje również normalnego zużycia produktu lub następujących przypadków:

- przegrzanie, długotrwałe wystawienie na działanie płomieni lub próżni,
- plamy, przebarwienia lub rysy wewnątrz lub na zewnątrz,
- wszystkie wypadki związane z ogniem, zatopieniem, itp.
- przedostanie się kurzu, owadów do produktu,
- zastosowania zawodowe lub w miejscu pracy.



Dodatkowe informacje w ramach gwarancji na rączkę ingenio®:

Rączka ingenio® jest gwarantowany przez Tefal przez 10 lat od daty zakupu na wady produkcyjne i materiałowe.

Wyłączenia szczególne dla uchwytu ingenio®:

- użytkowanie z naczyniem innej marki niż Tefal,
- opalenie płomieniem gazu,
- czyszczenie w zmywarce,
- zanurzenie w wodzie,
- przenoszenie z obciążeniem większym niż 10 kg.

Prawa konsumenta i informacje dodatkowe

Gwarancje firmy Tefal nie mają wpływu na prawa lokalne przysługujące każdemu konsumentowi, których nie można wyłączyć lub ograniczyć, ani na prawa wobec dystrybutora, u którego produkt został zakupiony. We Francji użytkownikowi jest udzielona prawna gwarancja zgodności określonymi w artykułach L.211-4, L.211-5 i L.211-12 Kodeksu konsumenckiego oraz gwarancja na wady ukryte określona w artykułach 1641 do 1649 Kodeksu cywilnego. Gwarancje te dają klientowi specyficzne uprawnienia, przy czym może on również korzystać ze specjalnych praw w zależności od kraju, stanu lub prowincji. Konsument może skorzystać z tych praw na mocy samego faktu. Uchwyt i inne akcesoria wymienne bezpośrednio przez użytkownika, można zakupić, jeśli są one dostępne lokalnie, zgodnie z opisem zamieszczonym na stronie www.tefal.com

Warunki gwarancji dostępne są także na stronie www.tefal.com

Вы только что распаковали набор ingenio®, состоящий из скороварки ClipsoMinut®, кастрюли, сковороды, съемной ручки и пластиковой крышки. В настоящем руководстве вы найдете рекомендации по использованию каждого прибора.

Состав комплекта ingenio®

- | | |
|--|--|
| A. Рабочий клапан давления | I. Паровая корзина |
| B. Канал отвода пара | J. Подставка |
| C. Указатель для установки клапана | K. Метки максимального заполнения (Max1 и Max 2) |
| D. Предохранительный шток (см. раздел “Защитные устройства”) | L. Чаша |
| E. Предохранительный клапан | M. Пластиковая крышка для хранения продуктов |
| F. Ручка крышки | N. Съемная ручка для кастрюли и сковороды |
| G. Крышка | O. Кастрюля |
| H. Уплотнитель | P. Сковорода |

Скороварка ClipsoMinut®

Важные меры предосторожности

Перед началом использования скороварки прочитайте все инструкции, при необходимости обращайтесь за справкой к “Руководству пользователя”. В случае нарушения инструкции по применению устройство может быть повреждено.

В целях обеспечения безопасности устройство соответствует следующим нормам:

- Директива по оборудованию, работающему под давлением
- Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами
- Окружающая среда

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ПРОВЕРКИ ПЕРЕД КАЖДЫМ ПРИМЕНЕНИЕМ	НЕОБХОДИМО ПРОВЕРИТЬ <ul style="list-style-type: none">■ не засорен ли канал отвода пара — рис. 11.■ поршень предохранительного клапана движется — рис. 15.■ уплотнитель размещен по всему пазу на крышке — рис. 12.■ правильность крепления ручек чаши. Ручки чаши являются защитными устройствами. Не снимайте и не заменяйте их самостоятельно.
---	--

<p>СОБЛЮДАЙТЕ УКАЗАННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ЗАПОЛНЕНИЯ ЕМКОСТИ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Во избежание повреждения не используйте скороварку без жидкости. Следите за достаточным объемом жидкости во время приготовления. ■ Минимум 250 мл — рис. 4. ■ Максимум 2/3 от высоты чаши, отметка MAX 2 — рис. 5. ■ Во время приготовления на пару размещенные в корзине продукты не должны контактировать с водой и не должны находиться выше отметки MAX 2 в чаше — рис. 7. ■ Максимум 1/3 (отметка MAX 1) для вязких продуктов, которые увеличиваются в объеме и/или выделяют пену во время приготовления, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовое пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе — рис. 6.
<p>ДО И ВО ВРЕМЯ ПРИГО ТОВЛЕНИЯ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Не оставляйте детей рядом со скороваркой во время ее работы. ■ Съемная ручка ingenio® не предназначена для чаши скороварки. ■ Пар, выходящий из рабочего клапана, очень горячий. Будьте осторожны со струей пара. ■ Скороварка готовит под давлением. Неправильное использование может стать причиной ожогов от кипящей жидкости. Перед началом приготовления убедитесь, что скороварка должным образом закрыта (см. раздел “Закрытие”). ■ Во время приготовления следите, чтобы клапан постоянно издавал шипящий звук. Если пар перестал выходить, откройте устройство и убедитесь, что внутри достаточно жидкости, а канал отвода пара не засорен. Если после проверки пар все равно не выходит, немного увеличьте уровень нагрева. ■ Не готовьте продукты, которые могут стать причиной засора каналов защитных устройств: <ul style="list-style-type: none"> - брусника - перловая крупа, полба, пшено - овсяные хлопья - колотый горох - лапша, макароны, спагетти - ревеня - смородина ■ Перед приготовлением крупных кусков мяса и продуктов с наружной кожей (сосиски целиком, язык, птица и т. д.) рекомендуем проткнуть их ножом или вилкой. Это связано с тем, что такие куски могут содержать жидкость, которая после закипания будет разбрызгиваться. ■ Не готовьте в скороварке блюда с использованием молока животного происхождения. ■ Не используйте скороварку для жарки под давлением на растительном масле. ■ Не оставляйте скороварку без присмотра, когда разогревается масло или жир. Длительный нагрев масла, которое выделяет дым, снижает его качество и может повысить температуру вплоть до возгорания.

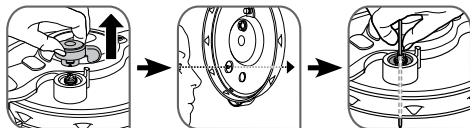
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Используйте скороварку исключительно в целях, для которых она предназначена. ■ Не ставьте скороварку в разогретую духовку. ■ Не укладывайте алюминиевую фольгу в чашу скороварки. ■ Не помещайте пластиковую пленку внутрь скороварки. ■ Пары алкоголя являются воспламеняемыми. Перед тем как накрывать крышкой, дайте жидкости прокипеть в течение 2 минут. Следите за приготовлением, когда используете рецепт с присутствием алкоголя. ■ Используйте источники тепла в соответствии с инструкциями.
<p>ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Не пользуйтесь венчиком, металлическими приборами или ножами. Не очищайте прибор постукиванием по стенкам чаши во избежание ее повреждения и образования утечек. ■ Медленно поворачивайте рабочий клапан (A) для выбора скорости сброса давления, совместив отметку с соответствующим символом — рис. 9. Если во время выпуска пара наблюдается нехарактерный выброс пара/жидкости, верните рабочий клапан (A) в положение режима “Скороварка” и выполните быстрый сброс давления в холодной воде (см. раздел “Окончание приготовления в режиме скороварки”). ■ Если предохранительный шток (D) не опускается, поместите скороварку в холодную воду (см. раздел “Окончание приготовления в режиме скороварки”). ■ Ни в коем случае не касайтесь предохранительного штока. ■ Для вязких продуктов, которые увеличиваются в объеме или выделяют пену во время приготовления, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовое пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Дайте скороварке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите ее в холодной воде. Перед каждым открытием скороварки слегка встряхните ее и убедитесь, что предохранительный шток опустился. Это предотвратит выброс кипящего пара, который может стать причиной ожогов. Данная процедура особенно важна после охлаждения в холодной воде. ■ Нагнетайте давление в скороварке с максимальной осторожностью. Не касайтесь горячих поверхностей. При необходимости надевайте рукавицы. Держитесь за 2 ручки на чаше. ■ В случае приготовления супа рекомендуется выполнять быстрый сброс давления в холодной воде (см. раздел “Окончание приготовления в режиме скороварки”). ■ Перед открытием скороварки убедитесь, что клапан находится в режиме сброса давления. Предохранительный клапан (D) должен находиться в нижнем положении. ■ Не пытайтесь применять силу для открытия скороварки. Убедитесь, что давление внутри снизилось. Предохранительный клапан (D) должен находиться в нижнем положении. (см. раздел “Защитные устройства”).

	<ul style="list-style-type: none"> ■ Нагнетайте давление в скороварке с максимальной осторожностью. Не касайтесь горячих поверхностей. При необходимости надевайте рукавицы. Держитесь за 2 ручки на чаше. ■ В случае приготовления супа рекомендуется выполнять быстрый сброс давления в холодной воде (см. раздел “Окончание приготовления в режиме скороварки”). ■ Перед открытием скороварки убедитесь, что клапан находится в режиме сброса давления. Предохранительный клапан (D) должен находиться в нижнем положении. ■ Не пытайтесь применять силу для открытия скороварки. Убедитесь, что давление внутри снизилось. Предохранительный клапан (D) должен находиться в нижнем положении. (см. раздел “Защитные устройства”).
ОБСЛУЖИВАНИЕ	<ul style="list-style-type: none"> ■ Если вы заметите, что одна из частей скороварки сломалась или треснула, не пытайтесь открыть ее, если она закрыта. Дайте устройству полностью остыть, перед тем как очистить его, после чего передайте устройство для ремонта в авторизованный сервисный центр Tefal. ■ Не вмешивайтесь в работу защитных систем помимо необходимости их очистки и обслуживания. ■ Используйте только оригинальные запчасти Tefal, соответствующие вашей модели. ■ Не оставляйте пищевые продукты в скороварке для хранения. ■ Очищайте и промывайте скороварку сразу после каждого применения. ■ Не помещайте в посудомоечную машину следующие компоненты: рабочий клапан (A), уплотнитель (H) и чашу с антипригарным покрытием (L). ■ Не используйте отбеливатель или вещества с содержанием хлора — они могут ухудшить качество алюминиевого покрытия. ■ Не замачивайте крышку в воде. ■ Заменяйте уплотнитель ежегодно или сразу при появлении признаков износа. ■ По истечении 10 лет эксплуатации необходимо проверить скороварку в авторизованном сервисном центре Tefal. ■ Порядок хранения скороварки Переверните крышку на чаше для предотвращения преждевременного износа уплотнителя.

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИИ

Обязательные проверки перед каждым применением _____

Проверка рабочего клапана



- Убедитесь, что выпускное отверстие рабочего клапана не засорено (см. раздел “Снятие и установка рабочего клапана”).

Проверка предохранительного клапана



- Проверьте подвижность поршня предохранительного клапана (несколько раз нажмите на поршень пальцем).

