

RO

August 2018 - 1520007351 - Realization : Espace Graphique

Tefal®

ClipsoMinut'® Perfect

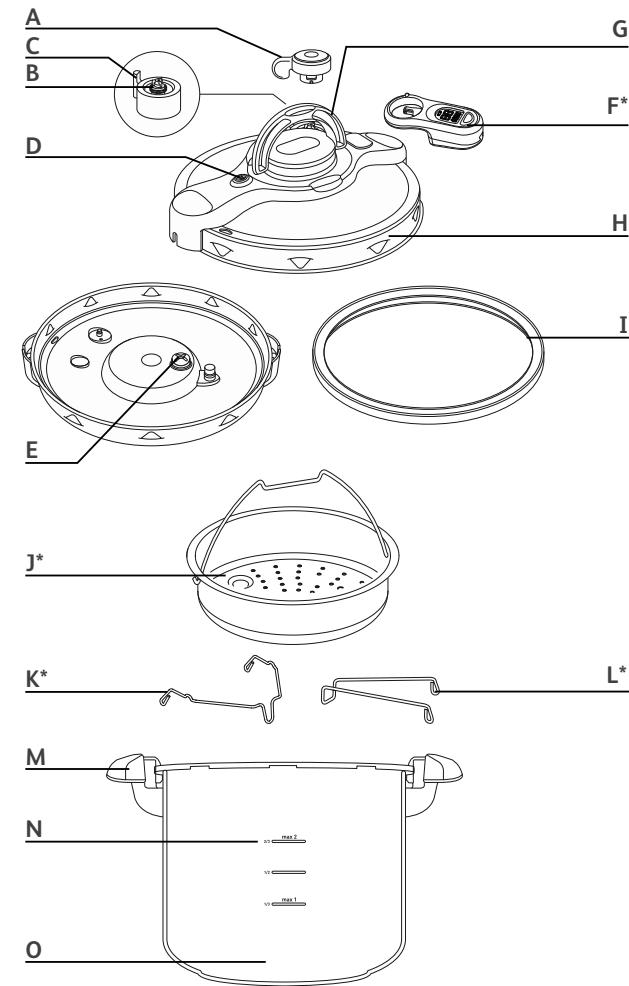
ClipsoMinut'® Duo

ClipsoMinut'® Easy



Ghidul utilizatorului

RO



* în funcție de model

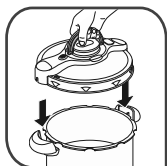


fig 1



fig 2



fig 3

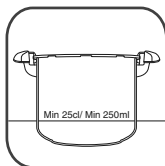


fig 4



fig 5



fig 6

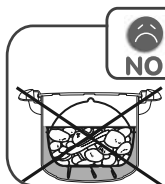


fig 7

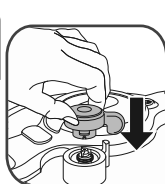


fig 8



fig 9

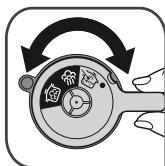


fig 10

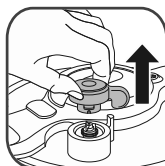


fig 11

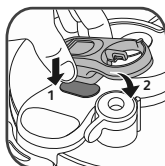


fig 12

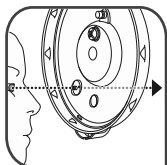


fig 13

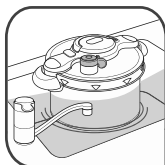


fig 14

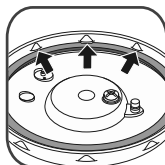


fig 15



fig 16



fig 17



fig 18

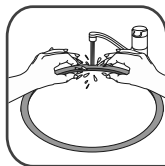


fig 19

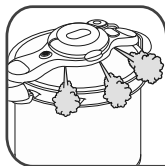


fig 20

MĂSURI IMPORTANTE DE PRECAUȚIE:

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

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

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

VERIFICĂRI OBLIGATORII ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE	A SE VERIFICA ■ vizual și la lumina zilei, dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată - fig. 13. ■ dacă bila supapei de siguranță este mobilă - fig. 18. ■ dacă garnitura capacului este fixată sub fiecare creștătură a capacului - fig. 15. ■ dacă mânerul capacului sunt fixate în mod corect. Mănerul capacului au piesele de siguranță. Nu le schimbați niciodată singuri. Nu folosiți niciodată alt model de capac.
RESPECTAȚI ÎNTOTDEAUNA URMĂTOARELE CANTITĂȚI DE UMPLERE	■ Nu utilizați niciodată oala sub presiune fără lichid; acest lucru duce la deteriorarea sa gravă. Niciodată nu utilizați oala sub presiune fără lichid, deoarece acest lucru ar putea duce la deteriorarea acesteia. Asigurați-vă că există întotdeauna suficient lichid în timpul gătirii. ■ Minimum 25 cl - fig. 4. ■ Maximum 2/3 din înălțimea oalei, indicator MAX 2 - fig 5. ■ În timpul gătitului la abur, coșul* pentru gătit la abur, precum și alimentele situate în acesta, nu trebuie să intre în contact cu apa - fig. 6 și 7. ■ Maxim 1/3 (MAX 1) pentru alimentele vâscoase care se dilată și/sau fac spumă în timpul gătitului, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește... ■ Alimentele introduse în coșul pentru gătit la abur nu trebuie să depășească nivelul MAX 2 din adâncimea vasului.