Характеристики

Диаметр дна сковородки

Объем	Ø чаши	Ø дна	Модель	Материал чаши
4 л	22 см	17,5 см	P47042	Алюминиевое покрытие

Нормативные данные:

Рабочее давление: 65 кПа

Максимальное безопасное давление: 120 кПа

Совместимые источники нагрева _____



ГАЗ



ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
(чугунные
нагревательные
элементы)



ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
(инфракрасные
или галогеновые
элементы,
стеклокерамика)



ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
(индукционные элементы,
стеклокерамики)



ЭЛЕКТРИЧЕСТВО
(нагревательная
спираль)

- Сковородку можно использовать на любой плите, включая индукционную.
- На электрической плите выбирайте конфорку диаметром, не превышающим диаметр дна сковородки.
- При использовании стеклокерамической плиты дно чаши должно быть целым и чистым.
- На газовой плите пламя не должно выходить за края чаши.
- На источнике нагрева с пламенем сковородка должна располагаться строго по центру.

RU

Использование



Приготовление в
“Быстром режиме”
(скороварка)



Приготовление в
“Медленном режиме”



Сброс давления

Открытие

- Переведите ручку крышки из горизонтального положения в вертикальное — **рис. 3**. Крышка повернется.
- Поднимите крышку.


Закрытие

- Убедитесь, что ручка крышки находится в вертикальном положении.
- Поместите крышку на чашу, как показано на **рис. 1**, выровняв пластиковую часть с ручками на чаше.
- Переведите ручку крышки из вертикального положения в горизонтальное — **рис. 2**.
- Крышка повернется.

В случае невозможности открытия или закрытия крышки

- Проверьте правильность расположения уплотнителя и крышки.
- Если возникают сложности при закрытии устройства, промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — **рис. 16**; разместите уплотнитель в пазах крышки — **рис. 12**.

Первое применение

- Промойте и слегка смажьте всю внутреннюю поверхность растительным маслом.
- Закрепите подставку (J) на корзине (I) и поместите их вместе внутрь чаши.
- Наполните чашу (L) водой на 2/3 (отметка MAX 2) — **рис. 5**.
- Закройте скороварку.
- Выровняйте символ  на рабочем клапане (A) с указателем установки клапана (C).



- Разместите скороварку на источнике нагрева, включенном на максимальной мощности.
- Как только пар начнет выходить из клапана, уменьшите нагрев и готовьте 20 мин.
- По истечении 20 мин. выключите нагрев.
- Выровняйте символ ☼ на рабочем клапане (А) с указателем установки клапана (С).
- Когда предохранительный шток (D) опустится, давления внутри скороварки больше нет.
- Откройте скороварку — рис. 3.
- Очистите устройство с использованием жидкости для мытья посуды.

Минимальный и максимальный уровень наполнения

- Минимум 250 мл (2 стакана) — рис. 4.
- Максимум 2/3 от высоты чаши, отметка MAX 2 — рис. 5.
- Не используйте соль крупного помола, добавьте мелкую соль в конце приготовления.

Работа с определенными продуктами:

- При применении вязких продуктов, которые увеличиваются в объеме или выделяют пену во время приготовления, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовое пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе, наполняйте скороварку не более чем на 1/3 (отметка MAX 1) от ее объема.



По окончании приготовления дайте скороварке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите устройство в холодной воде (см. раздел “Окончание приготовления в “Быстром” режиме (Скороварка)” — быстрый сброс давления).

Для сохранения антипригарных свойств чаши

- Не пользуйтесь венчиком, металлическими приборами или ножами. Не очищайте прибор постукиванием по стенкам чаши во избежание ее повреждения и образования утечек.

- Не нагревайте жирные продукты до состояния обугливания. Дым, выделяемый в ходе приготовления, может быть опасным для определенных животных с чувствительной респираторной системой, например для птиц. Владельцам птиц следует держать их вдали от кухни.

Использование паровой корзины

- Во время приготовления на пару продукты, находящиеся в корзине, не должны контактировать с водой — **рис. 7**.
- Налейте в чашу 750 мл воды (L).

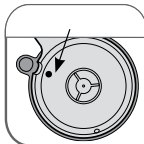


Продукты, размещенные в паровой корзине, не должны находиться выше отметки MAX 2.

Снятие и установка рабочего клапана (A)

Порядок снятия рабочего клапана (A)

- Выровняйте точку с указателем установки клапана (C), нажав на символы на рабочем клапане (A).
- Снимите клапан — **рис. 10**.



Порядок установки рабочего клапана

- Разместите рабочий клапан (A) — **рис. 8**, выровняв точку на рабочем клапане с указателем установки клапана (C), см. рисунок рядом.
- Вставьте рабочий клапан (A), пока он не зафиксируется в канале отвода пара (B).
- Нажмите на символы на рабочем клапане (A) и поверните его.



Во время приготовления следите за тем, чтобы рабочий клапан (A) постоянно издавал шипящий звук. Если выходит мало пара, немного увеличьте уровень нагрева, в противоположном случае — уменьшите нагрев.



Приготовление в “Быстром режиме” (Скороварка)

- Поверните рабочий клапан (А) в положение приготовления в “Быстром режиме” (Скороварка)
- Перед началом приготовления убедитесь, что скороварка должным образом закрыта — **рис. 2**.
- Разместите скороварку на источнике нагрева, включенном на максимальной мощности.
- Щелчки предохранительного штока и выход пара через него являются нормальным явлением — это выпуск воздуха перед началом приготовления.

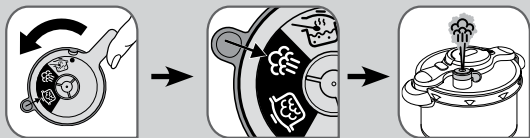
Во время приготовления в “Быстром режиме” (Скороварка)


- Когда рабочий клапан (А) перестанет непрерывно выделять пар с шипящим звуком, уменьшите уровень нагрева.
- С этого момента начните отсчет времени приготовления согласно рецепту.
- Во время приготовления следите за тем, чтобы клапан постоянно издавал шипящий звук. Если выходит мало пара, немного увеличьте уровень нагрева, в противоположном случае — уменьшите нагрев.

Окончание приготовления в “Быстром режиме” (Скороварка)


Перед открытием необходимо сбросить пар:

- После выключения нагрева у вас есть два варианта дальнейших действий:
 - Постепенный сброс давления: медленно поворачивая рабочий клапан (А), совместите отметку с соответствующим символом — **рис. 9**.



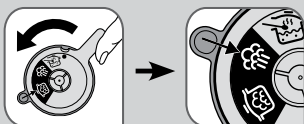
Если во время выпуска пара вы наблюдаете нехарактерный выброс пара/жидкости, верните рабочий клапан (А) в положение “Быстрого режима” (Скороварка) , после чего выполните быстрый сброс давления в холодной воде.

Если предохранительный шток (D) не опускается, налейте холодную воду в раковину, поместите дно скороварки в воду и держите там, пока не опустится предохранительный шток (D).

- **Быстрый сброс давления в холодной воде:** налейте холодную воду в раковину, поместите дно скороварки в воду и держите там, пока не опустится предохранительный шток. Когда предохранительный шток (D) опустится, скороварка больше не будет находиться под давлением. Поверните рабочий клапан (А) в положение .



Этап 1



Этап 2


- Для вязких продуктов, которые увеличиваются в объеме или выделяют пену во время приготовления, например рис, бобовые, сушеные овощи, фруктовое пюре, тыква, кабачки, морковь, картофель, рыбное филе... Дайте скороварке остыть в течение нескольких минут, а затем охладите ее в холодной воде. Перед каждым открытием скороварки слегка встряхните ее и убедитесь, что предохранительный шток опустился. Это предотвратит выброс кипящего пара, который может стать причиной ожогов. Данная процедура особенно важна после охлаждения в холодной воде. В случае приготовления супа рекомендуется выполнять быстрый сброс давления в холодной воде (см. рисунок этапа 1 выше).
- Теперь можно открывать скороварку — рис. 3.
- Если возникают сложности при открытии устройства, промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — рис. 16; разместите уплотнитель в пазах крышки — рис. 12.

Ни в коем случае не касайтесь предохранительного штока (D).



Приготовление в “Медленном режиме”



- Поверните рабочий клапан (А) в положение приготовления в “Медленном режиме” 
Для этого приложите усилие, достаточное для перемещения до отметки сброса давления.
- Перед началом приготовления убедитесь, что скороварка должным образом закрыта — **рис. 2**.
- Разместите скороварку на источнике нагрева, включенном на пониженной мощности.
- С этого момента начните отсчет времени приготовления согласно рецепту.
- В режиме “Медленного приготовления” можно в любое время открывать скороварку для перемешивания, контроля приготовления или добавления ингредиентов.
- Если возникают сложности при открытии устройства, промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — **рис. 16**; разместите уплотнитель в пазах крышки — **рис. 12**.
- Если нагрев слишком сильный, скороварка может заблокироваться (предохранительный шток (D) поднимается и блокирует открытие), ручка крышки может не срабатывать, или скороварка не будет открываться. В этом случае следует уменьшить или выключить нагрев. **Если используется электроплита с чугунным нагревательным элементом, необходимо снять скороварку с плиты.**

Защитные устройства

Скороварка оснащена следующими защитными устройствами и системами:

■ Защита при закрывании:

- Если крышка размещена неправильно или вы забыли перевести ручку крышки в правильное положение, пар будет выходить из предохранительного клапана (D) скороварки, не давая возможности увеличить давление.

■ Защита при открывании:

- Когда скороварка находится под давлением, предохранительный шток (D) располагается в верхнем положении, блокируя ручку открытия/закрытия крышки (F).

- Не пытайтесь применить силу для открытия устройства.

- Не пытайтесь переместить предохранительный шток вручную (D).

- Убедитесь, что внутреннее давление снизилось, на что будет указывать предохранительный шток (D) в нижнем положении.

- Ручки чаши являются защитными устройствами. Не заменяйте их самостоятельно. Ни в коем случае не используйте ручки от других моделей.

- Если вы переведете ручку крышки (G) в вертикальное положение, пока скороварка все еще под давлением, вы не сможете открыть ее. Данная функция является дополнительным средством защиты.

- Верните ручку крышки в горизонтальное положение и дождитесь, когда предохранительный шток (D) переместится в нижнее положение.

■ Две системы защиты от избыточного давления:

- Первая система защиты: предохранительный клапан (E) для сброса давления — **рис. 17.**

- Вторая система защиты: уплотнитель, предотвращающий выход пара из-под крышки — **рис. 17.**

При срабатывании одной из предохранительных систем

■ Выключите нагрев.

■ Дайте скороварке полностью остыть.

■ Откройте устройство.

■ Осмотрите и очистите рабочий клапан (A), канал отвода пара (B), предохранительный клапан (E) и уплотнитель (H) — **рис. 13, 14, 15.** См. разделы “Очистка” и “Обязательные проверки перед каждым применением”.

■ Если после проверки и очистки устройство не работает, обратитесь в авторизованный сервисный центр Tefal.

Очистка

В целях поддержания исправности скороварки соблюдайте рекомендации по очистке и обслуживанию после каждого применения.

Допускается мыть в посудомоечной машине	Допускается мыть только вручную
Крышка (G)	Рабочий клапан давления (A)
Корзина (I)	Уплотнитель (H)
	Чаша (L)

- Мойте скороварку после каждого применения теплой водой с добавлением моющего средства.
- Не используйте отбеливатель или вещества с содержанием хлора.
- Не нагревайте пустую чашу.

Порядок чистки внутренней поверхности чаши

- Мойте чашу исключительно мягкой губкой вручную в теплой воде с добавлением моющего средства.
- Не используйте чистящий порошок и абразивные губки.
- Если у вас что-то пригорело, налейте в чашу теплую воду и оставьте замачиваться. Затем очистите чашу с моющим средством.
- В ходе эксплуатации могут появиться царапины и следы износа, что не влияет на антипригарные свойства покрытия.

Порядок очистки внешней поверхности чаши

- Промойте губкой с добавлением моющего средства.

Не мойте чашу в посудомоечной машине, так как чистящие таблетки содержат агрессивные и коррозионные вещества, которые могут повредить компоненты из алюминия.

При интенсивном использовании цвет поверхности чаши может немного измениться (пожелтеть или покрыться пятнами).

Износ внешней поверхности чаши, контактирующей с крышкой, является нормальным явлением.

Порядок очистки корзины

- Мойте паровую корзину вручную или в посудомоечной машине.

Порядок очистки крышки

- Промойте крышку губкой с добавлением моющего средства.
- Мойте паровую корзину вручную или в посудомоечной машине.

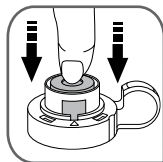
Разместите крышку вертикально, чтобы дать стечь остаткам воды между металлическими и пластиковыми деталями крышки.

Порядок очистки уплотнителя крышки

- Чистите уплотнитель (Н) и паз после каждого применения.
- Порядок установки уплотнителя на место см. на рис. 12. Разместите уплотнитель по всему пазу на крышке.

Порядок очистки рабочего клапана (А)

- Снимите рабочий клапан (А) — рис. 10.
- Промойте рабочий клапан (А) под струей водопроводной воды — рис. 13.
- Проверьте его подвижность — см. рисунок рядом.



После снятия рабочего клапана (А) и уплотнителя (Н) крышку можно мыть в посудомоечной машине.

Порядок очистки канала отвода пара (В) на крышке

- Снимите клапан (А) — рис. 10.
- Проверьте, не засорен ли канал отвода пара — рис. 11. При необходимости прочистите канал зубочисткой — рис. 14 и промойте его.

Порядок очистки предохранительного клапана (Е)

- Промойте часть предохранительного клапана внутри крышки под струей воды.
- Проверьте исправность клапана, нажав несколько раз пальцем на поршень, который должен быть подвижным — рис. 15. См. раздел “Обязательные проверки перед каждым применением”.

Обслуживание

Порядок замены уплотнителя скороварки

- Заменяйте уплотнитель скороварки ежегодно или при проявлении признаков износа.
- Используйте только оригинальный уплотнитель Tefal, соответствующий вашей модели (см. раздел “Принадлежности”).
- Порядок установки уплотнителя на место см. на рис. 12. Разместите уплотнитель по всему пазу на крышке.

Порядок хранения скороварки:

- Поместите крышку на чашу.
- Механизм открытия/закрытия скороварки не требует обслуживания помимо очистки.

По истечении 10 лет эксплуатации необходимо проверить скороварку в авторизованном сервисном центре Tefal.

Принадлежности Tefal _____

- Доступные в розничной продаже принадлежности для скороварки

Принадлежность	Номер
Уплотнитель	X1010008
Паровая корзина	792185
Подставка	792691

- Для замены других деталей или проведения ремонта обращайтесь в авторизованный сервисный центр Tefal.
- Используйте только оригинальные запчасти Tefal, соответствующие вашей модели.

Гарантия

- Для чаши, а также всех других компонентов скороварки предоставляется гарантия на все дефекты изготовления и материалов в течение гарантийного периода, определяемого действующим законодательством в стране приобретения, начиная с даты покупки.
- Право на гарантию реализуется при предъявлении кассового чека или счета-фактуры с указанием даты покупки.

Не являются гарантийными случаями:

- царапины и изменение цвета вследствие износа.
- царапины вследствие контакта крышки с чашей.
- повреждения, возникшие вследствие несоблюдения мер предосторожности или правил эксплуатации, например:
 - ударное воздействие, падение, воздействие огня и т. д.
- Гарантийное обслуживание предоставляется исключительно в авторизованных сервисных центрах Tefal.

Нормативная маркировка

Маркировка	Расположение
Коммерческая информация	На крышке
Год и партия производства Номер модели Максимальное безопасное давление (PS) Повышенное рабочее давление (PF)	На крышке
Объем	На внешней поверхности чаши
Почтовый адрес производителя	На внешней поверхности чаши




- **Внесите свой вклад в защиту окружающей среды**

- ① Устройство содержит множество ценных материалов, которые подходят для переработки и вторичного использования.

➔ Обратитесь в специальный пункт сбора для утилизации устройства.

Tefal отвечает на ваши вопросы

Неполадка	Рекомендации
Устройство сложно открывается и/или закрывается	<ul style="list-style-type: none"> ■ Снимите уплотнитель и промойте его под водой — рис. 16. ■ Установите его на место, не вытирая насухо — рис. 12.
При невозможности закрыть крышку	<ul style="list-style-type: none"> ■ Убедитесь, что ручка крышки находится в вертикальном положении. ■ Проверьте правильность размещения уплотнителя (см. раздел “Очистка и обслуживание”). ■ Проверьте правильность размещения крышки, как показано на рис. 1. ■ Промойте уплотнитель водой и установите на место, не протирая его насухо — рис. 16; разместите уплотнитель в пазе крышки — рис. 12.
Если скороварка нагревалась под давлением без жидкости внутри	Передайте скороварку на проверку в авторизованный сервисный центр Tefal.
Если предохранительный шток щелкает и пропускает воздух	Это нормальное явление в первые минуты работы, позволяющее выпустить воздух перед началом приготовления.
Если во время приготовления предохранительный шток не поднимается, а из клапана ничего не выходит	<p>Это является нормальным в первые минуты работы. Если проблема не исчезает, проверьте следующее</p> <ul style="list-style-type: none"> - Достаточный объем жидкости в чаше. - Достаточный уровень нагрева. В противном случае необходимо увеличить нагрев. - Рабочий клапан (A) находится в положении . - Скороварка закрыта правильно. - Уплотнитель и кромка чаши не изношены. - Уплотнитель установлен правильно.
Если во время приготовления предохранительный шток поднимается, а из клапана ничего не выходит	<p>Это является нормальным в первые минуты работы. Если проблема не исчезнет, налейте холодную воду в раковину и поместите дно скороварки в воду, пока не опустится предохранительный шток (D).</p> <p>Очистите рабочий клапан (A) — рис. 13 и канал отвода пара — рис. 14. Убедитесь, что поршень предохранительного клапана может беспрепятственно опускаться — рис. 15.</p>

Неполадка	Рекомендации
Если из-под крышки выходит пар, а предохранительный шток находится в нижнем положении, проверьте следующее	Крышка закрыта правильно. Положение уплотнителя в крышке. Исправность уплотнителя. При необходимости замените его. Целостность крышки, уплотнителя и его паза в крышке. Целостность кромки чаши.
При невозможности открыть крышку	Убедитесь, что предохранительный шток (D) находится в нижнем положении. В противном случае выполните сброс давления: налейте холодную воду в раковину, поместите дно скороварки в воду и держите там, пока не опустится предохранительный шток. Ни в коем случае не касайтесь предохранительного штока (D). Поверните рабочий клапан (A) в положение  .
Если продукты не приготовлены либо пригорели, проверьте следующее	Время приготовления. Уровень нагрева. Правильность положения рабочего клапана (A). Объем жидкости.
Если продукты пригорели в скороварке	Оставьте чашу замачиваться на некоторое время перед ее очисткой. Ни в коем случае не используйте отбеливатель или вещества с содержанием хлора.
Если сработала одна из защитных систем	Выключите нагрев. Оставьте скороварку на месте остывать. Подождите, пока опустится предохранительный шток и разблокируется крышка. Проверьте и очистите рабочий клапан (A), канал отвода пара, предохранительный клапан и уплотнитель. Проверьте правильность объема наполнения чаши. Если проблема не исчезает, передайте устройство на проверку в авторизованный сервисный центр Tefal.

і Съемная ручка Ingenio®

Важные меры предосторожности

- Снимайте ручку во время приготовления и не подвергайте ее воздействию огня.
- Не допускается мыть ручку в посудомоечной машине.
- Не допускается ставить компоненты (сковороду и кастрюлю) ingenio® в микроволновую печь.
- Снимайте ручку и крышку перед помещением устройства в духовку.
- В случае износа ручки или прибора целиком не допускается их дальнейшее использование.
- Не разбирайте ручку самостоятельно, а обратитесь в сервисный центр Tefal.
- Не нажимайте на кнопки разблокировки во время использования устройства.
- Не используйте ручку вместе с приборами других марок, а также вместе с приборами с неподвижной ручкой.
- Следите, чтобы дети не играли с ручкой.
- Не переносите с помощью ручки груз весом более 10 кг.

RU

Все преимущества съемной ручки _____

Элегантная и практичная ручка ingenio® нового поколения снимается в одно касание. Кроме того, без ручки кастрюля и сковорода ingenio® могут складываться друг в друга, не занимая при этом много места. Помимо прочего, кастрюлю и сковороду можно помещать в духовку при температуре не более 250°C, в холодильник или посудомоечную машину, а также подавать на стол.

Использование и уход за ручкой ingenio® _____

- Рекомендуется снимать ручку во время приготовления во избежание перегрева и обеспечения ее службы в течение длительного времени.
- Не допускается мыть ручку в посудомоечной машине.
- Если прибор или ручка были повреждены или сломаны вследствие удара, падения или иного воздействия, рекомендуется прекратить их использование.

Использование



Установка и применение

1. Открытие ручки. Одновременно нажмите на боковые кнопки разблокировки указательным и большим пальцами, не касаясь рукой нижнего рычага — **рис. 18**
2. Блокировка ручки. Насадите открытую ручку сверху на борт кастрюли или сковороды ingenio®. Полностью вдавите нижний рычаг (он не должен выступать из корпуса ручки), чтобы зажать борт прибора. Ручка заблокируется — теперь можно пользоваться прибором — **рис. 19**.

Внимание! Не нажимайте на кнопки разблокировки во время использования сковороды или кастрюли.

Не переносите кипящие жидкости рядом с другими людьми.

Съемная ручка ingenio® несовместима с чашей скороварки.

Разблокировка

1. Разблокировка невозможна без выполнения специальных действий. Разместите прибор ingenio® на ровной и устойчивой поверхности. Одновременно нажмите на кнопки разблокировки указательным и большим пальцами, не касаясь рукой нижнего рычага — **рис. 20**.
2. Рычаг автоматически опустится, а зажим откроется. Ручка будет разблокирована. Теперь можно снять ручку с прибора — **рис. 20**.