**ÎNAINTE ȘI ÎN
TIMPUL
PREPARĂRII
ALIMENTELOR**

- Nu lăsați copiii în apropierea oalei sub presiune atunci când este în curs de utilizare.
- Oala sub presiune gătește alimentele folosind presiunea. O utilizare inadecvată poate cauza răni provocate prin opărire. Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de punerea în funcțiune (A se vedea secțiunea „Închidere”).
- Asigurați-vă că supapa suieră permanent în timpul gătirii. În cazul în care nu se eliberează suficient abur, decompriți produsul și verificați dacă există o cantitate suficientă de lichid și dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată. Dacă, după efectuarea acestor verificări, nu se eliberează în continuare suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură.
- Nu gătiți alimente care riscă să înfunde canalele dispozitivelor de siguranță:
 - merișoare
 - arpacaș
 - fulgi de ovăz
 - mazăre uscată
 - tăieței, macaroane, spaghetti
 - rubarbă
 - coacăze.
- Nu gătiți niciodată rețete pe bază de lapte în oala sub presiune (cum ar fi budincă de orez sau griș cu lapte).
- În cazul unei oale sub presiune cu corpul din inox, nu utilizați sare grunjoasă, ci adăugați sare fină la sfârșitul gătirii. Astfel, veți evita apariția petelor care ar putea deteriora corpul oalei sub presiune.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru prăjirea în ulei sub presiune.
- Nu utilizați oala sub presiune în alt scop decât cel pentru care este prevăzută.
- Nu introduceți oala sub presiune în cuptorul încins.
- Nu introduceți niciodată în oala sub presiune folie de aluminiu care nu este securizată pe un recipient. Fixați întotdeauna cu o sfoară.
- Nu introduceți niciodată folie de plastic în oala sub presiune.
- Vaporii de alcool sunt inflamabili. Aduceți la punctul de fierbere cu aproximativ 2 minute înainte de a pune capacul. Supravegheați oala când preparați rețete pe bază de alcool. Verificați oala sub presiune în mod repetat dacă pregătiți rețete pe bază de alcool.
- Utilizați doar sursa (sursele) de căldură compatibilă (compatibile), conform instrucțiunilor de utilizare.

**DUPĂ
PREPARAREA
ALIMENTELOR...**

- Pentru modelele cu strat antiaderent: nu utilizați teluri sau instrumente metalice ori ascuțite. Nu loviți ustensilele de muchia cuvei, deoarece riscați să o avariați și să cauzați scurgeri.
- Rotiți continuu supapa de funcționare (A) alegând după cum doriți viteza de decompresiune până ajungeți în dreptul pictogramei  - **fig 10**. În cazul care, la eliberarea aburului, observați împrôșcări anormale, readuceți supapa de funcționare (A) în poziția de gătire în modul „Gătire sub presiune”, iar apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece - **fig. 14**.
- Dacă indicatorul de siguranță (D) nu coboară, puneți oala sub presiune în apă rece - **fig. 14**.
- Nu acționați niciodată asupra acestui indicator de siguranță.
- După fierberea cărnii acoperite cu piele (de exemplu, limbă de vită), care riscă să se umfle sub efectul presiunii, nu înțepați carnea atât timp cât pielea prezintă un aspect umflat; riscați să vă opăriți. Aveți grijă să înțepați carnea înainte de fierbere.
- Pentru alimentele vâscoase care se expandează în timpul gătirii sau care produc spumă, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește...Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi efectuați o răcire în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor, asigurându-vă în prealabil că indicatorul de siguranță este coborât, pentru a evita orice împrôșcare cu bule de vapor, care riscă să vă ardă. Această operație este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece.
- Mutați oala sub presiune cu maximă atenție. Nu atingeți suprafețele fierbinți. Utilizați mânerul și butoanele. Dacă este necesar, folosiți mănuși.
- În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (a se vedea secțiunea „La finalul gătirii în modul «Oală sub presiune» ”).
- Înainte de a deschide oala sub presiune, asigurați-vă că supapa este în poziția de decompresie. Indicatorul de siguranță (D) trebuie să fie în poziție coborâtă.
- Nu deschideți niciodată forțat oala sub presiune. Asigurați-vă că presiunea din interior a fost eliberată. Indicatorul de siguranță (D) trebuie să fie în poziție coborâtă. (A se vedea secțiunea „Siguranță”)

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- În cazul în care constatați că oala sub presiune este spartă sau fisurată, nu încercați în niciun caz să o deschideți dacă este închisă, așteptați să se răcească complet înainte de a o muta. Nu o mai utilizați și duceți-o la un centru de service autorizat Tefal pentru reparație.
- Nu interveniți asupra sistemelor de siguranță mai mult decât prevăd instrucțiunile de curățare și de întreținere.
- Utilizați doar piese originale Tefal care corespund modelului dumneavoastră. Utilizați exclusiv un corp și un capac Tefal.
- Nu utilizați oala sub presiune pentru depozitarea alimentelor acide sau sărate înainte și după fierbere, pentru că riscați să deteriorați corpul acesteia.
- Curățați și clătiți imediat oala dumneavoastră sub presiune după fiecare utilizare.
- Nu spălați niciodată în mașina de spălat vase supapa de funcționare **(A)**, garnitura **(I)**, cronometrul* **(F)** sau oala cu înveliș antiaderent.
- Nu introduceți niciodată cronometrul* **(F)** în apă.
- Nu utilizați niciodată înălbitor sau produse care conțin clor, care pot deteriora calitatea inoxului.
- Nu lăsați capacul la înmuiat în apă.
- Schimbați garnitura în fiecare an sau imediat, dacă prezintă vreo tăietură.
- După 10 ani de utilizare, este necesar să duceți la verificat oala sub presiune într-un centru de service autorizat Tefal.
- Pentru depozitarea oalei sub presiune: așezați capacul invers pe cuvă, pentru a evita uzura prematură a garniturii capacului.

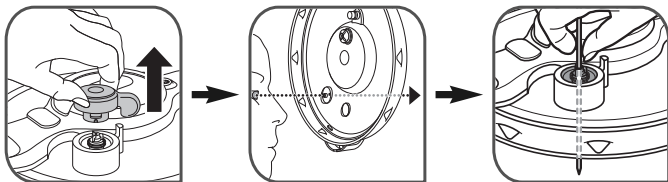
PĂSTRAȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI

Componente (a se vedea Schema descriptivă)

- | | |
|--|-------------------------------|
| A. Supapă de funcționare | G. Mânerul capacului |
| B. Duză pentru evacuarea aburului | H. Capac |
| C. Indicator de poziție a supapei | I. Garnitură |
| D. Indicator de siguranță (a se vedea secțiunea „Siguranță”) | J. Coș pentru gătit la aburi* |
| E. Supapă de siguranță | K./ L. Trepied* |
| F. Cronometru detașabil | M. Mânerul corpului |
| | N. Indicator maxim de umplere |
| | O. Corpul oalei |

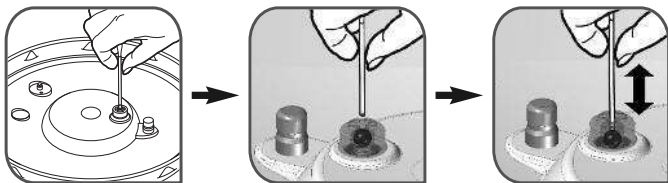
Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare

Verificarea supapei de funcționare



- Verificați dacă orificiul de evacuare al supapei de funcționare nu este înfundat (a se vedea secțiunea „Retragerea și instalarea supapei de funcționare”).

Verificarea supapei de siguranță



- Verificați dacă bila supapei de siguranță este mobilă (utilizați un bețișor).

Utilizare



Gătire în modul „Oală sub presiune”



Gătire în modul „Gătire lentă”*



Decompresie

Deschidere

- Deplasați mânerul capacului din poziție orizontală în poziție verticală - **fig 3**. Capacul se rotește.
- Ridicați capacul.
- În cazul că întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.

Închidere

- Asigurați-vă că mânerul capacului este în poziție verticală.
- Așezați capacul pe corpul oalei, după cum se indică în - **fig. 1**, aliniind partea din plastic cu mânerul corpului oalei.
- Rabatați mânerul capacului din poziție verticală în poziție orizontală - **fig. 2**.
- Capacul se rotește.

În cazul în care nu puteți închide capacul:

- Verificați fixarea corectă a garniturii și poziționarea corespunzătoare a capacului.
- În cazul în care întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.

Prima utilizare

- Pentru modelele cu înveliș antiaderent: spălați și ungeți cu puțin ulei de gătit întreaga suprafață a învelișului interior.

În funcție de model :

- Așezați trepiedul*(L) și coșul*(J) pe fundul cuvei.
- Prindeți trepiedul *(K) de coș*(J), apoi depuneți ansamblul pe fundul cuvei.
- Umpleți cuva (O) până la nivelul de 2/3 (MAX 2) - **fig 5**.
- Închideți oala sub presiune.
- Aliniați pictograma  supapei de funcționare (A) cu indicatorul de poziție a supapei (C) - **fig. 9**.



- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.
- Când aburul începe să iasă prin supapă, reduceți sursa de căldură și setați cronometrul pentru 20 de minute.
- Când cele 20 de minute s-au scurs, opriți sursa de căldură.
- Aliniați pictograma ☼ supapei de funcționare (A) cu indicatorul de poziție a supapei (C).
- Când indicatorul de siguranță (D) coboară, oala nu mai este sub presiune.
- Deschideți oala sub presiune - **fig. 3.**
- Curățați-o cu un produs de curățat vase.

Nivel de umplere minim și maxim

- Minimum 25 cl/250 ml (2 pahare) - **fig. 4.**
- Maximum 2/3 din înălțimea corpului oalei, indicator MAX 2 - **fig. 5.**
- Nu utilizați sare grunjoasă în oala sub presiune, ci adăugați sare fină la sfârșitul gătirii.

Pentru anumite alimente:

- Pentru alimentele vâscoase, care se expandează sau care produc spumă pe durata gătirii, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește...nu umpleți oala sub presiune peste 1/3 (MAX 1) din capacitatea sa. Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi răciți-o în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor pentru a evita împrăștierea cu vapori care riscă să vă ardă, după asigurarea prealabilă că indicatorul de siguranță este coborât. Această operațiune este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supapelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece . (A se vedea secțiunea „La finalul gătirii în modul «Oală sub presiune»”).



Utilizarea coșului pentru gătit la abur*

- Turnați 75 cl/750 ml de apă pe fundul corpului oalei (O).

În funcție de model :

- Așezați trepiedul*(L) și coșul*(J) pe fundul cuvei.
- Prindeți trepiedul*(K) de coș*(J), apoi depuneți ansamblul pe fundul cuvei.



- În timpul gătitului la abur, alimentele din coșul pentru gătit la abur* nu trebuie să intre în contact cu apa - **fig. 6 și 7.**

Alimentele introduse în coșul pentru gătit la abur* nu trebuie să depășească nivelul MAX 2.

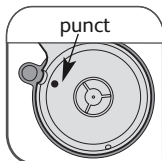
Montarea și demontarea supapei de funcționare (A)

Pentru îndepărtarea supapei de funcționare (A):

- Aliniați canelura cu indicatorul de poziție a supapei (C), apăsând pe inelul supapei de funcționare (A).
- Îndepărtați-o - **fig. 11.**

Pentru montarea supapei de funcționare:

- Poziționați supapa de funcționare (A) - **fig 8** aliniind canelura supapei de funcționare cu indicatorul de poziție (C) din ilustrația alăturată.



- Împingeți supapa de funcționare (A) pentru a o fixa pe duza pentru evacuarea aburului.
- Apăsați pe pictogramele supapei de funcționare (A) și rotiți.



Cronometrul*

Nu utilizați niciodată cronometrul în modul de „Gătire lentă”.

Cronometrul este conceput pentru a vă garanta prepararea corespunzătoare a alimentelor, cu un consum cât mai mic de energie. El cronometrează automat timpul de gătit, după atingerea nivelului de temperatură corespunzător gătirii în modul „Oală sub presiune” .

Cronometrul trebuie fixat pe oala sub presiune pentru a funcționa.

Asigurați-vă că supapa de funcționare (A) șuieră în mod regulat în cursul gătirii. Dacă nu este suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură; în caz contrar, reduceți puterea sursei de căldură.

1 Pentru a porni cronometrul: apăsați pe buton.



2 Programați timpul de gătire (în minute).

- Dacă ați introdus greșit timpul de gătire, așteptați 4 sec. până când flăcările nu se mai afișează intermitent, iar apoi apăsați lung pe buton pentru readucerea la zero.



3 Porniți sursa de căldură la putere maximă.



4 După ce oala sub presiune a atins temperatura de gătire, cronometrul emite un semnal sonor și începe cronometrarea timpului (cifrele se afișează intermitent).
Reduceți puterea sursei de căldură.



5 La finalul timpului de gătire, cronometrul emite un semnal sonor.

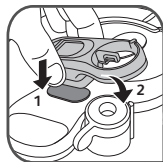
- Pentru a opri semnalul sonor al cronometrului, apăsați pe buton.
- Opriți sursa de căldură.