Не используйте ручку вместе с приборами других марок. Ручка предназначена исключительно для серии ingenio® от Tefal.

Предупреждение Во избежание угрозы опрокидывания кастрюли или сковороды используйте ручку только для перемещения приборов.

Сковорода ingenio®

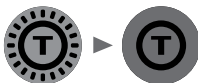
Использование

Перед первым применением промойте и слегка смажьте всю внутреннюю поверхность растительным маслом.

Индикатор **THERMO-SPOT®** указывает на идеальный уровень температуры для начала приготовления и получения наилучшего вкуса продуктов.

Благодаря антипригарной поверхности вам не придется использовать масло во время приготовления (за исключением первого применения), и ваши блюда станут более полезными.

При достижении идеальной температуры для начала приготовления круглый индикатор становится полностью красным. Во избежание перегрева уменьшите уровень нагрева, когда круг станет красным.



В целях сохранения антипригарных свойств сковороды

- не перегревайте пустую сковороду,
- не нагревайте жирные продукты до состояния обугливания,
- не пользуйтесь ножом или венчиком внутри прибора. В ходе эксплуатации могут появиться царапины и следы износа, что не влияет на антипригарные свойства покрытия.
- Не наливайте холодную воду на горячую сковороду. Резкое изменение температуры может привести к деформации дна прибора.

Внимание! Для увеличения срока службы изделия рекомендуется мыть его вручную.

Мытье в посудомоечной машине: не используйте коррозионные чистящие средства, не совместимые с кухонными приборами, имеющими в составе алюминий.

Не перегревайте прибор во избежание выделения дыма, который может быть опасным для животных с чувствительной респираторной системой, например для птиц. Владельцам птиц рекомендуется держать их вдали от кухни.

RU

Кастрюля ingenio®

Использование

- Очищайте кастрюлю с использованием специального чистящего средства для нержавеющей стали.
- Поверхность может посинеть или пожелтеть. Это естественное изменение цвета, вызванное перегревом прибора, не является опасным.
- Если в кастрюле пригорела еда, наполните ее теплой водой и оставьте замачиваться на один час. Затем очистите ее губкой с добавлением моющего средства.
- Кастрюлю из нержавеющей стали можно мыть в посудомоечной машине.

При использовании приборов диаметром меньше размера индукционной плиты технология индукционного нагрева может не сработать. Не ставьте пустой прибор на максимальный нагрев во избежание повреждения дна. После каждой мойки прибора протирайте дно, совместимое с индукционным нагревом. Поверхность может посинеть или пожелтеть. Это нормальное явление, оно не опасно. Такие пятна можно удалить моющим средством или чистящим средством для нержавеющей стали с добавлением лимона или уксуса. Абразивную губку можно использовать только для чистки дна прибора.

В целях обеспечения безопасности детей не ставьте горячую посуду на пол или на край стола. Оставьте прибор остывать в недоступном для детей месте. Для предотвращения угрозы ожогов от брызг используйте крышку.

Tefal не несет ответственности за вред, нанесенный вследствие использования продуктов серии ingenio® с нарушением правил эксплуатации, предписанных и допустимых компанией Tefal, которые приводятся в настоящем руководстве.

Tefal не несет ответственности за вред, нанесенный вследствие использования продуктов серии ingenio® вместе с приборами других марок.

Под неправильным применением понимается использование ручки ingenio® с посудой других марок и/или посуды ingenio® с зажимными устройствами других марок.

Тогда как различные типы ручек Tefal ingenio® могут беспрепятственно применяться с любыми приборами ingenio®, за исключением чаши скороварки.

Кухонные приборы ingenio® можно сдавать на переработку в специальные пункты сбора.

Пластиковая крышка ingenio®

Использование

- Выдерживает температуру до -45°C. Можно помещать в холодильник.
- Система герметичного закрывания.
- Снимайте крышку перед разогреванием продуктов.
- Крышка не предназначена для использования на кастрюле или сковороде во время приготовления.
- Крышка не предназначена для использования в духовке или микроволновой печи.
- Не используйте крышку в качестве подставки для тарелки. В этом случае крышка может расплавиться.
- Дайте кастрюле остыть, перед тем как накрыть ее крышкой.
- Крышка предназначена специально для приборов Tefal ingenio®.

Гарантия

На сковороды, кастрюли и принадлежности Tefal дается 2-летняя гарантия в отношении дефектов изготовления и материалов, начиная с даты покупки, при предъявлении свидетельства приобретения.

На кастрюлю из нержавеющей стали предоставляется 10-летняя гарантия в отношении дефектов изготовления. На антипригарное покрытие также предоставляется 2-летняя гарантия в отношении дефектов вздутия и закатывания. Tefal гарантирует, что антипригарное покрытие соответствует нормативам в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Настоящая гарантия не распространяется на повреждения, возникшие вследствие ударного воздействия, неправильного использования, небрежности, несоблюдения инструкций по эксплуатации и обслуживанию либо несогласованных работ по изменению конструкции и ремонту. Гарантия также не распространяется на естественный износ изделия, а также следующие случаи:

- перегрев, длительное воздействие источника огня или нагрев в пустом виде,
- пятна, выцветание или царапины на внутренних и внешних поверхностях,
- несчастные случаи, связанные с возгоранием, затоплением и т. д.
- попадание пыли или насекомых внутрь изделия,
- применение в профессиональных целях или на рабочем месте

RU



Дополнительные условия гарантии на ручку ingenio®

Tefal предоставляет на ручку ingenio® 10-летнюю гарантию с момента покупки в отношении всех дефектов изготовления и материалов.

Исключения из гарантии на ручку ingenio®:

- применение вместе с посудой какой-либо марки помимо Tefal,
- воздействие огня от газовой плиты,
- мытье в посудомоечной машине,
- поднятие груза весом более 10 кг.

Права потребителей и дополнительная информация

Настоящая гарантия со стороны Tefal не влияет ни на законные права покупателя по месту проживания, которые не могут быть исключительными или ограниченными, ни на законные права в отношении дистрибьютора, у которого был приобретен товар. Настоящая гарантия наделяет покупателя особыми правами. Кроме того, покупатель может воспользоваться определенными правами в зависимости от страны, штата или региона своего нахождения. Покупатель может воспользоваться этими правами исключительно по собственному усмотрению.

Условия гарантии также размещены на сайте www.tefal.ru

Yeni aldığınız ingenio® seti bir adet ClipsoMinut düdüklü tencere, bir adet tencere, bir adet tava, çıkarılabilir bir sap ve plastik bir kapaktan oluşmaktadır. Bu kılavuzda her bir mutfak aleti ilgili tavsiyeleri bulacaksınız.

ingenio® setinin yapısı

- | | |
|--|--|
| A. Çalışma supabı | I. Buharlı pişirme sepeti |
| B. Buhar tahliye kanalı | J. Destek teli |
| C. Supap konumlandırma göstergesi | K. Maksimum doldurma işaretleri (Maks1 ve Maks2) |
| D. Emniyet çubuğu ("Emniyet sistemleri" paragrafına bakınız) | L. Hazne |
| E. Emniyet supabı | M. Saklama için plastik kapak |
| F. Kapak tutacağı | N. Çıkarılabilir tencere ve tava sapı |
| G. Kapak | O. Tencere |
| H. Sızdırmazlık lastiği | P. Tava |

ClipsoMinut® Düdüklü Tenceret

Önemli tedbirler

Düdüklü tencerenizi kullanmadan önce, tüm talimatları okumak için zaman ayırın ve daima "Kullanma Kılavuzu"na başvurun. Hatalı kullanım hasara neden olabilir.

Güvenliğiniz için, bu cihaz aşağıdaki standart ve düzenlemelere uygun olarak üretilmiştir:

- Basınçlı Ekipmanlar Yönetmeliği
- Gıda ile Temas Eden Malzemelere Dair Yönetmelik
- Çevre

HER KULLANIMDAN ÖNCE ZORUNLU KONTROLLER	KONTROL EDİN <ul style="list-style-type: none">■ Görsel olarak ve gün ışığında, buhar tahliye kanalının tıkanmadığını kontrol edin - Şekil 11.■ Emniyet supabı pistonunun hareketli olduğunu kontrol edin - Şekil 15.■ Kapak sızdırmazlık lastiğinin kapak yuvalarının her birinin altına yerleştiğini kontrol edin - Şek. 12.■ Hazne tutacaklarının doğru şekilde sabitlendiğini kontrol edin. Hazne tutacakları güvenlik parçalarıdır. Asla kendiniz sökmeyin veya değiştirmeyin.
--	--

<p>DAİMA AŞAĞIDAKİ DOLDURMA MİKTARLARINA UYUN</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ DÜDÜKLÜ tencerenizi içinde sıvı olmadan asla kullanmayın, aksi takdirde tencere ciddi şekilde hasar görebilir. Pişirme sırasında tencerede daima yeterince sıvı olduğundan emin olun. ■ Minimum 25 cl - Şek. 4. ■ Hazne yüksekliğinin maksimum 2/3'ü, MAKS 2 seviyesi - Şek. 5. ■ Buharlı pişirme sırasında, buhar sepetinde bulunan gıdalar su ile temas etmemeli ve haznenin MAKS 2 seviyesini geçmemelidir - Şek. 7. ■ Pişirme sırasında genleşen hamurlu yiyecekler ve/veya pirinç, sebze, kuru sebze, komposto, balkabağı, kabak, havuç, patates, balık fileto gibi pişirme sırasında köpüren yiyecekler için maksimum 1/3 (MAKS 1 seviyesi) - Şek. 6.
<p>PİŞİRME ÖNCESİNDE VE PİŞİRME SIRASINDA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kullanım sırasında çocukların düdüklü tencereye yaklaşmalarına izin vermeyin. ■ ingenio® çıkarılabilir tutma sapı düdüklü tencere haznesi ile uyumlu değildir. ■ Çalışma supabından çıkan buhar çok sıcaktır. Püsküren buhara karşı dikkatli olun. ■ DÜDÜKLÜ tencereniz basınç altında yemek pişirir. Hatalı kullanım, haşlanma ile yaralanmalara neden olabilir. Kullanmaya başlamadan önce düdüklü tencerenin doğru şekilde kapatıldığından emin olun. ("Kapatma" paragrafına bakınız). ■ Pişirme sırasında, supaptan daima ses çıktığını kontrol edin. Yeterli buhar çıkışı yoksa, basıncı tahliye edin ve içinde yeterince sıvı olduğunu, buhar tahliye kanalının tıkanmadığını kontrol edin. Bu kontrollerden sonra buhar hâlâ çıkmıyorsa, ısı kaynağını hafifçe artırın. ■ Emniyet sistemlerinin kanallarını tıkayabilecek besinleri pişirmeyin: <ul style="list-style-type: none"> - kızılıcık - inci arpa, kavuzlu buğday, darı - yulaf ezmesi - kırık bezelye - erişte, makarna, spagetti - ışgın - kuş üzümü ■ Büyük et parçalarını ve yüzeysel deriye sahip besinleri (bütün sosis, siğir dili, kümes hayvanları vb.) pişirmek için: pişirmeden önce bıçak veya çatal kullanarak delmenizi öneririz. Bu besinler pişirme sırasında kaynayan sıvıyı hapsederek sıvı sıçramasına yol açabilirler. ■ DÜDÜKLÜ tencerenizde asla hayvansal süt içeren yemekler pişirmeyin. ■ DÜDÜKLÜ tencerenizi basınç altında yağda kızartma yapmak için kullanmayın. ■ Sıvı yağ veya katı yağ ısıtırken düdüklü tencerenizi asla gözetimsiz bırakmayın. Duman çıkaran bir yağı ısıtmaya devam etmek yağın yapısını bozar ve alevlerin ortaya çıkmasına yetecek kadar sıcaklığı artırabilir.