O apăsare lungă pe buton readuce cronometrul la zero și îl oprește.

Montarea și demontarea cronometrului*

- Pentru montarea cronometrului (F) - **fig 12**, introduceți mai întâi partea dinspre buton în modul, apoi apăsați pentru a fixa.
- Pentru demontarea cronometrului (F), ridicați-l și îndepărtați-l.



RO

Schimbarea bateriei cronometrului*

- Bateria cronometrului este o baterie de tip CR2032.
- Dacă se afișează simbolul  sau dacă afișajul dispare complet, schimbați bateria.

- Durata de viață a bateriei depinde de frecvența de utilizare a cronometrului.
- Bateria cronometrului conține dimetoxietan nr. CAS 110-71-4. Aceasta este conformă cu reglementările europene. Pentru siguranța dumneavoastră și pentru protecția mediului: nu desfaceți bateria, nu o expuneți la temperaturi ridicate, nu o aruncați împreună cu deșeurile menajere; duceți-o la un centru de colectare a bateriilor uzate.



- Bateriile de unică folosință nu trebuie încărcate.
- Diferitele tipuri de baterii sau bateriile noi și cele uzate nu trebuie amestecate.
- Bateriile trebuie introduse cu polaritatea corectă.
- Bateriile descărcate trebuie scoase din aparat și eliminate într-un mod sigur.
- Dacă aparatul este depozitat pentru un timp îndelungat, se recomandă scoaterea bateriilor.
- Nu scurtcircuitați bornele bateriilor.
- Efectuați operațiunile în plan orizontal, pe o suprafață de lucru.
- Pentru a scoate bateria din cronometru, deschideți capacul locașului bateriei cu ajutorul unei monede (a se vedea figura alăturată).
- Înlocuiți bateria.
- Fixați garnitura în locașul său.
- Poziționați semiluna ☾ de pe capacul locașului bateriei în fața semilunii ☾ de pe cronometru.
- Rotiți încet capacul locașului bateriei, apăsând ușor, aliniind semiluna ☾ de pe capacul locașului bateriei cu luna ● de pe cronometru.
- Efectuați operațiunea pe o suprafață plană pentru o poziționare orizontală corectă a capacului.
- Nu forțați la închidere capacul locașului bateriei. Nu depășiți marginile.
- În caz de pierdere, vă puteți procura alt cronometru de la oricare centru de service autorizat Tefal.



Nu introduceți niciodată cronometrul* în apă sau în mașina de spălat vase.

Nu utilizați niciodată cronometrul în modul de „Gătire lentă”.

Înainte de gătire

- Înainte de fiecare utilizare, îndepărtați supapa de funcționare (A) - **fig. 11** și verificați dacă duza pentru evacuarea aburului (B) nu este înfundată - **fig. 13**.

- Verificați dacă supapa de siguranță este mobilă (a se vedea secțiunile „Curățare” și „Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare”) - **fig. 18**.
- Adăugați-vă ingredientele și lichidul.
- Închideți oala sub presiune - **fig. 2**.
- În cazul în care întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.
- Montați supapa de funcționare (A) - **fig. 8**.



Gătire în modul „Oală sub presiune”

- Rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția de gătire în modul „Oală sub presiune”  - **fig 9**.
- Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător înainte de punerea în funcțiune - **fig. 3**.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură, apoi reglați-o la putere maximă.
- Pentru modelele dotate cu cronometru : programați timpul de gătire indicat în rețetă (a se vedea secțiunea „Utilizarea cronometrului”).
- Zgomotul și aburul emise de indicatorul de siguranță sunt normale, datorându-se eliberării aerului înainte de gătire.

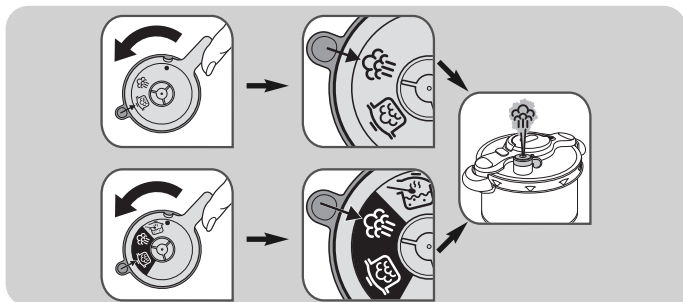
În timpul gătirii în modul „Oală sub presiune” _____

- În momentul în care supapa de funcționare (A) începe să elibereze abur în mod continuu, făcând zgomotul obișnuit (șuierat), reduceți puterea sursei de căldură.
- Începeți contorizarea timpului de gătire indicat în rețetă.
- Asigurați-vă că supapa șuieră în mod regulat în cursul gătirii. Dacă nu se eliberează suficient abur, creșteți ușor puterea sursei de căldură; în caz contrar, reduceți puterea sursei de căldură.

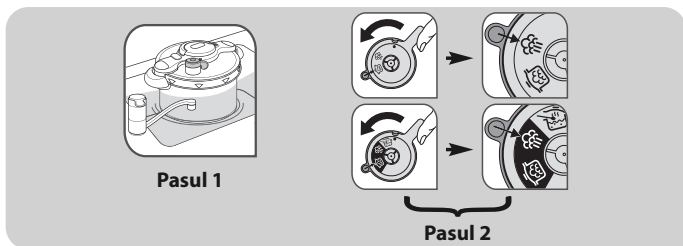
La finalul gătirii în modul „Oală sub presiune” _____

Pentru eliberarea aburului:

- După oprirea sursei de căldură, aveți două posibilități:
- **Decompresie progresivă:** rotiți progresiv supapa de funcționare (A) până ajunge în dreptul pictogramei  - **fig 10**.



- **Decompresia rapidă în apă rece:** turnați apă rece în chiuvetă și scufundați în apă fundul oalei sub presiune până când indicatorul de siguranță coboară - **fig. 14**. Când indicatorul de siguranță (D) coboară, oala nu mai este sub presiune. Rotiți supapa de funcționare (A) pe poziția ☞.



- Puteți deschide oala sub presiune - **fig. 3**.
- În caz că întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub un jet de apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.

În cazul care, la eliberarea aburului, observați împrăscări anormale, readuceți supapa de funcționare (A) în poziția de gătire în modul „Gătire sub presiune” ☞, iar apoi efectuați o decompresie rapidă în apă rece.

Dacă indicatorul de siguranță (D) nu coboară, turnați apă rece în chiuvetă și scufundați fundul oalei sub presiune până la coborârea indicatorului de siguranță - fig 14.

Nu acționați niciodată asupra indicatorului de siguranță.

- Pentru alimentele care se expandează în timpul gătirii sau care produc spumă, cum ar fi orezul, leguminoasele, legumele uscate, compoturile, dovleacul, dovleceii, morcovii, cartofii, fileurile de pește...nu umpleți oala sub presiune peste 1/3 (MAX 1) din capacitatea sa. Lăsați oala sub presiune să se răcească timp de câteva minute, apoi efectuați o răcire în apă rece. Înaintea fiecărei deschideri, scuturați oala sistematic și ușor, asigurându-vă în prealabil că indicatorul de siguranță este coborât, pentru a evita orice împrôșcare cu bule de vaporii, care riscă să vă ardă. Această operație este deosebit de importantă în cazul evacuării rapide a aburului sau după răcirea în apă rece. În cazul supelor, vă recomandăm să efectuați o decompresie rapidă în apă rece (a se vedea secțiunea „La finalul gătirii în modul «Oală sub presiune»”).



Gătire în modul „Gătire lentă”*

- Rotiți supapa de funcționare (A) până la poziția de gătire în modul „Gătire lentă” . În acest scop, apăsați suficient pentru a trece dincolo de poziția decompresie.
- Asigurați-vă că oala sub presiune este închisă corespunzător - **fig. 2** - înainte de punerea în funcțiune.
- Așezați oala sub presiune pe o sursă de căldură reglată la putere redusă.
- Incepeți cronometrarea timpului de gătire indicat în rețetă.
- În modul „Gătire lentă”, puteți deschide oala în orice moment pentru a amesteca, a supraveghea prepararea alimentelor sau a adăuga ingrediente.
- În cazul că întâmpinați dificultăți la deschiderea produsului: țineți garnitura sub apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - **fig 19**, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - **fig 15**.
- Dacă sursa de căldură este prea puternică, este posibil ca oala să se blocheze (indicatorul de siguranță (D) urcă și împiedică deschiderea), iar mânerul capacului să nu poată fi acționat sau să nu deschidă oala. În acest caz, reduceți sau opriți sursa de căldură. **În cazul plăcilor de încălzire din fontă, luați oala de pe sursa de căldură.**
- Pentru modelele cu strat antiaderent: nu utilizați teluri sau instrumente metalice ori ascuțite. Nu loviți ustensilele de marginea oalei, deoarece există riscul de a o deteriora și de a provoca scurgeri.



RO

- Nu încălziți niciodată grăsimi până la carbonizare. Vaporii degajați în urma gătirii pot fi periculoși pentru animalele care au un sistem respirator sensibil, cum ar fi păsările. Proprietarii de păsări trebuie să le țină departe de bucătărie.

Siguranța

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

■ Siguranța la închidere:

- În cazul care capacul este poziționat greșit sau dacă uitați să pliați mânerul capacului, există o scurgere de vaporii în dreptul indicatorului de siguranță (D) a oalei sub presiune și presiunea acesteia nu poate crește.

■ Siguranța la deschidere:

- Dacă oala este sub presiune, indicatorul de siguranță (D) este în poziție ridicată, iar mânerul de deschidere/închidere a capacului (G) nu trebuie acționat.
- Nu încercați niciodată să deschideți forțat oala sub presiune.
- **Nu acționați în niciun caz asupra indicatorului de siguranță (D).**
- Asigurați-vă că presiunea interioară a scăzut, verificând dacă indicatorul de siguranță (D) este în poziție coborâtă.
- Mânerele capacului sunt piese de siguranță. Nu le schimbați niciodată singuri. Nu folosiți niciodată alt model de capac. Nu utilizați niciodată alte modele de mânere.
- Dacă ați deplasat mânerul de deschidere/închidere a capacului (G) în poziție verticală în timp ce oala era încă sub presiune, nu o veți putea deschide. Această funcție este o măsură de siguranță suplimentară.
- Readuceți mânerul capacului în poziție orizontală și așteptați ca indicatorul de siguranță (D) să ajungă în poziție coborâtă.

■ Două dispozitive de siguranță împotriva suprapresiunii:

- Primul dispozitiv: supapa de siguranță (E) eliberează presiunea - **fig. 20**.
- Al doilea dispozitiv: garnitura ce permite eliberarea aburului la nivelul capacului - **fig. 20**.

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

- Opriiți sursa de căldură.
- Lăsați oala să se răcească complet.
- Deschideți.
- Verificați și curățați supapa de funcționare (A), duza pentru evacuarea aburului (B), supapa de siguranță (E) și garnitura (I) - **fig. 16 - 17 - 18**. A se vedea secțiunile „Curățare” și „Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare”.
- Dacă după verificare și curățare produsul dumneavoastră curge sau nu mai funcționează, duceți-l la un centru de service autorizat Tefal.

Recomandări de utilizare

- 1 - Aburul este foarte fierbinte când iese prin supapa de funcționare. Atenție la jetul de abur.
- 2 - După ce indicatorul de siguranță urcă, nu mai puteți deschide oala sub presiune.
- 3 - La fel ca în cazul oricărui aparat de gătit, asigurați o supraveghere strictă, dacă utilizați oala sub presiune în preajma copiilor.
- 4 - Pentru a muta oala sub presiune, utilizați cele două mânere ale corpului oalei.
- 5 - Nu lăsați alimentele să stea prea mult în oala sub presiune. Nu transportați niciodată oala sub presiune apucând-o de mânerul capacului.
- 6 - Nu utilizați niciodată înălbitor sau produse care conțin clor, care pot altera calitatea inoxului.
- 7 - Nu lăsați capacul la înmuiat în apă.
- 8 - Schimbați garnitura în fiecare an sau dacă prezintă vreo tăietură.
- 9 - Curățarea oalei se realizează în mod obligatoriu la rece, când este goală.
- 10 - După 10 ani de utilizare, este obligatoriu să duceți la verificat oala sub presiune la un centru de service autorizat Tefal.