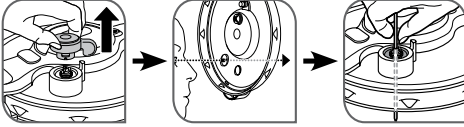
	<ul style="list-style-type: none"> ■ Düdüklü tencerenizi tasarımı amacı dıřında bir amaçla kullanmayın. ■ Düdüklü tencerenizi sıcak bir fırının içine koymayın. ■ Düdüklü tencerenin içine asla bir kalıp üzerinde sabitlenmemiř alüminyum folyo koymayın. ■ Düdüklü tencerenin içine asla streç film yerleřtirmeyin. ■ Alkol buharı yanıcı özelliktedir. Kapađı kapatmadan önce yaklaşık 2 dakika kaynatın. Alkol içeren yemek tarifleri için gözünüz cihaz üzerinde olmalıdır. ■ Kullanım talimatlarına göre uygun ısı kaynađı/kaynakları kullanın.
<p>PİŐİRME SONRASINDA...</p>	<ul style="list-style-type: none"> ■ Metal veya keskin çırpma teli veya mutfak eřyaları kullanmayın. Haznenin kenarına vurarak mutfak gereçlerini bořaltmayın/durulamayın, aksi takdirde haznede hasar ve sızıntı riski söz konusudur. ■ çalıřma supabını (A) ařamalı olarak çevirerek size uygun basınç tahliyesi hızını seçin, seçimi resimli göstergenin önünde bitirin - Őek 9. Buhar tahliyesi sırasında, normal olmayan püskürme ile karřılařırsanız, çalıřma supabını (A) ‘‘Düdüklü’’ modunda piŐirmeye getirin. Ardından sođuk su altında hızlı basınç tahliyesi gerçekleřtirin - (bkz. ‘‘Düdüklü tencere’’ modunda piŐirme sonu’’ bölümü). ■ Emniyet ubuđu (D)inmiyorsa, düdüklü tencerenizi sođuk su altına tutun - (bkz. ‘‘Düdüklü tencere’’ modunda piŐirme sonu’’ bölümü). ■ Emniyet ubuđuuna asla müdahalede bulunmayın. ■ PiŐirme sırasında genleřen hamurlu yiyecekler veya pirinç, sebze, kuru sebze, komposto, balkabađı, kabak, havuç, patates, balık fileto gibi piŐirme sırasında köpüren yiyecekler için. Düdüklü tencerenizi birkaç dakika sođumaya bırakın, ardından sođuk su altına tutun. Yanmanıza neden olabilecek sıçramalardan kaçınmak için, düdüklü tencerenizi açmadan önce emniyet ubuđuunun tamamen indiđini kontrol ederek tencereyi daima hafifçe sallayın. Bu iřlem, buharın hızlı tahliyesi sırasında veya musluk altında sođutmadan sonra bilhassa önemlidir.

	<ul style="list-style-type: none">■ Basınç altındaki düdüklü tencerenizi taşıırken mümkün olduğunca dikkatli olun. Sıcak yüzeylere dokunmayın. Gerekirse eldiven kullanın. Haznenin 2 tutacağına kullanın.■ Çorbalar için, soğuk suda hızlı bir basınç düşürme işlemi yapmanızı tavsiye ederiz (bkz. ""Düdüklü tencere"" modunda pişirme sonu" paragrafı).■ Düdüklü tencerenizi açmadan önce, supabın basınç tahliyesi pozisyonunda olduğundan emin olun. Emniyet çubuğu (D) aşağı pozisyonunda olmalıdır.■ Düdüklü tencerenizi asla zorlayarak açmayın. İç basıncın düştüğünden emin olun. Emniyet çubuğu (D) aşağı pozisyonunda olmalıdır. ("Emniyet sistemleri" paragrafına bakınız).
BAKIM	<ul style="list-style-type: none">■ Düdüklü tencerenizin bir parçasının kırık veya çatlak olduğunu tespit ederseniz, düdüklü tencereniz kapalı ise asla açmaya çalışmayın, yerinden hareket ettirmeden önce tamamen soğumasını bekleyin, tekrar kullanmayın ve tamir edilmesi için Yetkili TEFAL Servisine götürün.■ Temizleme ve bakım talimatları ile belirtilenler dışında emniyet sistemlerine müdahalede bulunmayın.■ Sadece modelinize uygun orijinal TEFAL parçaları kullanın.■ Düdüklü tencerenizde yemek bırakmayın.■ Her kullanımdan sonra düdüklü tencerenizi derhal temizleyin ve durulayın.■ Şu parçaları asla bulaşık makinesinde yıkamayın: çalışma supabı (A), sızdırmazlık lastiği (H) ve yapışmaz kaplamalı hazne (L).■ Asla çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın; alüminyum kaplama olumsuz yönde etkilenebilir.■ Kapağı su içinde bırakmayın.■ Sızdırmazlık lastiğini her yıl veya herhangi bir kesik tespit etmeniz durumunda derhal değiştirin.■ 10 yıl kullanımdan sonra, düdüklü tencerenizi Yetkili TEFAL servisine götürmeniz ve kontrol ettirmeniz gerekir.■ Düdüklü tencerenizi kullanmadığınızda: Kapak sızdırmazlık lastiğinin vaktinden önce eskimesinden kaçınmak için, kapağı hazne üzerine ters kapatın.

BU TALİMATLARI MUHAFAZA EDİN

Her kullanımdan önce zorunlu kontroller _____

Çalışma supabının kontrolü



- Çalışma supabı tahliye deliğinin tıkalı olmadığını kontrol edin (“Çalışma supabının sökülmesi ve takılması” paragrafına bakın).

Emniyet supabının kontrolü



- Emniyet supabı pistonunun hareketli olup olmadığını kontrol edin (pistona parmağınızla birkaç kez basın).

Özellikler

Düdüklü tencerenizin taban çapı

Kapasite	Hazne çapı	Taban çapı	Model	Hazne malzemesi
4 L	22 cm	17,5 cm	P47042	Alüminyum kaplama

Normatif bilgiler:

Çalışma basıncı: 65 kPa

Maksimum emniyet basıncı: 120 kPa

Uyumlu ısı kaynakları



GAZ



ELEKTRİK
(Döküm plaka)



ELEKTRİK
(Seramik cam
- radyant veya
halojen plaka)



ELEKTRİK
(İndüksiyonlu cam
seramik ocak)



ELEKTRİK
(Spiral
rezistanslı
ocak)

- Düdüklü tencereniz indüksiyon ısıtma dahil tüm ısıtma modlarında kullanılabilir.
- Elektrik ocak üzerinde, düdüklü tencerenin tabanına eşit veya daha küçük çapta bir plaka kullanın.
- Seramik cam tabla üzerinde hazne tabanının temiz ve düzgün olduğundan emin olun.
- Gaz üzerinde, alevin haznenin çapını aşmaması gerekmektedir.
- Tüm ocaklar üzerinde, düdüklü tencerenizin tam olarak ortalanmasına dikkat edin.

TR

Kullanım



“Ekspres”
modunda pişirme
(Düdüklü tencere)



“Ağır ateşte pişirme”
modunda pişirme



Basınç boşaltma

Açma

- Kapak tutacağınyı yatay konumdan dikey konuma getirin - **Şek. 3.** Kapak döner.
- Kapağı kaldırın.


Kapatma

- Kapak tutacağınyın dik konumda olduğundan emin olun.
- Plastik parçayı haznenin tutacakları ile hizalayarak - Şekil 1’de gösterildiği gibi kapağı haznenin üzerine yerleştirin.
- Kapak tutacağınyı dikey konumdan yatay konuma getirin - **Şek. 2.**
- Kapak döner.

Kapağı açamıyor veya kapatamıyorsanız:

- Sızdırmazlık lastiğinin doğru takıldığını ve kapağın doğru konumlandırıldığını kontrol edin.
- Ürünü kapatmakta güçlük çekiyorsanız: sızdırmazlık lastiğini sudan geçirin ve kurulamadan tekrar kapağa takın - **Şek. 16** ve kapaktaki çentiklerin/ yuvaların altına yerleştirdiğinizden emin olun - **Şek. 12.**

İlk kullanım

- Tüm iç kaplama yüzeyini yıkayın ve yemeklik yağ ile hafifçe yağlayın.
- Destek telini (J) sepete (I) takın, ardından sepeti haznenin alt kısmına yerleştirin.
- Hazneyi (L) 2/3 (MAKS 2) seviyesine kadar su ile doldurun - **Şek. 5.**
- Düdüklü tencerenizi kapatın.
- Çalışma supabının (A) üzerindeki resmi  supap konumlandırma göstergesi (C) ile hizalayın.



- Düdüklü tencerenizi uygun bir ısı kaynađı üzerine yerleřtirin ve maksimum güce ayarlayın.
- Supaptan buhar çıkmaya bařladıđında, ateři kısın ve 20 dakika süre tutun.
- 20 dakika geçtikten sonra, ısı kaynađını kapatın.
- Çalıřma supabının (A)  zerindeki resmi   supap konumlandırma göstergesi (C) ile hizalayın.
- Emniyet  ubuđu (D) ařađı indiđinde, düdüklü tencerenizde artık basınc yoktur.
- Düdüklü tencerenizi açın -  ek. 3.
- Bulařık deterjanıyla temizleyin.

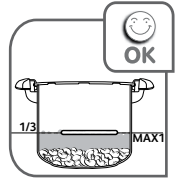
Minimum ve maksimum doldurma

- Minimum 25 cl (2 bardak) -  ek. 4.
- Hazne yüksekliđinin maksimum 2/3' , MAKS 2 seviyesi -  ek. 5.
- Düdüklü tencerenizde iri taneli kaya tuzu kullanmayın, piřmeye yakın sofrata tuzu ekleyin.

Belirli yiyecekler için:

- Piřirme sırasında genleřen hamurlu yiyecekler veya pirinç, sebze, kuru sebze, komposto, balkabađı, kabak, havuç, patates, balık fileto gibi piřirme sırasında köpüren yiyecekler için düdüklü tencerenizi kapasitesinin 1/3' nden (MAKS 1 seviyesi) fazla doldurmayın.

Piřirmenin sonunda, düdüklü tencerenizi birkaç dakika sođumaya bırakın, ardından sođuk su altına tutun (Düdüklü tencere "Ekspres" modunda piřirme sonu - hızlı basınc düřürme paragrafına bakın).