Curățare

Pentru buna funcționare a oalei sub presiune, respectați aceste recomandări privind curățarea și întreținerea după fiecare utilizare.

Înnegrirea și zgârieturile care pot apărea în urma unei utilizări îndelungate nu afectează funcționarea oalei sub presiune.

Uzura învelișului exterior (în funcție de model) ca urmare a contactului dintre capac și cuvă este normală.

Pentru oalele sub presiune cu înveliș antiaderent (în funcție de model): ușoarele zgârieturi și abraziuni care pot apărea în urma utilizării nu afectează performanțele antiaderente ale învelișului.

- Spălați oala sub presiune după fiecare utilizare cu apă caldă și produse de curățat vase. Procedați la fel și în cazul coșului*.
- Nu folosiți înălbitor sau produse care conțin clor.
- Nu supraîncălziți oala dacă este goală.

Pentru a curăța interiorul oalei din inox:

- Spălați cu un burete aspru și cu un produs de curățat vase.

* în funcție de model

- Dacă interiorul cuvei din inox prezintă reflexii irizate sau urme albicioase (depuneri de minerale), curățați cu oțet alb.

Pentru a curăța interiorul oalei din aluminiu cu înveliș antiaderent:

- Pentru a prelungi durata de viață a produsului, vă recomandăm spălarea manuală.
- Spălați cu apă caldă, cu un produs de curățat vase și cu un burete moale.
- Nu folosiți praf de curățat sau bureți abrazivi.
- Dacă s-a ars un aliment, umpleți oala cu apă caldă și lăsați-o la înmuiat. Apoi, curățați-o cu un produs de curățat vase.

Pentru a curăța exteriorul oalei:

- Spălați cu un burete și cu un produs de curățat vase.

Puteți spăla oala din inox și coșul în mașina de spălat vase.

Nu spălați oala cu înveliș antiaderent (în funcție de model) în mașina de spălat vase, deoarece detergenții sub formă de tabletă conțin substanțe foarte agresive și corozive pentru părțile din aluminiu.

Utilizarea intensă a oalei cu înveliș antiaderent (în funcție de model) poate duce la modificarea ușoară a culorii învelișului (îngălbenire, pătare).

Pentru a curăța capacul:

- Spălați capacul cu un burete și cu un produs de curățat vase.

Scurgeți capacul pe verticală pentru a evacua apa rămasă între părțile metalice și cele de plastic ale capacului.

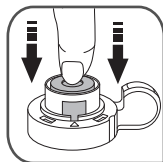
Pentru a curăța garnitura capacului:

- După fiecare gătire, curățați garnitura (I) și locașul acesteia.
- Pentru a monta la loc garnitura, consultați **fig. 15** și aveți grijă să o fixați corect sub fiecare creștătură a capacului.

Pentru curățarea supapei de funcționare (A):

- Îndepărtați supapa de funcționare (A) - **fig. 11**.
- Curățați supapa de funcționare (A) sub jetul de apă de la robinet - **fig. 16**.
- Verificați mobilitatea acesteia: figura alăturată.

După ce ați îndepărtat supapa de funcționare (A), garnitura (I) și cronometrul* (F), puteți spăla capacul în mașina de spălat vase.



* în funcție de model

Nu spălați niciodată în mașina de spălat vase supapa de funcționare (A), garnitura (I), cronometrul* (F) sau oala cu înveliș antiaderent.

Pentru a curăța duza pentru evacuarea aburului (B) de pe capac:

- Scoateți supapa (A) - **fig. 11.**
- Verificați dacă duza pentru evacuarea aburului nu este înfundată și rotundă - **fig. 13.** Dacă este nevoie, curățați-o cu o scobitoare - **fig. 17** - și clătiți-o.

Pentru a curăța supapa de siguranță (E):

- Curățați partea supapei de siguranță situată în interiorul capacului, trecând capacul pe sub jet de apă.
- Verificați buna sa funcționare apăsând puternic pe bilă (cu ajutorul unui bețișor pentru urechi de pe care ați îndepărtat vata), care trebuie să fie mobilă - **fig. 18.** A se vedea secțiunea „Verificări obligatorii înainte de fiecare utilizare”.

Pentru a curăța cronometrul* (F):

- Utilizați o lavetă curată și uscată.
- Nu utilizați dizolvant.
- Nu introduceți niciodată cronometrul în apă sau în mașina de spălat vase.

Întreținere

Pentru schimbarea garniturii oalei sub presiune:

- Schimbați garnitura oalei sub presiune în fiecare an sau dacă prezintă vreo tăietură.
- Achiziționați întotdeauna o garnitură originală Tefal, care corespunde modelului dumneavoastră (a se vedea secțiunea „Accesorii”).
- Pentru a monta la loc garnitura, consultați - **fig. 15** și aveți grijă să o fixați corect sub fiecare creștătură a capacului.

Pentru depozitarea oalei sub presiune:

- Așezați capacul invers pe corpul oalei.
- **Mecanismul de deschidere/închidere al oalei sub presiune nu necesită întreținere specială, în afară de curățare.**

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

Accesorii Tefal

- Accesoriiile disponibile în comerț pentru oala dumneavoastră sub presiune sunt:

Accesorii		Referințe
Garnitură	3/4/4.5/6 L: diametrul exterior al garniturii: 24 cm	X1010008
	5/7.5/9 L: diametrul exterior al garniturii: 27 cm	X1010007
Coș pentru gătit la abur*	3/4.5/4/6 L: pentru cuvă cu diametrul de 22 cm	792185
	5/7.5/9 L: pentru cuvă cu diametrul de 24 cm	792654
Trepied* (L)		792691
Cronometru*		X1060007

- Pentru înlocuirea altor piese sau pentru reparații, apălați la centrele de service autorizate Tefal.
- Utilizați doar piese originale Tefal care corespund modelului dumneavoastră.

Caracteristici

Diametrul fundului oalei sub presiune - referințe

Capacitate	Ø Oală	Ø Bază	Clipso Minut® Perfect / Easy	Clipso Minut® Duo couleur	Clipso Minut® Duo Gourmet	Material oală
3 L	22 cm	15.5 cm	P46205	-	-	Inox
3 L	22 cm	18 cm	-	-	P46605	Inox
4 L	22 cm	14 cm	-	P46042	-	Aluminiu acoperit
4.5 L	22 cm	15.5 cm	P46206	-	-	Inox
5 L	24 cm	14 cm	-	P46051	-	Aluminiu acoperit
5.2 L	24 cm	20 cm	-	-	P46654	Inox
7.5 L	24 cm	18 cm	P46248	-	-	Inox
9 L	24 cm	18 cm	P46249	-	-	Inox
Set $\frac{5}{7.5}$ L	24 cm	14 cm 18 cm	P46353		-	Inox

Material capac: inox

Informații privind normele:

Presiune superioară de funcționare: 65 kPa

Presiune maximă de siguranță: 120 kPa

Surse de căldură compatibile

GAZ



ENERGIE ELECTRICĂ
(Piltă de fontă)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Piltă vitroceramică radiantă
sau cu halogen)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Piltă vitroceramică
cu inducție)



ENERGIE ELECTRICĂ
(Rezistență spirală)



- Oala dumneavoastră sub presiune poate fi utilizată pe toate sursele de căldură, inclusiv cele cu inducție.
- În cazul plitei electrice, utilizați un ochi cu diametrul mai mic sau egal cu cel al bazei oalei sub presiune.
- În cazul plitei vitroceramice, asigurați-vă că baza oalei este curată și netedă.
- În cazul aragazului, flacăra nu trebuie să depășească diametrul oalei.
- Pe toate sursele de căldură, asigurați-vă că oala sub presiune este centrată corect.

Garanție

- În cazul utilizării prevăzute de modul de utilizare, **corpul din inox** a noii dumneavoastră oale sub presiune de la Tefal beneficiază de o **garanție de 10 ani** împotriva:
 - oricărui defect legat de structura metalică a oalei;
 - oricărei degradări premature a metalului de bază.
- **Celelalte materiale ale corpului oalei, precum și toate celelalte piese ale oalei dumneavoastră sunt garantate împotriva oricărui defect de fabricație sau de material, pe perioada de garanție stabilită de legislația în vigoare din țara de cumpărare și începând de la data cumpărării.**
- **Această garanție contractuală se va obține pe baza prezentării bonului de casă sau a facturii de la data cumpărării.**
- **Aceste garanții exclud:**
 - Zgârieturile și decolorarea datorate uzurii, în cazul oalelor cu înveliș antiaderent.
 - Zgârieturile cauzate de contactul dintre capac și oala cu înveliș antiaderent.
 - Degradările datorate nerespectării măsurilor de precauție importante sau utilizărilor neglijente, în special:
 - lovături, căderi, introducerea în cuptor etc.
- Numai centrele de service autorizate Tefal sunt abilitate să vă ofere serviciile prevăzute în această garanție.
- Vă rugăm să sunați la numărul de telefon albastru pentru a afla adresa centrului de service autorizat Tefal cel mai apropiat de dumneavoastră.

Marcaje de reglementare

Marcaj	Localizare
Marca comercială	Pe capac
An și lot de fabricație Referință model Presiune maximă de siguranță (PS) Presiune superioară de funcționare (PF)	Pe capac
Capacitate	Pe fundul exterior al corpului oalei
Adresa poștală a producătorului	Pe fundul exterior al corpului oalei

• Să contribuim la protecția mediului înconjurător!



- ① Aparatul dumneavoastră conține numeroase materiale care pot fi valorificate sau reciclate.
- ➔ Predați-l la un punct de colectare a deșeurilor pentru a fi procesat în mod corespunzător.

Tefal răspunde întrebărilor dumneavoastră

Probleme	Recomandări
Dacă deschiderea și închiderea devin dificile:	■ Scoateți garnitura și treceți-o pe sub jet de apă. ■ Repuneți-o la loc în capac fără să o ștergeți - fig 19.
În cazul în care nu puteți închide capacul:	■ Verificați dacă mânerul capacului se află în poziție verticală. ■ Verificați poziționarea corespunzătoare a garniturii (a se vedea secțiunea „Curățare și întreținere”). ■ Verificați poziționarea corespunzătoare a capacului, după cum se indică în - fig. 1. ■ Țineți garnitura sub un jet de apă, apoi introduceți-o în capac fără să o ștergeți - fig 19, având grijă să o fixați corect sub creștăturile capacului - fig 15.
În cazul în care oala a fost încălzită sub presiune fără să conțină lichid:	Duceți oala la verificat la un centru de service autorizat Tefal.
În cazul în care indicatorul de siguranță emite semnale sonore și abur:	Acest lucru este normal în primele minute: permite eliberarea aerului înainte de gătire.
În cazul în care indicatorul de siguranță nu s-a ridicat și prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii:	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, verificați dacă: - Puterea sursei de căldură este destul de mare; în caz contrar, măriți-o. - Cantitatea de lichid din cuvă este suficientă. - Supapa de funcționare (A) este poziționată pe . - Oala este bine închisă. - Garnitura sau marginea cuvei nu sunt deteriorate. - Garnitura este poziționată corespunzător.
În cazul în care indicatorul de siguranță s-a ridicat și prin supapă nu iese nimic în timpul gătirii:	Acest lucru este normal în primele minute. Dacă fenomenul persistă, turnați apă rece în chiuvetă și scufundați fundul oalei sub presiune până când indicatorul de siguranță (D) coboară. Curățați supapa de funcționare (A) - fig. 16 și duza pentru evacuarea aburului - fig. 17 și verificați dacă bila supapei de siguranță poate fi apăsată fără dificultate - fig. 18.