Haznenizin yapıřmaz özelliđini korumak için

- Metal veya keskin çırpma teli veya mutfak eřyaları kullanmayın. Haznenin kenarına vurarak mutfak gereçlerini bořaltmayın/durulamayın, aksi takdirde haznede hasar ve sızıntı riski söz konusudur.

- Yağı asla karbonlaşınca kadar ısıtmayın. Pişirme sonucu açığa çıkan buhar, kuş vb. hassas solunum sistemlerine sahip hayvanlar için tehlikeli olabilir. Bu nedenle kuşlar mutfaktan uzak tutulmalıdır.

Buharlı pişirme sepeti kullanımı _____

- Buharlı pişirme sırasında, buhar sepetinde bulunan gıdaların su ile temas etmemesi gerekir. - **Şek. 7.**
- Hazne (L) tabanını 75 cl su ile doldurun.

Buhar sepetine yerleştirilen besinler, haznenin MAKS 2 seviyesini geçmemelidir.



Çalışma supabının (A) sökülmesi ve takılması _____

Çalışma supabını (A) sökmek için:

- Çalışma supabının (A) üzerindeki resme basarak noktayı supap konumlandırma göstergesi (C) ile hizalayın.
- Supabı çıkarın - **Şek. 10.**

Çalışma supabını takmak için:

- Çalışma supabını (A) - **Şek. 8** supabın noktasını konum göstergesi (C) ile hizalayarak takın - karşıdaki resme bakın.
- Çalışma supabına (A) bastırarak buhar tahliye kanalına (B) oturacak şekilde içeri itin.
- Çalışma supabı (A) üzerindeki resimlere basın ve çevirin.



Pişirme sırasında, çalışma supabının (A) düzenli olarak ses çıkardığından emin olun. Yeterli buhar yoksa ısı kaynağını biraz açın, aksi takdirde ısı kaynağını kısın.



“Ekspres” modunda pişirme (Düdüklü tencere)

- Çalışma supabını (A) “Ekspres” pişirme konumuna (düdüklü tencere) .
- Kullanmaya başlamadan önce düdüklü tencerenin doğru şekilde kapatıldığından emin olun - **Şek. 2**.
- Düdüklü tencerenizi uygun bir ısı kaynağı üzerine yerleştirin ve maksimum güce ayarlayın.
- Emniyet çubuğunun çıkardığı tıkırtı sesleri ve buharlar normaldir, bunlar pişirme öncesinde havanın dışarı çıkmasını sağlar.

“Ekspres” modunda pişirme (Düdüklü tencere) sırasında _____

- Çalışma supabı (A) düzenli bir ses çıkararak (PİSSSS) dışarı sürekli buhar salıyorsa, ısı kaynağını kısın.
- Ardından tarifte belirtilmiş olan pişirme süresini tutun.
- Pişirme sırasında, supaptan düzenli olarak ses çıktığından emin olun. Yeterli buhar çıkışı yoksa ısı kaynağını biraz açın, aksi takdirde ısı kaynağını kısın.

“Ekspres” modunda pişirme (Düdüklü tencere) sonu _____

Açmak için, önce buharı serbest bırakmalısınız:

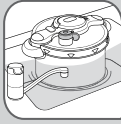
- Sıcaklık kaynağı kapatıldığında, iki seçeneğiniz vardır:
 - Basıncın yavaşça boşaltılması: Çalışma supabını (A) aşamalı olarak çevirerek resimli konuma kadar çevirin - **Şek. 9**.



Buhar tahliyesi sırasında, anormal buhar püskürmesi ile karşılaşırsanız, çalışma supabını (A) “Ekspres” (Düdüklü tencere) modunda pişirme konumuna getirin ve ardından soğuk su altında hızlı basınç tahliyesi gerçekleştirin.

Emniyet çubuğu (D) aşağı inmezse, lavabonuza soğuk su akıtın ve düdüklü tencerenizin tabanını emniyet çubuğu (D) aşağı inene kadar soğuk suya daldırın.

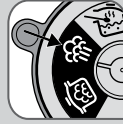
- Basıncın soğuk suda hızlı bir şekilde boşaltılması: lavabonuza soğuk su akıtın ve düdüklü tencerenizin tabanını emniyet çubuğu aşağı inene kadar soğuk suya daldırın. Emniyet çubuğu (D) aşağı indiğinde, düdüklü tencerenizde artık basınç yoktur. Çalışma supabını (A) konumuna çevirin.



Adım 1



Adım 2



- Pişirme sırasında genleşen hamurlu yiyecekler veya pirinç, sebze, kuru sebze, komposto, balkabağı, kabak, havuç, patates, balık fileto gibi pişirme sırasında köpüren yiyecekler için. Düdüklü tencerenizi birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından soğuk su altına tutun. Yanmanıza neden olabilecek sıçramalardan kaçınmak için, düdüklü tencerenizi açmadan önce emniyet çubuğunun tamamen indiğini kontrol ederek tencereyi daima hafifçe sallayın. Bu işlem, buharın hızlı tahliyesi sırasında veya musluk altında soğutmadan sonra bilhassa önemlidir. Çorbalar için, soğuk suda hızlı bir basınç düşürme işlemi yapmanızı tavsiye ederiz (yukarıda Adım 1'deki şekle bakın).
- Düdüklü tencerenizi açabilirsiniz - **Şek. 3**.
- Ürünü açmakta güçlük çekiyorsanız: sızdırmazlık lastiğini sudan geçirin ve kurulamadan tekrar kapağa takın - **Şek. 16** ve kapaktaki çentiklerin/yuvaların altına yerleştirdiğinizden emin olun - **Şek. 12**.

Emniyet çubuğuna (D) asla müdahalede bulunmayın.



“Ağır ateşte pişirme” modunda pişirme

- Çalışma supabını (A) “Ağır ateşte pişirme” konumuna çevirin. Bunun için, basınç düşürme konumunda bulunan çentiğin ötesine geçecek kadar bir güç uygulamanız yeterlidir.
- Kullanmaya başlamadan önce düdüklü tencerenizin doğru şekilde kapatıldığından emin olun - **Şek. 2**.
- Düdüklü tencerenizi uygun bir ısı kaynağı üzerine yerleştirin ve **düşük güce** ayarlayın.
- Ardından tarifte belirtilmiş olan pişirme süresini tutun.
- “Yavaş pişirme” modundayken karıştırmak, pişirme işlemini kontrol etmek veya malzeme eklemek için tencerenizin kapağını dilediğiniz zaman açabilirsiniz.
- Ürünü açmakta güçlük çekiyorsanız: sızdırmazlık lastiğini sudan geçirin ve kurulamadan tekrar kapağa takın - **Şek. 16** ve kapaktaki çentiklerin/yuvaların altına yerleştirdiğinizden emin olun - **Şek. 12**.
- Isı kaynağı sıcaklığı aşırı yüksek olduğunda, düdüklü tencere kilitlenebilir (emniyet çubuğu (D) yukarı kalkarak kapağın açılmasını bloke eder) ve kapak tutacağı kullanılamaz veya düdüklü tencere açılmaz. Bu durumda, ısı kaynağını kısın veya kapatın. **Dökme demir plakalı elektrikli ocak kullanıyorsanız, düdüklü tencerenizi ocaktan alın.**



Emniyet sistemleri

Düdüklü tencereniz bir çok emniyet tertibatı ile donatılmıştır:

■ Kapatma emniyeti:

- Kapak yanlış yerleştirilirse veya kapak tutacağına katlamayı unutursanız, düdüklü tencerenin emniyet çubuğunda (D) buhar sızıntısı olur ve basınç yükselmez.

■ Açma emniyeti:

- Düdüklü tencereniz basınç altında ise, emniyet çubuğu (D) yukarı konumdadır ve kapak açma / kapama kolu (F) çalıştırılmamalıdır.
- Düdüklü tencerenizi asla zorlayarak açmaya çalışmayın.
- **Emniyet çubuğu (D) ile kesinlikle oynamayın.**
- Emniyet çubuğunun (D) aşağı konumda olduğunu kontrol ederek iç basıncın düştüğünden emin olun.
- Hazne tutacakları güvenlik parçalarıdır. Asla kendiniz değiştirmeyin. Asla diğer tutacak modellerini kullanmayın.
- Düdüklü tencere basınç altındayken açma / kapama kapak tutacağına (G) dik konuma getirirseniz, kapağı açamazsınız. Bu işlev ek bir güvenlik önlemidir.
- Kapak tutacağına tekrar yatay konuma getirin ve emniyet çubuğunun (D) aşağı konuma inmesini bekleyin.

■ Aşırı basınca karşı iki adet emniyet tertibatı mevcuttur:

- İlk tertibat: emniyet supabı (E) basıncı serbest bırakır - **Şek. 17.**
- İkinci tertibat: sızdırmazlık lastiği, kapak ile hazne arasından buharın çıkmasını sağlar - **Şek. 17.**

Aşırı basınç emniyet sistemlerinden biri devreye girerse:

- Isı kaynağını kapatın.
- Düdüklü tencerenin tamamen soğumasını bekleyin.
- Açın.
- Çalışma supabını (A), buhar tahliye kanalını (B), emniyet supabını (E) ve sızdırmazlık lastiğini (H) kontrol edin ve temizleyin **Şek. 13 - 14 - 15.** "Temizlik" ve "Her kullanımdan önce zorunlu kontroller" paragraflarına bakın.
- Tüm bu kontrol ve temizleme işlemlerinin ardından ürününüz sızıntı yapıyorsa veya çalışmıyorsa, yetkili bir Tefal Servis Merkezine götürün.

Temizlik

Düdüklü tencerenizin düzgün çalışması için, her kullanımdan sonra bu temizlik ve bakım talimatlarını dikkate alın.

Bulaşık makinesinde yıkanabilir parçalar	Elde yıkanması gereken parçalar
Kapak (G)	Çalışma supabı (A)
Pişirme sepeti (I)	Sızdırmazlık lastiği (H)
	Hazne (L)

- Her kullanımdan sonra düdüklü tencereyi ılık su ve sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın.
- Çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
- Haznenizi içi boşken aşırı ısıtmayın.

Haznenin içini temizlemek için:

- Hazneyi sıcak su, sıvı bulaşık deterjanı ve yumuşak bir süngerle sadece elde yıkayın.
- Ovarak temizleme tozu veya aşındırıcı süngerler kullanmayın.
- Yanmış gıda artığı kaldıysa, hazneyi sıcak suyla doldurun ve bekletin. Adından sıvı bulaşık deterjanıyla temizleyin.
- Kullanım sırasında ortaya çıkabilecek hafif çizikler ve aşınmalar, kaplamanın yapışmazlık özelliğini etkilemez.

Haznenin dışını temizlemek için:

- Sünger ve sıvı bulaşık deterjanıyla yıkayın.

Hazneyi bulaşık makinesinde yıkamayın, zira tablet deterjanlar son derece aşındırıcı maddeler içerir ve alüminyum parçalar için aşındırıcıdır.

Haznenizin yoğun kullanımı kaplamanın rengini bir miktar değiştirebilir (sarıma, lekelenme).