Probleme	Recomandări
Dacă vaporii ies prin jurul capacului, iar indicatorul este în poziție joasă, verificați:	Închiderea corectă a capacului. Poziționarea garniturii în capac. Starea corespunzătoare a garniturii; înlocuiți-o dacă este necesar. Starea de curățenie a capacului, a garniturii și a locașului acesteia din capac. Starea corespunzătoare a marginii corpului oalei.
În cazul în care nu puteți deschide capacul:	Verificați dacă indicatorul de siguranță (D) este în poziție coborâtă. În caz contrar, efectuați decompresiunea: turnați apă rece în chiuvetă și scufundați fundul oalei sub presiune până când indicatorul de siguranță coboară. Nu manipulați niciodată tija de siguranță (D) . Rotați supapa de funcționare (A) până în poziție  .
În cazul în care alimentele nu sunt fierte sau dacă sunt arse, verificați:	Timpul de gătire. Puterea sursei de căldură. Poziționarea corectă a supapei de funcționare (A) . Cantitatea de lichid.
În cazul în care s-au ars alimente în oală:	Lăsați corpul oalei la înmuiat un timp înainte de a o spăla. Nu folosiți niciodată înălbitor sau produse care conțin clor.
În cazul în care se declanșează unul dintre sistemele de siguranță:	Opriti sursa de căldură. Lăsați oala să se răcească fără a o muta. Așteptați să coboare indicatorul de siguranță și deschideți capacul. Verificați și curățați supapa de funcționare (A) , duza pentru evacuarea aburului, supapa de siguranță și garnitura. Asigurați-vă că ați respectat întocmai condițiile de umplere. Dacă defectul persistă, duceți oala la verificat la un centru de service autorizat Tefal.
În cazul în care observați apariția unor urme de oxidare:	Utilizarea inoxului de înaltă performanță nu împiedică apariția oxidării în cazuri extreme. Dacă observați urme de oxidare, eliminați-le prin frecarea cu un burete abraziv, înainte de a utiliza din nou oala sub presiune.

TABELUL DE GĂTIT

Legume

LEGUME (PROASPETE)

ABUR

Se adaugă ingredientele în coșul pentru gătit la abur și 750 ml de apă pe fundul oalei sub presiune.



INTRODUCERE ÎN APĂ

Ingrediente în apă fără coș.

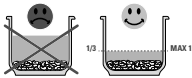
IMPULSURI INTRODUCERE ÎN APĂ

Fără coș.



		
Andive tăiate în jumătate (900 g) (la abur)	14 - 16 min	
Anghinare, 2 întregi, 600 g fiecare (introducere în apă)	30 - 35 min	
Ardei grași tăiați în jumătate (550 g) (la abur)	14 - 16 min	
Boabe de fasole flageolet uscate, 250 g (introducere în apă)	35 - 40 min	
Boabe mici de fasole verde (600 g) (la abur)	10 - 12 min	
Buchețele de broccoli, 600 g (la abur)	9 - 11 min	
Buchețele de conopidă, 600 g (la abur)	10 - 12 min	
Cartofi tăiați în jumătate (950 g) (la abur)	20 - 25 min (în funcție de dimensiune)	
Ceapă murată (la abur)	7 - 8 min	
Ciuperci feliate, 800 g (introducere în apă)	4 - 5 min	
Dovleac tăiat bucăți (3 - 5 cm) 600 g (la abur)	13 - 18 min	
Dovlecei tăiați rondele (3 mm), 600 g (la abur)	12 - 15 min	
Fenicul tăiat fâșii (600 g) (la abur)	6 - 9 min	
Gulii tăiate cubulețe (500 g) (la abur)	14 - 16 min	
Linte verde, 250 g (introducere în apă)	14 - 16 min	
Mangold feliat (2 cm), 700 g (la abur)	15 - 17 min	
Mazăre (la abur)	6 - 8 min	
Mazăre jumătăți 250 g (introducere în apă)	18 - 20 min	
Morcovi tăiați rondele (3 mm), 600 g (la abur)	17 - 19 min	
Praz alb întreg, 650 g (la abur)	9 - 11 min	
Sfeclă roșie, tăiată în sferturi (introducere în apă)	20 - 25 min (în funcție de dimensiune)	
Spanac (la abur)	3 - 4 min	
Sparanghel alb (la abur)	5 - 6 min	
Țelină feliată (introducere în apă), 600 g	7 - 9 min	
Varză de Bruxelles (la abur)	10 - 12 min	
Varză verde și feliată, 500 g (introducere în apă)	5 - 6 min	
Vinete decojite și feliate (3 mm), 850 g (la abur)	10 - 12 min	

Orez

INTRODUCERE ÎN APĂ Fără coș. 		CANTITATEA DE APĂ	CANTITATEA DE OREZ	TIMPUL DE PREPARARE
	2 PERSOANE	400 ml / 2 pahare	150 g / 1 pahar	7 - 8 min
	4 PERSOANE	500 ml / 2,5 pahare	250 g / 2 pahare	
	6 PERSOANE	700 ml / 3,5 pahare	375 g / 3 pahare	

Carne/pește

	PROASPETE	CONGELATE
Bucăți de mușchi de porc: 2 bucăți de 350 g	13 - 15 min	26 - 29 min
Bucăți de mușchi de vită: 0,7 kg	17 - 21 min	33 - 38 min
Cotlet de porc (0,8 kg, 8 - 10 cm diametru)	30 - 35 min	1 oră și 5 min - 1 oră și 15 min
Cotlet de vițel (0,8 kg, 5 - 7 cm diametru)	17 - 19 min	37 - 40 min
File de pește-undițar (1 kg) în bucăți de 75 g	5 - 6 min	7 - 8 min
Fileuri de somon: 4 (0,8 kg)	5 - 6 min	7 - 8 min
Fileuri de ton: 4 (0,7 kg)	5 - 6 min	7 - 9 min
Friptură de vită (1 kg, 8 - 11 cm diametru)	30 - 35 min	45 - 50 min
Iepure (1,5 kg în bucăți)	8 - 9 min	20 - 23 min
Picioare de miel: 2 (0,95 kg)	40 - 45 min	1 oră și 5 min - 1 oră și 15 min
Prepeliță: 4	9 - 10 min	18-20 min
Pui (1,35 kg)	23 - 25 min	1 oră - 1 oră și 10 min
Pui tineri: 2 (1,3 kg)	23 - 25 min	40 - 45 min
Rață (1,8 kg)	45 - 47 min	50 - 55 min
Rulouri de vițel: 4	10 - 12 min	x

Notă: Pentru exemplele cu 5 litri și sub 5 litri, asigurați-vă că cotletele și carnea de pasăre nu depășesc marcajul de pe interiorul oalei. Alegeți cotlete și carne de pasăre cu o înălțime de 8 cm sau mai puțin.