Kapağın hazneye temasından dolayı dış kaplamanın aşınması normaldir.

Pişirme sepetini temizlemek için:

- Buharlı pişirme sepetini elde veya bulaşık makinesinde yıkayın.

Kapağı temizlemek için:

- Kapağı bir sünger ve bulaşık deterjanı ile yıkayın.
- Buharlı pişirme sepetini elde veya bulaşık makinesinde yıkayın.

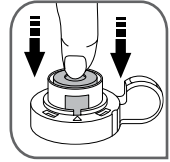
kapağın metal ve plastik parçaları arasında kalan suyu akıtmak için kapağı dikey olarak yerleştirin.

Kapak sızdırmazlık lastiğini temizlemek için:

- Her pişirme işleminden sonra, sızdırmazlık lastiğini (H) ve lastik yuvasını temizleyin.
- Sızdırmazlık lastiğini yerine takmak için, - Şek. 12 'ye bakın ve lastiğin kapaktaki her bir yuvaranın/çentiğinin altından geçtiğinden emin olun.

Çalışma supabını (A) temizlemek için:

- Çalışma supabını (A) çıkarın - Şek. 10.
- Çalışma supabını (A) musluktan akan su altında temizleyin - Şek. 13.
- Hareketli olduğunu kontrol edin: yandaki çizime bakın.



Çalışma supabını (A) ve sızdırmazlık lastiğini (H) çıkardıktan sonra, kapağı bulaşık makinesine yerleştirebilirsiniz.

Kapak üzerinde yer alan buhar tahliye (B) kanalını temizlemek için:

- Supabı (A) çıkarın - Şek. 10.
- Buhar tahliye kanalının tıkanık olmadığını ve yuvarlak olduğunu görsel olarak gün aşırı kontrol edin - Şek. 11. Gerekirse, bir kürdan ile temizleyin - Şek. 14 ve durulayın.

Emniyet supabını (E) temizlemek için:

- Kapağın içerisinde yer alan emniyet supabı kısmını suyun altına tutarak temizleyin.
- Hareketli olması gereken pistonu parmağınızla birkaç kez basarak düzgün çalıştığını kontrol edin - Şek. 15. "Her kullanımdan önce zorunlu kontroller" paragrafına bakın.

Bakım

Düdüklü tencerenizin sızdırmazlık lastiğini değiştirmek için:

- Düdüklü tencerenizin sızdırmazlık lastiğini herhangi bir yeri kesildiğinde, zarar gördüğünde veya yılda bir kez değiştirin.
- Her zaman modelinize uygun orijinal bir Tefal sızdırmazlık lastiği kullanın (“Aksesuarlar” paragrafına bakın).
- Sızdırmazlık lastiğini yerine takmak için, - **Şek. 12** 'ye bakın ve lastiğin kapaktaki her bir yuvanın/çentiğın altından geçtiğinden emin olun.

Düdüklü tencerenizi kullanmadığınızda:

- Kapağı hazne üzerinde ters çevirin.
- Düdüklü tencere açma/kapama mekanizması, temizlik dışında özel bir bakım gerektirmez.

10 yıl kullanımdan sonra, düdüklü tencerenizi Yetkili TEFAL servisine götürmeniz ve kontrol ettirmeniz gerekir.

TR

Tefal aksesuarları _____

- Düdüklü tencerenizin piyasadan temin edilebilecek aksesuarları şunlardır:

Aksesuarlar	Referans
Sızdırmazlık lastiği	X1010008
Buharlı pişirme sepeti	792185
Destek teli	792691

- Diğer parçaların değiştirilmesi veya onarımlar için, Yetkili bir Tefal Servis Merkezine müracaat edin.
- Sadece modelinize uygun orijinal TEFAL parçaları kullanın.

Garanti

- Düdüklü tencerenizin haznesi ve dięer tüm parçaları satın alım tarihinden itibaren ve satın alınan ülkede yürürlükte bulunan yasalar ile belirlenen garanti dönemi boyunca, her türlü üretim ve malzeme kusurlarına karşı garanti altındadır.
- Bu garanti, satın alım tarihini taşıyan fatura veya fişin ibraz edilmesi şartıyla geçerli olacaktır.

Aşağıdaki durumlar bu garantinin dışındadır:

- Eskimeye baęlı çizikler ve renk deęiřimi.
 - Kapaęın hazneye temasından kaynaklanan çizikler.
 - Talimatlara ciddi řekilde uyulmaması veya ihmalkar kullanımdan kaynaklanan hasarlar:
 - Düřme, darbe, fırın içinde kullanım, ...
- Bu garanti sadece Yetkili Tefal Servisi nezdinde kullanılabilir.

Yönetmelięe baęlı iřaretler


İřaret	Yeri
Ticari marka adı	Kapak üzerinde
Üretim yılı ve parti no. Model referansı Maksimum emniyet basıncı (PS) Yüksek alıřma basıncı (PF)	Kapak �zerinde
Kapasite	Haznenin dıř tabanı üzerinde
Üreticinin posta adresi	Haznenin dıř tabanı üzerinde




• evre korumasına katkıda bulunun

- ① Cihazınız yeniden kullanılabilir veya geri dönüřtürülebilir malzemeler içermektedir.
- ➔ Uygun iřlemlere tabi tutulabilmesi için, bir toplama noktasına bırakın.

Tefal sorularınızı yanıtlıyor

Sorunlar	Öneriler
Açma ve/veya kapama işlemini zorlaştıysa:	<ul style="list-style-type: none">■ Sızdırmazlık lastiğini çıkarın ve su altına tutun - Şek. 16.■ Silmeden tekrar kapağa takın - Şek. 12.
Kapağı kapatamıyorsanız	<ul style="list-style-type: none">■ Kapak tutacağıının dik konumda olduğunu kontrol edin.■ Sızdırmazlık lastiğinin doğru takıldığını kontrol edin ("Temizlik ve bakım" paragrafına bakın).■ Kapağın - Şek. 1'de gösterildiği gibi doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini kontrol edin.■ Sızdırmazlık lastiğini su altına tutun ve silmeden tekrar kapağa takın - Şek. 16 ve lastiği kapaktaki çentiklerin/yuvaların altına yerleştirdiğinizden emin olun - Şek. 12.
Düdüklü tencereniz içinde sıvı olmadan basınç altında ısındıysa:	Düdüklü tencerenizi Yetkili Tefal Servis Merkezine kontrol ettirin.
Emniyet çubuğu tıkırtı sesleri ve buhar çıkarıyorsa:	Bu ilk birkaç dakika için normaldir: pişirme öncesinde havanın dışarı çıkmasını sağlar.
Emniyet çubuğu takılmamışsa ve pişirme sırasında supaptan hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk birkaç dakika için normaldir. Sorun devam ederse, şunları kontrol edin: <ul style="list-style-type: none">- Hazne içindeki sıvı miktarı yeterli mi.- Isı kaynağı yeterince güçlü mü - değilse artırın.- Çalışma supabı (A)  konumunda mı.- Düdüklü tencereniz tam kapatılmış mı.- Sızdırmazlık lastiği veya hazne kenarının hasarlı olup olmadığını.- Sızdırmazlık lastiğinin doğru yerleştirilip yerleştirilmediğini.
Emniyet çubuğu takılmışsa ve pişirme sırasında supaptan hiçbir şey çıkmıyorsa:	Bu ilk birkaç dakika için normaldir. Bu durum devam derse, lavabonuza soğuk su akıtın ve emniyet çubuğu (D) aşağı inene kadar düdüklü tencerenizin tabanını soğuk suya daldırın. Çalışma supabını (A) - Şek. 13 ve buhar tahliye kanalını - Şek. 14 temizleyin ve emniyet supabı pistonuna zorlanmadan basılıyor olduğunu kontrol edin - Şek. 15.

Sorunlar	Öneriler
Kapağın etrafından buhar sızıyorsa ve çubuk aşağı konumdaysa, şunları kontrol edin:	Kapak doğru kapatılmış mı. Sızdırmazlık lastiği kapağa yerleştirilmiş mi. Sızdırmazlık lastiği iyi durumda mı - gerekirse değiştirin. Kapak, sızdırmazlık lastiği ve kapak üzerindeki yuva temiz mi. Haznenin kenarı iyi durumda mı.
Kapağı açamıyorsanız:	Emniyet çubuğunun (D) aşağı konumda olduğunu kontrol edin. Değilse, basıcı giderin: lavabonuza soğuk su akıtın ve emniyet çubuğu aşağı inene kadar düdüklü tencerenizin tabanını soğuk suya daldırın. Emniyet çubuğuna (D) asla müdahalede bulunmayın. Çalışma supabını (A) konumuna çevirin  konumuna çevirin.
Besinler pişmemiş veya yanmışsa, şunları kontrol edin:	Pişirme süresi. Isı kaynağının gücü. Çalışma supabının (A) doğru konumlandırılması. Sıvı miktarı.
Düdüklü tencerenizdeki yemek yanarsa:	Yıkamadan önce hazneyi suya batırılmış olarak bir süre bekletin. Asla çamaşır suyu veya klorlu ürünler kullanmayın.
Emniyet sistemlerinden biri devreye girerse:	Isı kaynağını kapatın. Düdüklü tencerenizi hareket ettirmeden önce soğumasını bekleyin. Emniyet çubuğunun inmesini bekleyin ve açın. Çalışma supabını (A) , buhar tahliye kanalını, emniyet supabını ve sızdırmazlık lastiğini kontrol edin ve temizleyin. Doldurma talimatlarına uyulduğundan emin olun. Arıza devam ederse, cihazınızı Yetkili Tefal Servis Merkezine kontrol ettirin.

Çıkarılabilir ingenio® tutacak

Önemli tedbirler

- Pişirme sırasında tutacağı çıkarın ve tutacağı ateşe maruz bırakmayın.
- Tutacağı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- ingenio® kaplarını (tava ve tencere) mikrodalga fırına koymayın.
- Fırına yerleştirmeden önce tutacağı ve kapağı çıkardığınızdan emin olun.
- Tutacak veya kaplarınız hasar görmüşse kullanılmamalıdır.
- Tutacağı asla sökmeyin, bunun yerine Tefal müşteri hizmetlerine iade edin.
- Kullanım sırasında asla kilit açma düğmelerine basmayın.
- Tutacağı asla başka marka mutfak eşyaları veya sabit saplı mutfak eşyaları ile kullanmayın.
- Çocukların tutacağı kullanmasına izin vermeyin.
- 10kg'dan daha büyük yükleri taşımayın.

TR

Çıkarılabilir bir tutma sapının avantajları _____

Şık ve pratik olan yeni nesil ingenio® tutma sapı saniyeler içinde takılıp çıkarılabilir. Böylece ingenio® tencere ve tava, tutma sapı olmadan mükemmel şekilde istiflenebilir ve çok az yer kaplar. Çıkarılabilir sap ayrıca tencere ve tavayı maks. 250°C'lik fırına, buzdolabına, bulaşık makinesine yerleştirmenize ve masada servis yapmanıza olanak sağlar.

ingenio® tutma sapının uzun süreli kullanımı için _____

- Aşırı ısınma riskinden kaçınmak ve kullanım ömrü boyunca dayanıklılığını korumak için pişirme sırasında sapın çıkarılması önerilir.
- Tutacağı bulaşık makinesinde yıkamayın.
- Mutfak aleti veya tutma sapı darbe, düşme veya başka bir nedenle deforme olur veya kırılırsa, kullanılamaz hale gelir ve artık kullanılmaması önerilir.

Kullanım



Takma ve kullanma

1. Tutacağı açma. Elinizi alt kolu serbest bırakacak şekilde yerleştirmeye dikkat ederek işaret parmağınız ve baş parmağınızla iki yan serbest bırakma düğmesine aynı anda basın - **Şek. 18**.
2. Tutacağı kilitleme. Açık durumdaki tutacağı ingenio® tencerenin veya tavanın kenarına yerleştirin. Sapı tencere veya tavanın kenarına tutturmak için alt kolu tamamen bastırın (artık sapın gövdesinden dışarı doğru çıkıntı yapmamalıdır). Kol kilitlenir ve artık tencereyi/tavayı tutmaya başlayabilirsiniz - **Şek. 19**.

Dikkat: tavayı veya tencereyi kullanırken asla kilit açma düğmelerine basmayın.

Kaynar sıvıları başkalarının yakınında taşımayın. ingenio® çıkarılabilir tutma sapı düdüklü tencere haznesi ile uyumlu değildir

Serbest bırakma

1. Bilerek açma dışında kilidin açılması imkansızdır. Ingenio® kabını düz ve sabit bir yüzeye yerleştirin. Elinizi alt kolu serbest bırakacak şekilde yerleştirmeye dikkat ederek işaret parmağınız ve baş parmağınızla iki yan serbest bırakma düğmesine aynı anda basın - **Şek. 20**.
2. Kol otomatik olarak iner ve tutucu açılır. Tutacağın kilidi açılır. Tutacak daha sonra tavadan/tenceden çıkarılabilir - **Şek. 20**.

Tutacağı asla başka marka mutfak kaplarında kullanmayın. Tutacak Tefal'in ingenio® serisi için özel olarak tasarlanmıştır.

Uyarı: Tencere veya tava ile devrilme riskini önlemek için, tutacağı sadece taşıma amacıyla kullanın.

ingenio® tava

Kullanım

İlk kullanımdan önce, iç kaplama yüzeyinin tamamını yıkayın ve hafifçe yağlayın (bitkisel yağ ile).

THERMO-SPOT® yemeğinizin lezzetini ortaya çıkarmak için pişirme başlangıcında ideal sıcaklığı gösterir.

Yapışmaz kaplaması sayesinde, daha sağlıklı yemekler için kabınızda yağ bulundurmanıza gerek kalmaz (ilk kullanım haricinde).

İdeal pişirmeye başlama sıcaklığında, taç eşit seviyede kırmızıya döner. Aşırı ısınmayı önlemek için, disk kırmızı olduğunda ısı gücünü azaltın.



TR

Tavanızın yapışmaz özelliğini korumak için _____

- tavanızı boş şekilde aşırı ısıtmaktan kaçının,
- yağı asla karbonlaşmaya kadar ısıtmayın,
- bıçak ve çırpa teli kullanmayın. Kullanım sırasında ortaya çıkabilecek hafif çizikler ve aşınmalar kaplamanın yapışmazlık özelliğini etkilemez,
- sıcak tavayı asla soğuk suyla doldurmayın. Sıcaklıktaki ani değişiklikler tabanın deforme olmasına neden olabilir.

Dikkat: Ürününüzün kullanım ömrünü uzatmak için, elde yıkamanızı tavsiye ederiz.

Bulaşık makinesinde kullanım: Alüminyum içeren tencere/tavalarla uyumlu olmayan aşındırıcı deterjanları kullanmayın.

Kuş vb. hassas solunum sistemine sahip hayvanlar açısından tehlikeli olabilecek buharların açığa çıkmasını önlemek için tencere veya tavanızı aşırı ısıtmayın. Bu nedenle kuşları mutfaktan uzak tutmanızı tavsiye ederiz.

ingenio® tencere

Kullanım

- Tavanızı özel paslanmaz çelik temizleyici ile temizleyin,
- “mavi” veya “sarı” renk değişikliği görülebilir. Ürünün aşırı ısınmasından kaynaklanan bu doğal renklenme tehlikeli değildir,
- yemeğin yanması durumunda, tencereyi sıcak suyla doldurun ve bir saat bekletin. Ardından deterjan ve sünger yardımıyla temizleyin.
- Tencere paslanmaz çelikten üretilmiş olup bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İndüksiyonlu ocak gözünün boyutundan daha küçük çapa sahip ürünler indüksiyonlu ısıtma teknolojisini tetiklemeyebilir. Tabana zarar verebileceğiniz için asla boşken maksimum konumda ısıtmayın. Mutfak eşyanızın özel indüksiyon tabanı için: her yıkamadan sonra silin. “Mavi” veya “sarı” renk değişikliği görülebilir. Bu doğaldır ve tehlikeli değildir, sıvı bulaşık deterjanı veya özel bir paslanmaz çelik temizleyici kullanılarak ve limon veya sirke ilave edilerek temizlenebilir. Sadece paslanmaz çelik taban üzerinde aşındırıcı sünger kullanın.

Çocuğunuzun güvenliği için: sıcak olan bir mutfak eşyasını asla yere veya bir mobilyanın kenarına yerleştirmeyin. Soğumasını bekleyin ve çocuğunuzun ulaşamayacağı bir yerde saklayın. Haşlanma riskinden kaçınmak için bir kapak kullanın.

Çocuğunuzun güvenliği için: sıcak olan bir mutfak eşyasını asla yere veya bir mobilyanın kenarına yerleştirmeyin. Soğumasını bekleyin ve çocuğunuzun ulaşamayacağı bir yerde saklayın. Haşlanma riskinden kaçınmak için bir kapak kullanın.

Tefal, ingenio® ürün yelpazesinin kullanım talimatlarında açıklandığı üzere, Tefal tarafından izin verilen ve amaçlanan kullanıma uygun olmayan bir şekilde kullanılmasından kaynaklanan herhangi bir hasardan sorumlu tutulamaz.

Tefal, ingenio® ürün yelpazesine ait ürünlerin diğer marka mutfak eşyaları ile kullanılmasından kaynaklanan hasarlardan sorumlu tutulamaz.

Bu hatalı kullanım, bir ingenio® tutacağıнын başka bir marka tencere/tava ile kullanımı ve/veya bir ingenio® kabinin başka bir marka tutma sapı ile kullanımı olarak tanımlanmaktadır.

Bununla birlikte, tüm farklı Tefal ingenio® tutacak tipleri düdüklü tencere haznesi hariç tüm ingenio® kaplarında kullanılabilir.

Ingenio® pişirme kapları geri dönüşüm için bir toplama noktasına bırakılabilir.

ingenio® plastik kapak

Kullanım

- -45°C'ye dayanıklıdır. Buzdolabı uyumludur.
- Hermetik kapatma sistemi.
- Yiyecekleri tekrar ısıtmadan önce daima kapağı çıkarın.
- Bu kapak bir pişirme kapağı değildir ve pişirme sırasında tencere veya tava üzerinde kullanılmamalıdır.
- Bu kapak bir pişirme kapağı değildir ve geleneksel veya mikrodalga fırınlarda kullanılmamalıdır.
- Kapağı tencere altlığı olarak kullanmayın. Aksi takdirde kapak eriyebilir.
- Kapağı kapatmadan önce tencerenin soğumasını bekleyin.
- Kapak, Tefal ingenio® mutfak eşyalarına özeldir.

Garanti

Tefal tencere ve tavalar ile aksesuarları, Tefal tarafından satın alma fişinin ibraz edilmesi şartıyla satın alma tarihinden itibaren 2 yıl boyunca her türlü üretim veya malzeme hatasına karşı garanti altındadır.

Paslanmaz çelik tencere, her türlü üretim hatasına karşı 10 yıl garantilidir.

Yapışmaz kaplama ek olarak kabarma ve soyulmaya karşı 2 yıl garantilidir. Tefal, yapışmaz kaplamanın gıdayla temas eden malzemelere yönelik yönetmeliklere uygun olduğunu garanti eder.

Bir sorun olması durumunda, kullanıcı Tefal'in tüketici hizmetleri ile irtibata geçmelidir. Tefal, ürünü satın alma belgesi ile birlikte teslim aldıktan ve kusurlu olup olmadığını kontrol ettikten sonra, karşılığında yeni veya muadili bir ürün gönderecektir. Tefal'in bu garanti kapsamındaki yükümlülükleri sadece bu değişimle sınırlıdır.

Bu garanti darbe, hatalı kullanım, ihmal, çalıştırma ve bakım talimatlarına uymama veya ürün üzerinde yetkisiz modifikasyon ve onarımlardan kaynaklanan hasarları kapsamaz. Ayrıca ürünün normal aşınması ve yıpranması veya aşağıdaki durumlar da garanti kapsamında değildir:

- aşırı ısınma, uzun süre alev maruz kalma veya boş kalma,
- iç veya dış lekeler, renk değişimleri veya çizikler,
- yangın, sel vb. tüm kazalar
- ürünün içine toz, böcek vb. girmesi,
- profesyonel veya ticari kullanım.



ingenio® tutacak garantisinin ek özellikleri:

ingenio® tutacak, üretim veya malzeme kusurlarına karşı satın alma tarihinden itibaren 10 yıl boyunca Tefal garantisi altındadır.

ingenio® tutacağı için özel istisnalar:

- Tefal dışında başka bir marka kap ile kullanım,
- gaz alevi ile yanma,
- bulaşık makinesinde yıkama,
- suya daldırma,
- 10 kg'dan daha büyük bir yük taşıma.

Tüketici hakları ve ek bilgiler

Tefal'in sunduğu garantiler, herhangi bir tüketicinin yerel olarak sahip olduğu, hariç tutulamayan veya sınırlandırılmayan yasal haklarını veya bir ürünün satın alındığı distribütörün yasal haklarını etkilemez. Dolayısıyla, Fransa'da Tüketici Kanunu'nun L.211-4, L.211-5 ve L.211-12 maddelerinde atıfta bulunulan yasal uygunluk garantisine ve ayrıca Medeni Kanun'un 1641 ila 1649. maddelerinde belirtilen gizli kusurlara karşı atıfta bulunulan yasal garantiye sahipsiniz. Bu garantiler tüketiciye belirli haklar verir ve tüketici ayrıca ülke, eyalet veya ile bağlı olarak belirli haklardan da yararlanabilir. Tüketici, bu haklarından kendi iradesiyle yararlanabilir.

Kullanıcı tarafından doğrudan değiştirilebilen tutacaklar ve diğer aksesuarlar, www.tefal.com.tr web sitesinde açıklandığı gibi yerel olarak mevcutsa satın alınabilir.

Garanti koşulları www.tefal.com.tr adresinde de mevcuttur.

EN	p. 2
ES	p. 30
PL	p. 56
RU	p. 82
TR	p. 108

Tefal®

www.tefal.com